



Христос воскрес!

Воскресение Христово в этом году выпадает на 12 апреля

Пасха – это самый важный православный праздник. К нему верующие готовятся заранее, соблюдая пост, стремясь очистить тело и помыслы. Пасха длится не один день, а всю неделю. И все это время Церковь рекомендует своим прихожанам радоваться, ходить в гости, приглашать к себе, угощать и помогать страждущим.

Традиции праздника

В православный праздник Пасхи нельзя грустить, ругаться, ссориться с близкими. Нельзя сквернословить, сплетничать, осуждать других людей, быть скупым и жадным, предаваться излишествам, посещать кладбища, освящать не соответствующие празднеству продукты. Работать в ущерб празднованию тоже не рекомендуется.

Шить, убирать, стирать, работать в саду или огороде – все это под запретом. После заката в ночь на Пасху нельзя выбрасывать мусор, считается, что можно выбросить удачу. Стричься, делать маникюр, другие косметические процедуры в этот день запрещено, как и убираться в доме.

Приметы и поверья

Существует также множество примет, связанных с этим праздником. Например, если к пасхальному дню весь снег растает, урожай будет обильным. Если в Великое воскресенье снег, наоборот, пойдет, значит год будет не только урожайным, но еще и успешным для разного рода свершений. Если на Пасху ударит морозец – ждите теплого и длинного лета. Если следующий после Светлого воскресенья день тоже будет морозным, лето будет солнечным и сухим. Облака застилают небо на Светлое воскресенье – ждите прохладного лета. Пасхальный день ясный и солнечный – к теплому лету и хорошему урожаю.

Особый праздничный стол

Принято застилать стол белой скатертью, сервировать самой красивой и нарядной посудой. Украсить пасхальный стол можно композициями из готовых фигурок цыплят, зайцев, цветов или сделать их своими руками.

Еще одна традиция – украсить стол зеленой травой. Для этого можно заранее посеять в специальный ящик газонную траву или купить готовую зелень.

Украшением пасхального стола будут и веточки вербы, которые появляются в домах за неделю до Пасхи – в Вербное воскресенье. Также на стол ставят живые цветы, не слишком пахучие, но символизирующие приход весны и обновление природы.

Щедрые угощения

Вместе с Пасхой начинается период разговения, то есть, начало вкушения пищи животного происхождения. После длительного поста традиционно на пасхальный стол ставят все самое вкусное – закуски, мясные блюда, сытные пироги.

Творожные Пасхи, выполненные в виде усеченной пирамиды, с изюмом, цукатами, маком и другими добавками – еще одно лакомство, которое традиционно присутствует на столе в этот день.

Не обойдется пасхальный стол и без крашеных яиц. Основной напиток на Пасху, конечно, кагор. Можно приготовить домашний лимонад, сбитень, морс из замороженных или свежих ягод и фруктов, травяной чай с мятой и ягодами.

Источник информации: КП.ру, kremlin-product.ru, maria-ra.ru



Главные украшения пасхального стола

Сами готовим кулич, пасху и украшаем яйца при помощи природных красителей

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 емкость с 0,5 килограммов муки, подсолить, добавить 8 желтков, растертых с 50 граммами сахара и тщательно перемешать.

После того, как тесто станет эластичным и начнет «отставать» от рук, влить 3 столовые ложки растопленного сливочного масла и вымесить повторно. В готовое тесто всыпать 100 гр. вымоченного изюма,

выложить в форму, заполнив ее на 1/3 и поставить на 2 часа для «отстоя». Когда тесто значительно увеличится в объеме, 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 кипяченой водой, постепенно добавляя сок из половины лимона и ромовую эссенцию. Когда смесь станет «воздушной» и блестящей – помадка готова.



Натуральные «крашенки»

Природные красители для яиц – это безопасный способ создать пасхальный декор с помощью овощей, ягод и специй. Используйте белые яйца для ярких цветов и коричневые для более глубоких оттенков. Чем дольше яйца находятся в отваре, тем насыщеннее цвет (можно оставлять в холодильнике на ночь). Для закрепления цвета добавляйте 1–2 ст.л. уксуса, а для блеска смазывают яйца растительным маслом. Готовые сухие яйца протрите ватным диском, смоченным в растительном масле. До-

биться мраморного эффекта можно, используя луковую шелуху и «зеленку».

Желтый или оранжевый цвет: куркума (2-3 ст.л. на 1 л воды) дает ярко-желтый цвет. Морковный сок или паприка – оранжевый.

Красный, розовый, бордовый: свекла (натереть, отварить) дает розовый, а при долгом настаивании – бордовый. Корни марены дают ярко-красный цвет.

Синий, голубой: краснокочанная капуста (нашинковать, варить 30 мин) дает синий или бирюзовый оттенок.

Фиолетовый, серый: чай каркаде (крепкий отвар) окрашивает в фиолетово-серые тона.



Коричневый, золотистый: луковая шелуха – классика (от желтого до насыщенного коричневого). Также используется крепкий кофе или чай. Зеленый: крапива или шпинат.

Чтобы получить оливково-

вый цвет, можно смешать куркуму и каркаде, а для получения зеленого – покрасить яйцо куркумой, а затем – капустным отваром.

Источник рецептов: biletovmnogo.ru, яндекс

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. 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 нее готовую смесь. Накрывать 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.

