

Традиционные праздничные блюда

Какие русские праздники вы знаете?

Пасха - Velikonoce
Рождество - Vánoce
Масленица - masopust



8 9-20:29

Православная пасха



Христос Воскресе!
Воистину Воскресе!

Пасха - весенний праздник, который несёт с собой веру, надежду и любовь. Пасха напоминает Воскресение Христа. В настоящее время Пасха занимает очень важное место в жизни многих людей. В 2013 году Пасха приходится на 5 мая.

4 19-20:52

В пасхальном ритуале важное место занимает обрядовая еда, в которую обязательно входят **пасха, кулич и крашеные яйца**.

Кулич - является самым древним. В память о том, что Иисус Христос, приходя к ученикам после Воскресения, Сам вкушал с ними пищу - хлеб.



Для рецепта вам потребуется:

мука - 2 стакана
молоко - 1.2 стакана
дрожжи - 25-30г
яйцо - 5 шт.
сахар - 1/2 стакана
масло сливочное - 250г
соль - по вкусу

назад стр. 10

Для рецепта вам потребуется:

4 19-20:52

Для рецепта вам потребуется:



творог (отжатый - вумаскапу) - 3кг.
сливочное масло - 400г
сахар - 400г
яйцо (желток) - 2-3 шт.
сливки (smetana) - 1 стакан
ваниль - по вкусу
цедра (kúra) - 1 лимон.

Творожная пасха. Другим христианским пасхальным блюдом является пасха - творог со сливками или сметаной (kysaná smetana), спрессованный в виде усеченной пирамидки. Она замещает на праздничном столе пасхального агнца (beránek) и напоминает, что время кровавых жертв (oběti) прошло.

назад стр. 10

8 9-20:59

Для рецепта вам потребуется:

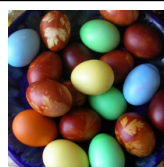
мука - 1/2 стакана
яйцо - 6 шт. (штука - kus)
яйцо (желтки) - 3 шт.
сахарная пудра - 1/2 стакана
масло сливочное - 100г
цедра лимона - 1/2 плода
ванильный сахар - по вкусу



Пасхальная бабка. Сдобные или бисквитные бабы - традиционное славянское лакомство (sladkost) с большим содержанием яиц. В старину на Пасху и к другим праздникам бабы, как и куличи, пекли практически в каждом доме.

назад стр. 10

8 9-21:31



Пасхальные яйца. Одним из атрибутов пасхального стола являются крашеные яйца. Во время праздника их дают родным, соседям, пришедшим поздравить, берут с собой, когда идут в гости, раздают нуждающимся или оставляют в церкви. Кроме того, освященному яйцу приписываются магические свойства.




Пасхальные медовые пряники отличались от обычных тем, что имели силуэты барашка (beránek), зайчика, петушка (kohoutek), голубка, жаворонка (skřivánek) и яйца.

8 9-21:40

Какую Пасхальную еду вы знаете?
Перечислите основные ингредиенты.

Кулич
Пасха
Пасхальная бабка
Крашеные яйца
Медовые пряники



Если вы забыли, прочитайте ещё раз:
стр. 6 стр. 7 стр. 8

8 10-11:17

Пасхальные дни:

Чистый (Великий) Четверг
Великая Пятница
Великая Суббота
Светлое (Великое Христово) Воскресение (Пасха)

<http://paskha.ru/>
<http://paskha.ru/kids/>
<http://www.radio.cz/ru/rubrika/radiogazeta/shaxterskaya-pasxa>

4 19-22:39

Масленица

Масленица самый весёлый зимний праздник. Собственно, уже даже не зимний праздник, а скорее весенний, так как находится на рубеже зимы и весны. У русских она начиналась за неделю перед Великим постом или за семь недель до Пасхи. Масленица - это, прежде всего, обильная и сытная пища, а также хороводы (ruské tance), песни и игры.

По традиции всегда считалось, что человек, проведший (který prožije) масленичную неделю плохо и скучно (smutně), будет неудачлив (neúspěšný) в течение всего года.

8 9-21:59

Блины постные



Для рецепта вам потребуется:

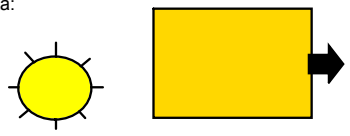
гречневая (roňanková) мука - 4 стакана
молоко - 4.5 стакана
дрожжи - 20-25г
соль
растительное масло для смазки сковороды (vytazání pánve) - 1ч. л.

Круглая форма блин - солнце.

8 9-22:32

У нас в Чехии тоже празднуем Масленицу? Как?
Почему в России едят по традиции блины?

Подсказка:



8 10-11:37