

# Светлая, святая

**В это воскресенье православные христиане празднуют Пасху**

К великому и светлому празднику Воскресения Господня люди на Руси 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, за несколько дней тесто ставили в теплый затемненный угол дома, чтобы оно могло настояться, а выпекать его можно было только на березовых поленьях. В приготовление блюд на Пасху вкладывали свою душу. Основные домашние заботы уходили на второй план, весь день посвящался приготовлению к светлому празднику. Ведь пасхальный стол призван подчеркивать величие этого дня.

Раньше в зажиточных семьях было принято ставить на стол целых сорок разных блюд – как напоминание о сорока днях Великого поста, предшествующего Пасхе. Праздничный стол накрывали на весь день – обязательно светлой, а лучше – белой скатертью. Ставили на него специальные блюда, освящаемые накануне ночью.

Кулич – это обязательное блюдо праздничного стола. Именно с него начинают пасхальную трапезу, разговляясь после Великого поста. Не менее важна на столе в праздник и пасха – творожная выпечка: она имеет форму усеченной пирамиды, которая символизирует Гроб Господень. Кроме этого, к пасхальному столу пекут ромовые бабы и медовые пряники в виде животных, готовят разнообразные блюда из мяса. А вот рыбу на пас-



хальный стол подавать не принято, хотя и не запрещено.

И, конечно, какая Пасха – без «крашенок»! 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. Этот цвет – символ крови, пролитой Христом за всех людей. Но

кроме красного пасхальные яйца красят и в другие оттенки. Пасхальные яйца принято расписывать в Чистый Четверг, а освящают их в ночь с Великой Субботы на воскресенье.

После застолья начинали играть в различные игры и забавы, выходили на улицу, чтобы поздравить

друг друга – день протекал радостно и празднично. Считалось, что Пасха – это праздник, который принято было праздновать только в кругу семьи: в гости не ходили.

**Источник информации:**  
[strana-sovetov.com](http://strana-sovetov.com)

# Натурально, ярко, оригинально



**Какие натуральные красители можно использовать для украшения пасхальных яиц**

Все необходимые для этого процесса ингредиенты вы легко найдете у себя на кухне или в ближайшем магазине: мож-

но использовать любые овощи, фрукты, ягоды и даже зелень и приправы, обладающие пигментом, который может окрасить пасхальные яйца. Природные красители, конечно, не дадут такого яркого оттенка, как химические, но зато они абсолютно безвредны и способны

окрасить яйца в очень нежные и красивые цвета.

Существует два способа покрасить яйца. Согласно первому, для приготовления красителя овощи и фрукты нужно порезать и варить в течение 30 минут. Пропорции – весьма произвольные. Все зависит от

того, какой оттенок вам больше нравится. Затем сварить яйца в красящем растворе в течение 10 минут (вода должна полностью покрывать яйца). Для более насыщенного цвета можно увеличить время варки. Второй способ – покрасить уже вареные яйца, тогда сначала нужно сделать красящий раствор (прокипятить с водой овощи, фрукты или специи), а после – покрасить в нем яйцо. Минимальное время окраски – полчаса, но можно продержать и всю ночь.

Среди природных красителей для украшения пасхальных яиц наибольшей популярностью пользуются: краснокочанная капуста, свекла, кофе, листья шпината и крапивы, куркума, паприка, зеленый чай, каркаде, ягоды черники и клюквы.

Крепко заваренный черный чай окрасит пасхальные яйца от золотистого до шоколадного цвета: в зависимости от крепости чая и времени окрашивания. С помощью кофе яйца можно окрасить в различные шоколадные оттенки.

Желтый цвет яиц получается в том случае, если отварить их в воде с добавлением луковой шелухи,

моркови, семян тмина или ромашки. Более интенсивный цвет получается на желтых или коричневых яйцах. Ромашка дает нежный желтый цвет, ее можно отварить и процедить или варить яйца вместе с пакетиками ромашки аптечной.

Оранжевый – это сок апельсиновой цедры, сок мандариновой цедры, паприка, сок красной моркови. Коричневый – березовые листья, черный чай, кофе. Красно-кирпичный – луковая кожура. Красный, красновато-малиновый – отвар коры вишни или веток вишни.

Розовые и сиреневые оттенки – черника, брусника, клюква (замороженные или в виде сока), малина, смородина, вишня, краснокочанная капуста. Зеленый – сушеный шпинат, петрушка, крапива, плющ, отвар черники. Виноградный сок придаст вашим пасхальным яйцам нежный лавандовый оттенок. Голубой, фиолетовый цвет – черника, брусника или голубика (ягода должна быть замороженной с прошлого года). Ягоды бузины, листья краснокочанной капусты – отвар будет красным, но яйца окрасятся в синий цвет.

**ЗЕРНО / КРУПЫ**  
**КОМБИКОРМ**  
**ПО ОПТОВЫМ ЦЕНАМ**  
**8-922-039-86-45**

п. Бобровский, ул. Калинина 96  
г. Арамиль, пер. Речной 15-б

**РЕМОНТ**

ХОЛОДИЛЬНИКОВ  
СТИРАЛЬНЫХ  
МАШИН

выезд по Арамил  
бесплатно

8-909-011-83-36  
8-922-108-35-38

**Замки есть на  
любые двери**

**Установка  
Ремонт  
Недорого**

**8-908-925-70-34**

**РАБОТА В  
АРАМИЛИ**



все  
актуальные  
вакансии  
**ЗДЕСЬ**



• Ежедневное  
обновление  
• Сотни вакансий

• Арамиль и Сысерсткий р-н  
• Более 5000 подписчиков  
и работодателей