

“Русские хлебобулочные изделия ,как символ обрядовых изделий.Каравай”

Надточева Дарья ,Меркулова Юлия, студентка 2 курса ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки», г. Новосибирск Научный руководитель Рыбасова К.Е., мастер п/о,Кабанцова Г.А., преподаватель ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Актуальность исследования: Актуальность данной темы не вызывает сомнения. Здоровье – главное богатство для каждого человека, а хлеб – основной продукт, который люди употребляют ежедневно.

Цель работы: изучить историю караваев, новые тенденции выпечки караваев в наше время.

Задачи исследования:

- Повысить интерес к традициям и продолжать сохранять их для будущего поколения;
- Отточить навыки изготовления и усовершенствования данного изделия.

Объект исследования:

Русский народ всегда отличался гостеприимством и радушием. Отношение к гостю на Руси было особенным. Если же о предстоящей встрече гостей было известно заранее, то готовиться начинали за несколько дней. Существовал обычай встречать дорогих гостей на пороге с хлебом и солью. Этим хлебом и был каравай. Его обязательно укладывали на чистое полотенце и выносила каравай хозяйка дома или женщина, руками которой был испечен

История караваев началась еще в Древнем Египте. Именно египтяне создали традицию использовать в качестве символа богатства и благополучия круглый хлеб, похожий на солнце, от них она перешла к грекам и римлянам, а позднее унаследована славянскими народами. Для замешивания теста использовали специальную форму с крестом. Кроме женщины, которой поручено печь каравай, дотрагиваться до формы и её содержимого не смел никто. Данный процесс был заговоренным, ведь он всегда сопровождался чтением молитв или веселым пением в исполнении других женщин-каравайниц, помогающие на кухне, и создавали радостное праздничное настроение.

Результаты работы могут быть использованы и в учебном процессе в ходе учебной и производственной практики.

Рецептура

Сырье	Количество, грамм(мл)
Мука(высший сорт)	800
Молоко	350 мл
Масло растительно	250
Яйца куриные	5 шт
Дрожжи	10
Соль	1,5 ч.л

Можно использовать специальную форму или слепить изделие на противне.

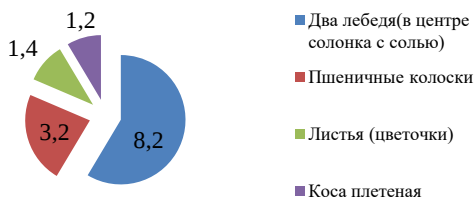
- Резать каравай могут только крестные.
- Не попробовать на свадьбе каравай — все равно, что не быть приглашенным.
- Тем, кто не смог прийти к свадебному застолью, кусок обязательно отправляли домой.
- Иногда кусочки засушивали как амулет на удачу, как оберег от дурного глаза.
- Засушенные кусочки свадебного хлеба давали детям, на удачу в дороге.

Диаграмма показывающая популярные украшения караваев в наше время.

*Косичка. Практически всегда коса обвивает хлеб по всей окружности и служит символом солнца. Косичка сулит паре яркие и чистые эмоции. Кроме того, коса говорит о готовности девушки стать хорошей женой;

*Пара лебедей – знак верности в семье. Ни в коем случае не должно быть одиноких или разлетающихся в разные стороны птиц, ибо это сулит скорый развод;

Украшения используемые при изготовлении караваев



Практическая реализация проекта(технология изготовления)

Первый этап включает операции по подготовке сырья (просеивание, смешивание, растворение, размягчение, фильтрование, взвешивание и др.) Муку необходимо просеять, для насыщения кислородом воздуха.

В процессе замеса и брожения теста дрожжи быстрее вступят в реакцию с компонентами. Ингредиенты вносятся в тесто-месильный аппарат последовательно, температура продуктов должна быть одинаковой приблизительно 30С.Но не более так как в процессе замеса тесто дополнительно нагревается. Готовность теста проверяют по эластичности и растяжению клейковины.

После брожения теста в течении 30-40 минут проводят разделку на куски, округление, и предварительную расстойку 5-10 минут.

Формируют полуфабрикаты и выкладывают в подготовленную форму для выпечки. Ставят в расстойный шкаф за ранее прогретый до 30 С. Время расстойки 20-30 минут. После расстойки изделие украшают полуфабрикатами из пресного теста. Покрывают поверхность нейтральным гелем. Дополнительно отделывают кунжутом и термостабильным сахаром. После украшения изделие расстраиваются еще 5-7 минут. Затем ставят в заранее разогретую печь до 180С, и выпекают в течении 40-50 минут с пароувлажнением первые 10 минут, после пар отключают.

Только за 10 минут до готовности повышаем температуру до 200С.

По истечении времени, отключаем печь и достаём готовое изделие. Готовность проверяем термометром цифровым с щупом, в трех точках. Температура внутри изделия должна быть не ниже 95 С.

Даём «отдохнуть» изделию в течении 10-15 минут.

Затем наносят финальный декор пищевыми красителями, и помадкой.

