

**КУЛЬТУРНО-ИСТОРИЧЕСКИЕ ТРАДИЦИИ В УЧЕБНОМ
ПРОЦЕССЕ СТУДЕНТОВ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
СИБИРСКОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО УНИВЕРСИТЕТА**

**CULTURAL AND HISTORICAL TRADITIONS
IN THE EDUCATIONAL PROCESS OF STUDENTS
OF THE DIRECTION OF TRAINING “PRODUCTION
TECHNOLOGY AND PUBLIC CATERING ORGANIZATION”
OF SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY**

А.Н.ИВАНОВА, Г.В.ИВАНОВА, Е.А.ПОПОВА

A.N. IVANOVA, G.V. IVANOVA, E.A. POPOVA

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
Сибирский федеральный университет Торгово-экономический институт
г. Красноярск, Россия

Federal state Autonomous educational institution of higher education

Siberian Federal University Trade and economic Institute

Krasnoyarsk, Russia

e-mail: 2057061@mail.ru

В настоящее время все больше внимания уделяется православной кулинарии. И на первое место выходят православные кулинарные семейные традиции, незаслуженно забытые в советское прошлое, но тщательно сохраняемые и оберегаемые старшим поколением. Целью ряда дисциплин у студентов специальности 19.03.04 является создание коммуникационных площадок для популяризации кулинарного искусства и мировых кулинарных традиций, новых пищевых технологий, здорового питания, а также повышения престижа научной и творческой деятельности в молодёжной среде.

Ключевые слова: пасха творожная, кулинарное искусство, здоровое питание, православные традиции, математический аппарат.

Currently, more and more attention is paid to Orthodox cooking. And in the first place are the Orthodox culinary family traditions, undeservedly forgotten in the Soviet past, but carefully preserved and protected by the older generation. The purpose of a number of disciplines among students of the specialty of 03.19.04 is to create communication platforms for popularizing culinary art and world culinary traditions, new food technologies, healthy nutrition, as well as raising the prestige of scientific and creative activity in the youth environment.

Key words: Easter cottage cheese, culinary art, healthy food, Orthodox traditions, mathematical apparatus.

Целью ряда дисциплин у студентов специальности 19.03.04 является создание коммуникационных площадок для популяризации кулинарного искусства и мировых кулинарных традиций, новых пищевых технологий, здорового питания, а также повышения престижа научной и творческой деятельности в молодёжной среде.

В учебном процессе студентов данной специальности актуальным является получение ими теоретических знаний и практических навыков в области национальных кухонь и кулинарных традиций народов России и мира. Прежде всего, это связано с изучением национальных традиций, ассортимента и технологии блюд различных кухонь мира в рамках учебной программы по дисциплинам «История кулинарного искусства», «Кухни народов мира», а также в рамках факультативных предметов:

- Кулинарные традиции национальных праздников как культурное наследие (на английском языке);
- Компьютерные технологии в организации современных молодежных праздников.

Данные дисциплины ориентированы на ознакомление молодежи с мировым культурно-историческим наследием, в т. ч. с кулинарными традициями. Но не только специальные дисциплины рассматривают данные вопросы в процессе обучения студентов. Большинство дисциплин стараются привнести тематику кулинарных аспектов в свою рабочую программу, а студентам предлагаются задания тесно связанные с вопросами культурно- исторического наследия, в т. ч. с кулинарными традициями.

Так, в настоящее время все больше внимания уделяется православной кулинарии. И на первое место выходят православные кулинарные семейные традиции, незаслуженно забытые в советское прошлое, но тщательно сохраняемые и оберегаемые старшим поколением.

Одним из наиболее почитаемых и любимых праздников является Пасха, сопровождаемая куличами и крашеными яйцами. Особой популярностью пользуется еще одно пасхальное блюдо - творожная пасха, которая сейчас всё чаще встречается на праздничных столах, а также в предприятиях массового питания и пищевой промышленности.

Пасха – обрядовое сладкое блюдо, которое готовится из творога и дополнительных ингредиентов: сливочного масла, сметаны, сливок, сахара, яиц, изюма, цукатов, орехов и т.д. в зависимости от рецепта. Традиционно пасха прессуется в виде усеченной четырехгранной пирамиды. В идеале для приготовления этого кушанья необходима пасочница.

Пасочница – специальная деревянная (сейчас и пластмассовые) сборно-разборная резная форма, состоящая из четырех дощечек с рельефными изображениями внутри для приготовления творожной пасхи. Чаще всего на боковых гранях формы вырезают узоры и буквы «Х.В.» - «Христос Воскресе», являющиеся символом Пасхи

И хотя форма пасочницы всегда остается неизменной, размеры ее могут варьироваться. В связи с этим на многих предприятиях массового питания возникает проблема с определением нужного количества продуктов для тех пасочниц, которые у них имеются, т.к. кулинарные рецепты рассчитываются не на объем, а на массу готового продукта. Таким образом, при приготовлении творожной пасхи, перед любым специалистом встает вопрос: о количестве продуктов, чтобы и на форму хватило и лишнего не осталось.

Цель работы: используя математический аппарат произвести расчет массы пищевых ингредиентов «пасхи творожной» для пасочницы заданного объема.

Задачи:

1. Провести анализ кулинарной и специальной православной литературы.
2. Изучить технологию приготовления различных рецептур обрядового блюда «Пасха творожная», представленных в изученной литературе.
3. Произвести контрольные проработки традиционного православного блюда «Пасха творожная».
4. Определить объем пасочницы № 1 и №2.
5. Рассчитать объем продуктов для заполнения пасочниц № 1 и №2.
6. На основании произведенных расчетов определить оптимальную требуемую массу для заполнения используемых в данной работе пасочниц.

На основании анализа изученной литературы был сделан вывод, что различные рецепты творожной пасхи различаются друг от друга входящими в них ингредиентами. Основой творожной пасхи является творог, сахар и сливочное масло, а дополнительными ингредиентами могут быть яйца сырые (или вареные), сливки, сметана, цукаты, изюм, орехи и различные специи. Изучены рецептуры кулинарной и специальной православной литературы, технология, проведен эксперимент: приготовлено традиционное пасхальное блюдо «Пасха творожная» по рецепту старинной кулинарной книги Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» [1, с. 8].

На основе анализа изученной литературы выделены три рецепта, различающиеся между собой входящими в их состав компонентами из старинной кулинарной книги Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» [1, с. 8], которой пользовались наши прабабушки.

Таблица 1. – Технология приготовления пасхи творожной

3204) «Пасха обыкновенная»	3206) «Пасха проварная»	3218) «Пасха с крутыми желтками»
«На средней величины форму взять 7 фунтов мокрого, свежего творогу, положить его на 10-12 часов под пресс, потом протереть сквозь решето, положить в него сметаны самой свежей 1 стакан, ½ фунтов самого свежего сливочного масла, 2 чайные ложки соли, с ½ стакана и даже более, по вкусу, сахару, перемешать все, как можно лучше, чтобы не было ни одного комка, сложить в деревянную форму, обложенную внутри чистою тонкою салфеткою, наложить сверху дощечку и тяжелый камень, через сутки выложить осторожно на блюдо» [1, с. 8].	«Приготовить пасху также, как сказано выше № 3204, прибавить 4-5 сырых яиц, кто хочет, с ½ или 1 стакана хорошего изюма, размешать, сложить в кастрюльку. Поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, беспрестанно мешая, можно даже раз вскипятить, мешать, пока не остынет, сложить в деревянную форму и т.д.»[1, с. 8].	«3 фунта свежего из-под пресса творога протереть сквозь сито, положить 1 фунт несоленого сливочного масла, 15 круто сваренных, сквозь сито протертых желтков, смешать вместе и очень долго тереть, чтобы составила сплошная масса. Потом влить на эту пропорцию 4 стакана густых сливок и опять хорошенько растереть. Когда все будет достаточно растерто, выложить в форму, поставить под пресс, пока не стечет вся сыворотка»[1, с. 8].

Количественный состав ингредиентов приведен в *Таблицах 3, 4, 5.*

Для определения объема пасочниц воспользуемся энциклопедическим словарем «Математика. Большой энциклопедический словарь» [2, с. 8]. Объем пасочницы № 1 и № 2, при заданных параметрах, найдем по формуле:

$$V = \frac{1}{3} h(S_n + \sqrt{S_n \times S_6}) + S \quad (1)$$

Результаты расчетов объемов представлены *Таблице 2:*

Таблица 2. – Расчет объема пасочниц № 1 и № 2

Характеристики	Пасочница № 1	Пасочница № 2
h (см)-высота	11 см	15 см
S_n (см ²)-площадь малого основания	25 см ²	9 см ²
S_6 (см ²)-площадь большого основания	132,25 см ²	225 см ²
V (дм ³)-объем	0,787 дм ³	1,441 дм ³

Расчет объема продуктов, входящих в состав творожной пасхи производился по формуле [3, с.8]:

$$V = \frac{m_1}{\rho_1} + \frac{m_2}{\rho_2} + \dots + \frac{m_n}{\rho_n} \quad (2)$$

где m_i – масса i -го ингредиента (продукта);

ρ_i – плотность i -го ингредиента (продукта).

В расчетах использованы справочные данные плотности пищевых продуктов, входящих в состав «Пасхи творожной» [3, с.8].

Таблица 3. – Расчет объема творожной массы для блюда «Пасха обыкновенная»

№ п/п	Наименование продуктов	Масса, кг		Плотность кг/дм ³		Объем, дм ³	
		№3204	№3206	№3204	№3206	№3204	№3206
1.	Творог	2,8	2,8	0,6	0,6	4,667	4,667
2.	Сметана	0,25	0,25	0,9	0,9	0,278	0,278
3.	Маслосливочное	0,2	0,2	0,9	0,9	0,223	0,223
4.	Сахар	0,1	0,2	0,9	0,9	0,112	0,223
5.	Соль	0,02	0,02	1,14	1,14	0,018	0,018
6	Яйца куриные сырые	-	0,2	-	0,45	-	0,445
7	Изюм	-	0,09	-	0,5	-	0,18
8	Итого	3,37				5,298	6,034

По формуле (1) определен объем пасочниц № 1 и № 2, по формуле (2) вычислен объем творожной массы «Пасха обыкновенная» (№3204 [1, с. 8]), «Пасха проварная» (№3206 [1, с. 8]) и «Пасха с крутыми желтками» (№3218[1, с. 8]).

Далее методом пропорции был произведен расчет требуемого количества продуктов для заполнения продуктами пасочниц №1 и № 2. Результаты расчетов сведены в таблицы 3, 4, 5.

Пример расчета:

Масса «Пасхи обыкновенной» по рецептуре Е. Молоховец 3,37 кг, что составляет 5,298 дм3. Объем пасочницы № 1 составляет 0,787 дм3. Следовательно, для ее заполнения потребуется 0,5 кг творожной массы. На объем пасочницы, равный 5,298 дм3 пойдет масса творога, равная 2,8 кг, следовательно, для пасочницы объемом 0,787 дм3 потребуется творог массой 0,416кг.

$$3,37 \text{ кг} - 5,298 \text{ дм}^3$$

$$x - 0,787 \text{ дм}^3$$

$$x = 0,5 \text{ кг}$$

$$5,298 \text{ дм}^3 - 2,8 \text{ кг}$$

$$0,787 \text{ дм}^3 - x$$

$$x = 0,416 \text{ кг}$$

Далее был произведен расчет массы всех ингредиентов, входящих в состав рецепта № 3206 («Пасха проварная») и № 3218 Пасхи («Пасха с крутыми желтками»).

Таблица 4. - 3204 Пасха обыкновенная

Продукты	Рецептура Молоховец	Рецептура Молоховец, (кг) V=5,298дм ³	Плотность продуктов кг/дм ³	Пасочница №1 (кг) V=0,787дм ³	Пасочница №2 (кг) V=1,441дм ³
Творог	7 фунтов	2,8	0,6	0,416	0,761
Сметана	1 стакан	0,25	0,9	0,037	0,068
Сл. Масло	½ фунта	0,2	0,9	0,029	0,054
Соль	2 ч. Л.	0,02	1,14	0,003	0,005
Сахар	½ стакана	0,1	0,9	0,015	0,027
Итого		3,37		0,5	0,915

Таблица 5. - 3206 «Пасха проварная»

Продукты	Рецептура Молоховец	Рецептура Молоховец,(кг) V=6,034дм ³	Плотность продуктов кг/дм ³	Пасочница №1 (кг) V=0,787дм ³	Пасочница №2 (кг) V=1,441дм ³
Творог	7 фунтов	2,8	0,6	0,365	0,668
Сметана	1 стакан	0,25	0,9	0,033	0,059
Сл. масло	½ фунта	0,2	0,9	0,026	0,048
Соль	2 ч. ложки	0,02	1,14	0,003	0,004
Сахар	1 стакан	0,2	0,9	0,026	0,048
Яйца куриные сырые	5 шт.	0,2	0,45	0,026	0,048
Изюм	½ стакана	0,09	0,5	0,012	0,021
Итого		3,76		0,491	0,896

Таблица 6. - 3218 «Пасха с крутыми желтками»

Продукты	Рецептура Молоховец	Рецептура Молоховец,(кг) $V=3,957\text{дм}^3$	Плотность продуктовкг/ дм^3	Пасочница №1 (кг) $V=0,787\text{дм}^3$	Пасочница №2 (кг) $V=1,441\text{дм}^3$
Творог	3 фунта	1,2	0,6	0,238	0,437
Сл. Масло	1 фунт	0,4	0,9	0,079	0,146
Яйцо куриное вареное (желтки)	15 шт.	0,24	0,6	0,048	0,087
Сливки	4 стакана	1	0,9	0,199	0,364
Итого		2,84		0,564	1,034

Полученные в процессе работы данные могут служить основой при определении требуемого количества продуктов для заполнения пасочниц любого объема при приготовлении «Пасхи творожной» №3204 и №3206.

Произведенные расчеты позволили определить оптимальную требуемую массу продуктов для заполнения используемых в данной исследовательской работе пасочниц № 1 и № 2, заданного объема. Проведенные исследования позволяют определять количество продуктов при расчете пасочниц любого объема.

Таким образом, в учебном процессе студентов специальности 19.03.04 большое внимание уделяется изучению культурно-исторических традиций в кулинарном искусстве в рамках различных учебных программ.

Большинство дисциплин ориентированы на ознакомление молодежи с мировым культурно – историческим наследием, в т. ч. с кулинарными традициями.

ЛИТЕРАТУРА

1. Математика. Большой энциклопедический словарь/ гл. ред. Ю.В. Прохоров. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1988. - 847с.
2. Молоховец, Е. Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Е. Молоховец. – Двадцать второе издание, исправленное и дополненное. – С. Петербург. Типография Н.Н. Клубукова.1901.