



ХВ

- Говорят, что пасху раньше
Отмечала вся страна.
На качелях сидя, дружно
Улыбалась детвора.
Молодёжь теперь не знает,
Как же Пасху отмечать:
Яйца красить, кулич стряпать
И гостей к столу встречать.
Заглянули в старину мы-
Будто дождь омыл сердца.
И сегодня вам расскажем
О Воскресении Христа.

« Не умирают обычаи, которым
суждено быть вечными»



Хоровод.



Иисус был распят на кресте.











Крестный ход.



Крестный ход.



Украшение стола на пасху.



« Христос воскрес! »





Куличи.



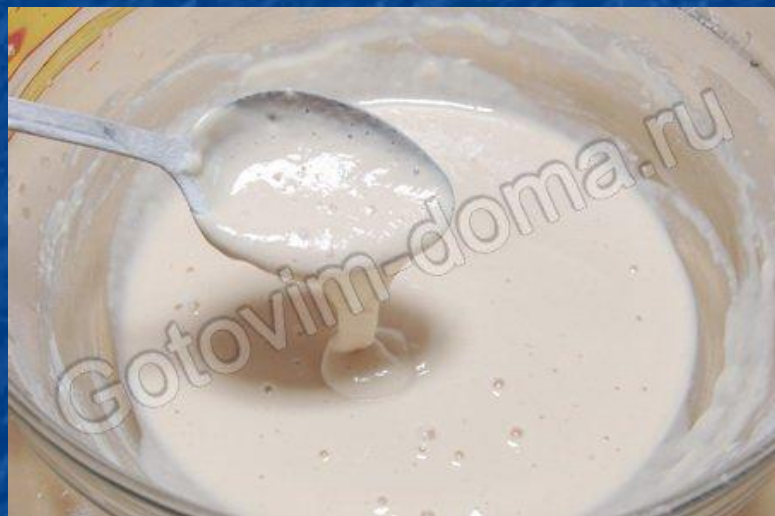
■ Кулич пасхальный

- Состав
- мука - 500-600 г,
- молоко - 1,5 стакана,
- яйца - 6 шт,
- сливочное масло 150-200 г,
- сахар - 1,5-2 стакана,
- дрожжи - 40-50 г,
- щепотка соли,
- изюм, цукаты, миндаль - по 50 г,
- ванилин или ванильный сахар
- для глазури
- белок - 1 шт,
- сахарная пудра - 0,5 стакана,
- сок лимона - 1 десертная ложка

В теплом молоке растворить столовую ложку сахара и дрожжи.

Постепенно добавить примерно 150-200 грамм просеянной муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть чистым полотенцем и

поставить опару в теплое место.





Белки отделить от желтков. Белки убрать в холодильник.

Желтки растереть с сахаром.

Масло растопить и охладить.

Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее желтки растертые с сахаром (один желток оставить для смазывания), растопленное масло (охлажденное до температуры тела), соль, ванильный сахар или ванилин - все перемешать.

Охлажденные белки взбить в пену.

Осторожно ввести белки и оставшуюся муку.

Тесто вымешивать миксером с винтовыми насадками (специальные насадки для теста), пока не появятся пузырьки воздуха в тесте - это значит, что тесто достаточно обогатилось кислородом и вымешивание можно прекратить.

Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды (по консистенции тесто жиже, чем на пироги, но гуще, чем на оладьи).

Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема.



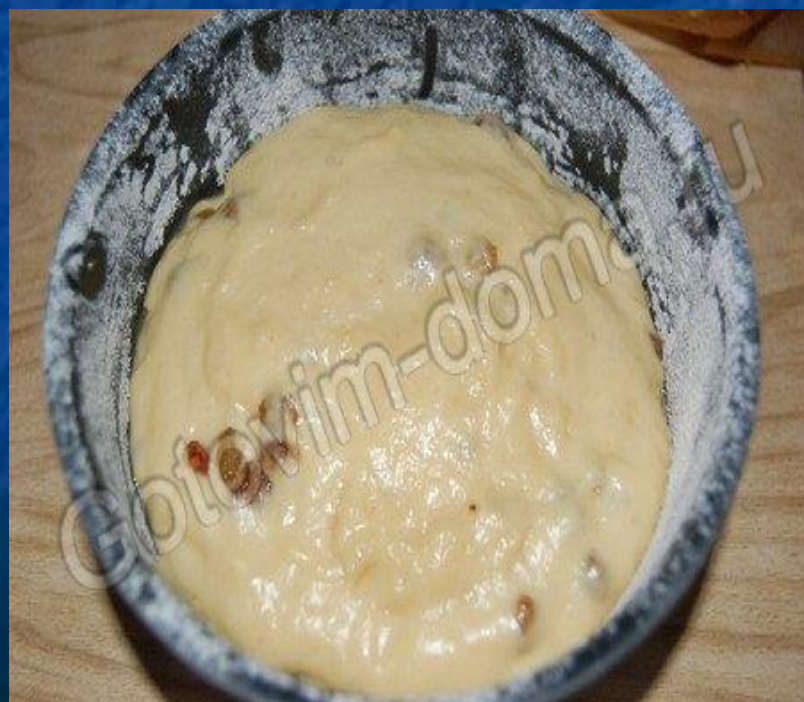
Когда оно поднимется и увеличится в объеме в несколько раз, добавить изюм (промытый, просушенный и обваленный в муке), цукаты, нарезанные кубиками, и, очищенный и мелко нарубленный миндаль. Тесто вымесить ~5 минут и снова поставить в теплое место для подъема.



Подготовить формы для выпечки куличей: на дно формы положить промасленный кружок пергаментной бумаги, а стенки смазать растительным или размягченным сливочным маслом и обсыпать мукой или молотыми сухарями.



Подошедшее тесто разложить в подготовленные формы, дать тесту еще раз подняться и смазать верх кулича желтком.



Яйца крашенки.



Яйца крапанки.



Яйца писанки.









«Христос Воскрес!»

«Воистину Воскрес!»

