МОУ ООШ д. Иваново- Самарское

**Проектная работа на тему:**

**«МОЙ ЛЮБИМЫЙ ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ »**

Выполнил: ученица 3 класса

Широбокова Дарья

Руководитель: учитель

Григорьева Н.Л.

2018 год

Содержание

Введение………………………………………………………………………… 3

Глава 1. История возникновения куличей на Руси............................................ 4

Глава 2.Технология приготовления куличей. Практическая работа. Создание пошаговой карты- «Помощницы» приготовления куличей (традиционный рецепт)­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­……………………………………………………………………………6

Глава 3.Социологический опрос среди учащихся школы…………………… 11

Заключение……………………………………………………………………… 12

Список литературы…………………………………………………………. ….13

Приложение………………………………………………………………….. ….14

**Введение**

**АКТУЛЬНОСТЬ**: Кулич - это моё любимое пасхальное блюдо. Это одно из самых важных блюд на Пасху и, на мой взгляд, одно из самых вкусных.

Мне стало интересно, откуда к нам пришло это блюдо, и я обратилась за информацией к своей маме. Вместе с ней мы решили узнать историю куличей в Интернете.

**НОВИЗНА:** Я никогда сама не пробовала готовить, хотя с удовольствием помогала маме и бабушке, поэтому мне захотелось испечь куличи своими руками.

**ЦЕЛЬ:** изучить технологию приготовления пасхальных куличей.

**ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:**

* познакомиться с историей возникновения куличей
* изучить технологию приготовления куличей
* научиться готовить куличи своими руками.

**ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ:** пасхальный кулич.

**ГИПОТЕЗА ИССЛЕДОВАНИЯ:** предположим, что изучив технологию приготовления куличей, я сама смогу научиться печь куличи.

**ПЛАНИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ:** пасхальный кулич.

**Глава 1. История возникновения куличей**

Есть много праздников, которые любят встречать россияне. Но одним из главных является весенний праздник - Пасха. Это светлый и добрый праздник несёт с собой веру, надежду и любовь. В настоящее время Пасха занимает очень важное место в жизни многих людей. Мы возвращаемся к нашим истокам, к вере и поэтому праздник Пасхи для нас становится нечто большим, чем просто красный день календаря.

Немного истории. У Пасхи, как и у любого другого праздника, есть своя история, которая рассказывает о происхождении ее символов и объясняет их значение.

Пасхальная трапеза – это понятие удивительное. После длительного Великого Поста, после долгого времени, отданного молитвам и воздержанию, верующие христиане накрывают роскошный стол, чтобы воздать дань Спасителю. Главное место на праздничном столе, среди изобилия разнообразных блюд, конечно же, занимают разноцветные пасхальные яйца, пасхи и [куличи](http://www.myjane.ru/articles/text/?id=4528).

Кулич выпекался на Руси задолго до появления христианской религии. Он представлял собой высокий хлеб с закругленной верхушкой. Куличи могли печь два-три раза в год, то есть не только на Пасху, но и по самым большим праздникам.

В различных регионах России куличи выпекали в разных формах, но чаще всего ему придавали форму высокой церковной [просфоры](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B0)  и делали его как можно более скоромным. Это достигалось добавлением в тесто большого количества яиц и масла.

Кулич — это сдобный хлеб круглой формы, украшающий пасхальный стол. Его пекли именно круглым, потому что саван Иисуса Христа имел подобную форму. Кулич должен быть непременно сдобным, потому как по преданию до смерти Иисуса он с учениками ел пресный хлеб, а после чудесного воскрешения они стали есть дрожжевой хлеб (квасной). С тех пор и повелось делать тесто для кулича сдобным.

Пасхальный кулич символизирует то, как Христос вкушал с учениками хлеб, чтобы они уверовали в его воскрешение. Впоследствии сложился обычай в праздник Воскресения Христова оставлять в храме хлеб (по-гречески он называется «артос»). На этом хлебе изображается или крест, на котором виден только терновый венец, но нет Распятого - как знамение победы Христовой над смертью, или образ Воскресения. В продолжение Светлой седмицы его с крестным ходом обносят вокруг церкви, в монастырях ежедневно приносят в трапезную и оставляют на особом столе по примеру апостолов, а в субботу после благословения раздают верующим.  
Пасхальный кулич, испеченный по старинным рецептам, может храниться до 40 дней. В древности кусочек от освященного кулича считался лечебным.   
Существует традиция освящать куличи, а также [пасхи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%85%D0%B0_(%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE)), [пасхальные яйца](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%85%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%8F%D0%B9%D1%86%D0%B0) и другие праздничные угощения к окончанию [Великого поста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%82). Обычно это происходит в [Великую субботу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%83%D0%B1%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B0), но в некоторых храмах может происходить и после праздничного пасхального богослужения.

**Глава 2. Технология приготовления пасхальных куличей (традиционный рецепт)**

Хорошая хозяйка никогда не будет спрашивать, где купить кулич. Она сама с радостью расскажет, как испечь пасхальный кулич, да не одним способом. В каждой семье, имеется свой рецепт приготовления куличей.

Я хочу познакомить с рецептом куличей, которые больше всего нравятся членам нашей семьи: **традиционный рецепт** (Приложение № 6).

На 4 небольших кулича

**Ингредиенты**:



**Для опары**:

* 80 мл тёплого молока,
* 7 г сухих дрожжей,
* 1 ст. л. мёда,
* 60 г муки.

**Для теста**:

* 350 г муки,
* 120 г сливочного масла,
* 3 яйца,
* 50 г сахара,
* 1 ч. л. соли,
* ваниль,
* 70 г изюма,
* 1 желток для смазывания.

1. **Приготовление опары**. В тёплом молоке размешиваем дрожжи и мёд. И потихоньку вводим в жидкость муку, которую мы до этого просеяли.
2. **Совет**: просеивать муку нужно обязательно, в процессе просеивания мука насыщается кислородом и лучше поднимается, изделие получается более лёгким.



1. **Подождать**. Опара ставится в тёплое место, накрытая пищевой плёнкой. Можно поставить её к плите или к батарее. Но не ставьте туда, где слишком горячо. Дрожжи при температуре выше 40 градусов могут погибнуть.



1. **Делаем тесто**. Добавляем в подошедшую опару ингредиенты для теста. Сначала жидкие, а в самом конце — муку. Не забываем слегка посолить тесто и добавить изюм.



1. **Вымешивать тесто**. Нужно вымесить тесто так, чтобы тесто отлипало от рук, но при этом оно не должно быть крутым. Лучше всего вымешивать руками. Небольшое количество мы не будем месить очень долго.
2. **Подождать**. Опять оставляем на 30–40 минут. И ждём, пока тесто увеличится раза в два.
3. **Обмять**. По-хорошему, после того как подошло тесто, его нужно обмять и оставить подойти ещё раз. Тогда тесто будет получаться нежнее, лучше. Но понятно, что не всегда на это хватает времени. Этот этап часто пропускаем.



1. **Разложить по формам**. Мы их подготовили заранее, выстелили пергаментом. Тесто закладываем так, чтобы его было чуть меньше, чем половина в форме, ему ведь нужно место, куда подниматься.



1. **Ещё подождать**. Если второй раз не обминали и не давали подойти, то после раскладки по формам уж точно оставьте будущие куличи немного постоять. Они должны немного подойти. Потом можно выпекать.
2. **Выпекание**. Температурный режим нужно очень внимательно соблюдать. Нельзя выпекать при слишком высокой температуре, иначе куличи могут опасть. Мы ставим 170 градусов — это оптимально. Дрожжи очень сильно реагируют на температуру. И нельзя открывать дверцу духовки во время выпекания.

Пекутся такие небольшие куличи где-то 30–40 минут.

В процессе выпекания, когда верхушка кулича уже схватится, можно смазать её желтком.

1. **Достать кулич**. Кулич нужно остудить в форме, а потом вынуть его. Как раз при остывании он немного уменьшится в размерах, и его будет легко вынуть.
2. **Украшение**. Можно посыпать сахарной пудрой. Можно ещё сделать глазурь на верхушку. Самую простую: белок, сахар, несколько капель лимонного сока. И всё очень хорошо взбить. Если вы в эту глазурь добавите немного сока, апельсинового или вишнёвого, получатся разноцветные куличи. Они очень нравятся детям.



Радуйте своих родных и близких вкусными куличами и солнечным настроением! Приятного аппетита!

**Глава 3. Социологический опрос среди учащихся школы**

Во время работы над проектом, мне стало интересно, как относятся к такому блюду, как пасхальный кулич мои одноклассники и ученики других классов. Вместе с моим учителем мы приготовили анкету (приложение 1) и предложили её ученикам 2 – 4 классов нашей школы.

В анкетировании приняло участие 30 учеников начальных классов.

На 1 вопрос: «Любите ли вы пасхальный кулич?» 90% учеников ответили «Да», 10 % - «Нет» (приложение №2)

На 2 вопрос : «Печете ли вы дома кулич?» 5 учеников пекут дома куличи, а 25 – нет (приложение 3)

На 3 вопрос: «Какой кулич вы предпочитаете?» 20 учеников предпочитает кулич большого размера, 6 – среднего, 4 – маленького. (приложение 4)

На 4 вопрос: «Хотели бы вы научиться печь куличи сами?» 20 учеников хотели бы научиться печь куличи сами, а 10 – нет (в основном это мальчики). ( приложение 5)

**Заключение**

В результате проделанной работы я:

* изучила информацию о пасхальных куличах и выяснила, что традиционно на Руси блины пекли из дрожжевого теста.
* создала пошаговую карту изготовления куличей.

Я подтвердила свою гипотезу, что изучив технологию приготовления куличей, я сама смогу научиться печь куличи и выполнила поставленные задачи.

Мне было очень приятно узнать, что многим ребятам, как и мне нравится это замечательное блюдо. Кроме того, большинство мальчиков и девочек хотят сами научиться печь куличи. А моя технологическая карта поможет им в этом.

Приготовление куличей доставило мне огромное удовольствие. Пасхальные куличи получились красивыми и не менее вкусными. Я уверена, что приготовленные куличи понравятся всем вам!!

**Список литературы**

1. Я познаю мир: Детская энциклопедия: Кухни народов мира. Автор-состав.: А.Гергова; - М.: 199
2. Русский народ. Русская кухня/ О.В.Узун. – М.:2008
3. Диск “Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия 2006”.
4. <https://www.koolinar.ru/recipe/step_photo/495761>
5. <http://smashno.ru/vyipechka/retsept-pashalnogo-kulicha-v-duhovke>

ПРИЛОЖЕНИЕ

**Приложение №1**

**Анкета**

1.Любите ли вы пасхальный кулич?

а) Да

б) Нет

2. Печёте ли вы дома куличи?

а) Да

б) Нет

3. Какой кулич вы предпочитаете:

а) большой

б) средний

в) маленький

4) Хотели бы вы научиться печь куличи сами?

а) Да

б) Нет

**Приложение №2**

**Приложение №3**

**Приложение №4**

**Приложение №5**

**Приложение №6**

Технологическая карта - «Помощница»

1. **Приготовление опары**. В тёплом молоке размешиваем дрожжи и мёд. И потихоньку вводим в жидкость муку, которую мы до этого просеяли.

* **Совет**: просеивать муку нужно обязательно, в процессе просеивания мука насыщается кислородом и лучше поднимается, изделие получается более лёгким.

1. **Подождать**. Опара ставится в тёплое место, накрытая пищевой плёнкой. Можно поставить её к плите или к батарее. Но не ставьте туда, где слишком горячо. Дрожжи при температуре выше 40 градусов могут погибнуть.
2. **Делаем тесто**. Добавляем в подошедшую опару ингредиенты для теста. Сначала жидкие, а в самом конце — муку. Не забываем слегка посолить тесто и добавить изюм.
3. **Вымешивать тесто**. Нужно вымесить тесто так, чтобы тесто отлипало от рук, но при этом оно не должно быть крутым. Лучше всего вымешивать руками. Небольшое количество мы не будем месить очень долго.
4. **Подождать**. Опять оставляем на 30–40 минут. И ждём, пока тесто увеличится раза в два.
5. **Обмять**. По-хорошему, после того как подошло тесто, его нужно обмять и оставить подойти ещё раз. Тогда тесто будет получаться нежнее, лучше. Но понятно, что не всегда на это хватает времени. Этот этап часто пропускаем.
6. **Разложить по формам**. Мы их подготовили заранее, выстелили пергаментом. Тесто закладываем так, чтобы его было чуть меньше, чем половина в форме, ему ведь нужно место, куда подниматься.
7. **Ещё подождать**. Если второй раз не обминали и не давали подойти, то после раскладки по формам уж точно оставьте будущие куличи немного постоять. Они должны немного подойти. Потом можно выпекать.
8. **Выпекание**. Температурный режим нужно очень внимательно соблюдать. Нельзя выпекать при слишком высокой температуре, иначе куличи могут опасть. Мы ставим 170 градусов — это оптимально. Дрожжи очень сильно реагируют на температуру. И нельзя открывать дверцу духовки во время выпекания.

Пекутся такие небольшие куличи где-то 30–40 минут.

В процессе выпекания, когда верхушка кулича уже схватится, можно смазать её желтком.

1. **Достать кулич**. Кулич нужно остудить в форме, а потом вынуть его. Как раз при остывании он немного уменьшится в размерах, и его будет легко вынуть.
2. **Украшение**. Можно посыпать сахарной пудрой. Можно ещё сделать глазурь на верхушку. Самую простую: белок, сахар, несколько капель лимонного сока. И всё очень хорошо взбить. Если вы в эту глазурь добавите немного сока, апельсинового или вишнёвого, получатся разноцветные куличи. Они очень нравятся детям.