



Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Львовская школа – интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Традиционная православная праздничная кулинария»

Авторы: Авдеенко Александра
Картамышева Оксана
Рыкова Анастасия
Кабардина Любовь

Руководитель: Евдокимова Татьяна Викторовна,
учитель производственного обучения

14 октября Покров Пресвятой Богородицы

Дрожжевое тесто на пироги

Ингредиенты

Мука - 400-430 г

Молоко - 200 мл

Яйца - 2 шт.

Прессованные дрожжи - 16 г

Сахар - 40 г

Соль - 3/4 ч.л.

Сливочное масло - 35 г

В молоко или воду, подогретые до 35–40 °С, вводят разведенные и процеженные дрожжи, сахар и соль, добавляют яйца или меланж и всыпают просеянную муку.

Тесто тщательно перемешивают вручную или в тестомесильных машинах, перед окончанием замеса добавляют немного растительного масла, так как это уменьшает разрушение клейковины. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды.

Посуду с тестом накрывают чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30–40 °С на 3–4 ч. В процессе брожения тесто обминают два-три раза. Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах.



Покров Пресвятой Богородицы



3 ноября

Дата по старому стилю: 21 октября

На Руси подмечали, что
с Иларионова дня начинает
заметать пороша. Хотя ночи были
уже морозными и снежными, днем
солнце еще прогревало землю, и
было довольно грязно.

Иларионов день



Нежнейшие оладьи и на дрожжах

1. Подготовим рабочее место, продукты, посуду, инвентарь.

2. Для теста нам необходимы продукты:

Молоко – 150 мл.

Вода – 100 мл.

Дрожжи сухие – 3 гр.

Сахар – 15-20 гр.

Соль – 3 гр.

Мука – 240 гр.

Масло растительное для жарки.



3. Подогреем указанное количество молока и воды до температуры 35-40 градусов. Добавим сухие дрожжи, соль, сахар, перемешиваем. Постепенно добавляем муку и хорошо перемешиваем



4. Накрываем салфеткой и убираем в теплое место на 30 минут.



5. Через 30-45 минут тесто перемешиваем и оставляем еще на 30-40 минут, пока тесто хорошо подойдет.



6. После тесто уже не требует перемешивания. Можно приступать к жарке оладий.

В растительное масло, разогретое в сковороде, выкладываем порционно тесто и жарим оладьи



Оладьи с яблоком и бананом

1. Подготовим рабочее место, продукты, посуду, инвентарь.

2. Для теста нам необходимы продукты:

Кефир – 150 мл.

Сахар – 35 – 40 гр.

Сода – $\frac{1}{4}$ ч.ложки

Яйцо – 1 шт.

Соль – 4 гр.

Мука – 200 гр.

Яблоко – 1 шт.

Банан – 1 шт.



3. Для начала нужно яйцо немного взбить венчиком со щепоткой соли. Добавляем сахар. Соду необходимо погасить в кефире. Соединить яйцо и кефир, тщательно перемешать.



4. Яблоко и банан вымыть, очистить от кожуры, а яблоко и семян. Натереть на средней терке. Добавить фруктовую смесь к кефиру с яйцом.



5. Постепенно вводим муку, как следует перемешиваем. Тесто не должно получиться слишком крутым.



6. Выкладываем порцию теста на сковороду и жарим с двух сторон до аппетитной корочки. Затем можно выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать лишнее масло. Подаем горячими со сметаной или соусом.



Приятного аппетита!



Рождество Христово



Сочиво может быть из пшеницы или риса. Добавки могут быть также разными: мак, изюм, курага, чернослив, орехи и так далее. Выбирайте по вашему вкусу и не бойтесь экспериментировать! В праздник Рождества Христова это блюдо должно быть главным на столе.

Рис 1 стакан

Миндаль 50 грамм

Фундук 1 стакан

Мед 3 ст. ложки

Изюм 100 грамм

Малина 50 грамм

Соль по вкус



1. Варим рассыпчатый рис
2. Изюм заливаем горячей водой, сливаем, обсушиваем.
3. Орехи измельчаем и обжариваем на сковороде.
4. Жидкий мед, орехи, изюм добавляем в приготовленный рис.
Перемешиваем.
5. Оформляем свежими ягодами.



Приятного аппетита!



Масленица

Блины

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 416 г
- Молоко или вода – 1040 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 1 столовая ложка
- Соль – 1/3 ч. Ложки

Яйца, соль, сахар размешиваем, добавляем холодное молоко (50% нормы), всыпаем муку и взбиваем до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Блинчики выпекаем на смазанных жиром и разогретых сковородах. Для фарша используем мясо, рыбу, грибы, яблоки, груши, творог, капусту





Приятного аппетита!



День Сорока мучеников Севастийских!

Жаворонки из теста

Мука — 0,5 кг;
Газированная вода — 200 мл;
Растительное масло — 75 грамм;
Сахар — 3 столовые ложки;
Соль — 1 чайная ложка;
Дрожжи — 1 пакетик (11 грамм);
Крепкий сладкий чай — 2-3 столовые ложки;
Изюм для глаз.



- В теплой газированной воде растворяем дрожжи.
- В глубокую миску просеиваем муку, добавляем сахар, соль, растительное масло, воду с дрожжами и замешиваем тесто.
- Накрываем миску с тестом чистым полотенцем и ставим в теплое место на 1 час.
- Когда тесто поднимется, обминаем его и лепим жаворонков. Мы делаем жаворонков так — делим тесто на 15 равных частей, каждый шарик теста раскатываем в жгут и завязываем узлом, из одного конца узла формируем голову, а другой конец расплющиваем и надрезаем в виде хвоста.



Постные жаворонки из бездрожжевого теста

Ингредиенты:

1 стак. муки,
½ пакетика разрыхлителя,
⅓ стак. кипятка,
3 ст.л. растительного масла,
2 ст.л. мёда,
щепотка соли.



- Растворите мёд и соль в кипятке, добавьте растительное масло и, постепенно всыпая муку, замесите гладкое тесто.
- Разделите на кусочки и сформируйте жаворонков.
- Смажьте сладким чаем.
- Выпекайте при температуре 180°C до зарумянивания. Ещё горячие жаворонки смажьте растительным маслом.

СВЯТАЯ ПАСХА

КРАФФИН

Мука - 400 г
Сахар - 70 г
Молоко - 150 мл
Вода – 30 мл
Яйцо С0 - 1 шт.
Дрожжи сухие - 6 г
Масло сливочное – 100-150 г
Растительное масло – 20 г
Соль – 4 г

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом. Тесто делим на 6 частей. Раскатываем каждый кусок в длинный прямоугольник (18х60см), смазываем мягким сливочным маслом, сворачиваем в рулет, разрезаем вдоль пополам, сворачиваем и кладем в форму. Оставляем на расстойку около 1 часа. Разогреем духовку до 180 градусов и выпекаем булочки 20-25 минут, до золотистого цвета.





Окраска яиц в луковой шелухе

1. Сложите шелуху в посуду. Залейте водой, так чтобы она покрыла содержимое примерно на 2-3 см. оставьте на ночь. Поставьте на плиту, доведите до кипения, затем убавьте огонь, варите на медленном около 15-20 минут.
2. Затем выключите огонь, дайте настояться под крышкой до остывания.
3. Положите яйца в отвар, добавив соль из расчёта 1 ст. л. на литр воды. Варите около 10 минут. Затем выложите в холодную воду.
4. Остывшие яйца выложите на салфетку для подсушивания.



ХРИСТОС ВОСКРЕСЕ!

