

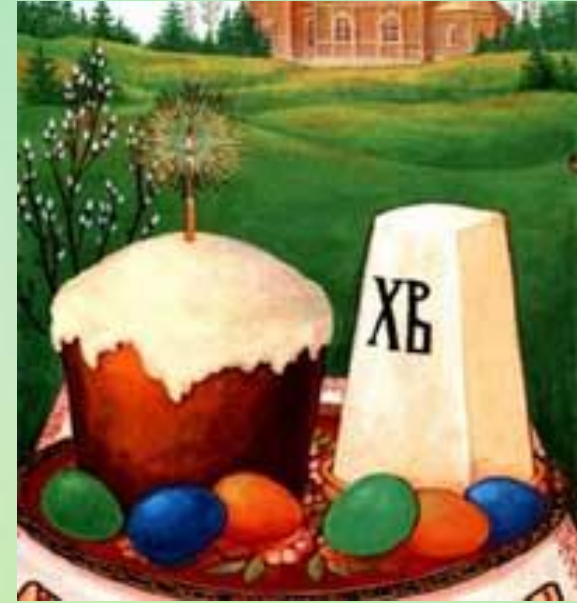
# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ.



# **ПАСХА - СВЕТЛОЕ ХРИСТОВО ВОСКРЕСЕНИЕ**

**Праздник Светлого Христова Воскресения, Пасха, - главное событие года для православных христиан и самый большой православный праздник. Слово "Пасха" пришло к нам из греческого языка и означает "прехождение", "избавление". В этот день мы торжествуем избавление через Христа Спасителя всего человечества от рабства диаволу и дарование нам жизни и вечного блаженства. Как крестной Христовой смертью совершено наше искупление, так Его Воскресением дарована нам вечная жизнь.**

**Воскресение Христово - это основа и венец нашей веры, это первая и самая великая истина, которую начали благовествовать апостолы.**



Пасха - самый большой и светлый православный праздник. Слово "Пасха" означает "освобождение", "избавление", "искупление".



По традиции, в первый день Пасхи жены остаются дома, а мужчины ходят по домам и поздравляют своих близких и знакомых. Столы всюду накрыты весь день. На столах уже все не постное. Обязательно нужно посетить всех родственников, потом хороших знакомых в особенности старших и пожилых. На второй день Пасхи полагается, чтобы жены ходили по домам, а мужья сидели дома, но это не практикуется. В наше время, в дни пасхи, многие просто ходят друг к другу в гости или устраивают праздничный ужин.

Традиционное меню пасхального стола - это крашеные яйца, пасха, кулич, утка с яблоками, студень. На Пасху принято дарить подарки, и всегда они должны хоть чем-нибудь напоминать о воскресении, обновлении, плодородии.

# Пасхальный стол: 6 вариантов блюд



Яйца



Венок



Куличи



Пасха



Мясные блюда



Напитки

# КАК СЕРВИРОВАТЬ ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

В этом году пасхальные праздники начинаются с 1 мая. А готовиться к ним надо заранее. На Руси по традиции готовились к пасхе с чистого четверга на последней неделе поста. В этот день убирали дом, красили и расписывали яйца, готовили пасху, пекли куличи.



Но этим пасхальная выпечка не ограничивалась, пекли еще плюшки из теста в виде зверюшек, зайчат, жаворонков, петушков. Изображение в печеных изделиях барашка имело и символический характер - это был символ, напоминающий о жертвенной гибели Христа.



Таким же традиционным угощением на пасхальном столе были и медовые пряники тоже в виде зверей и птиц, покрытые цветной сахарной глазурью. Пасхальный стол был обильным: запекали поросенка или окорок, подавали жареную телятину. Кроме того, на стол выставлялись различные закуски из овощей, курицы и рыбы, всевозможные студни и холодцы, жаркое с грибами, гречневая каша с бараниной, буженина, утка или гусь с медом. В зажиточных семьях на стол подавали более сорока блюд, по числу дней Великого поста.



Специально к пасхальному столу варились кисели, сбитни, готовились домашние настойки и вина. Но неизменными атрибутами пасхальной трапезы всегда были сдобные куличи, творожные пасхи и крашеные яйца. Обычно их готовили загодя и несли в субботу в церковь - святить.







Яйцо - это главный пасхальный символ, символ возрождения жизни, воскресения. Освященному яйцу приписывались магические свойства. Считалось, что оно может потушить огонь, поэтому такие яйца хранили за иконой на случай пожара. С пасхальным яйцом искали пропавший или заблудившийся в лесу скот.

**Куличи** - память о хлебе, который Христос делил с учениками - пеклись в большом количестве и украшались цукатами, цветной сахарной глазурью и пудрой. Идя в гости, брали в подарок крашеные яйца и куличи. Пасха тоже готовилась не одна, так как накормить надо было не только свою большую семью. Была еще пасха "парадная", для пришедших в гости, и отдельная пасха для слуг.



Для украшения дома заранее готовился так называемый "садик", который устраивался в плоском ящике. В этом мини-садишке загодя проращивали зелень овса или пшеницы (а теперь можно использовать, например, кресс-салат). Пророщенная зелень была символом весеннего возрождения природы.



В разных странах пасхальные традиции имеют свои особенности. Например, в Англии в воскресный обед пекут пасхальный торт и тоже красят яйца, с которыми потом устраивают "яичные бега", спуская их с горы.

В Италии крашеные яйца вплетают в пасхальный пирог. А в Польше на стол ставят белого барашка из сахара.

В Германии, пасхальным украшением стал кролик



Для пасхальных украшений можно использовать разнообразные корзинки, наполненные цветами, бантами из лент и, конечно, крашеными яйцами. Одну корзинку можно укрепить на двери, ведущей в гостиную, чтобы каждый гость еще в прихожей знал, что в этом доме его ждут радушные хозяева и вкусный праздничный стол.



# Фаршированные яйца "Цыплята"



5 яиц

1 авокадо (спелое)

болгарский перец

красного и желтого

цвета

зелень по вкусу

майонез

соль

гвоздика или перец

горошком

# Пасхальный кулич "ВИОЛЕТТА"



**Что надо:**

**1 л молока**

**5 желтков**

**5 белков**

**4 стакана сахара**

**1 стакан сметаны (я беру максимальной жирности или домашнюю)**

**ваниль**

**0,5 стакана раст. масла**

**70 г дрожжей**

**2 кг + 0,5 кг муки**

**соль**

**изюм по желанию**