

Какие блюда готовят на Пасху?

В главный христианский праздник в память воскресения Христа – на Святой неделе – на стол ставят специальные блюда, освящаемые накануне ночью



Пасхальный стол призван подчеркивать величие этого праздника. Раньше в зажиточных семьях было принято ставить на стол целых сорок разных блюд – как напоминание о сроках днях Великого поста, предшествующего Пасхе. Конечно, вовсе не обязательно так изощряться, главное – позаботиться о том, чтобы на праздничном столе присутствовали обязательные блюда.

Пасхальный стол в старину накрывали на весь день. За ним в тесном кругу собирались семья и близкие друзья, которые давно не виделись, потому что в пост было не принято ходить в гости. В этот день подписывали и посылали праздничные открытки дальним родственникам и знакомым.

Отобедав, начинали играть в различные игры и забавы, выходили на улицу, чтобы поздравить друг друга – день протекал радостно и празднично.

К великому и светлому празднику Воскресения Господня люди готовились семь дней. В четверг начинали выпекать пасхи и куличи. К главному празднику всех верующих христиан пекли эти кондитерские изделия по-особому: тесто готовили только на желтках. И выпекать его можно было только на березовых поленьях.

Муку для праздничной выпечки обяза-

тельно просеивали. За несколько дней до светлого праздника тесто ставили в теплый затемненный угол дома, чтобы оно могло настояться. В приготовление вкладывали свою душу. Основные домашние заботы уходили на второй план, весь день посвящался приготовлению к светлому празднику.

Итак, какие блюда на Пасху должны быть на столе обязательно?

Главные пасхальные блюда – это крашеные яйца, кулич и творожная пасха. У каждого из этих блюд есть своя символика, о которой мы расскажем чуть позже. Кроме этого, к пасхальному столу пекут ромовые бабы и медовые пряники в виде животных, готовят разнообразные блюда из мяса. А вот рыбу на пасхальный стол подавать не принято, хотя никаких запретов на этот счет не существует.

Горячие блюда на Пасху обычно не готовят, чтобы не заставлять хозяйку бегать от праздничного стола к плите и обратно, а дать ей возможность спокойно отпраздновать вместе со всеми. Пасхальный стол принято накрывать светлой скатертью, в идеале – белой. Пасхальный стол непременно должен быть красивым, обильным и вкусным.

Во главе стола

Освященный в церкви пасхальный ку-

лич – это обязательное блюдо праздничного стола. Кулич делается из очень сдобного дрожжевого теста, благодаря которому кулич долго не черствеет. Величина кулича может быть разной, но он обязательно должен быть высоким. В кулич часто добавляют цукаты, сухофрукты, пряности, орехи, а верх покрывают сахарной пудрой или глазурью.

Именно с освященного кулича начинают пасхальную трапезу, разговляясь им после Великого поста. Чаше всего это происходит дома, когда глава семьи делит пасхальный кулич по числу домочадцев. Но иногда куличом разговляются прямо в церкви, сразу после окончания пасхального богослужения, угощая кусочками своего кулича друг друга и священнослужителей.

Особый творожный десерт

Не обходится традиционный пасхальный стол и без творожной пасхи – особого блюда из творога, которое готовят лишь раз в году специально к празднику Светлого Христова Воскресенья. Пасха имеет форму усеченной пирамиды, которая символизирует Гроб Господень. Чтобы приготовить пасху, нужна специальная разборная форма из

дерева – пасочница. На внутренней стороне дощечек, из которых сделана пасочница, вырезают буквы ХВ – начальные буквы слов, составляющих традиционное пасхальное приветствие «Христос Воскрес!». Кроме этого, на дощечках вырезают символы страдания и воскресения Иисуса Христа – копьё, крест, трость, ростки, цветы, проросшие зерна. Все эти изображения отпечатываются на готовой пасхе.

И, конечно, «крашенки»

Какой пасхальный стол без крашеных яиц? Согласно преданию, Святая равноапостольная Мария Магдалина пришла к римскому императору Тиберию, объявила о воскресении Иисуса Христа и преподнесла ему куриное яйцо. Император не поверил, сказав, что такого не может быть, точно также как куриное яйцо не может быть красным. После этих слов куриное яйцо, которое император в тот момент держал в руке, стало красным.

Красный цвет – символ крови, пролитой Христом за всех людей. Но кроме красного пасхальные яйца красят и в другие цвета. Пасхальные яйца принято расписывать в Чистый Четверг, а освящают их в ночь с Великой Субботы на воскресенье. Можно просто окрасить яйца луковой шелухой или пищевым красителем, а можно потрудиться и расписать яйцо необычными узорами, превратив его в настоящее произведение искусства.

Пасха – это праздник, который принято праздновать в кругу семьи.

Пусть красивый и обильный пасхальный стол станет символом достатка и благополучия в вашей семье!

Источник статьи: strana-sovetov.com

Главные украшения праздничного стола

Как самим приготовить Пасху и кулич?



Классический рецепт творожной пасхи

Вам понадобится: пресный творог – 500 граммов, сахарный песок – 300 граммов, масло сливочное – 250 граммов, яйцо – 4 штуки, изюм – половина стакана.

Варим два яйца вкрутую. Смешиваем творог и сахар до однородной консистенции. Добавляем в эту смесь предварительно размягченное сливочное масло и тщательно перемешиваем.

Очищаем вареные яйца, отделяем желтки и добавляем их в творожную смесь.

Снова тщательно перемешиваем, стараясь растереть желтки. Разбиваем в эту смесь два сырых яйца и опять перемешиваем.

Очищаем, перебираем и тщательно промываем изюм. Добавляем в творожную смесь и снова перемешиваем.

Выстелить дуршлаг марлей. Переложить на неё готовую смесь. Накрыть сверху этой же марлей. Поставить под груз, примерно литра 3 воды. И отправить все это в холодильник на 7-9 часов.

Готовую пасху выложить целиком на тарелку и украсить изюмом, цукатами или шоколадной крошкой.



Старинный рецепт домашнего кулича

Для его приготовления необходимо 50 граммов дрожжей развести в 1 стакане теплого молока, добавив 1 столовую ложку сахарного песка. После того, как начался процесс брожения, перелить опару в ёмкость с 0,5 килограммов муки, подсолить, добавить 8 желтков, растёртых с 50 граммами сахара и тщательно перемешать.

После того, как тесто станет эластичным и начнёт «отставать» от рук, влить 3 столовые ложки растопленного сливочно-

го масла и вымесить повторно. В готовое тесто всыпать 100 гр. вымоченного изюма, выложить в форму, заполнив её на 1/3 и поставить на 2 часа для «отстоя». Когда тесто значительно увеличится в объёме, его верх смазать яйцом и выпекать при температуре 200 граммов в течение 1 часа.

Готовый горячий кулич можно залить помадкой или засыпать ванильным сахаром.

Для приготовления помадки 150 гр. сахарной пудры растереть с кипячёной водой, постепенно добавляя сок из половины лимона и ромовую эссенцию. Когда смесь станет «воздушной» и блестящей – помадка готова.

Источник рецептов: biletovmnogo.ru