

ВИРТУАЛЬНАЯ ВСТРЕЧА В КЛУБЕ
«ХОЗЯЮШКА»

СВЕТЛЫЙ ПРАЗДНИКИ- ПАСХА

Руководитель Гусева
М.В.





Добрый день, дорогие участники клуба «Хозяюшка». Сегодня наша встреча будет необычной. Сегодня наша встреча виртуальная. И называется она онлайн. Но это нас ничуть не огорчает. Наша встреча будет светлой и радостной! Ведь посвящена она светлому празднику Пасхе!

Сегодня Пасха – самый важный и торжественный христианский праздник. Пасха празднуется всегда весной и всегда в воскресенье. Весна всегда была связана со светлыми ожиданиями, надеждами, ведь природа пробуждается после зимнего сна, все живое возрождается, воскресает. Этот праздник символизирует победу добра над злом. Подготовка к празднику начинается с соблюдения строгого поста и ежедневных молитв, так же воздерживаясь от скоромной пищи можно очистить не только тело но и укрепить дух. Встречают Пасху торжественно начиная с освещения пасхальных куличей и крашенок.



ПАСХА

(светлое Христово Воскресение)

Слово "Пасха" значит с еврейского "избавление". Христиане, празднуя Пасху, торжествуют избавление через Христа всего человечества от рабства дьяволу и дарование нам жизни и вечного блаженства. По важности благодеяний, полученных нами через Воскресение Христово, Пасха является Праздником праздников и Торжеством из торжеств, почему и Богослужение этого Праздника отличается величием и необычайною торжественностью.





Домашняя выпечка к светлому празднику Пасхи должна быть красивой и богатой, у нас принято на этот светлый праздник всех угощать и дарить. Угощение, которое вы приготовите должно быть щедрым и светлым. Особенно хорошо если вы сделаете угощение для тех, кто нуждается в нем, вокруг много обездоленных детей и стариков, просто угостите домашней выпечкой того, кому ни кто уже, ни чего не приготовит и подарите частичку радости и тепло своей души. Мы предлагаем рецепт Творожной Пасхи без яиц





Секреты вкусной творожной пасхи без яиц
Для приготовления пасхи используйте жирный творог. Если творог очень сухой, предварительно перетрите его через сито (лучше дважды) или пробейте блендером. В качестве наполнителя для пасхи чаще всего используют изюм. Также можно положить другие нарезанные сухофрукты, цукаты, любые рубленые орехи, тёртую цитrusовую цедру. Сухофрукты нужно заранее замочить в горячей воде минут на 10, отжать и просушить. Количество наполнителя определяйте по своему вкусу. Творожную пасху делают в специальной форме — пасочнице. Её нужно застелить марлей в два слоя и поставить на тарелку большим отверстием вверх. Внутри формы выкладывается подготовленная творожная масса. Если у вас нет пасочницы, можно использовать пластиковое ведёрко с несколькими отверстиями в дне или обычный дуршлаг. Верхние края марли сложите и поставьте сверху что-нибудь тяжёлое, например банку с водой. Чтобы схватиться, пасха должна постоять под гнётом в холодильнике не менее 12 часов. Её можно спокойно оставить там на целые сутки или даже двое. Постепенно в тарелку через нижние отверстия будет стекать сыворотка, которую нужно периодически сливать.





Простая и вкусная творожная пасха без яиц

Творожную пасху можно приготовить не только без варки или выпекания, но и без яиц. Легкий апельсиновый привкус и легкий ванильный аромат обязательно получат высокую оценку.

Ингредиенты:

700 грамм творога

100 грамм сливочного масла

300 грамм сметаны

1 пакетик ванильного сахара (15 грамм)

150 грамм сахарной пудры

1 ч. ложка цедры апельсина (или лимона)

100 грамм изюма





Способ приготовления: Перетираем творог через сито или погружным блендером. Чтобы творог был нежнее желательно перетереть его дважды.





Следующим этапом смешиваем сметану с сахарной пудрой и ванилью. А затем в сметанную смесь добавляем мягкое сливочное масло, хорошо перемешиваем. Соединяем сметану с творогом и сразу добавляем изюм и цедру апельсина.





Апельсин предварительно обдайте кипятком и протрите спиртом, чтобы убрать химический слой, которым обработан фрукт.

Апельсиновой цедры нужно совсем немного, она придаст цитрусовый аромат пасхе. Если ее добавить большое количество, то десерт приобретет горький привкус

Подготовленную форму выстилаем марлей и перекладываем в нее творожную смесь и помещаем под гнет.





Оставляем на ночь в холодильнике.

Готовую пасху украшаем на ваш вкус.





Такое замечательное лакомство, как творожная пасха, по традиции готовится только раз в году. Надеюсь, что предложенные рецепты придутся вам по вкусу и порадуют ваших близких и гостей в этот чудесный день Светлого Христова Воскресения.

