

ПАСХА ХРИСТОВА

В начале христианства отмечались две Пасхи: в честь смерти Иисуса Христа и в честь его воскресения. Но в XV в. стали отмечать только в честь воскресения Спасителя.

Дата празднования Пасхи зависит от лунного календаря и поэтому празднуется каждый год по-разному, однако, всегда в первое воскресенье после первого полнолуния после весеннего равноденствия. Из-за сохранения в Русской Православной Церкви Юлианского календаря (старого стиля) даты празднования Пасхи у нас и на Западе чаще всего не совпадают.

Светлое Христово Воскресение - это праздник человеколюбия, когда мы забываем об ожесточении в наших душах. Так возрадуемся светлым чувствам, которые пробуждаются в нас. Будем в этот день полны веселья, надежды и воистину христианской любви. Христос Воскресе!

Христос Воскресе!

В тиши ночной весны прелестной,
Как грезы дивной сладкий сон,
В родной стране моей чудесной
Я слышу колокольный звон.

Мне виден блещущий огнями
Наш храм, ликующий народ
С горящими в руках свечами,
Идущий с церкви Крестный ход.

Вот хор поет: «Христос Воскресе!».
И звук той песни, как живой,
Звенит отзвуком в темном лесе,
Где внемлет все в тиши ночной.

ПАСХАЛЬНЫЕ ПРИМЕТЫ

* Ребенок, родившийся в Пасхальную неделю, и тем более в Пасху, будет не только удачлив и отменно здоров, но и достигнет высоких чинов.

* Смерть в Пасху - это особый знак. Человек, скончавшийся в этот день, Богом отмечен. Его душа сразу устремляется в рай, ко святым угодникам. Хоронят покойного с красным яичком в правой руке.

* Если на Святой неделе дожди – хорошо хлеба уродаются.

* Если ваш малыш медленно развивается, на Пасху поводите его босиком по деревянному полу. И зубки быстрее прорежутся, и ножкой скорее самостоятельно пойдет, и заговорит раньше.

* Не забудьте в Пасхальную ночь принести домой воды из колодца (или хотя бы налить из крана. Ею окропляют комнаты. Особенно тщательно - детскую. Таким образом изгоняются грехи, дурные мысли, злые наговоры.

КУЛИЧ

7,5 стакана муки, 2,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 20 желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана растопленного масла, немного соли.

Куличи выпекают в формах. Если у вас нет металлической формы, вы можете сделать бумажную. Для этого из плотной бумаги вырезают круг желаемого диаметра и пришивают к нему нитками широкую полоску из этой же бумаги, свернутую кольцом и с одним плоским двойным швом на боку.

Приготовление. Почти всю муку смешивают с молоком, добавляют предварительно разведенные в небольшом количестве молока

дрожжи, размешивают и ставят в теплое место. Когда опара поднимется, добавляют в нее желтки, растертые добела с сахаром и подогретым маслом, затем кладут соль и добавляют муку, чтобы тесто получилось нужной густоты, после чего замешивают и дают вторично подняться. После этого тесто выбивают как можно лучше, кладут в форму, заполнив ее наполовину, дают тесту подняться, а затем выпекают.

ПАСХА

Творог - 1,5 кг, сахарный песок - 500 г, яйца - 5 шт., масло сливочное несоленое - 500 г., сметана - 200 г, ванилин ~ 1 пакетик, изюм светлый - 200 г., миндаль или грецкий орех - 100 г (по желанию), цедра 1 лимона.

Творог нужен только очень свежий, домашний и хорошо отжатый. Можно приготовить творог самим.

Приготовление домашнего творога. Для этого взять в равных частях молоко и кефир, молоко довести до кипения и вылить в кипящее молоко кефир. Дать остыть, переложить в мешочки из двойной марли, повесить над раковиной не менее чем на сутки.

На указанное количество продуктов потребуется три стандартные пасочницы. Для каждой формы приготовить марлю.

Хорошо отжатый творог пропустить через мясорубку вместе с изюмом. Взбить белки с 200 г сахара до хорошей пены (сахар добавляем постепенно по 1 ложке на 4-5 взмахов венчиком). Взбивать только вручную, но не до густоты, минут 5-10. Желтки протереть добела с 300 г сахара и ванилином. Все смешивать постепенно: протертый творог, масло, потом желтки, сметану, белки, затем орехи и цедру. Перемешивать все

вручную деревянной ложкой, желательно в стеклянной или фарфоровой посуде.

Пасху проварить. Для этого в две глубокие чистые сковороды выложить приготовленный творог и варить на медленном огне, непрерывно помешивая. Как только появятся большие пузыри, мешать надо интенсивнее. Для этого одну сковороду необходимо снять с плиты, и все внимание уделить оставшейся. Упустишь момент - творог начнет «фыркать», и брызги полетят по всей кухне.

Интенсивно перемешивать пасху по часовой стрелке, пока она не проварится. Тогда сковороду можно снять с огня и заняться следующей. Как только творожная масса стала чуть теплой, переложить ее в форму - пасочницу. Чтобы у пасхи не «проваливалось дно», нужно по мере выхода жидкости добавлять в форму творожную массу. Закрывать марлей пасочницу сверху, поставить в блюдо и оставить до утра. В первые минуты жидкость будет очень интенсивно вытекать из формы, не забывайте сливать ее из блюда. Утром на верхнюю часть формы (на марлю) положить чистые деревянные брусочки, а на них - груз. Все «сооружение» поставить на холод. Регулярно сливайте жидкость из блюда.

Готовую пасху достать из формы. Правильно приготовленная, она будет очень твердой, стоять на столе пирамидой, ее можно будет резать ножом и достаточно долго хранить.

ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА

Писанки

Это искусно расписанные пасхальные яйца. Для рисунка писанки используют элементы растительного и животного мира,

геометрические фигуры. Писанку писали на сыром курином яйце. Красить писанки полагалось с первым ударом колокола. Сперва яйцо окуналось в желтую краску - «яблоньку» и держалось в ней в течение трех «отченашей». Каждый цвет узора защищался воском. К концу работы яйца превращались в черные мрачные колобки. Их опускали в горячую воду или подносили к огню. Воск плавился и рождалась писанка, как рождается солнышко из черноты ночи. Чтобы писанка сияла, ее смазывали жиром. Кладли венчиком вокруг кулича - для Бога, на блюдо с зерном - для людей, а крашенки на проросшем овсе - для родителей. И три свечи горели в честь Отца и Сына и Духа Святого.

Крапанки

Сначала яйцо красят одним цветом, затем, когда оно высохнет и остынет, на него наносят капли горячего воска. Как только воск остынет, яйцо кладут в раствор другого цвета. После высыхания краски яйцо опускают в горячую воду. Воск тает, и выходит очень забавное яйцо. Воск можно и аккуратно соскоблить.

Драпанки

Сначала яйца варят, затем красят в какой-нибудь цвет потемнее, потом сушат. Узор наносят на скорлупу острым предметом - ножом, шилом, ножницами, толстой иглой. Но прежде чем выцарапать узор, его необходимо нанести на яйцо карандашом. Во время работы яйцо держат в левой руке, а острый предмет - в правой.

МУК «ЦБС Мамско-Чуйского района – ЦРБ»
Центральная районная библиотека
Информационный центр



ПАСХА ХРИСТОВА

п. Мама
2014 год