

Встречаем Светлую Пасху

Печем куличи и пасхи, украшаем яйца и готовимся к празднику всей душой

Что такое христианская Пасха

Пасха — праздник Светлого Христова Воскресения. Первую Пасху праздновали древние иудеи за 1500 лет до Рождества Христова в связи с исходом израильтян из Египта под водительством пророка Моисея. Ветхозаветная Пасха знаменовала избавление еврейского народа от египетского рабства, а слово «пасха» по-древнееврейски и означает «исход», «избавление».

Новозаветная, христианская Пасха была установлена апостолами вскоре после крестной смерти и Воскресения Иисуса Христа и наполнилась новым смыслом. Это праздник победы над смертью.

Вся неделя, предшествующая этому дню, называется Великой, или Страстной, неделей. После Тайной Вечери Христос с учениками идет в Гефсиманский сад, и, оставив их, один молится перед страданиями и крестной смертью. Здесь его схватили стражники. Он был предан суду и принял крестную смерть.

Об этом говорят последние дни Страстной недели: Великий Четверг — духовное очищение, принятие таинства; Страстная Пятница — страдания Иисуса Христа; погребение Его Тела; Великая Суббота — день печали и ожидания Воскресения Христова; и наконец Светлое Воскресение Христово.

Почему на Пасху принято красить яйца

Яйцо в мировоззрении древних народов еще задолго до Рождества Христова символизировало Вселенную. В христианстве яйцо приобрело новое 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.

Красное яйцо — символ Воскресения, символ Пасхи. Как из яйца возникает новая жизнь, так и мир заново родился через Воскресение Христова. Красный цвет знаменует радость Воскресения, возрождения рода человеческого, но это и цвет пролитой на кресте Крови Христовой, которой искуплены грехи мира. Весь вечер Великого Четверга и в Страстную Пятницу в домах православных христиан пекли куличи и делали пасхи, а затем освящали их.

В Ревду приедет митрополит Екатеринбургский и Верхотурский Кирилл

6 мая в Ревду приедет митрополит Екатеринбургский и Верхотурский Кирилл. Визит начнется в церкви во имя Великомученика Георгия Победоносца в Мариинске, где отметят престольный праздник своего святого. В 9.00 он проведет там божественную литургию, затем освятит место строительства церкви во имя Бориса и Глеба в Краснояре и, наконец, прибудет в Ревду. Как сообщил благочинный Ревды, настоятель храма Архистратига Михаила иерей Алексей, пока не решено, где в нашем городе побывает митрополит Кирилл, но, возможно, он посетит ревдинское отделение благотворительного фонда «Ника» на улице Мамина-Сибиряка при Свято-Троицкой церкви.



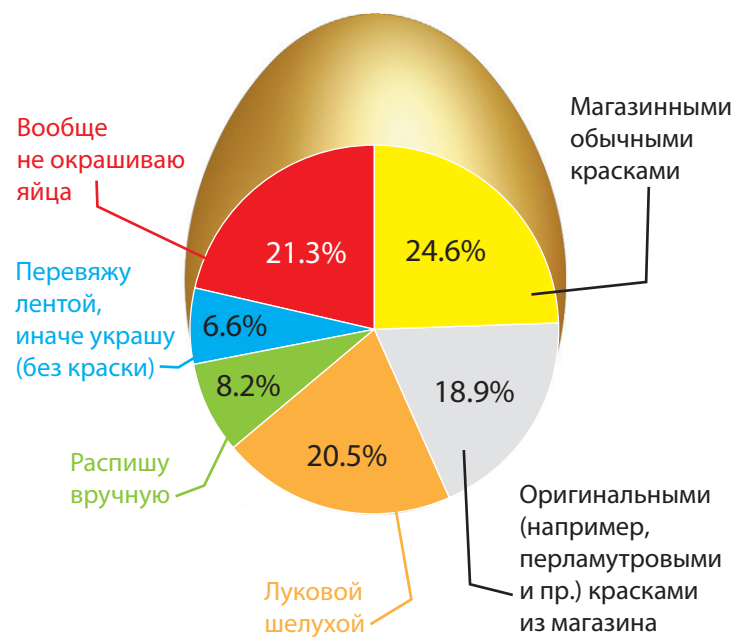
Пасха — это встреча с Воскресшим Христом

Настоятель храма Архистратига Михаила иерей Алексей:

— Для подготовки к Пасхе церковью установлен Великий Пост.

Пасха — это встреча с Воскресшим Христом, и для того, чтобы эта встреча состоялась, нужно все свои мысли, чувства настроить на эту встречу. В начале Великого поста мы просили священников нашего благочиния кратко сказать о посте, и все, в основном, говорили о том, как нужно провести Пост — с воздержанием физическим, душевным и духовной работой. И когда христианин проводит Пост по-настоящему, тогда Пасха становится действительно «Праздником праздников и торжеством торжеств...» — как это написано в богослужебных книгах на празднование Пасхи. Всех Ревдинцев поздравляю с приближающейся Пасхой, а тем, кто еще веру не обрел, желаю прозреть и увидеть Свет Христов.

Как вы украсите яйца к Пасхе?



Голосование проходило в группе Ревда-инфо в соцсети «ВКонтакте» 21 апреля. Проголосовали 122 человека.

Приходите на мастер-класс по украшению пасхальных яиц

Не нравятся магазинные краски для пасхальных яиц? Хотите сделать необычный подарок близким? Приходите на мастер-класс творческой студии «Город Мастеров»! Профессиональный художник Мария Замятина научит вас и ваших детей оригинально украшать яйца в техниках декупаж, точечная роспись и «волшебное окрашивание». Вам с собой не нужно ничего приносить, все (включая яйца) мы выдадим вам на месте. Вместе с мастером вы украсите два яйца, которые заберете домой. А также Мария раскроет секреты других интересных и доступных способов окраски яиц. Стоимость мастер-класса 400 рублей — это цена для одного взрослого или взрослого с ребенком (от двух лет). Ждем вас в воскресенье, 24 апреля, в 11 часов в редакции газеты «Городские вести». Подробности по тел. 3-46-35 (спросить Анну Кондакову).



Ванильная творожная пасха

Творожная пасха (пасха) — это творог со сливками или сметаной, спрессованный в виде усеченной пирамидки. В нее обычно добавляют изюм или цукаты. По церковнославянски она называется «млеко огустевшее». Творог для пасхи должен быть свежим, сухим, однородным. Сливки должны быть 30% жирности или жирнее, сливочное масло — мягкое. Изюм надо перебрать, хорошо про-

мыть, просушить его на салфетке или полотенце.

Формы для пасхи (разъемные металлические, пластиковые и даже картонные) можно купить в магазинах Ревды. Если такой нет, используйте сито или решето, проложенное марлей.

Ванильный сахар лучше покупать не с химическим ванилином, а зернами натуральной ванили (например, марки Dr. Oetker).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г творога (18%)
- 4 яичных желтка
- 100 г сливочного масла комнатной температуры
- 0,5 стакана сливок 35% (в Ревде — только Parmalat)
- 120 г сахарной пудры
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- 0,5 стакана изюма (предварительно замочить не менее чем за 3 часа в коньяке или апельсиновом соке)

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ:

Желтки взбейте с сахарной пудрой в крем, добавьте сливки и ванильный сахар. Поставьте смесь на маленький огонь, непрерывно помешивая, загустите ее. Не доводите до кипения! Остудите, перелив в другую емкость. Творог прокрутите в блендере или протрите через сито (1-2 раза) до гладкости, если он зернистый. Смешайте крем и творог, добавьте масло, изюм, тщательно размешайте. Форму застелите марлей в 2-3 слоя, выложите творожную массу, накройте свисающими концами марли и поставьте сверху небольшой груз. Важно создать условия для того, чтоб вытекала лишняя жидкость. Можно поставить форму в кастрюлю большей емкости, чтобы жидкость стекала в кастрюлю. Уберите пасошницу в холодильник на ночь. Утром переверните форму на блюдо, снимите марлю. Украсьте цукатами, взбитыми сливками, вареньем.



Фото
ВЛАДИМИР КОЦУБА-БЕЛЫХ,
vk.com/kocubabelih

«Чтобы тесто поднялось, должна быть тишина»

23-летняя Ксения Козина испечет к Пасхе куличи с изюмом по семейному рецепту

В межнациональной семье Козиных на Пасху всегда пекут куличи из дрожжевого теста. Глава семьи, Руслан, татарин по национальности. Его жена Ксения — русская. Одинаково хорошо здесь отмечают и православные, и мусульманские праздники. Говорят, что любой большой праздник для них — повод собрать за одним столом дружную семью.

23-летняя Ксения обожает печь. Этому искусству ее обучила мама Елена. Печет кексы, пироги, в том числе, традиционные, с картофелем и мясом, пирожки, яблочную «Шарлотку». Она в декрете, сыну Тимофею — пять лет, младшему, Тимуру — 8 месяцев. Тимофей помогает маме размешивать тесто, а Тимур — норовит потрогать каждый продукт на столе.

На просторной кухне у Ксении — всё нужно: мультитварка, пароварка, миксер. Но тесто вымешивает деревянной ложкой и вручную. А печет в электрическом духовом шкафу.

— У меня правило: когда ставлю тесто, мы все за-

молкаем. Чтобы тесто хорошо поднялось, дома должна быть тишина. К выпечке нельзя приступать в плохом настроении, получится невкусно, — говорит Ксения.

Еще одно угощение к Пасхальному столу — раскрашенные яйца, которые с удовольствием помогает украшать, а затем уплетает и старший сын Тимофей.

— Помню, как бабушка окрашивала яйца луковой шелухой, а мы покупаем краски в магазине, — рассказывает Ксения.

Она православный человек, регулярно посещает церковь, но не соблюдает пост и другие строгие ограничения. Поэтому Пасха для ее семьи — это просто возможность встретиться и порадовать друг друга.

На Пасху Ксения обязательно печет куличи, Руслан готовит плов, его мама Флора стряпает курник. Получается богатый стол. В гости приходят родители с обеих сторон, бабушки, золовка с детьми. И до самого вечера в доме не утихают разговоры и детский смех.

РЕЦЕПТ ПАСХАЛЬНОГО КУЛИЧА ОТ КСЕНИИ КОЗИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 5 яиц, 250 г сливочного масла, 1 ч.л. соли, 1 ст.л. быстродействующих дрожжей, изюм.

Готовим опару. Теплое молоко, дрожжи, соль, 2,5 стакана муки и немного сахара смешиваем, ставим в теплое место, чтобы опара поднялась (около двух часов). Затем взбиваем яйца с остатками сахара, добавляем в опару, кладем масло, остаток муки, вымешиваем ложкой, всыпаем промытый и обсушенный изюм. Тесто получается густым, но не крутым. Даем постоять около часа, до подъема. Смазываем форму для кулича маслом, наполняем тестом на 2/3 высоты и ставим в духовку при 180-200 градусах примерно на сорок минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой.

Для глазури белок взбиваем с сахарной пудрой до густоты. Остывший кулич смазываем глазурью и посыпаем кондитерскими украшениями.



Как вы отмечаете Пасху?



Лидия Павловна:

— Как все — яйца красим, в гости ходим. Яйца варю в луковой шелухе. Чтобы цвет получился насыщенным, надо много-много шелухи, а воды мало. В горячую воду — шелуху, яйца, и варишь подольше, чем обычно, минут 10 пусть покипит.

Мама у меня всегда луковой шелухой красила. А дочь сейчас своим детям какую-то пищевую краску для крашения яиц покупает и обертки специальные нарядные, они сами обертывают. Дочка куличи печет. Я не пеку и никогда не пекла почему-то. Бабушка, помню, пекла. Тесто с изюмом делали. А перед Пасхой большая приборка в квартире обязательно, это из детства у меня: мыли, чистили, хлопали, мать всегда белила, мы, дети, ей помогали, семья была большая...



Вера Николаевна:

— Яйчки крашу луковой шелухой. С десяток обычно. Куличи покупаю. Гости приходят. В чистый четверг, накануне Пасхи, дома прибираюсь: окна мою, двери. Из детства помню: в деревне у нас было принято в Пасху по родственникам ходить, и все гостей яичками угощали. Яичками стукнешься, у кого первого скорлупка разобьется, тот есть начинает. А откуда обычай обмениваться пасхальными яйцами пошел, не знаю, не задумывалась.



Яна:

— Яйца красим — как обычно, луковой шелухой. Кто научил? Бабушка, мама, всегда у нас в семье Пасху отмечали крашеными яйцами. Куличи покупаем, сами не стряпаем. Пасха у меня ассоциируется с чем-то светлым, хорошим, святым. С надеждой на будущее.



Валентина:

— Отмечаем, конечно. Раскрашиваем яйца. Обычными красками. Или специальные пленочки на них надеваем. Луковой шелухой не пользуемся, долго это слишком. Кулич... В семье у нас всегда Пасху отмечали, это считался очень большим праздником. Что-то такое новое, светлое. Радостное.



Надежда:

— Яйца красим с дочками. Луковой шелухой. Дед научил, они с бабушкой очень верующие были, давно их уже нет. Мы к ним приходили в Пасху или они к нам, всегда друг друга яйцами угощали. Пасха — это весна, свежесть, свет. Я верующий человек, я знаю, что все это не просто так, что Бог есть.



Галина:

— Семей собираемся, куличи печем. Тетушка куличам научила. Крашенные яйца — обязательно. В луковой шелухе варим. Или уже вареные украшаем. Нитками цветными, например, можно обмотать, или салфетками. Гости приходят — угощаю. В чистый четверг все моешь, сам моешься. Пасха — что-то такое светлое, обновление, чистота.

Реклама (16+)

Ждем всех на Пасху!



Куличи • Пасхи • Сырники

1 мая с 16.00 по адресу: ул. П.Зыкина, 32, ДЦ «Маяк» (бывшее «ВЫСО»)

Телефон для бронирования: **8 (902) 500-03-06**

Обслуживание банкетов, свадеб, юбилеев и т.п.



Арт-Кафе
Гламбе