**Открытое мероприятие «Традиции Великой Пасхи»**

 **(Выставка- распродажа куличей)**

Разработчик: Мастер производственного обучения: С.А. Катина

Праздник проводится для обучающихся 1,2 курса по профессии «Изготовители пищевых полуфабрикатов».

Обучающиеся по профессии в полном составе во главе с мастером производственного обучения отвечают за подготовку классного часа

**Цель:** формировать устойчивый интерес к традициям празднования Светлого праздника Пасхи - приобщение слушателей к истокам русской культуры, воспитание любви к культуре своего народа, его традициям, обычаям, обрядам.
**Задачи**:
•*Образовательные*: - формировать устойчивый интерес к традициям празднования Светлого праздника Пасхи - способствовать углублению и обобщению имеющихся представлений воспитанников о народных традициях.
•*Развивающие*: - развивать логическое мышление, память, внимание, двигательные умения.
•*Воспитывающие*: - воспитывать духовно-нравственные качества у слушателей, интерес к народным традициям и творчеству. Сохранение народных семейных традиций, сплочение семьи.

Воспитательный эффект: развитие навыков общения в коллективе, выработка умения выражать свои эмоции, развитие творческого потенциала.

 **Ход мероприятия:**

**Ведущий1.Приветствие**.

Христос воскрес! Христос воскрес!
Сияет солнышко с небес!
Зазеленел уж темный лес,
Христос воистину воскрес!
Пришла весна - пора чудес,
Журчит родник - Христос воскрес!
Светлее в мире нет словес -
"Воистину Христос воскрес!"

 **История возникновения великого праздника Пасхи и её традиции**.

**Ведущий2.**
Великий праздник Пасхи отмечается каждый год миллионами людей по всему миру. Все ходят друг к другу в гости, и обмениваются яркими и красивыми яйцами, вкусными куличами, угощают всех традиционными пасхальными блюдами.

**Ведущий1.**
Ребята, скоро мы будем отмечать день Светлого Христова Воскресения. Пасха считается главным христианским праздником, поводом для которого стали спасительные страдания и воскресение Иисуса Христа.
Ребята, а знаете ли вы, что означает слово "Пасха"?
Слово произошло от древнееврейского - "прехождение".
**Ведущий2.**
Неделя перед пасхой называется страстной. Великий четверг напоминает о последнем причастии. В пятницу Христос был распят на кресте, его тело поместили в пещеру. В Великую субботу на Гроб Господень сошел Благодатный Огонь, знаменующий Воскресение Христа. На третий день, ночью, Иисус Христос ожил. Ангел Господень повелел рассказать об этом всем ученикам.
**Ведущий1.**
В старину на Пасху люди устраивали народные гулянья, игры, водили хороводы, совершался обход дворов, который напоминал святочное колядование.
А еще на Пасху играли в "прятки". Кто-нибудь из взрослых выходил с утра в сад с подарками и прятал их. Проснувшись, дети бежали искать.
**Ведущий2.**
По всей деревне разносился колокольный звон, потому, что в праздник звонить в них мог каждый желающий. Дети любили напевать песенку:
Солнышко, ведрышко,
Выгляни в окошечко!
Солнышко, покатись,
Красное, нарядись!

**Ведущий1**
В день Светлой Пасхи полагалось угощать всех встречных яйцами и приветствовать их словами "Христос Воскрес!", в ответ принято так же дать угощение и сказать: "Воистину Воскрес!" В народе считалось, что в течение 40 дней от Пасхи до Вознесения, сам Христос спускается на землю и ходит по городам. Люди раздавали угощение нищим, потому что одним из них мог быть сам Иисус.

**Ведущий2.**
 Яйцо считается символом новой жизни, возрождения. По преданию, первое пасхальное яйцо святая Мария Магдалина преподнесла римскому императору, яйцо окрасилось в ярко красный цвет, подтверждая благую весть. Красный цвет - цвет крови Христа.

**Ведущий1.**

**Пасхальный кулич** – аналог церковного хлеба, однако его принято было готовить дома. И здесь интересно отметить – что у славян с куличом связаны не только христианские обряды. Отголоски язычества напоминают о себе, если рассмотреть, как обращались славяне с пасхальным хлебом.  Его не только освящали в церкви, но и раскладывали кусочки в поле, призывая урожай.  На кусочках кулича гадали, а по тому – какой получился кулич у хозяйки, определяли, насколько удачным мог быть предстоящий год.  Например, растрескавшаяся корка считалась плохим знаком, а пышный, большой и ровный кулич символизировал благополучие в будущем.

**Ведущий2.**
***Итак, Пасха*** - это время радости, праздник победы над смертью, скорбью и печалью. Я желаю вам надолго сохранить светлое и радостное настроение, пусть душа ваша наполнилась любовью, добротой и надеждой.
**Ведущий1.**
А теперь, мы приглашаем вас посетить нашу выставку-распродажу куличей!
**Рефлексия.**
На выбор, участникам и гостям мероприятия, предоставляется вырезанные из картона пасхальные яйца, трёх цветов.
*Красное* – мероприятие понравилось;
*Жёлтое*– мне было не совсем интересно;
*Синее* - занятие не понравилось.
На входной двери, приклеен плакат с нарисованной вазой, при выходе из кабинета, каждый ребёнок приклеивает клеем (карандаш) выбранное пасхальное яйцо.



………………………………………………………







**Кулич – хлебный символ Пасхи**, незаменимый атрибут светлого христианского праздника.  Выпечка кулича и его освящение в церкви – один из самых древних христианских обычаев, сохранившийся и до наших дней.

У многих народов существовал обычай – печь весной хлеб, и приносить его в жертву земле. Ритуал был посвящен богам плодородия. Это еще раз говорит о том, что  хлеб был основой основ во все времена. Он символизировал благополучие, здоровье и саму жизнь.

В христианских церквях принято печь хлеб. С ним связаны многие таинства, его раздают страждущим, он является многозначительным символом.

**Пасхальный кулич** – аналог церковного хлеба, однако его принято было готовить дома. И здесь интересно отметить – что у славян с куличом связаны не только христианские обряды. Отголоски язычества напоминают о себе, если рассмотреть, как обращались славяне с пасхальным хлебом.  Его не только освящали в церкви, но и раскладывали кусочки в поле, призывая урожай.  На кусочках кулича гадали, а по тому – какой получился кулич у хозяйки, определяли, насколько удачным мог быть предстоящий год.  Например, растрескавшаяся корка считалась плохим знаком, а пышный, большой и ровный кулич символизировал благополучие в будущем.

**Кулич «Пасхальный»**

Ингредиенты:

 Мука - 700 г

Яйца - 5 шт

Желток - 3 шт

Сахарный песок - 350 г

Молоко - 350 мл

Живые дрожжи - 50 г

Сливочное масло - 200 г

Изюм - 300 г

Цукаты - 200 г

Ванильный сахар - 1 ч. л.

Соль - 10 г

Для глазури:

Белок - 3 шт

Сахарная пудра - 150 г

Приготовление:

Яйца, желтки и сахар смешать.

Добавить подогретое молоко (30°С). Растворить дрожжи. Добавить 100 гр муки.

Ввести соль. Все смешать и поставить в теплое место на минут 20-30.

Вводим просеянную муку, вымешиваем до однородной массы. В процессе вымешивания вводим растопленное сливочное масло и ванилин.

В конце добавляем цукаты и запаренный изюм.

Оставляем тесто в тепле, пока оно не увеличится вдвое.

Делим тесто на части и перекладываем в формочки. Формочку заполняем на 1/3.

Накрываем и оставляем.

Как только тесто увеличится в объеме в два раза, ставим в разогретую до 175°С духовку и выпекаем 40-50 минут.

Готовые куличи остужаем.

Взбиваем белок с сахарной пудрой.

Глазурную массу наносим на кулич. Украшаем цветным сахаром, вафельными картинками и т.д.

**Кулич «Царский**

Ингредиенты:

Прессованные живые дрожжи - 50 г

Мука (просеянная) - 1.200 кг

Молоко - 0,5 л

Сливочное масло - 700 г

Желток - 6 шт

Яйцо (по 60 гр) - 3 шт

Сахар - 350 гр

Соль - 1 ч.л.

Водка - 1 рюмка

Ванильный экстракт - 2-3 ч.л.

Растертый в порошок шафран - 3/4 ч.л.

Растертый в порошок мускатный орех - 1 шт

Растертый в порошок кардамон - 15 зерен

Изюм, заранее замоченный в смеси свежевыжатого апельсинового сока и коньяка или водки (алкоголя 30-25%) и откинутого на дуршлаг (часть изюма хорошо заменить сухими ягодами типа клюквы и вишни) - 300 г

Цукаты - 250 г

Немного орехов (по желанию)

Для украшения:

Глазурь, кокосовая стружка, толченый миндаль, цветной сахар

***Глазурь:***

Яичные белки - 3 шт

Сахар (белый, мелкий) - 250 г

Сок небольшого лимона

**Способ приготовления:**

Сделать опару. Дрожжи растворить в 1, 5 стакана теплого (не горячего! – ок 50 гр) молока. Добавить 2 чл сахара. Постепенно при помощи планетарного миксера (насадка «весло») соединить с 1 стаканом муки, вымесить до гладкости. Должна получиться текстура совсем жидкой сметаны. Оставить опару подниматься и наблюдать. Она должна увеличиваться в размере. Как только дойдет до максимальной точки и уже начнет опадать – она готова

Тем временем начать готовить тесто. Растереть желтки и яйца с 2/3 сахара. Добавить 0,5 кг муки – хорошо вымесить

Добавить в тесто опару и вымесить. Закрыть тесто с опарой полотенцем. Дать подняться вдвое.

Тем временем взять сливочное масло, добавить оставшийся сахар – и растереть добела.

Постепенно добавить оставшееся теплое молоко, соль, все пряности, водку и еще 0,5 кг муки - все очень хорошо вымесить.

Соединить поднявшееся опарное тесто с молочно-масляной смесью и хорошо вымесить. Должна получиться текстура очень густой сметаны. Закрыть тесто полотенцем. Дать подняться вдвое.

Порциями добавлять оставшуюся муку попеременно с изюмом, цукатами (и орехами, если их класть) - долго (не менее 20 минут) вымешивать – миксером (насадка «крюк») и руками . Финальное тесто должно быть не слишком плотным, но хорошо отлипать от стенок и от рук. В конце вымешивания руки можно немного смазать растительным маслом - и тесто не будет прилипать. Закрыть тесто полотенцем. Поставить в теплое место и дать подняться вдвое.

Разложить по формам (500-550 гр в каждую), заполняя их меньше, чем на половину. В центр каждой формы вставить зубочистку ((она должна возвышаться на 2/3). Поставить в теплое место и дать подняться почти доверху (не спешить!!)

Тем временем поставить духовку нагреваться до 180 градусов

Поставить в нагретую духовку и сразу снизить температуру до 175 гр - выпекать от примерно 30-35 минут. Смотреть через стекло: если куличи быстро коричневеют, немного снизить температуру) Готовность проверить зубочисткой.

Пока куличи остывают, сделать глазурь

Когда куличи остынут, обмазать глазурью, посыпать кондитерским конфети, кокосовой стружкой, толчеными орехами, цукатами, цветным сахаром и т.д.

***Глазурь***

Положить белки в миску и слегка взбить с небольшим количеством сахара. Энергично взбивать смесь, пока она не станет воздушной и гладкой

Понемногу добавить оставшийся сахар, взбивая после каждого добавления. Продолжать взбивать, пока вся смесь не станет очень плотной и белой

Добавить процеженный лимонный сок, взбить ещё раз

Совет: Использовать глазурь нужно сразу же или хранить 30 минут, накрыв сырой салфеткой, чтобы поверхность глазури не засохла. Взбить снова перед использованием