

Подарки на Воскресение Христово

■ Христов день, Велик день – так в народе называли Пасху. А в Енисейской губернии XIX века говорили: Паска. Этот христианский праздник символизирует обновление мира, спасение человека, торжество жизни и бессмертия над злом и тьмой.



📷 Пасхальную выпечку освящает батюшка / ФОТО: МАРИЯ ЗАХАРКОВА

Для православных верующих Светлое Христово Воскресение – особенный праздник. Долгие восемь недель поста для некоторых – серьезное испытание. Важно в этот период не только исключить из рациона пищу животного происхождения, но и усердно молиться, отказаться от развлечений, совершать добрые дела.

Не каждый придерживается строгих правил, но все без исключения христиане готовятся к Пасхе. Начинают с Вербного воскресенья, когда почти в каждый дом люди со светлой радостью несут веточки, на которых распутившиеся почки похожи на хвостики зайчиков. В чистый четверг устраивают генеральную уборку, стирку, топят баню. А как любят домочадцы, особенно дети, красить яйца! Правда, испечь кулич не всем под силу, поэтому зачастую его покупают в магазине.

А вот ребята из Ванаварского детского дома умеют готовить куличи. Они устраивают кулинарный праздник уже не первый год, причем не для себя, а в подарок жителям дома-интерната для престарелых и инвалидов. Куличи здесь пекут порционные, чтобы всем хватило. Пасхальную выпечку обязательно освящают в местном храме. К слову, дети в учреждении все крестные и посещают церковь. Мало того, при детском доме есть специально оборудованная комната для молитвы, и даже организована воскресная школа.

Ребята вместе с наставниками изготавливают и другие симпатичные подарки – в виде открыток или брошек. Каждый год придумывают что-то новое для своих друзей.

Педагоги Ванаварского детского дома Мария Захаркова и Наталья Дрожжина и их юные воспитанники делятся с читателями ЭЖ рецептом куличей и мастер-классом по изготовлению праздничной открытки.

Евгения БАЯНОВА



📷 Ребята с удовольствием пекут и дарят куличи / ФОТО: МАРИЯ ЗАХАРКОВА

ЦИТАТА

👤 **Алесь МАКАРЕНКО,** «Сибирский народный календарь в этнографическом отношении», 1912 год:

«На Светло Христово Воскресенье обменяйся яичком с первым встречным; положи его на божничку: три года пролежит – не протухнет. Это яйцо спасает от нечистова».



📷 Воспитанники детского дома регулярно посещают церковь / ФОТО: МАРИЯ ЗАХАРКОВА

ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

Как готовить

Дрожжи залить 0,5 стакана теплого молока, добавить 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сахара. Хорошо размешать и отставить в сторону для брожения – это опара. Оставшееся молоко налить в кастрюлю, положить в него 200 г сливочного масла и поставить на огонь. Греть до тех пор, пока масло не растопится. Снять с плиты и немного остудить. Теперь соединить эту смесь с предварительно растертыми с сахаром яйцами и влить в опару. Всыпать изюм и муку, долить растительное масло. Замесить тесто, оно не должно быть крутым. Убрать в теплое место на 5–6 часов. Когда тесто подойдет, подготовьте формы для запекания: смажьте их изнутри маслом и присыпьте мукой. Масло можно капнуть и на ладони, тогда тесто не будет прилипать к рукам. Заполните формочки на 1/3 объема и снова дайте тесту подняться. Выпекайте в духовке при температуре 160–170 градусов около 40 минут. У вас получатся прекрасные мини-куличи! Мини-куличи можно украсить глазурью, белковым кремом, кокосовой стружкой, кондитерской посыпкой, цукатами, сухофруктами, орехами.



Нам понадобится:

- | | |
|---|---|
|  теплое молоко 0,5 л |  соль 0,5 ч. л. |
|  яйца 6 шт. |  сахар 2–3 стакана |
|  сливочное масло 200 г |  ваниль 2 пакетика |
|  изюм 1 стакан |  растительное масло 2–3 ст. л. |
|  сырые дрожжи 50 г (можно сухие 1,5 пакетика); |  мука 1,5 кг |

МАСТЕР-КЛАСС

Праздничная открытка


Что нужно

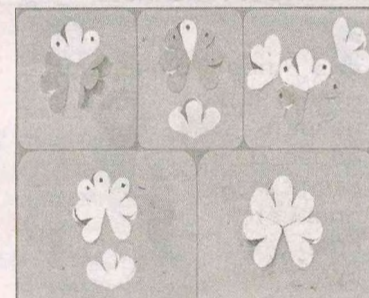
- клей
- цветная бумага
- цветной картон
- ножницы
- пайетки и стразы для декора
- картинки в тему праздника
- атласная лента

Как делать

(пошаговая инструкция)

 Вырезаем семь цветочков, каждый с семью лепестками. Приклеиваем к цветку овал в виде пасхального яйца – на край сердцевины. Лепестки склеиваем внахлест.

 Складываем цветочек пополам.



Собираем бутон воедино.

 Основу из цветного картона складываем пополам

и приклеиваем по центру ажурную салфетку. Цветок крепим к обеим сторонам открытки по указанным точкам.



Украшаем декором по внешней и внутренней стороне открытки. Приклеиваем ленты, которые необходимо завязать в бант.