

С ЧИСТОЙ ДУШОЙ И ВЕЛИКОЙ ВЕРОЙ

Пасха - это религиозный праздник. У православных принято праздновать Пасху в воскресенье, каждый год она выпадает на разное число, но обычно на апрель, реже - на конец марта или начало мая. Иногда православная Пасха совпадает в один день с католической, может совпасть и с еврейской.

На католическую и православную Пасху принято печь куличи, красить куриные яйца, которые освещаются в церкви накануне, во время пасхальной службы, которая длится всю ночь, перед Святым Воскресением. Затем в кругу близких и родных съедаются эти освещенные яства, ведь перед этим был семинедельный пост. Также принято на Пасху приветствовать друг друга фразами: "Христос воскрес!", а в ответ - "Воистину воскрес!". Это является признанием и подтверждением Воскрешения Иисуса Христа - религиозным смыслом Пасхи.

Воскресенье перед великим праздником называется Вербным, с этого дня начинается подготовка к Пасхе. Три последних дня перед пасхальным воскресеньем называют Чистый четверг, когда надо очищать жилище и тело, Страстная пятница и Великая суббота, когда следует очистить духовное.

В каждой семье существуют свои традиции праздновать Пасху: одни отправляются в гости, другие - на природу, кто-то остается дома, но для всех этот праздник является Великим и Священным. Особо верующие продолжают праздновать Пасху еще сорок дней, до Святой троицы.

Этот праздник любят не только взрослые, но и дети, для которых существуют специальные пасхальные игры: например, когда гости усаживаются за стол, каждый берет по одному крашеному яйцу и выбирает себе пару. Каждая пара со словами "Христос воскрес!" чокается своим яйцом о яйцо соперника, затем то же самое делает соперник со словами "Воистину воскрес!". Тот, чье яйцо разбилось последним, считается победителем. Обычно в эту игру вовлекаются и взрослые, интересно и весело всем, потому что банальная чистка яйца превращается в веселое времяпрепровождение. В итоге все разбитые яйца съедаются. Понятно, что они должны быть сварены вкрутую, чтобы не испачкаться.

Также забавно спрятать яйца в разных углах комнаты, завернув их при этом в разные предметы быта: полотенца, носки, а детям предложить их искать. Победитель тот, кто быстрее отыщет "тайники".

Не только верующим или людям из интереса приходящим в церковь, но и тем, кто далек от религии и по-своему воспринимает праздник Пасхи, необходимо учитывать некоторые правила. Очень важно помнить, что Пасха - не столько весеннее пиршество с куличами, сколько большой религиозный праздник, со своими строгими правилами и запретами.

Еще до наступления торжества как такового, в ночь с субботы на воскресенье положено молиться дома или в церкви, но никоим образом нельзя употреблять непостную пищу или алкоголь, смеяться или ругаться, драться или заниматься сексом. Эти запреты действуют в ночь перед главным событием года еще строже, чем во время Великого поста, и их нарушение будет большим грехом.

Одно из пасхальных правил касается приветствия. "Христос воскрес!" первыми обязаны произносить младшие члены семьи, на что старшие должны ответить "Воистину воскрес!". Нельзя использовать это приветствие в обратной очерёдности.

Еще одно правило - это приготовление к торжеству разнообразных блюд как символ окончания Великого поста. Многие на освещение кладут в пасхальную корзину сладости или спиртное, но эти продукты не освещаются.

Общее для большинства христианских праздников - это запрет на работу.

Пасха в этом смысле - не исключение. Все дела, которые можно отложить, стоит отложить. Причём это касается не только Светлого Воскресенья, но и последующей пасхальной недели. Делать что-то можно только при острой на то необходимости или для поддержания здоровья и гигиены.

Важно знать, что на Пасху можно креститься и венчаться в пасхальную неделю нельзя. Устраивать панихиды и скорбеть нельзя тоже - для этого есть день по завершению пасхальных торжеств. Строго запрещено посещать на Пасху кладбища с любой целью, ведь считается, что усопшие также отмечают праздник, и им не надо мешать.

Красим яйца в разный цвет

Окрашка пасхальных яиц издавна была интересным занятием, так как несла в себе праздник предстоящего воскрешения духа, пробуждения природы и новых праведных трудов на земле. Сейчас для этого можно воспользоваться набором пищевых красителей. Но значительно важнее для семьи и для души каждого человека собраться вместе за столом и заняться этим общим радостным делом.



С точки зрения христианских пасхальных традиций, яйца должны быть красновато-коричневого цвета, потому что яйцо само по себе - символ жизни, а красный цвет скорлупы означает кровь и смерть Христову. Поэтому когда мы разбиваем крашеные пасхальные яйца, мы символически показываем, как жизнь побеждает смерть. В этом пасхальном ритуале выражена наша вера в Воскрешение Христово и есть намек на то, что для счастья нам необходимо действовать (именно наша рука разбивает яйцо), а не плыть по течению.

Как приготовить яйца для варки и окрашивания? Чтобы яйца не треснули при варке, их необходимо согреть после холодильника. Пусть полежат полчаса при комнатной температуре. Можно на 10 минут залить их теплой водой. Чтобы краска хорошо легла на яичную скорлупу, её необходимо обезжирить, помыв мылом или пищевой содой.

Для варки яиц на 0,5 литра воды необходимо добавить 2 столовых ложки соли. Можно капнуть в красящий раствор немного уксуса или лимонного сока.

Коричневые яйца получаются после варки в луковой шелухе. Шелухи должно быть много, яйцам необходимо не плавить, а лежать в густом луковом вареве. В зависимости от цвета луковой шелухи яйца получаются рыжеватыми, красноватыми, бордовыми

или темно-коричневыми. Красновато-фиолетовые яйца получаются от шелухи красного салатного лука. Варить яйца в шелухе можно от 10 минут до часа, чем дольше будете варить, тем больше будет приставать краска к скорлупе.

Кофе окрасит яйца в шоколадно-коричневый, очень вкусный цвет.

Желтые, оранжевые или золотистые яйца получатся при крашении куркумой или настоем шафрана. Зеленоватый цвет придаст яйцам травяной отвар крапивы, шпината или добавление "зелёнки". Ягоды смородины, клюквы и черники окрасят яйца в сиреневый, лиловый или фиолетовый цвет, в зависимости от того, много ли у вас ягод. То есть, чем больше красящего вещества, тем темнее и гуще будет цвет яиц.

Чтобы сделать цвет скорлупы более насыщенным, необходимо обсушить окрашенные яйца и слегка смазать их растительным маслом.

В общем, яйца можно окрасить всем ярким и съедобным: свекольным и морковным соком, всякими ягодами, от которых синюют руки и губы, настоем шафрана и бархатцев. Главное, чтобы было по-весеннему ярко и приносило удовольствие.

Рецепт классического кулича

Кулич - это домашний пасхальный хлеб - символ Воскрешения Христа. Испечь его - целое искусство. Каких только нет вариантов: кулич с изюмом, на манке, с какао, с лимонной цедрой, с орехами, морковный, шоколадный, с облепиховым соком.

Это рецепт старый - бабушкиной одной бабушки.

Для выпечки потребуется: **25 г дрожжей, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 175 мл молока, 500 г муки, 200 г сахара, 0,5 чайной ложки соли, 8 г ванильного сахара, 100 г изюма, 100 г цукатов.**

1 ЭТАП - ДРОЖЖИ

Растворить 25 граммов дрожжей в 0,5 стакане теплого, подогретого до 50 градусов молока, добавив 1 столовую ложку сахара, и оставить в теплом месте. Если через 20 минут появилась пенка (дрожжевая масса), то все прекрасно, дрожжи отличные.

2 ЭТАП - ОПАРА

Смешать 150 граммов просеянной муки, оставшееся молоко, дрожжевую массу. Все хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Пусть под-

нимается. Опара готова, когда она увеличилась в 2 раза, достигла максимального подъема, затем начала опускаться, и на поверхности появились морщинки (примерно через час).

Пока опара готовится, отделяем желтки от белков. Белки убираем в холодильник, а желтки растираем добела с сахаром, солью и ванильным сахаром. Потом взбиваем белки в пену.

3 ЭТАП - ТЕСТО

Когда опара готова, вводим в нее желтки и перемешиваем, потом белки - снова перемешиваем. Затем понемногу добавляем растопленное масло и просеянную муку и вымешиваем тесто. Чтобы было легче месить, руки надо смазать растительным маслом. Когда тесто перестало липнуть к рукам, стало нежным и мягким, его нужно переложить в чистую миску, закрыть полотенцем и поставить в теплое место подниматься на 3-5 часов. (Чтобы тесто поднялось быстрее, его можно поставить в теплую воду или, закутав в одеяло, - к батарее, тогда оно поднимется за 1,5 - 2 часа.)

4 ЭТАП - ГАЗ

Когда тесто поднялось, надо его обмять - в центр ввести кулак, чтобы выпустить углекислый газ. Потом снова его вымесить минуты две и поставить в теплое место подниматься во второй раз на 3-5 часов или на 1,5 - 2 часа в зависимости от используемого метода и качества дрожжей.

5 ЭТАП - ИЗЮМ

Повторно поднятое тесто обминаем и вводим в него изюм, предварительно вымытый, высушенный и посыпанный мукой, и вымешиваем тесто.

6 ЭТАП - ПОДГОТОВКА К ВЫПЕЧКЕ

Бока форм для выпечки обсыпая мукой, излишек стряхиваем. На дно формы необходимо положить кружок пергамента. Заполнить формы тестом на 1/4 или 1/3 и дать тесту подняться в третий раз на 3/4 формы. Если после выпечки кулич не украшать глазурью, то надо смазать тесто желтком (так после выпечки кулич будет красивым и румяным).

7 ЭТАП - ВЫПЕЧКА

Выпекать кулич в разогретой до 200 градусов духовке, большие куличи надо печь на умеренном огне 1-1,5 часа. Готовность можно проверить деревянной палочкой. Если палочка выходит из кулича без следов теста, то кулич готов. После выпекания аккуратно достаем кулич на полотенце и даем ему остыть.

Кулич получается замечательный! Приятного аппетита!

Источник: www.pravmir.ru

