

Пасха: готовимся к празднику

Перед пасхой хозяйки не только готовили еду, они украшали весь дом салфетками и букетами первоцветов, все это символизировало воскрешение и жизнь. Дети и взрослые начинали Пасхальную трапезу, съедая традиционно окрашенное в красный цвет яйцо. По преданию яйцо стало красным в руках императора Тиберия, когда Мария Магдалина пришла известить императора о воскрешении Христа. Император, конечно же, не поверил, сказав, что это невозможно, и такая же вероятность воскрешения, как если это яйцо в его руках покраснеет. Согласно легенде, яйцо покраснело, и родилась традиция.

Куличи пеклись с дохристианских времен, изначально их смысл был в самой форме, пасхальный кулич и яйца были символами плодородия, однако традиция сохранилась и в христианстве, и хозяйки до сих пор выпекают эти сдобные кексы, покрывая их глазурью. Пасха - это творожное блюдо. Традиционно ему придавали форму пирамидки, ставили печать из букв ХВ (Христос воскрес). Творог для пасок брали самый лучший, несколько раз перетирали и сдабривали всевозможными пряностями, орехами, изюмом, а также добавляли в творог сливки и яиц. Такие пасхи делались небольшими, так как хранится это блюдо очень недолго.

Пасха обыкновенная

Творог 3 кг, сливочное масло 200 г, сахарный песок 1 стакан, сметана 1 стакан, соль - 2 чайные ложки.

Творог выдержать под прессом, протереть через сито, добавить сметану и растертое свежее сливочное масло, соль, сахарный песок, перемешать и выложить в форму. При желании можно добавить ваниль, лимонную цедру или изюм.

Пасха творожная

Вам понадобится:

0,5 кг жирного творога; 3 яйца; 100 г сливочного масла; 200 мл сливок; 100 г сахара; ванилин; изюм, цукаты.

Протрите творог. Это можно сделать при помощи блендера, сита или мясорубки. Из этих вариантов предпочтительнее испытанное годами сито. Размягчите сливочное масло и добавьте к творогу. Размешайте или взбейте в блендере. Оставьте творог и начинайте взбивать яйца с сахаром и ванилином до получения пены. Добавьте сливки и перемешайте.

Полученную массу следует заварить. Можно сделать это на водяной бане, заваривая 10 минут. На плите процесс происходит быстрее — массу нужно довести до кипения и варить, помешивая, 2-3 минуты. В итоге жидкая масса должна загустеть и по консистенции напоминать детское пюре.

Пока заварная масса остывает, приготовьте изюм и цукаты. Изюм обдайте кипятком, промойте и обсушите. Цукаты порежьте, если они слишком крупные. Смешайте изюм и цукаты с заварной массой и творогом.

Выложите полученную массу в пасочницу, выставив ее влажной марлей в несколько слоев. Верх



прикройте марлей, положите блюдо и гнет. Снизу поставьте тарелочку для сыворотки. Оставьте в прохладном месте на 12 часов. По прошествии необходимого времени пасху следует извлечь из формы и украсить.

Пасха розовая

Вам потребуется:

Творог - 400г, малиновый джем - 3 ст. л., масло сливочное - 70-100 г, сметана - 100г, вареные желтки - 5 шт., сахар по желанию.

Творог протираем через сито вместе с желтками и растираем в однородную массу. Добавляем джем, растираем. Добавляем сметану, размягченное масло и смешиваем до однородной массы.

Пробуем, если нужно, добавляем сахар. Выкладываем в форму, заворачиваем в тонкую салфетку или полотенце и ставим под гнет в холодильник.

Под гнетом пасха должна находиться не менее 6 часов, лучше дольше, до Пасхи.



Кулич на сметане

Для приготовления пасхального кулича нам понадобится разогреть пол-литра молока и растворить в нем 350 граммов сахара. Затем развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока, после этого перемешать полученную массу и поставить на 10 мин.

Затем 10 яиц взбить с сахаром и добавить туда 250 грамм маргарина, 100 грамм сливочного масла, 100 грамм растопленного масла, 100 грамм сметаны, посолить, добавить ванильного сахара по вкусу, 2 столовые ложки водки, полторы столовые ложки растительного масла и все это перемешать.

После этого надо перемешать полученную массу, добавить 1 кг муки и замесить тесто, накрыть его и поставить на три часа в теплое место. Тесто вымесить так, чтобы оно отставало от рук, добавить изюм по вкусу. Тесто выложить в смазанную маслом форму на одну треть и дать подняться. Выпекать в духовке около часа при температуре 180 °C.

Кулич с изюмом

Понадобится (на 3 кулича 17 см шириной и 11 см высотой): 500 мл молока, 250-300 г сахара, 300 г изюма, 50-60 г сырых или 11 г сухих дрожжей, 1-1,3 кг муки, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 1 ч.л. ванильного сахара; 100 г сахара и 2 белка для глазури.

В слегка теплом молоке растворить дрожжи, всыпать 500 г просеянной муки, тщательно перемешать, оставить для поднятия в два раза, накрыв полотенцем. Отделить белки яиц от желтков, растереть желтки с сахаром, к белкам добавить щепотку соли, взбить в пену, затем добавить желтки в опару (подошедшую), перемешать, положить растопленное масло, перемешать, ввести белки, перемешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто, оставить для поднятия на час. Изюм 10-15 мин вымочить в теплой воде, затем слить ее и обсушенный изюм добавить в тесто, перемешать, дать тесту снова подойти и переложить его в форму, заполнить ее на треть, накрыть полотенцем и дать подойти. Поставить тесто в духовку, нагретую до 100 градусов, запечь 10 мин, увеличить нагрев до 180 градусов, до готовности выпекать. Взбить белки для глазури с щепоткой соли в пену, всыпать сахар, взбить. Обмазать глазурью верх готового кулича.

Как красить яйца к Пасхе

По церковной традиции, красить яйца нужно в Чистый четверг, в день, когда принято убирать в доме, купаться и стричься. А еще именно писанка или крашенка — это оберег и самый лучший пасхальный подарок друзьям и близким. Именно поэтому вопросу как красить яйца стоит уделить максимум внимания.

Как красить яйца: полезные советы

1. Чтоб краска ложилась ровнее, перед тем, как варить яйца, протри их спиртом.
2. Чтобы яйца во время варки не лопнули, добавь в воду несколько столовых ложек соли.
3. Если в доме есть дети, избегай химических красителей, выбирай только натуральные — свекольный сок, луковую шелуху и т.д. Ведь красители могут проникнуть в середину яйца и попасть в организм ребенка.
4. Если хочешь, чтоб после окрашивания пасхальные яйца блестели, натри их растительным маслом.

Изысканные яйца с рисунками получаются, если красить их тканями.

Можно воспользоваться шелковым галстуком или павлопосадским шерстяным платком.

1. Сырое яйцо следует обернуть тканью с рисунком. Лицевая сторона должна плотно прилегать к скорлупе.
2. Чтобы ткань не соскальзывала, прошейте яйцо по контуру. Оберните его поверх цветной в хлопковую ткань, закрепив на тупом конце.
3. Налейте в кастрюлю воду, добавьте уксус (3 ст. л.). Положите в кастрюлю обмотанные тканью яйца и варите 10-12 минут после закипания.
4. Залейте готовые яйца холодной водой. Когда они

полностью остынут, аккуратно снимите ткань. На яйце останется тонкий рисунок, такой, как на ткани.

Фантазии в узорах с помощью подручных материалов

Используя способы красить яйца, описанные выше (например, с помощью луковой шелухи), можно:

- * хаотичных крапинок можно добиться, если перед окраской мокрые яйца обвалить в рисе или пшене;
- * рисунок в виде листика можно получить, приложив перед окраской к яйцу лист петрушки и зафиксировав его марлей или чулком;
- * для того, чтобы яйцо пересекали ровные линии, можно приклеить на его скорлупу малярный скотч или натянуть на него резинку для денег;
- * символы или буквы ХВ можно приклеить на яйцо перед покраской, используя пластырь либо малярный скотч. После окраски их следует осторожно снять;
- * яйца «в клеточку» получатся, если сварить их обернутыми в сетчатые чулки или в сетку от фруктов либо овощей;
- * кружевной рисунок украсит яйцо, если перед покраской на нем закрепить интересный кружевной мотив, вырезанный из салфетки;
- * разрисуйте яйцо восковыми мелками. Рисунок проявится по окончании процедуры окрашивания.



Как подготовить дом к Пасхе

И, наконец, подойдем к подготовке к Пасхе с чисто хозяйской точки зрения. Что нам нужно сделать, чтобы в доме было празднично:

- * Пасхальный обед: проведем мы его дома или пригласим семью провести день где-то еще?
- * Составим меню.
- * Составим список покупок для предполагаемых блюд.
- * Сделаем покупки.
- * Начнем подготовку к приготовлению заранее!
- * В случае, если мы собираемся провести пасхальный обед не дома, заранее заказываем место и оговариваем меню.
- * Заранее покупаем яйца для крашенки, корзинки для яиц - все это вносим в список покупок за неделю до Пасхи.
- * Красим яйца.
- * Чтобы избежать стресса с уборкой, готовим дом к празднику в течение недели, проводим стирку, поддерживаем кухню в порядке и приобщаем к помощи по дому всю семью!