

Выпуск 53

Светлый праздник

Пасха

Дата выпуска: 30 апреля 2019

Выпуск № 53

| | |
|--|----|
| Пасха у православных христиан | 2 |
| Почему на Пасху принято дарить друг другу яйца | 3 |
| Почему Церковь освящает пасхи и куличи | 4 |
| Об особенностях причащения в Светлую Седмицу | 5 |
| Что такое Пасха? | 6 |
| Рецепт приготовления пасхи | 7 |
| Пасха с шоколадом | 8 |
| Пасхальные куличи | 9 |
| Рецепт: кулич заварной | 10 |
| Кулич с апельсиновой цедрой | 11 |
| Вербное воскресенье | 12 |



Пасха у православных христиан

Светлое Христово Воскресение — самый большой и светлый христианский праздник. Этот праздник еще называют Пасхой Христовой, то есть Днем, в который совершилось наше переходение от смерти — к жизни и от земли — к Небу. Пасха — самый древний и важный праздник богослужебного года.

Христос воскрес! — и для всего мироздания началась истинная весна, светлое, радостное утро новой жизни. Воскресение Господа Иисуса — первая действительная победа жизни над смертью.

Вот как это было:

По прошествии субботы, ночью, на третий день после Своих страданий и смерти, Господь Иисус Христос силою Своего Божества ожил, то есть воскрес из мертвых. Тело Его, человеческое, преобразилось. Он вышел из гроба, не отвалив камня, не нарушив синерионовой печати, и невидимый для стражи. С этого момента воины, сами не зная того, охраняли пустой гроб.

Вдруг сделалось великое землетрясение; с небес сошел Ангел Господень. Он, приступив, отвалил камень от двери гроба Господня и сел на нем. Вид его был как молния, и одежда его бела, как снег. Воины, стоявшие на страже у гроба, пришли в трепет и стали, как мертвые, а потом, очнувшись от страха, разбежались.

В этот день (первый день недели), как только кончился субботний покой, весьма рано, на рассвете, Мария Магдалина, Мария Иаковлева, Иоанна, Саломия и другие женщины, взяв приготовленное благовонное миро, пошли ко гробу Иисуса Христа, чтобы помазать тело Его, так как они не успели этого сделать при погребении. (Женщин этих Церковь именует мироносицами). Они еще не знали, что ко гробу Христову приставлена стража и вход в пещеру запечатан. Потому они не ожидали кого-нибудь там встретить и говорили между собою: *«Кто отвалит нам камень от двери гроба?»* Камень же был очень велик.



Почему на Пасху принято дарить друг другу яйца?

С давних времен хранится в Православной Церкви благочестивый обычай дарить в праздник Пасхи яйца. Этот обычай произошел от святой равноапостольной Марии Магдалины, когда она, по Вознесении Господнем, пришла в Рим для проповеди Евангелия, предстала перед императором Тиверием и, поднеся ему красное яйцо, сказала: «Христос воскрес!» начиная таким образом свою проповедь. По примеру равноапостольной Марии Магдалины мы теперь дарим в Пасху красные яйца, исповедуя животворящую смерть и Воскресения Господа – два события, которые Пасха соединяет в себе.

Пасхальное яйцо напоминает нам об одном из главных догматов нашей веры и служит видимым знаком блаженного воскресения мертвых, залог которого мы имеем в Воскресении Иисуса Христа – Победителя смерти и ада. Как из яйца, из-под его неживой скорлупы, рождается жизнь, так из гроба, жилища смерти тления, восстал Жизнодавец, и так восстанут в вечную жизнь и все умершие.



Почему Церковь освящает пасхи и куличи

Пасхальный кулич – это церковно-обрядовая пища. Кулич – это род артоса на нижней степени освящения.

Откуда же происходит кулич и почему на Пасху пекут и освящают именно куличи?

Нам, христианам, особенно следует причащаться в день Пасхи. Но так как многие православные христиане имеют обычай принимать Святые Тайны в продолжении Великого поста, а в Светлый день Воскресения Христова причащаются немногие, то, по совершении Литургии, в этот день благословляются и освящаются в храме особые приношения верующих, обыкновенно называемый пасхами и куличами, чтобы вкушение от них напоминало о причащении истинной Пасхи Христовой и соединяло всех верных во Иисусе Христе.

Употребление освященных пасох и куличей в Светлую Седмицу у православных христиан можно уподобить вкушению ветхозаветной пасхи, которую в первый день седмицы пасхальной народ Богоизбранный вкушал семейно ([Исх. 12:3-4](#)). Так же по благословию и освящению христианских пасох и куличей, верующие в первый день праздника, прийдя из храмов домой и окончив подвиг поста, в знак радостного единения, всей семьей начинают и телесное подкрепление – прекращая говение, все едят благословенные куличи и пасху, употребляя их в течение всей Светлой седмицы.



Об особенностях причащения в Светлую Седмицу

66-е правило VI Вселенского Собора предписывает всем христианам всю Светлую Седмицу ежедневно причащаться Святых Христовых Тайн. Это правило Вселенского Собора. К сожалению, мало кто может это выполнять. Еще меньше тех людей, которые вообще об этом знают, потому что практика так нашу жизнь исковеркала, что все часто совершается совсем по-другому.

У многих людей до сих пор существует еретическое представление (это ересь – настоящая, осужденная Вселенским Собором), что мясо и причастие несовместимы. Туда привносят какие-то индуистские соображения: что это убитое животное и прочая ерунда. Как будто картошка – это не убитое растение. Это совершенно не христианское представление, потому что сказано: «Кто гнушается мяса по причине нечистоты, анафема да будет». Но у многих людей к мясу какое-то специфическое отношение. Был пост – человек постился, сейчас нет поста – человек не постится.



Что такое пасха?

Творожная пасха (в Требнике – «млеко огуствовшее», то есть творог) имеет форму усеченной пирамиды, что символизирует гроб, в котором совершилось величайшее чудо Воскресения Христова. Поэтому на верхней стороне должны быть буквы «ХВ», означающие приветствие «Христос Воскресе!». На боковых сторонах пасочницы (формы) по традиции делаются изображения креста, копья, трости, а также ростков и цветов, символизирующих страдания и воскресение Господа нашего Иисуса Христа.

По древнему преданию, Господь Иисус Христос после Своего воскресения приходил к апостолам во время их трапез. Среднее место оставалось не занятым, в середине стола лежал предназначенный Ему хлеб. Постепенно появилась традиция в праздник Воскресенья оставлять хлеб в храме (по-гречески он назывался «артос»). Его оставляли на особом столе, как это делали апостолы. Артос освящается в каждом храме по окончании ночной пасхальной Литургии. В течение всей Светлой седмицы артос обносится во время крестных ходов вокруг храма, а в субботу после благословения раздается верующим. Так как семья является малой Церковью, то постепенно появился обычай иметь свой артос. Таким стал кулич (от греч. *kollikion* – круглый хлеб) – высокий, цилиндрической формы, хлеб из сдобного теста. Слово это вошло в европейские языки: *kulich* (исп.), *koulitch* (фр.). Имея во время пасхальной трапезы на столе кулич, мы имеем упование, что и в нашем доме невидимо присутствует воскресший Господь.

Следует помнить, что на Украине куличом называют кушанье, приготовленное из творога (наша «пасха»), а «пасхой» – наш кулич.

ПАСХА готовится только один раз в году. Для того чтобы пасха получилась вкусной, полагается брать самый свежий творог. Для придания пасхе традиционной формы раньше использовались специальные разборные деревянные формы – пасочницы. Если такой формы в доме нет, можно использовать любую подходящую посуду. В эту посуду выкладывают подготовленную творожную массу в мягкой салфетке и выдерживают некоторое время под прессом на холоде (но не на морозе!). Затем форму опрокидывают, а салфетку осторожно снимают. Пасхи делают двух видов: сырые и вареные. Поскольку сырой творог долго не хранится, пасхи из него лучше делать небольшие. А вареная пасха может оставаться свежей всю неделю.

Как приготовить пасху?

2 кг. жирного творога (из цельного молока) 1 кг. очень густой сметаны 1 литр молока 1 кг. сахарного песка 0.5 лимона- цедра 0.5 апельсина- цедра 150 гр. кедровых орехов 2 яйца сырых 3 сырых желтка 4 желтка сваренных вкрутую цукаты 100 гр. кокосовая крошка 1 ст. лож. ванилин 1 пакетик Кедровые и грецкие орехи обварить кипятком, чтобы очистить кожицу. Творог отжать под прессом. Творог должен быть маслянистым и крутым. Сметану обезводить за 2 дня до приготовления пасхи. Для этого насыпать золу в эмалированный таз и чистой полотняной тканью, только не новой, т.к. новая ткань плохо оттягивает жидкость. Вылить сметану и сверху опять накрыть полотняной тканью. Как только на сметане появятся трещины — она готова. Тянушка: берется 1 кг сахара, смешанный с 1 литром молока и ставится на огонь. Варить нужно в алюминиевой кастрюле. Сначала огонь должен быть сильным, а как закипит, то перевести на слабый огонь и варить, периодически интенсивно помешивая. Так как сахар бывает загрязненным, то молоко может свернуться, но на это можно не обращать внимание. Тянушку варить до золотистого цвета. Соединить горячую тянушку с растертым творогом и все энергично смешать. Туда же добавить ванилин, цедру лимона и апельсина и опять все перемешать. Растереть сырые яйца и сырые желтки с небольшим количеством сахара, соединить их с общей массой и опять все перемешать. В обезвоженную сметану добавить растертые с небольшим количеством сахара крутыми желтками, аккуратно перемешать и соединить с творожной массой. Туда же добавить орехи и кокосовую крошку. Все перемешать. Пасху выложить в формы (пасочницы) на двойную марлю и поставить в холод. Пасха должна отстояться 2 дня, чтобы стекла жидкость, поэтому к Великому вторнику продукты для пасхи должны быть подготовлены (обезводить сметану, мелко порезать цукаты, натереть цедру лимона и апельсина, отпрессовать творог, приготовить золу (до Великого понедельника), вымыть пасочницы, приготовить марлю), чтобы в Великую среду пасха была уже готова. Творог из цельного молока заквашивается 2 суток, варится 20 — 30 мин., отвешивается 17 часов. Из одного ведра молока выходит 1,9 — 2 кг.



Пасха с шоколадом

Свежий творог 2 кг, шоколад 200 г, сахарная пудра 200 г, сметана 2 стакана, сливочное масло 200 г, цукаты 1 стакан. Шоколад натереть на терке или наскоблить ножом, смешать с сахарной пудрой и отставить. Затем взять творог, протереть через решето, смешать со сливочным маслом и сметаной, хорошо размешать, всыпать в творог стакан нарезанных цукатов, шоколад с сахарной пудрой и перемешать все это, чтобы масса имела равномерный цвет. Все сложить в форму, застланную тонкой тканью (кисеей или марлей), вынести на холод и положить под гнет. Через полтора суток пасху вынуть из формы и подавать к столу.



Пасхальные куличи

При выпечке куличей необходимо помнить следующее:

- Тесто для кулича не должно быть жидким (куличи расплывутся и будут плоскими) и не должно быть густым (куличи будут слишком тяжелыми и быстро зачерствеют).
- Тесто должно быть такой плотности, чтобы его можно было разрезать ножом, и оно к ножу не прилипало, а при делении куличей не надо было бы подсыпать муки.
- Куличное тесто месят как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук или от стола.
- Тесто должно подходить три раза: первый раз подходит опара, второй раз – когда добавлены все продукты, в третий раз – когда тесто уложено в формы.
- Куличное тесто не любит сквозняков, а любит тепло, поэтому куличи должны подходить в теплом месте при температуре 30-45 градусов.
- Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться до 3/4 высоты формы, а затем ставят в духовку.
- Готовый к выпечке кулич смазывают яйцом, взбитым с 1 ст. ложкой воды, и маслом, посыпают орешками, крупным сахаром и сухарями.
- Чтобы кулич поднялся ровно, перед выпеканием в его середину втыкают деревянную палочку. Через определенное время палочку вынимают. Если она сухая, кулич готов.
- Выпекают кулич в увлажненной духовке (для этого в низ ставят емкость с водой) при температуре 200-220 градусов.
- Кулич массой меньше 1 кг выпекают 30 минут, массой 1 кг – 45 минут, массой 1,5 кг – 1 час, массой 2 кг – 1,5 часа.

Если кулич начинает сверху пригорать, его прикрывают сухой бумагой. Готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет.



Кулич заварной

Мука 12 стаканов, распущенное масло 1/2стакана, 2 яйца, 3/4стакана сахара, молоко 1 стакан, дрожжи 50 г, жидкий чай 2 стакана, 3/4стакана изюма, соль 2 чайные ложки.

Накануне в 8 часов вечера залить дрожжи половиной стакана тепловатой воды и дать дрожжам подняться. Заварить полстакана муки половинкой стакана кипящего молока и хорошенько размешать. Если плохо заварилось, то немного прогреть, постоянно помешивая. Когда дрожжи подойдут, смешать их с тестом, добавить остывшее кипяченое молоко, соль, яйца (чтобы немного осталось для обмазки). Подсыпать муки, чтобы получилось густое тесто, размешать его до гладкости и поставить до утра в теплое место подходить, хорошенько укрыв. В шесть-семь часов утра влить в тесто подогретое, но не горячее распущенное масло и влить понемногу два стакана некрепкого теплого чая, размешанного с сахаром. Всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. Вывалить тесто на стол и бить его хорошенько до тех пор, пока в нем не появятся пузыри. После этого выложить тесто в заранее обмазанную изнутри маслом посуду, покрыть посуду чем-нибудь теплым и оставить тесто подходить. Через час тесто выложить на доску, вмесить в него изюм, еще побить, но осторожно, и дать подойти в той же посуде еще полчаса. Теперь тесто можно разложить в обмазанные маслом формы, дать тесту подойти, смазать верх кулича яйцом и ставить печь.

Этого количества теста хватит на два кулича.

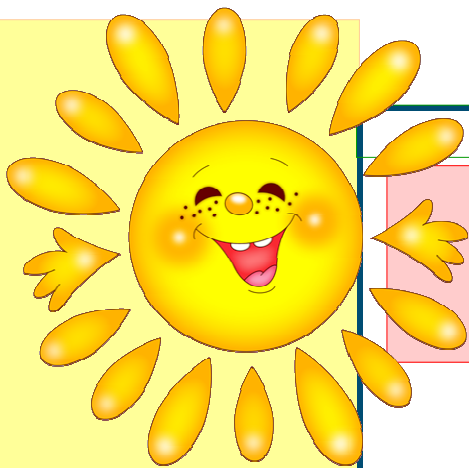


Кулич с апельсиновой цедрой

750 г муки, 1 стакан молока, 60г дрожжей, 180 г сахара, 180 г сливочного масла, 5 желтков, 2 яйца, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка апельсиновой цедры из варенья

Размешать дрожжи с небольшим количеством теплого молока, 1 чайной ложкой сахара, 1 столовой ложкой муки и поставить для брожения. Яйца, желтки и сахар взбить на водяной бане, пока не загустеет, а затем, взбивая, остудить. Теплую массу влить в муку, добавить забродившие дрожжи и теплое молоко. Старательно вымесить тесто. Оно должно отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм и измельченную апельсиновую цедру. Тесто хорошенько вымесить и оставить для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его нужно переложить в смазанные жиром и посыпанные мукой формы. Когда тесто подойдет еще один раз, кулич можно смазывать и выпекать. Выпекают куличи при температуре 180 градусов в течение 40 минут. Готовый кулич покрывают глазурью и посыпают мелкими карамельными шариками.





Вербное воскресенье

**ВЫПУСК
ПОДГОТОВИЛИ**

**СТАРКОВА К.М.
РЫБАКОВА Л.
КОЛЬЦОВА А.
БАЕВА А.**

Телефон:
8(48532) 2-02-36
Эл. почта :
goyuayydd@mail.ru

Наш адрес: г. Углич, ул.
Ольги Берггольц, д 6


ГУ ЯО «Угличский
детский дом»

Вербное воскресенье – один из главных церковных праздников. Каждый год верующие люди ждут его с особым волнением и трепетом, а встречают с большим почтением и уважением. Готовятся христиане к столь великому празднеству заранее, а потому стоит заблаговременно узнать, когда будет Вербное воскресенье. Известно, что Вербное воскресенье относится к тем торжествам, которые не имеют фиксированной даты празднования. Из года в год дата праздника меняется. Неизменным остается лишь то, что всегда праздник приходится на воскресный день, ведь недаром он так и называется: Вербное воскресенье.

