



Детская библиотека им.А.С.
Пушкина

ПАСХА:

ТРАДИЦИИ
ПРАЗДНОВАНИЯ

Составитель: Татьяна Метлюк



Пасха – удивительный, светлый праздник. Он объединяет людей, наполняет наши души любовью, радостью, желанием прощать и делиться теплом с другими. Чтобы почувствовать Божью благодать, необязательно быть религиозным человеком и часто посещать церковь. Достаточно встретить этот день осознанно, с миром в душе. И, конечно, собрать семью за накрытым столом.



К этому празднику начинают готовиться заранее, с самого начала Великого поста. Однако самая активная подготовка происходит в дни Страстной недели (ровно за неделю до праздника). По традиции в это время делают генеральную уборку дома и двора, проводят мелкий ремонт.

Особый день в подготовке к Пасхе - Чистый четверг. В этот день люди встают рано, наводят порядок, делают уборку, украшают дом. В этот же день хозяйки пекут куличи, делают творожные пасхи, занимаются покраской яиц. Другие праздничные блюда готовят накануне.





Хрустос Бокрес!



Согласно христианским представлениям, пасхальное яйцо символизирует жизнь, победу жизни над смертью, а его красный цвет напоминает о крови Христа, которая была пролита ради спасения людей.

Искусственное окрашивание яиц – это целое искусство. Бывают яйца крашенки, писанки, дряпанки. Эти названия происходят от способа окрашивания яиц.



Крашенки – от слова красить.

Самый распространенный способ – это покраска луковой шелухой.

Писанки – это шедевры. Такие яйца расписывают узорами из листьев и цветов, разнообразных праздничных символов.

А дряпанки имеют особую технологию росписи, связанную с дряпанием или выцарапыванием рисунка, а затем уже его покраской.

В христианстве яйцо приобрело новое символическое значение. Обычай красить яйца связывают с Марией Магдалиной, которая, узнав о Воскресении Иисуса Христа, пришла к императору Тиберию и подала ему яйцо с возгласом “Христос Воскрес!”.

Император усомнился в этом: – В это так же трудно поверить, как в то, что это белое яйцо может стать красным! И в тот же момент белое яйцо стало алым.

Кроме того, с древних времен во время пасхального приветствия используется и целование как символ примирения и любви. Поцелуи делают людей ближе, соединяя не только тела, но и души.











Главные пасхальные торжества всегда начинались ровно в полночь, с торжественной службы. Прихожане шли крестным ходом вокруг храма, затем молились на утренней службе, а после принимали освящение пасхальных корзинок.

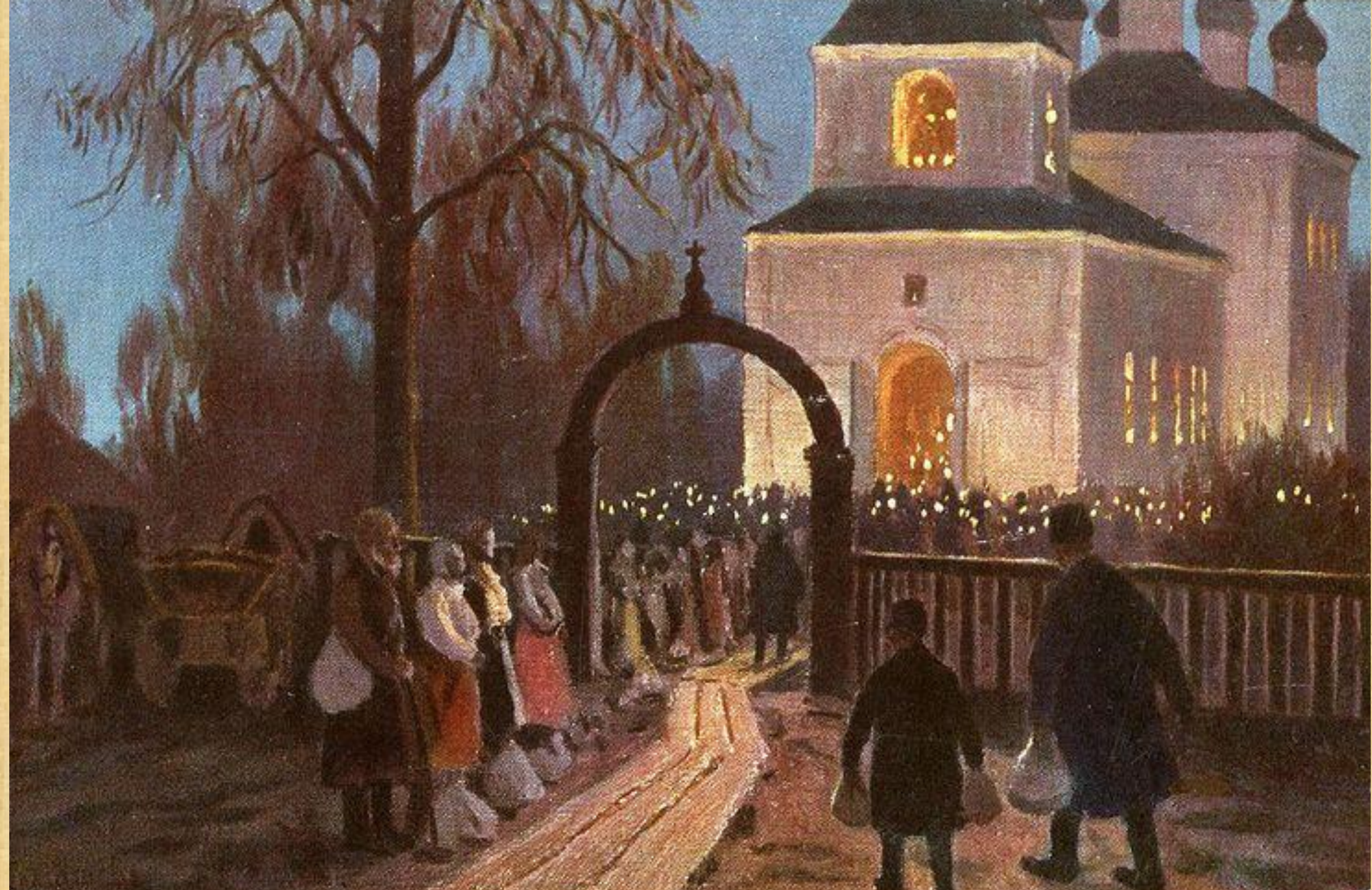
Освящение еды на Пасху было и остается одной из важных составляющих праздника, так как еда – это Божьи земные дары человеку. К таинству освящения люди относились очень вдумчиво и серьезно: пищу собирали в нарядные корзинки, укрывали их красивыми рушниками. Выбор продуктов для освящения также имел значение. Обязательно укладывали крашенки, пасхи (твороженную и печеную) и соль, все остальное по желанию.















Существует поверье об «играющем» солнце в день Светлого Христова Воскресения.

С давних времен многие люди ходили “караулить солнышко”. Исчисление Пасхи связано с астрономическими условиями, это делает основательными народные приметы. Ранним утром в первый день Пасхи крестьяне выходили смотреть на “игру” солнца. С разных возвышений (холмов, колоколен) желающие наблюдали восход. Через осколок закопченного стекла казалось, что солнце «пляшет».

В народе убеждены, что солнце “играет” пять раз в году :

на Рождество – 25 декабря/7 января;

на Крещение – 6/19 января;

на Благовещение – 25 марта/7 апреля;

на Пасху;

на Иоанна Крестителя (Иван Купала) – 24 июня/7 июля







С воскресенья Пасхи и до праздника Вознесения христиане приветствуют друг друга словами «Христос воскрес!». Ответ на это приветствие «Воистину Воскрес!». При этом приветствии православные троекратно целуют друг друга в щеку пасхальным целованием.











По традиции, после таинства освящения, прихожане спешат по домам – разговляться. Пасхальный завтрак принято проводить в ближнем кругу семьи, для гостей предусмотрено другое время. Трапеза всегда начинается с молитвы. При этом, она не обязательно должна быть канонической. Молиться можно своими словами, прославляя воскресшего Иисуса Христа и желая добра себе и близким.

После молитвы глава семьи со словами «Христос воскрес!» раздает каждому присутствующему за столом освященную крашенку. Затем все съедают по кусочку пасхи, а уж потом приходит черед других блюд.

Ранее после бессонной ночи и сытного завтрака в семьях было принято отдыхать. Пасха считалась днем покоя, так как нужно было проводить время за беседами с семьей, чтением, в радостных мыслях. Молодежь в этот день водила хороводы, пела песни. Дети веселились и катались на качелях.

А уже на следующий день люди шли в гости. В первую очередь к крестным и родственникам.





На Светлое Воскресенье Христово, в воскресенье все люди стараются угостить друг друга, помочь бедным, накормить и приютить бездомных. Знакомые и родные обмениваются подарками и угощениями, садятся за обильный и щедрый стол. Каждая хозяйка оставляет все лучшие припасы именно на этот праздник.

Традиционно, первым продуктом, который надо было съесть, было яйцо. Это символ продолжения жизни.

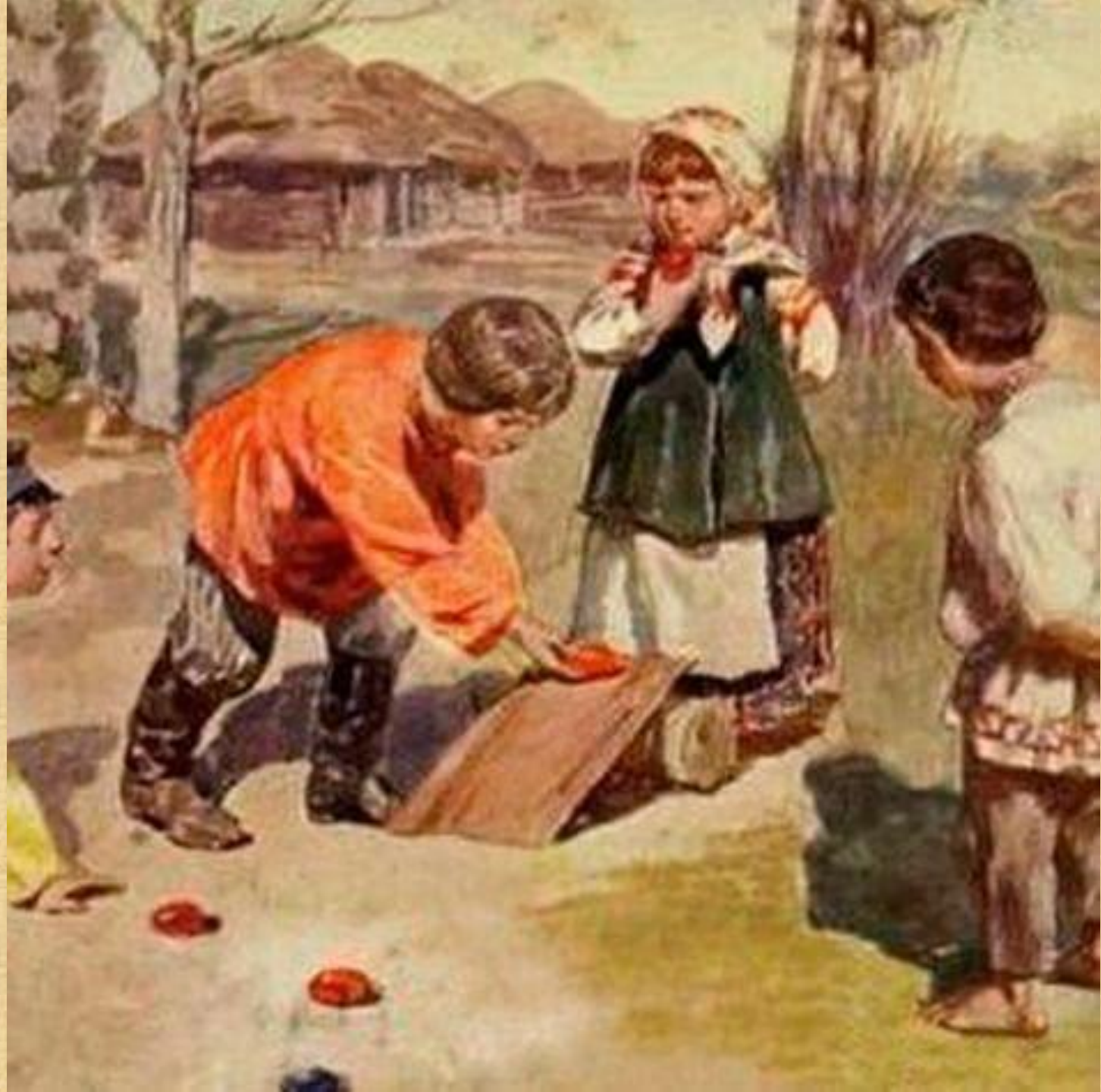
И дети, и взрослые знают о народной забаве «Чье яйцо крепче». Просто так никто не разобьет яйцо, только соревнуясь, ударяют крашенки друг о друга.

Существуют различные игры, связанные с Пасхой - можно спрятать пасхальные яйца по всему дому (или в саду), а затем отправить детей их искать. Тот, кто находит больше, становится победителем!











Накануне православной Пасхи, в Великую субботу в Иерусалиме происходит чудо Схождение Благодатного огня (в первые минуты после появления оно не обжигает - огонь можно держать в руках, многие даже символически "умываются" им..). Сколько именно придется ждать сошествия Благодатного огня, не в силах сказать никто - это может быть и пять минут, и несколько часов. Чтобы увидеть это чудо, в Иерусалим приезжают десятки тысяч паломников. И еще миллионы людей по всему миру следят за видеотрансляцией службы по телевизорам или в сети. Для православных это главный символ Воскрешения Христа, знак жизни и связи Бога и людей. Если же однажды этого чуда не произойдет, мир, согласно церковному преданию, ждет скорый конец.

Лампады с Благодатным огнем развозят в разные уголки





В некоторых странах западной Европы символом торжества является так называемый... пасхальный кролик. Почему же именно он?

Говорят, что традиция оставлять гнездо с разноцветными яйцами появилась несколько веков назад в Германии. Если обычные яйца несла курица, то немцам захотелось разнообразия, поэтому они добавили немного сказки и получилось, что, например, в Эльзасе яйца приносил аист, в Гессене — лиса, в Саксонии — петух, а в Баварии — кукушка.

Заяц тоже не стал исключением, причем он стал настолько популярным в народе, что без труда смог вытеснить своих «конкуренентов» и стать главным символом католической Пасхи.

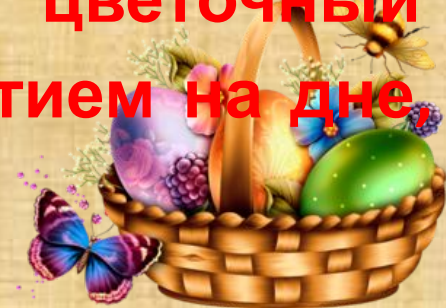
А вот кто придумал этот интересный обычай, точно не известно, однако сами немцы связывают его с Иоганном Вольфгангом Гёте, известнейшим на весь мир германским поэтом, а также мыслителем и деятелем. Он брал яйца, клал под кустик в саду, а после их там находили взрослые и дети. Как тут не поверить, что это дело рук кролика? Благодаря Гёте в настоящее время марципановые и шоколадные зайцы являются одним из самых любимых лакомств для взрослых и детей как в Западной Европе, так и в Америке.





Рецепт творожной пасхи:

Творожная пасха, наряду с куличом, является неотъемлемым атрибутом пасхального праздничного стола. Если вы ни разу не готовили пасху из творога, рекомендуем попробовать, это очень вкусно и просто! Предлагаем рецепт сырой творожной пасхи без яиц. Получается настоящее лакомство! Для ее приготовления вам потребуется специальная формочка, пасочница, в виде усеченной пирамидки, найти которую в продаже перед Пасхой, я думаю, не составит особого труда. Они бывают пластиковые и деревянные. Однако вместо нее можно использовать и обычный цветочный горшок или дуршлаг, то есть любую емкость с отверстием на дне, через которое будет стекать сыворотка.



СОСТАВ:

Стакан – 250 мл. 500 гр. творога (лучше домашнего, без крупинок)

1/2 стакана сахара

1 пакетик ванильного сахара

1/2 стакана сметаны (20-25%)

100 гр. сливочного масла

1/2 стакана изюма

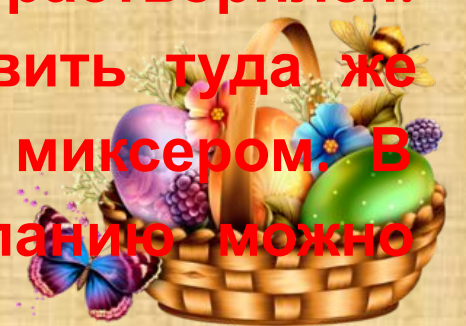
1/2 стакана орехов (грецких или других)

1/2-3/4 стакана цукатов



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовить продукты для пасхи. Сливочное масло оставить при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким. Орехи порубить не очень мелко. Если цукаты крупные, то порезать их на кусочки. Продуктов, указанных в составе, хватает как раз на форму, как на фото, объемом 1 литр. Перебрать изюм и залить кипятком на 10 минут. Слить воду, отжать изюм и оставить его подсохнуть. Творог протереть через мелкое сито, чтобы он стал воздушный и однородный. Лучше всего, конечно, использовать домашний творог средней жирности, без крупинок. Но если у вас магазинный творог, то желательно протереть его пару раз. Если нет сита, то можно прокрутить творог на мясорубке либо измельчить блендером. Сметану смешать с ванильным и обычным сахаром и размешать, чтобы он растворился. Получившуюся сладкую сметану добавить к творогу. Добавить туда же размягченное сливочное масло. Хорошо размешать, можно миксером. В творожную массу насыпать орехи, изюм и цукаты (по желанию можно положить еще апельсиновую или лимонную цедру).



Форму для творожной пасхи поставить на тарелку и выложить внутри марлей. Наполнить творожной массой. Края марли сложить сверху. Придавить грузом, например трехлитровой банкой с водой, закрытой крышкой. Оставить в прохладном месте на 10-12 часов. (У меня пасха под грузом стояла 10 часов на кухне при комнатной температуре.) Сыворотку из тарелки периодически сливать. Снять груз и поставить пасху в холодильник на несколько часов или на ночь. Готовую творожную пасху достать из формы, сняв одну сторону пасочницы (или перевернув на тарелку, если форма неразъемная). Снять марлю. Украсить по своему желанию разноцветной посыпкой, цукатами и т.п. Лучше всего ее готовить в субботу утром, накануне Пасхального Воскресенья, параллельно с куличами, если будете святить, в четверг или пятницу.



Рецепт пасхального кулича:

Слово «Кулич» происходит от слова «Колача», где Кола – солнце, а Ча – ребенок. Корни кулича не христианские, а языческие. Однако сейчас это обрядовое пасхальное блюдо, которое символизирует незримое присутствие Христа. И как он на Тайной Вечере преломлял хлеб, так и сейчас Кулич ставят в центр стола, как главный символ Жертвы Христовой.

Есть мнение, что слово «Кулич» пришло к нам из Греции. Там оно обозначало Крендель. Но так его называли только городские жители. Деревенские же звали его пасха или паска. Куличи выпекались самых разных форм и размеров. Но всегда у них была одна отличительная особенность – большая шапка, покрытая глазурью. По традиции, в пасхальный кулич добавлялись продукты наилучшего качества. Но раньше их не делали такими, как сейчас. В составе была мука грубого помола, постное масло. Традиционный кулич готовился из постных продуктов. Была такая примета: если кулич удался, тесто поднялось как нужно, он не подгорел, получился вкусным, долго хранился, то и весь год будет успешным на разные добрые дела. Будет хороший урожай.



**ДЛЯ
ТЕСТА:**

Молоко 500 мл.

Мука 1 кг.

Сливочное масло 200 гр.

Сахар 300 гр.

Яйца 6 шт.

Сухие дрожжи 12 гр.

Изюм 275 гр.

Ванильный сахар 1 чайн.л.

Соль 0.25 чайн.л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовьте продукты для приготовления кулича. Яйца и масло выньте из холодильника заранее, они должны стать комнатной температуры. Сухие дрожжи посмотрите на пакете, чтобы они были рассчитаны на кг. муки. Сначала поставьте опару. Для этого возьмите половину от общего количества муки, смешайте ее с сухими дрожжами. Молоко подогрейте до теплого состояния. Оно должно быть на ощупь приятно теплым, но не горячим. Влейте молоко в муку при постоянном размешивании. Опара будет довольно жидкой, сильно замешивать ее не надо.

Накройте посуду с опарой полотенцем и уберите в теплое место на полчаса. За это время она должна подрасти и увеличиться в размере в два раза.

Яйца разделите на белки и желтки. Желтки взбейте с сахаром и ванилином, белки с сахаром до пышной светлой массы.



Белки взбейте до крутых пиков. Чтобы белки хорошо взбились, посуда должна быть чистой. Обязательно помойте насадки миксера после желтков.

Добавьте взбитые желтки в опару, перемешайте. Положите соль и размягченное сливочное масло. Хорошо вмешайте его руками. Добавьте взбитые белки. Аккуратными движениями снизу вверх перемешайте массу с белками.

Просейте оставшуюся муку. Замесите тесто руками, оно довольно быстро становится однородным, но ни в коем случае не густым. Тесто для куличей не раскатывается, оно и должно быть очень мягким. Накройте посуду с тестом полотенцем и уберите в теплое место на час. Пока тесто поднимается, подготовьте изюм. Сначала его промойте, а потом залейте кипятком на 15 минут. Воду слейте и разложите изюм на салфетку просохнуть.

В сухой изюм добавьте ложку муки и хорошо перемешайте, чтобы каждая изюминка была обвалена в муке. Тесто за время расстойки должно увеличиться в два раза. Добавьте изюм в тесто, вымесите его, чтобы он равномерно распределился. Накройте полотенцем, оставьте на 10 минут.



Подготовьте формочки для выпечки. При необходимости смажьте их маслом. Разложите тесто по формам, заполняя их на одну треть, не больше. Куличи при выпечке вырастут в размере. Оставьте тесто в формах отдохнуть еще на 10 минут.

Разогрейте духовку до 100°C. Поставьте формы с куличами и держите при такой температуре 10 минут, затем нагрев увеличьте до 180°C и пеките куличи до готовности, 45-50 минут. Во время выпечки духовку не открывайте. Готовые куличи остудите, накрыв полотенцем.

Из данного количества продуктов получится шесть куличей, каждый весом около 350 грамм. При желании сверху смажьте куличи любой помадкой.

При желании сухие дрожжи можно заменить на обычные, «живые». Обычно из расчета на литр молока 100 гр. дрожжей. В тесто можно добавить разноцветные цукаты. Можно добавить в тесто орехи, предварительно немного поджарив их на сковороде.



РЕЦЕПТ ТВОРОЖНОГО КУЛИЧА БЕЗ ДРОЖЖЕЙ:

9% творог – 250 гр.

Мука – 250 гр.

Сахар – 200 гр.

Масло сливочное – 120 гр.

Изюм светлый, или цукаты – 120

гр.

Яйца куриные 1 сорта – 2 шт.

Сода – ½ чайной ложки

Ваниль – по вкусу.

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

2 яичных белка

Пудра сахарная – 200 гр.

ДЛЯ
ТЕСТА:



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты, которые необходимы, чтобы приготовить кулич пасхальный творожный без дрожжей, должны быть свежими, самого лучшего качества. Недопустимо экономить. Масло сливочное никогда не заменяйте спредом. Смотрите на состав и жирность. В составе только сливки, а жирность настоящего масла – 82,5%. Творог лучше всего брать домашний. Если будете покупать творог в магазине – минимальная жирность 9%. Если для приготовления кулича вы используете изюм, его сначала нужно промыть в дуршлаге тёплой водой, затем замочить минут на 20 горячей водой. Набухший изюм разложите на бумажном полотенце, чтобы убрать лишнюю воду. В данном рецепте в кулич были добавлены мелко нарезанные цукаты и рубленые орехи кешью. Всё, что необходимо для приготовления кулича, достаньте из холодильника заранее. Самое лучшее тесто получается, когда все ингредиенты комнатной температуры. Духовку включите заранее, так как тесто готовится очень быстро. Температурный датчик поставьте на 180 градусов. Творожный кулич без дрожжей можно будет поставить в разогретую духовку, чтобы тесто поднялось. Приготовление теста займёт не более 10 минут.



Соединим сахар и яйца. Взбейте вместе с сахарным песком и щепоткой ванилина. Не нужно, чтобы яйца превращались в густую пену. Достаточно того, чтобы сахар полностью растворился.

Добавьте к яйцам мягкое сливочное масло. Если достать его из холодильника и оставить на полчаса на столе – будет нужное состояние. Взбейте всё в однородную массу.

Творожный кулич без дрожжей готовьте с мягким творогом, но не пастообразным. Можете перетереть его через сито, если зёрна слишком большие. Добавьте следом за маслом творог.

Просейте пшеничную муку сквозь сито два раза вместе с пищевой содой. Обязательно посмотрите срок годности муки.

Замесите тесто. Тесто получается очень мягким, вымешивать можно прямо ложкой. В готовое тесто добавьте измельчённые цукаты, нарезанную курагу или изюм, орехи. Выбирайте начинку по своему вкусу. Тщательно перемешайте, чтобы цукаты были равномерно распределены по тесту.



Смажьте формы для выпечки сливочным или растительным маслом.

Наполните их тестом наполовину. Кулич творожный без дрожжей в духовке увеличивается в размере ровно в два раза, если духовка была разогрета. Если для выпечки вы будете использовать железные формы, обязательно вырежьте из пергаментя кружочки и уложите их на дно.

Выпекайте творожный кулич на пасху без дрожжей в течение 35-60 минут в зависимости от размеров формы. Если у вас куличики небольшого размера, достаточно 35 минут. Не обязательно жарить куличики до коричневой корочки. Главное, чтобы они пропеклись. Остудите творожные куличи прямо в бумажных формах, а потом снимите их. Если у вас формы железные, подождите минут 15 с момента окончания выпечки, а затем ножом пройдите по кругу, чтобы срезать приставшее к стенкам тесто.

В миску выложите яичный белок, просейте сахарную пудру. Взбейте на больших оборотах. Взбиваем массу до устойчивых пиков. Полейте остывшие куличи и посыпьте кондитерской посыпкой.

Готовые куличи храните в холодильнике в пленке, но плотно не закрывайте.



Если у вас возникло желание узнать об этом празднике больше, мы предлагаем список художественных произведений на эту тему. Приходите, мы обязательно подберем для вас интересную книгу!

М. Салтыков-Щедрин. Христова ночь.

В. Короленко. Старый звонарь

А. Чехов. Архиерей.

А. Чехов. Казак.

А. Чехов. Письмо.

А. Чехов. Студент.

Н. Колосов. Не может быть!

Н. Гоголь. Светлое воскресенье.

Е. Поселянин. Таинственная ночь.

А. Куприн. Инна.



**Наша библиотека находится по
адресу:**

ул.Юбилейная,1

тел.: 57-24-84

е-mail: lib4pushkin@mail.ru

Страница Вконтакте: [pushkin_a_s_lib](https://vk.com/pushkin_a_s_lib)

