

СПЕЦИФИКА ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПЕРИОД ПРАВОСЛАВНОГО ПОСТА

Кузнецов В.И., Головаха Е.А.,

Институт технологий (филиал) ДГТУ(347360, Волгодонск, пр. Мира,16, e-mail:vis10@mail.ru

Большое влияние на кухню оказала Православная церковь, так как более половины дней в году были постными, когда определённые категории продуктов были запрещены. Соблюдение постов от 196 до 212 дней в году привело к большому разнообразию в русской национальной кухне мучных, овощных, грибных и рыбных блюд. Во время постов налагаются запреты на любую мясную и молочную пищу, яйца и сахар, а в особые дни – также и на рыбу. После постов наступают праздничные дни, дни мясоеда, и тогда постный стол сменяется скоромным. В православном мире Пасха считается величайшим днем. Традиционными блюдами в этот праздничный период являются творожные пасхи и куличи.

Ключевые слова: обслуживание гостей, общественное питание, сфера услуг, православный пост, кухня, постное меню, пасха.

SPECIFICS OF THE PERIOD DESK ORTHODOX FASTS

Kuznetsov VI, Golovakha EA,

Technology Institute (branch) of DSTU (347360, Volgodonsk, Pr. Mira, 16, e-mail:vis10@mail.ru

Great influence on the cuisine had the Orthodox Church, as more than half of the days in a year were meatless, when certain categories of products have been banned. Fasting from 196 to 212 days of the year led to a great diversity in the Russian national cuisine flour, vegetable, mushroom and fish dishes. During posts prohibits any meat and dairy foods, eggs and sugar, and on special days - and also for fish. After the posts are coming holidays, carnivore days, and then the table is replaced by lean meat in Lent. In the Orthodox world, Easter is considered the greatest day. A traditional dish during this holiday period are cottage cheese and Easter cakes.

The Key Words: guest service, catering, services, orthodox fasting, kitchen, lenten menu, easter.

Индустрия общественного питания является одной из ведущих отраслей мировой экономики. В настоящее время стремительное развитие получила инфраструктура кафе, ресторанов, баров, закусочных, которые играют заметную роль в организации отдыха населения. Эти места посещают не только для того, чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека или коллектива, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Современный ресторанный бизнес требует высокого профессионализма. Повысились требования к производственному и обслуживающему персоналу. У работников предприятий общественного питания появилась необходимость постоянно совершенствовать свои знания в области современных методов и новых технологий обслуживания посетителей, поскольку профессионализм персонала и культура обслуживания, в современных условиях, стали играть значительную роль на прибыль заведения, престиж и его популярность.

С каждым годом, на рынке в сфере услуг общественного питания появляется всё больше ресторанов, кафе и прочих заведений, где интерьеры, качество обслуживания и предлагаемый сервис находятся на достаточно высоком уровне. При таком активном росте конкуренции, высокие стандарты обслуживания становятся нормой любого уважающего себя заведения. Один из самых активных способов повышения рентабельности заведения,

становится расширением ассортимента меню, ориентируясь на основные тенденции питания в современном обществе.

Здоровый образ жизни и сбалансированное питание в большей степени стали интересовать посетителя в сфере общественного питания. Многие люди стали предпочитать отказываться от содержащей холестерин, мясной и жирной пищи в пользу растительной, из-за бережного отношения к своему здоровью, а также по религиозным убеждениям.

Растущий интерес большого количества людей к указанным выше тенденциям, не может обойти стороной индустрию общественного питания, так как группа людей, придерживающаяся постного питания, с каждым годом увеличивается. Именно эти обстоятельства послужили заинтересованность в выборе темы исследования как актуального и перспективного направления в развитии бизнеса и привлечения новых посетителей заведений общественного питания.

Целью исследования является разработка рекомендаций по совершенствованию организации питания для специфических групп населения.

Для достижения поставленных целей, нами поставлены следующие задачи:

- изучить этнокультурные аспекты русского православного поста (XIX - начало XXIв.)
- рассмотреть тенденции развития постного питания на современном этапе;
- провести обзор современного рынка здорового питания в России;
- разработать временное постное меню на период православного поста

Объектом исследования является постное меню ресторана.

Предмет исследования – специфика разработки постного меню в период православного поста.

В ходе исследования были использованы нормативные и законодательные акты, научные и учебные издания: Кучер Л.С., Райс В., Зеленков М.Ю. Джум С.А., Ольшанская С.А., Барановский В.А., Богушева В.И., Фурс И.Н., которые помогли раскрыть сущность, специфику и особенности разработки меню в период православного поста.

Питание является исключительно социально-ориентированным явлением, и питание каждого народа неотделимо от его истории, места обитания, климата и других условий. Традиции питания народов мира следует рассматривать не только как часть общемировой культуры, но и как туристские ресурсы.

В настоящее время в мире широкое развитие получили культурный, событийный гастрономический туризм, которые предлагаются и потребляются в виде суммы культурных впечатлений от исторических и культурных памятников, обрядов, ритуалов, быта и, конечно, традиций и культуры питания народов мира.

Несмотря на принципиальные различия этносов, существующих на планете, все народы употребляют одни и те же продукты с выделением особого места отдельных продуктов в их общем ряду. Именно эти продукты и их обработка и являются средоточием культуры питания каждого народа.

Посты установлены некоторыми религиями, в частности христианством, иудаизмом, исламом, а именно - запрет в определенное время, в определенные времена года, принимать мясную и жирную пищу в пользу растительной. В православии посты обосновываются учением о превосходстве духа над плотью. В христианском календаре около 200 дней занято постами. Православная церковь выделяет многодневные и однодневные посты.

Существуют различные степени строгости поста:

очень строгий - сухоядение, когда употребляют только растительную пищу без масла, хлеб;

строгий - едят вареную растительную пищу с растительным маслом;

обычный - кроме того, что едят в строгий пост, едят рыбу.

ослабленный пост - для немощных, находящихся в пути, питающихся в столовых: едят все, кроме мяса.

В году существуют 4 больших поста:

1) Великий пост

40 дней; к нему присоединяется Страстная Седмица - последняя неделя перед Светлым Христовым Воскресением - Пасхой; подвижный пост.

Структура Великого поста построена так, что каждая неделя поста имеет свой духовный смысл, свою духовную направленность. И человек, который посвящает свои время и силы от начала до конца великопостного периода, он действительно, как по лестнице духовного восхождения шаг ступенька за ступенькой приближается к тайне Пасхи Христовой.

протоиерей Алексей Уминский

2) Пост Святых Апостолов (Петров пост)

Он начинается через неделю после дня Святой Троицы и продолжается до Дня памяти святых первоверховных апостолов Петра и Павла 12 июля. Устав о питании в этот пост такой же, как и в Рождественский. Если день конца поста приходится на среду или пятницу, то разговены, как и в Успенский пост, переносятся на следующий день, а в этот день едят только рыбу.

3) Успенский пост

длится с 14 по 27 августа. Установлен в честь успения Пресвятой Богородицы. Во время этого поста отмечаются три больших церковных праздника, в простонародии именуемыми Спасами.

4) Рождественский пост

С 28 ноября по 6 января (40 дней) В этот пост в понедельник, среду и пятницу не следует употреблять ни рыбу, ни постного масла. После праздника святителя Николы - 19 декабря - рыба разрешается только в субботу и воскресенье. Последние дни поста - со 2 января - следует соблюдать так же, как и Великий пост. Особо строгий пост налагается накануне рождества Христова, когда один раз, вечером, при восхождении первой звезды, возвещающей час Рождества Христова, разрешается вкушать "сочива", то есть сухих плодов, смоченных в воде, отчего и сам день называется сочельником.

Кроме того, строго постными считаются:

- День Воздвижения Креста Господня (27 сентября);
- День Усекновения главы св. Предтечи и Крестителя Господня Иоанна (11 сентября);
- Рождественский сочельник (6 января);
- Крещенский сочельник (Навечерие Богоявления) - 18 января.

В настоящее время, рестораны и кафе предлагают, необычную изысканную кухню, порой забывая, что пост, это воздержание от сытной пищи, чревоугодия и веселья. Великий пост - это время работы над собой. Время умиротворения, покаяния и молитвы. Всё больше и больше с каждым годом растет число тех, кто заказывает постные блюда. В связи с этим растёт число мест общественного питания, где своим посетителям предлагают помимо традиционного меню, меню постного стола. Не стал исключением и наш город Волгодонск. В период Великого поста, довольно во многих заведениях города можно угоститься оригинальным постным меню, будь то итальянская кухня, местная и даже популярная в наше время японская.

Человеку, впервые решившему соблюдать церковные традиции и ограничить свое питание в православный пост, в первое время очень сложно адаптироваться к новому меню. Отказ от жирной пищи, несет сильное облегчение организму, но сразу ощутить это невозможно. Обычно человек в первые недели чувствует скорее истощение, чем легкость. Но этот период адаптации нужно продержаться, и тогда наступит заслуженное облегчение.

Известно, что весна изобилует количеством праздников, а пост диктует серьезные ограничения. В этом случае можно делать заказ исключительно из закусок с использованием морепродуктов или легких салатов, а также постных гарнирных каш. Современные рестораны имеют в своем меню достаточный ассортимент таких блюд, которые будут полностью удовлетворять строгим православным требованиям, но в тоже время очень понравятся всем участникам мероприятия.

Диета и питание в православный пост вполне позволят попробовать вам и греческий салат из свежих овощей под соусом из базилика, и кедровых орешков, а также парфе из атлантической сельди с маринованным лучком. Квашеная капуста с грибочками – это самое

традиционное блюдо русской кухни в православный пост. Употребляя его с картофелем фри или гречневой кашей можно хорошо утолить голод. А стейк из лосося с дымком или микс из свежих салатов с мандариновой заправкой подарит вам яркую гамму вкуса в качестве сытной аппетитной закуски на любом мероприятии.

Опять же, если ваш праздник приходится на православный пост, обязательно заказывайте что-нибудь из постных блюд, так как на вашем мероприятии могут оказаться гости, которые будут стеснены в выборе закусок. Вам нужно постараться проработать меню вместе с шеф-поваром, чтобы была на высоте не только организация питания, но и щедрый и разнообразный стол. В домашних условиях, приготовить праздничный стол из постных блюд, трудоёмкое и долговременное занятия. Рекомендуем в данном случае, воспользоваться услугой ресторана, - все ваши гости будут довольны, а атмосфера праздника, с учетом гастрономических ограничений отдельных гостей, не будет нарушена.

Для организации и внедрения в предприятиях общественного питания постного меню, не требуется особых затрат, так как, для приготовления блюд используются продукты, которые используются на предприятии ежедневно. За исключением тех заведений, которые готовят не простые постные блюда, а оригинальные постные блюда, которые не только соответствуют правилам церкви, но и доставляет удовольствие, удивляют, помогают поститься «со вкусом». Такие рестораны удивляют своих посетителей блюдами из дорогих морепродуктов, изысканных соусов и тропических фруктов.

Наши исследования показали, что предприятия питания нашего города, несут незначительные расходы, используя в своей практике постные блюда. Реклама, временные буклеты, т.е. маркетинговые разработки, несут основную финансово-расходную составную. При этом, реклама – безусловно, имеет большое значение для донесения информации, проведения акций, дополнительных услугах и т.д. Несмотря на разнообразие современных маркетинговых инструментов, популярность наружной рекламы неудержимо растет, годы эксплуатации данной методики однозначно свидетельствуют об этом.

Большая часть молодежи в современной России находят информацию в поисковых системах и проводят огромную часть своего времени в интернете. Развитие смартфонов еще больше усилило эту тенденцию. Создание сайта своего предприятия, это хороший маркетинговый ход, только в том случае если сайт сделан грамотно и качественно. На сайте можно разместить не только данные о заведении и фотографии, но и донести до потребителя о предстоящих мероприятиях, акциях, скидках, новинках, презентовать сезонное или постное меню.

Авторская разработка постного стола

Салаты

«Весна»

(салат из свежих овощей с оливковым) «Ромашка»	200 г.	115 р.
(смесь из листьев салатов "Ромен", "Цикорий" и "Руккола" под заправкой из Бальзамического уксуса с оливковым маслом") «Щётка»	180 г.	145 р.
(Капуста, свёкла, морковь, яблоко, сок лимона) «Хитрый лис»	180/20 г.	90 р.
(салат из белых грибов, кабачков и пекинской капусты под соевым соусом и оливковым маслом) «Болгарский перец фаршированный овощами »	200/20 г.	160 р.
(начинка из картофеля, лука, грибов и зелени) «Весёлый»	250/20 г.	110 р.
(картофель, солёный огурец, зелёный лук, горошек, масло оливковое)	200 г.	140 р.

Супы

«Овощной борщ с чесночными гренками» (капуста, сладкий перец, морковь, лук, картофель, томаты, зелень, чесночные гренки)	300 г.	100 р.
«Грибной суп» (наваристый грибной бульон с шампиньонами)	300 г.	90 р.

Горячие блюда

«Стейк из сёмги с дымком»	200/20 г.	330 р.
«Овощное рагу» (фасоль, баклажаны, цветная капуста, брокколи, сладкий перец, китайская капуста, лук и морковь, в сотейнике)	250 г.	180 р.
«Картофельные дражники» (фарш из картофеля, жаренных овощей и грибов, обжаренных на растительном масле, к ним томатный соус)	150/100 г.	170 р.
«Гречневая каша с шампиньонами и луком»	200/20 г.	110 р.
«Судак, запечённый на гриле с бурым рисом»	185 г.	290 р.

Салат с кукурузой (горошком)	
Картофель - 70 Лук зелёный - 10 Соленые огурцы или кабачки - 20 Консервированную кукуруза или горошек – 100 Маслины – 5	Отварить картофель в мундире. Нарезать мелко кубиками, добавить мелко резаный лук (лучше зеленый, можно черемшу), соленые (маринованные) огурцы (кабачки) без кожицы, консервированную кукурузу с соком (горошек). Добавить немного маринада от огурцов. Зелень. Можно подавать с маслинами и соком от маслин
Салат с буряком	
Свёкла – 60 Солёные огурцы – 25 Лук репчатый – 15 Зелёный лук - 15 Сахар, сок лимона, тмин, рассол по вкусу	Свёклу испечь, крупно натереть; соленые огурца без кожицы мелко нарезать кубиками, головку лука нарезать полукольцами. Приправить сахаром, соком лимона, тмином, рассолом. Посыпать зеленым луком.

Салат морковный с яблоками	
Морковь – 40 Яблоко – 40 Изюм – 10 Мёд - 17	Натереть крупно морковь; яблоки нарезать соломкой. Замочить изюм, изюм, смешать с яблоками и морковью, заправить разведенным водой медом. Можно яблоко сбрызнуть лимонным соком (1 ч.л.) чтобы не потемнело.
Выход – 100г.	

Разработав блюдо, приготовив и попробовав, автору исследования понравилось постное блюдо – жареная картошка с квашеной капустой. Также приятно было осознать прежние заблуждения в понятии постного стола. Казалось, что постный стол представлен не вкусной, однообразной по набору сырья и видам тепловой обработки пищи, считая, что постный стол – это пироги с «ничем». Однако это далеко не так, потому что блюда постного стола не только достаточно разнообразны и обладают прекрасными вкусовыми качествами, но и имеют оздоровительный смысл. «Постные яства тело очистят». Рекомендуем !

Список использованных источников:

1. К. Клименко, Пасха и пост. Традиции, обряды, лучшие рецепты. – М.: «Эксмо», 2005
2. Л.В. Смирнова, Православный постный стол – М.: «Эксмо», 2004
3. О постах и трапезах. – М.: Сретенский монастырь, 2005; Азбука веры.[Электронный ресурс] // www.azbyka.ru. (Дата обращения 18.01.2016).
4. Постное меню и религиозный праздничный стол в современной России.[Электронный ресурс] // www.memoid.ru. (Дата обращения 18.01.2016).