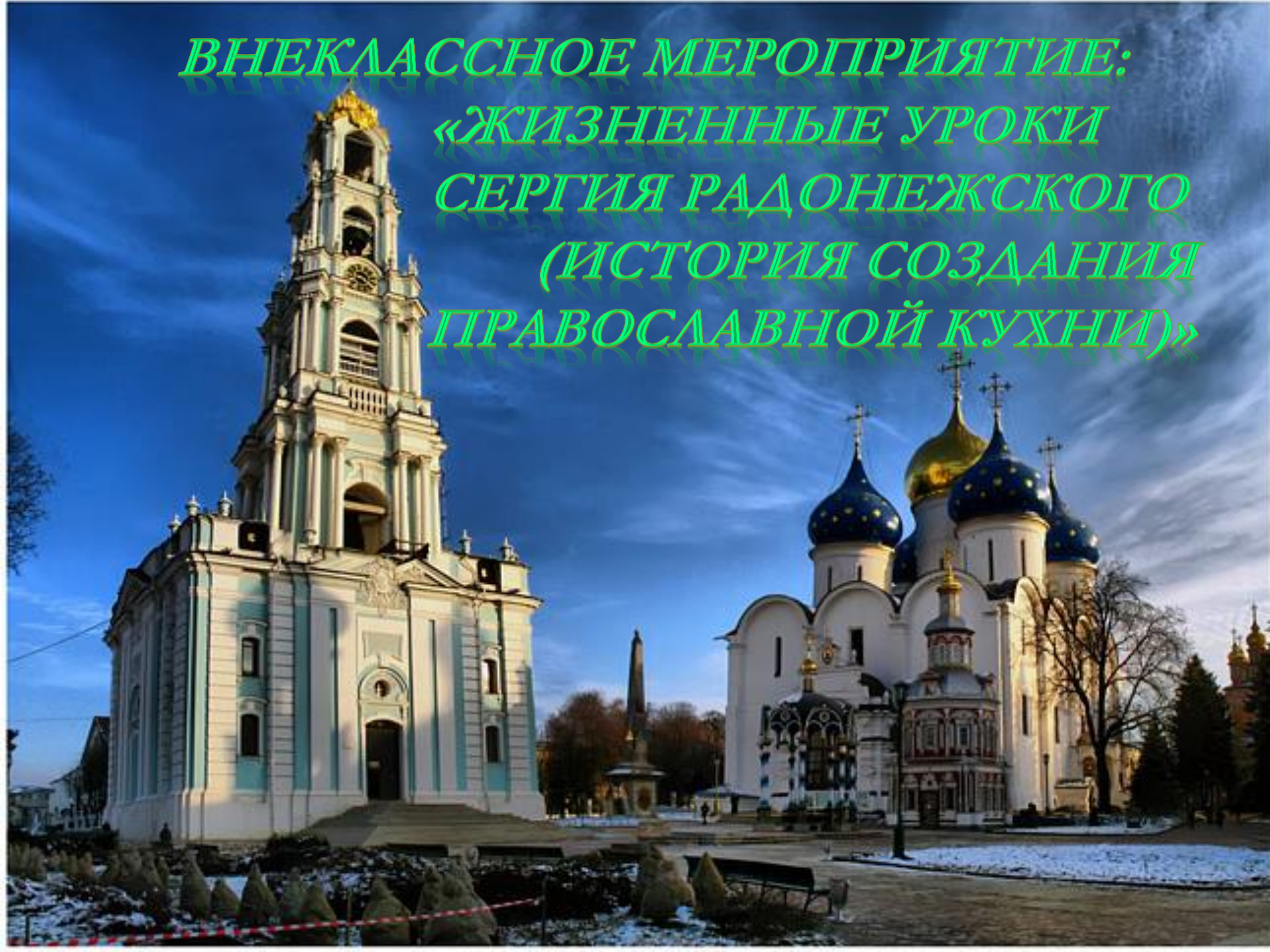
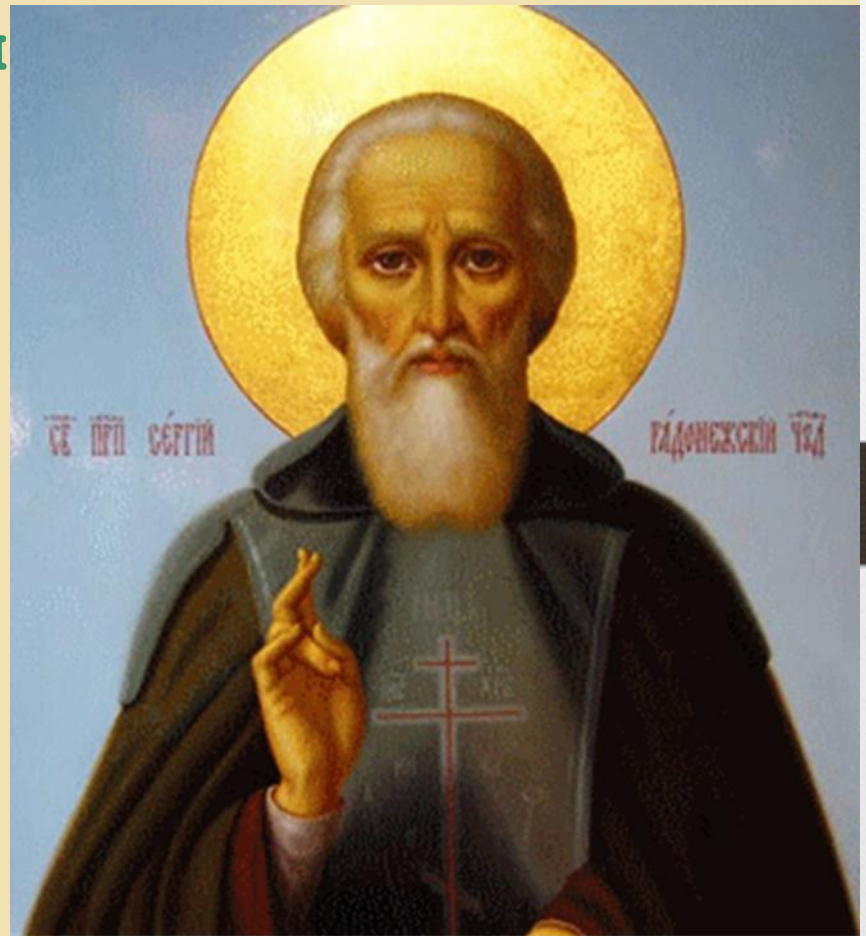


*ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ:  
«ЖИЗНЕННЫЕ УРОКИ  
СЕРГИЯ РАДОНЕЖСКОГО  
(ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ  
ПРАВОСЛАВНОЙ КУХНИ)»*



Данное внеклассное мероприятие приурочено к празднованию 700-летия со дня рождения Сергия Радонежского в исполнении Указа Президента Российской Федерации от 14 сентября 2011 года № 1197 «О праздновании 700 - летия со дня рождения преподобного Сергия Радонежского».



Цель мероприятия – возрождение традиций русской православной кухни как неотъемлемой части национальной культуры.



Задачи – ознакомить с древними русскими кулинарными традициями, а также показать, какие блюда можно приготовить из простых постных продуктов.

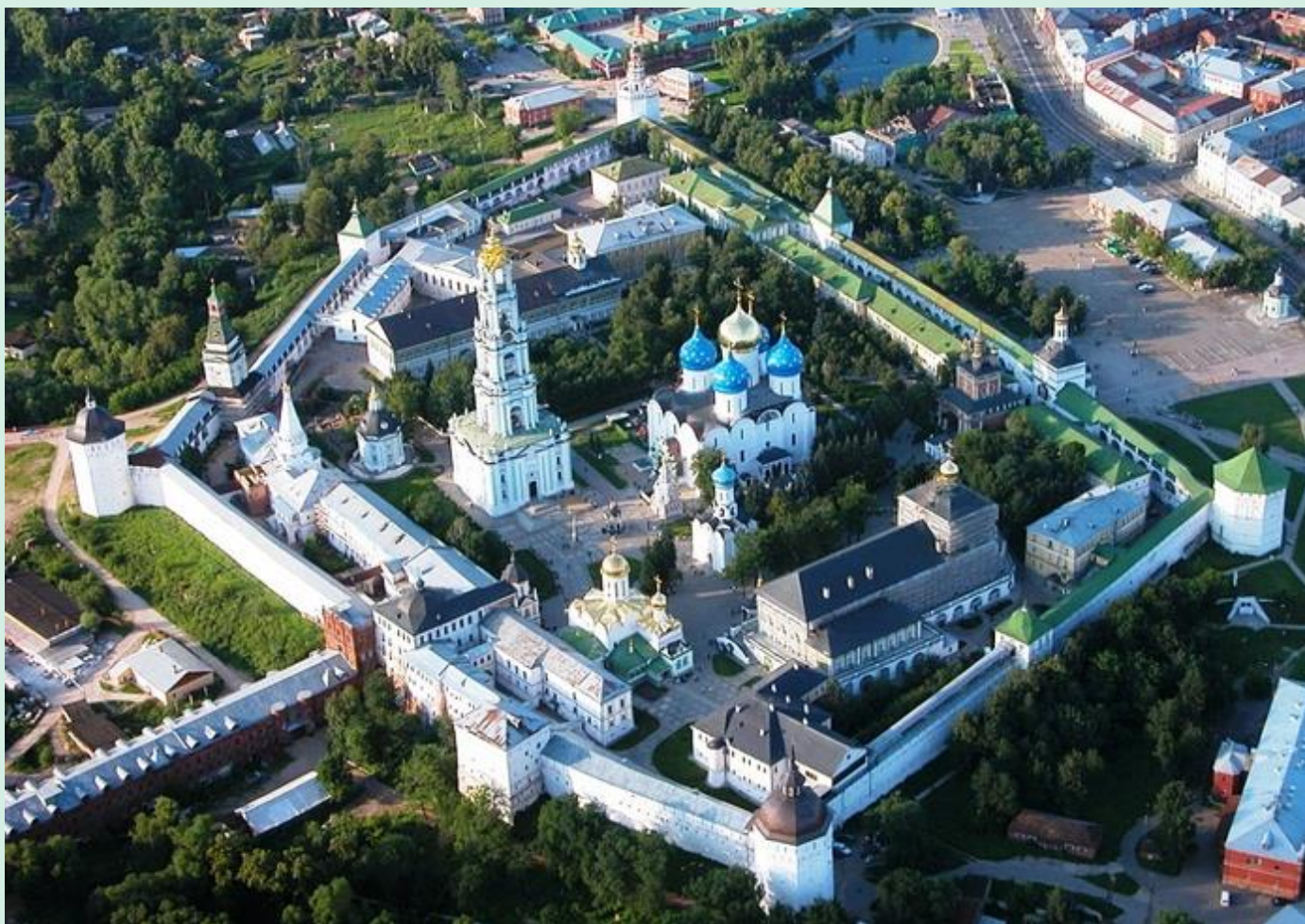


## Из истории о Сергии Радонежском

- Сергий Радонежский -русский церковный и политический деятель. Родился в семье боярина. Семья Сергия, страдавшая от татарских поборов и княжеских усобиц, переселилась в Московское княжество и получила земли недалеко от г. Радонежа. Сергий Радонежский вместе со старшим братом Стефаном основал пустынь на берегу реки, на холме посреди глухого Радонежского бора, где и построил (около 1330-1340 года) небольшую деревянную церковь во имя Святой Троицы- Троицкий монастырь



Троицкий монастырь (Троице-Сергиева лавра)  
— в настоящее время выглядит так:



Свято-Троицкая Сергиева Лавра —  
крупнейший православный мужской  
ставропигиальный монастырь России



- Братия Лавры насчитывает около 200 монахов. Монахи Свято-Троицкой Сергиевой Лавры кормятся со своей монастырской кухни, имеющей давние традиции. Кухня монастыря не только готовит ежедневную монашескую пищу насущную, но и заготавливает различные продукты для монашеского питания (соленья, маринады, копченья, варенья, вяление, сушка и др.) по своим проверенным веками рецептам.





Примеры некоторых постных монашеских  
блюд кухни этого замечательного монастыря:

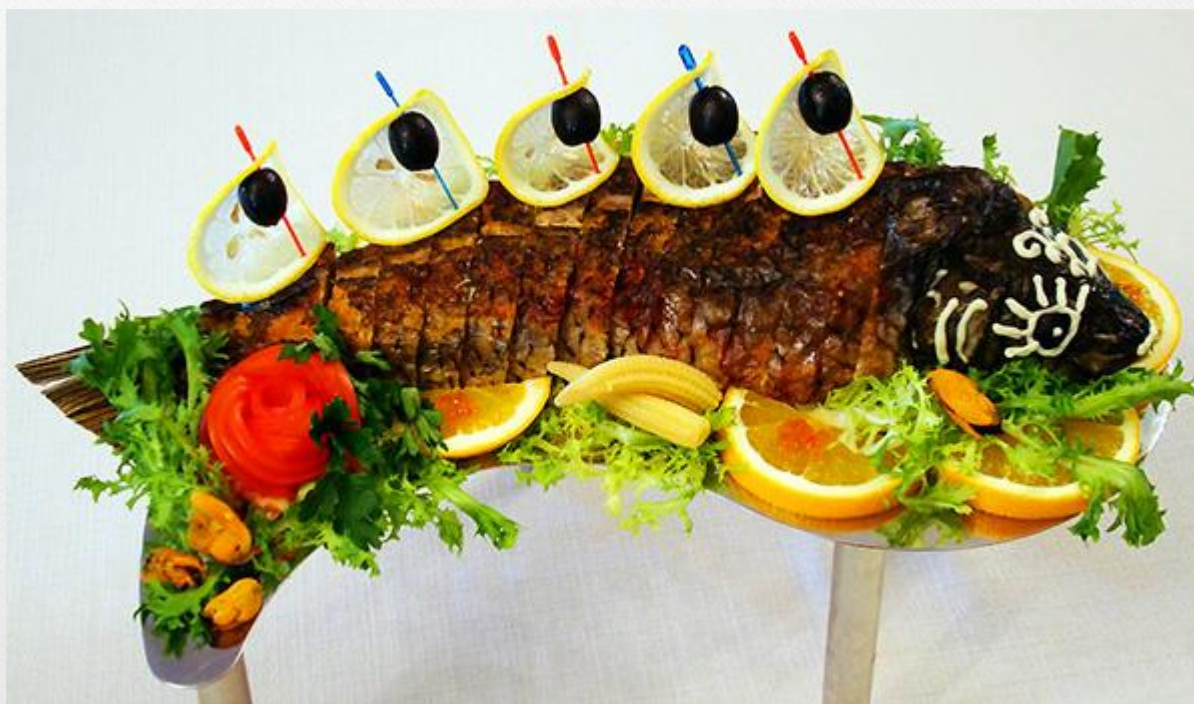
Запеченные на гриле  
брусочки филе лосося под "шубой" из овощей.



# Карп фаршированный

(карп, картофель, грибы, мука, лук, маслины, морковь, апельсин, лимон, салат лолло rosso, перец, соль, зелень, постный майонез).

---



# Монастырское горячее постное рыбное блюдо

## Форель, запеченная целиком,

на подушке из нарезанного тонкими полосками (как лапша) дайкона,  
сдобренного оливковым маслом.

Запекание - один из любимых в монастырях способов приготовления рыбы, позволяющий лучшим образом сохранить полезные свойства и раскрыть вкус рыбного блюда.



**Морепродукты,  
подаваемые с горячим рисово-овощным рагу  
и постными крекерами собственной  
монастырской выпечки.**



# Постные блины с оливковым маслом.



# Фруктовый букет "Корабль" для монашеского стола.



**Спасибо за внимание!**

