

Проведение анкетирования. (30 человек)



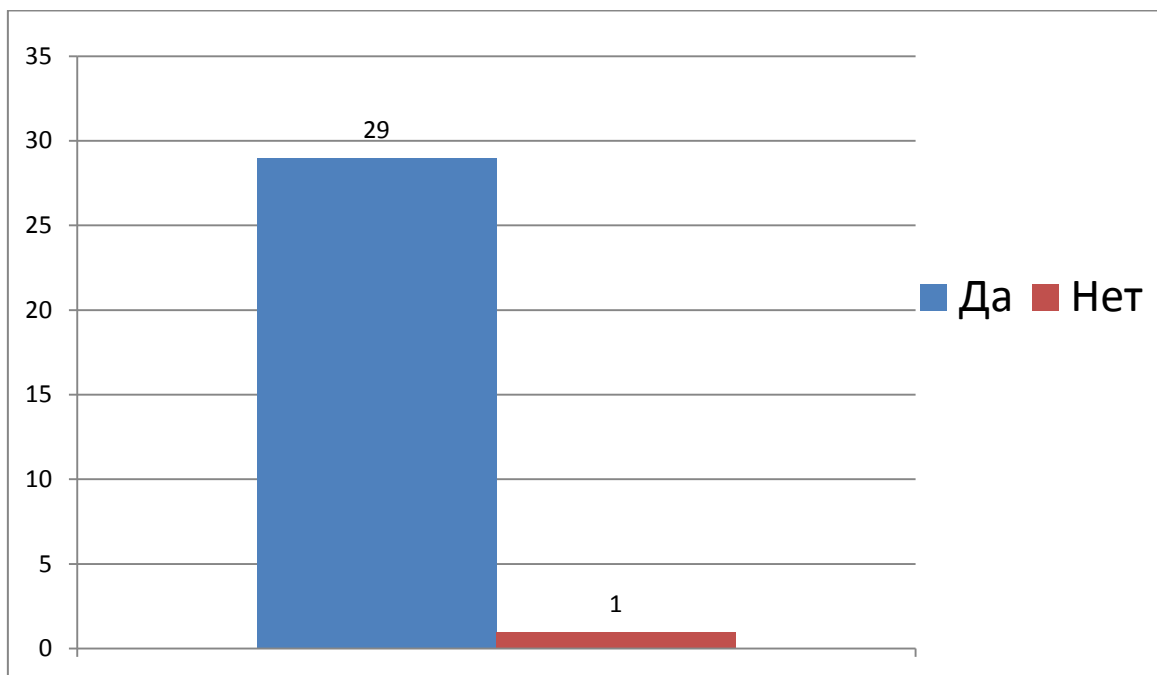


Обработка результатов:

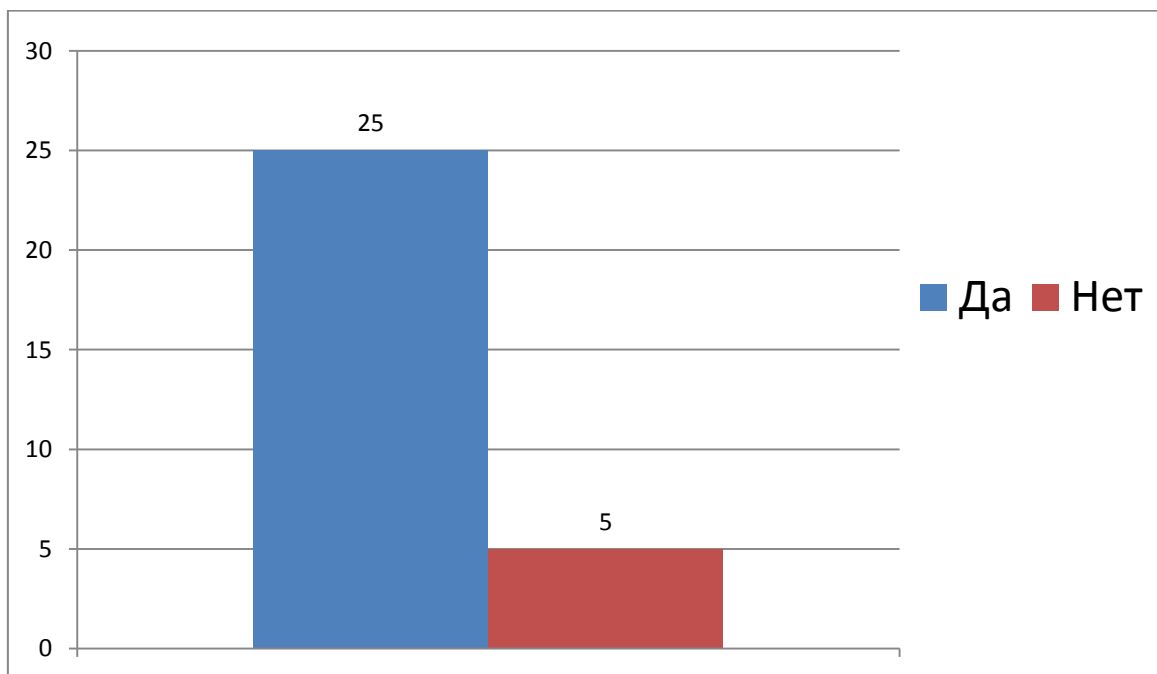


Результаты.

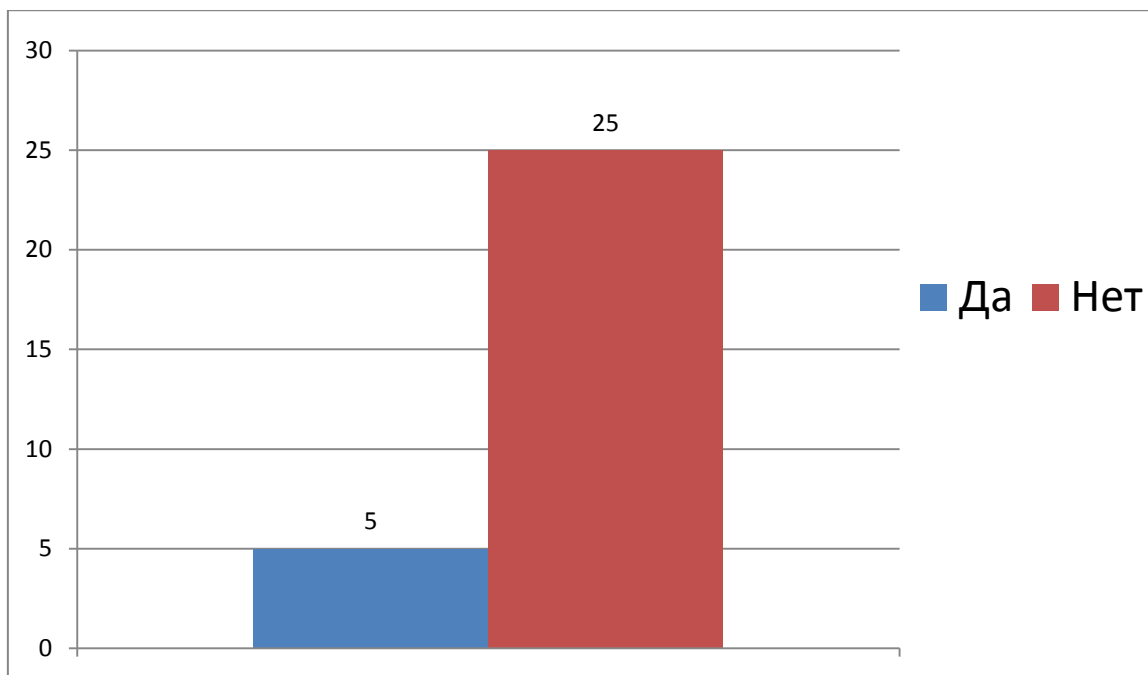
1. Нравится ли вам праздник "Пасха?"



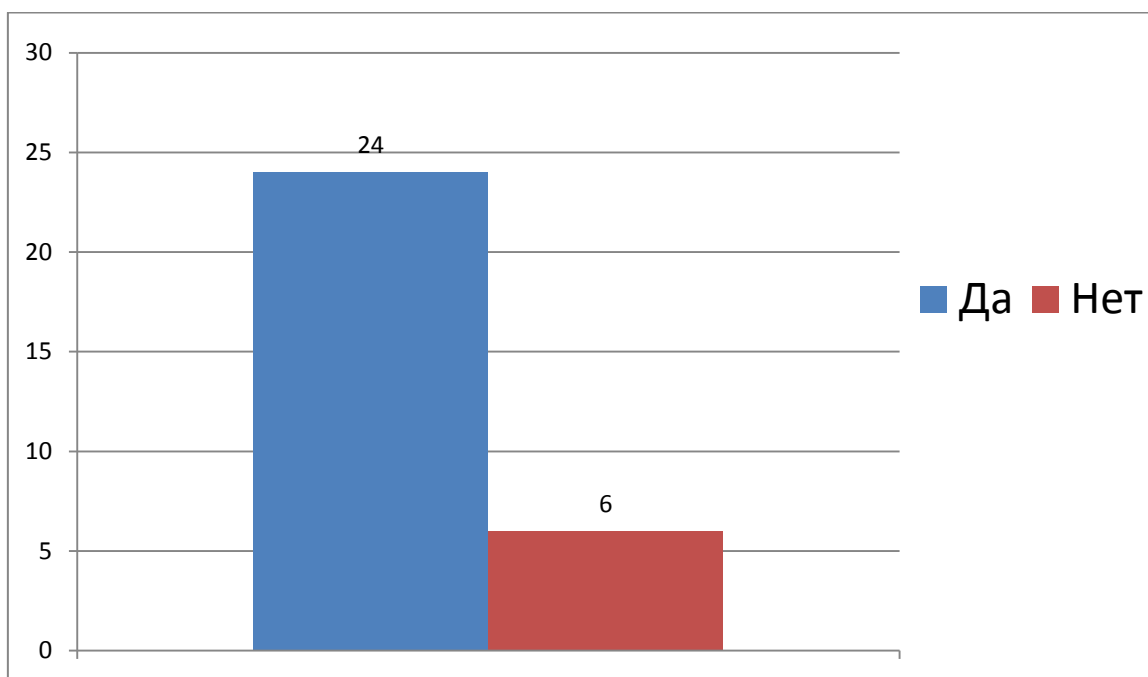
2. Знаете ли вы какие пасхальные сладости пекут в России?



3. Знаете ли вы какие пасхальные сладости пекут в Германии?



4. Хотите ли вы сами испечь пасхальные сладости?



Брошюра

Приложение 2

Печенье "Пасхальный заяц"

В Германии на Пасху пекут песочное печенье в форме зайцев. Выпечку принято расписывать узорами или полностью заливать глазурью. В европейской традиции заяц - атрибут богини рассвета Эостры, которая и дала имя пасхе - Easter. В Мюнхене даже есть музей пасхальных зайцев, собранных со всего света. Коллекция музея насчитывает более двух тысяч экспонатов.

Пасхальный заяц как символ плодородия и богатства стал символом Пасхи в Германии с XVI века и с тех пор распространился по всему миру. В виде зайчиков делают игрушки и сладости, а также сувениры, составляющие порой целые семейства или разные профессии. А согласно одной немецкой легенде, пасхальный зайчик тайком оставляет подарки (яйца) хорошим детям накануне Пасхи.



Ингредиенты:

- маргарин 100 г.
- мука 250 г.
- сахарный песок 100 г.
- яичный желток 2 шт.

для глазури:

- яичный белок 1 шт.
- сахар 200 г.
- пищевая краска (красная, розовая или другая) 1 г.

Способ приготовления: Размягченный маргарин смешиваем с сахаром и желтком. Добавляем полученную массу к пшеничной муке. Готовое тесто кладем в холодное место на 10 минут. На бумаге рисуем зайчиков или используем готовые формочки. Раскатываем тесто в пласт и вырезаем зайцев. Складываем фигурки на противень, смазанный небольшим количеством растительного масла. Противень с печеньем ставим в заранее разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем зайцев 10-12 минут. Взбиваем процеженный яичный белок с сахаром. Полученную смесь накрываем плотно крышкой, добавляем красители (по желанию). С помощью кондитерского мешка украшаем печенье по своему вкусу.