

Ш

# Пасхальные угощения







Всем известно, что впечатления детства глубоки, неизгладимы в памяти человека. Народная культура является действенным средством познавательного, нравственного и эстетического развития детей. Русский народ не должен терять своего нравственного авторитета. Мы не должны забывать о своем культурном прошлом. Знакомя детей с народными обрядовыми праздниками, тем самым приобщаем их к общечеловеческим нравственным ценностям. Общение с народной культурой облагораживает, делает человека мягким, чутким, добрым, мудрым. Пасха – самый радостный и большой праздник христиан. Ликует природа, все вокруг оживает и цветет. Празднование Пасхи стало уже традицией. Но дети недостаточно имеют представления об этом празднике, о росписи пасхальных яиц, об старинных играх-забавах.



История пасхи — это путешествие сквозь тысячелетия. Пасха праздник Светлого Христова Воскресения. Иисус Христос был послан Богом на землю для нашего спасения от грехов (плохих поступков). Он был добрым, справедливым, никогда и никого не осуждал, и боролся со злом. Цари боялись, что Иисус Христос станет правителем всего мира. И они казнили Его — распяли на кресте. Казнили Иисуса Христа в пятницу. В это время земля содрогнулась и посыпались камни со скал и гор. Для людей это был самый грустный и скорбный день. Сегодня этот день называют Страстной пятницей. Ученики Христа после казни сняли его тело и погребли в пещере в саду Иосифа, его ученика. Но вход завалили большим камнем и поставили стражу, чтобы тело Христа не похитили. На третью ночь с небес сошёл ангел Господень и отвалил камень от входа. Воины, стоявшие на страже, от страха окаменели, а потом, очнувшись, побежали к иерусалимским священникам доложить о случившемся. Женщины, пришедшие поутру, чтобы по обычаю помазать тело Христа благовонным миром, не нашли его. В пещере же был ангел, который сказал им: «Вы ищете Иисуса распятого, его нет здесь. Он воскрес из мёртвых».



Христос воскрес – значит стал бессмертным.

Одна из женщин Мария Магдалина решила сообщить римскому императору о воскресении Христа. Она подарила императору яйцо, которое символизировало чудо. Но император сказал Марии: «Скорее это яйцо станет красным, чем я поверю в то, что Иисус воскрес».

Яйцо тут же стало красным...

С тех пор появилась традиция на Пасху яйца красить.







Яйцо символизировало маленькое чудо рождения. С яйцом много обычаев. На них наши предки писали молитвы, магические заклинания и знаки. Глубинный смысл вложен в простые узоры. К примеру, круг символизирует яркое солнце, а волнистые линии - символизируют океаны, моря. Яйца красят в разные цвета и дарят со словами: «Христос воскрес!» В ответ следует сказать: «Воистину воскрес!». В праздник популярны яичные бои за пасхальной трапезой, или «чоканье» яйцами. Это простая и забавная игра - кто-то держит яйцо носиком вверх, а «соперник» бьёт его носиком другого яйца. У кого скорлупа не треснула, тот и победил и продолжает «чокаться» с другим человеком.

Всю Светлую неделю длился праздник, стол оставался накрытым, приглашали к столу, угощали, особенно тех, кто не мог или не имел такой возможности. Пасха – главный праздник христианского календаря. Недаром его называют «праздников праздник и торжество из торжеств».

# Традиции пасхальных блюд

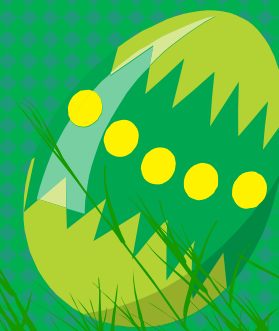
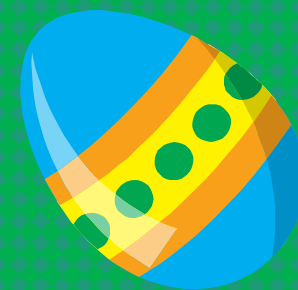
*За время Великого поста человек отвывает от привычной скоромной пищи, его меню становится однообразным и скудным. Это необходимо для подготовки к встрече самого значимого и торжественного христианского праздника, носящего название Пасхи. К отмечанию Пасхи готовятся заранее, с особым усердием и любовью. После всенощной, когда прихожане возвращаются домой из церкви, их ждет богато накрытый стол с всевозможными яствами, закусками, салатами, сладостями. Раньше Пасха в домах богачей и знати отмечалась 47 блюдами. Количество кушаний соответствовало количеству дней поста.*





*У пасхального стола нет ограничений. Пасхальный стол — праздничный, обильный. Помимо традиционных куличей, пасхи и крашеных яиц на нем почти в обязательном порядке бывают мясные, и изысканные рыбные блюда, пироги, студень, буженина, гусь или утка с яблоками и т. д.*

Для многих из нас Светлое Христово Воскресенье связано с мамиными или бабушкиными куличами, битыми крашеными яйцами, веселым застольем, гостями и теплыми весенними деньками. Мы не задумываемся, красить или не красить яйца, пекём куличи, делаем пасхи, ведь все так делают, еще наши бабушки и дедушки так отмечали этот праздник. А между тем некоторые традиционные блюда приготовленные на Пасху имеют свои пасхальные традиции. Существует множество рецептов, по которым из века в век готовят пасху, выпекают куличи, красят яйца и т. д.





# Как красить яйца

Луковая шелуха - самый известный и доступный всем способ. Яйца можно окрасить в цвета от желтого до красно-коричневого. Цвет зависит от концентрации отвара. Яйца вымыть. Приготовить отвар из луковой шелухи, дать ему настояться. Если вы хотите, чтобы цвет был более насыщенным, шелухи надо взять побольше, и варить ее около получаса до того, как в отвар опустите яйца.



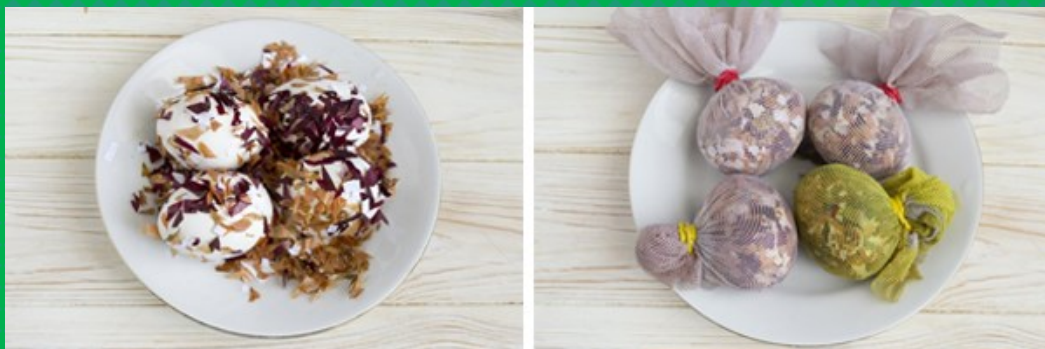
# Тандем шелухи с зеленкой

Интересный вариант - бордово-зеленые или коричнево-бриллиантовые яйца.

Нужна будет луковая шелуха, зеленка, капроновый чулок (или марля) и перчатки (для защиты кожи рук от зеленки).

Разомните на мелкие кусочки шелуху. Можно также измельчить ее в блендере.

Промытые яйца, пока они еще мокрые, обваляйте в шелухе так, чтобы ее кусочки прилепились к ним.



Плотно зафиксируйте шелуху на яйцах капроновым чулком. Положите их в воду для варки. Добавьте в воду зеленку

Варите яйца до состояния «вкрутую» (12-15 минут). Обдайте теперь их ледяной водой и освободите от капрона





# Цветные полосы

Нужно обмотать яйца разноцветными нитями мулине, а потом сварить. Комбинируйте цвета и расположение ниток так, как подскажет фантазия, в итоге получатся замысловатых разводы.

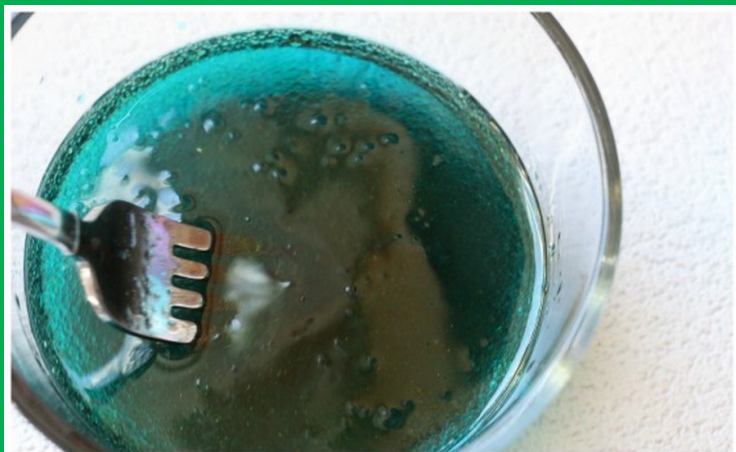


# Мраморные яйца

Окрасьте яйца в светлые яркие цвета, например, в желтый, красный, оранжевый. Дайте яйцам высохнуть.

Разведите водой темные цвета (синий, коричневый, фиолетовый) и добавьте в них по 1 ч.л. растительного масла. Аккуратно размешайте, чтобы стало много масляных «денежек», размером не больше горошины.

Окуните каждое яйцо в темный цвет и тут же выньте. Красивый мраморный рисунок получается, если делать это не больше одного раза.





# Кружевные пасхальные яйца

Кружевной рисунок украсит яйцо, если перед покраской на нем закрепить интересный кружевной мотив. Яйца чисто белыми не останутся, потому что кружево тоже намокает в красителе. Но кружевной узор будет более светлым и хорошо заметным для взгляда



# Кулич пасхальный

Тесто для кулича не должно быть жидким и не должно быть густым. Куличное тесто месят как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук или от стола. Тесто должно подходить три раза: первый раз подходит опара, второй раз - когда добавлены все продукты, в третий раз - когда тесто уложено в формы. Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться до 3/4 высоты формы, а затем ставят в духовку. Готовый к выпечке кулич смазывают яйцом, взбитым с 1 ст. ложкой воды, и маслом, посыпают орешками, крупным сахаром и сухарями. Чтобы кулич поднялся ровно, перед выпеканием в его середину втыкают деревянную палочку. Через определенное время палочку вынимают. Если она сухая, кулич готов. Выпекают кулич в увлажненной духовке (для этого в низ ставят емкость с водой) при температуре 200-220 градусов. Если кулич начинает сверху пригорать, его прикрывают сухой бумагой. Готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет





# Рецепт КУЛИЧА

**На 1 кг муки:** 300 г сливочного масла,  
1,5 ст. сахара (300г), 1,5 ст. молока, 25-30  
г сухих дрожжей, 5 яиц, изюм, ванилин.

**Глазурь:** 2 белка , 100 г сахара

## **Приготовление:**

- 1) Муку растираем с маслом и сахаром, разводим 1 ст. горячего молока и хорошо вымешиваем.
- 2) В оставшемся молоке (1,2 ст.) растворяем дрожжи, вливаем смесь в тесто и даем подняться. После этого добавляем желтки и отдельно взбитые белки вымешиваем. Кладем подготовленный изюм и снова даем подняться.
- 3) Раскладываем в смазанные формы и печем как обычно.
- 4) Из белков и сахара (сахарная пудра) сделайте глазурь и украсьте ею кулич.







# Как приготовить ПАСХУ

Для приготовления пасхи в старину использовались деревянные пасочницы - разборные ящички в виде усеченной пирамиды - символ Гроба Господня. На внутренней стороне дощечек вырезали буквы "ХВ", изображение креста, цветов и т. д., эти рисунки и надписи отпечатывались потом на готовой пасхе. Для пасхи нужен творог самого лучшего качества - свежий, сухой, однородный.



# Приготовление ПАСХИ

## На 1,25 кг творога:

300 г сливочного масла,  
½ ст. сахара, 250 г сметаны,  
400 г сгущенного молока или сливок,  
1 ст. изюма, щепотка ванилина.

## **Приготовление:**

- 1) Творог протираем через сито, добавляем протёртое через сито сливочное масло и сахар (лучше мелкий), ванилин и тщательно растираем.
- 2) Добавляем сметану, сгущённое молоко или сливки, вымытый и просушенный изюм.
- 3) Все тщательно перемешиваем, кладем в пасочницу, застеленную марлей. Сверху кладем гнёт и ставим в холодильник.





К празднику Пасхи можно относиться совершенно по-разному, можно считать ее исключительно церковным праздником, а можно воспринимать ее как часть нашей культуры и наших традиций. Если вы празднуете Пасху, печете или покупаете куличи, красите яйца и угощаете ими своих близких, то наверняка не раз задумывались о том, почему мы соблюдаем все эти традиции и откуда они взялись. Можно искренне верить в чудодейственную силу освященных пасхальных яиц и куличей, а можно просто присоединиться к самому веселому, радостному и значительному христианскому празднику, пригласить за стол самых близких людей, разделить с ними пасхальную трапезу и рассказать об интересных пасхальных традициях.

