|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КРАСНОАРМЕЙСКИЙ ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ ПРИХОД В ЧЕСТЬ АРХАНГЕЛА МИХАИЛА  Районные Кирилло-Мефодиевские чтения | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Реферат: «Великий Пост и Пасха: символика Православных традиций». |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | Реферат подготовила: учащаяся 11 группы ГОУ НПО ПУ-33 Тезикова Юлия Викторовна  Научный руководитель: мастер производственного обучения  Морозова Мария Александровна |
|  |  |  |
|  | 2010 год |  |

Содержание:

1. Введение…………………………………………………………………...……… 3
2. Великий Пост и Пасха: символика Православных традиций
3. Три подготовительные недели…………………………………………................4
4. Четыредесятница………………………………………………...…………...……6
5. Страстная неделя………………………………………………………..………....8
6. Православная Пасха……………………………………….………………….…...9

* Пасхальная трапеза…………………………………….…...………….....…..11

1. Заключение………………………………………………………...………….…..14
2. Список литературы…………………………………………...………..………....15
3. Приложение ……………………………………………………….………....…...16

**Введение**

В настоящее время люди всё чаще стали соблюдать православные традиции. Почти каждая русская семья с давних времён отмечала такие праздники, как Рождество Христово, Крещение, Масленица, Пасха. Сейчас же люди, не только сидя дома, отмечают эти праздники, но и посещают храмы, праздничные службы.

Цель этой работы: определить символическое значение традиций Православной трапезы Великого Поста и Пасхи; проследить историю возникновения этих традиций.

С возрождением православной культуры тема русских православных праздников становится всё более актуальной.

Данный реферат можно использовать на уроках Основ Православной культуры как в начальных классах, так и в старших. Можно взять за основу при проведении тематических классных часов.

При написании этой работы, использовался материал, взятый из различных источников: Православная литература, Православная периодическая печать, книги по кулинарии, сборники рецептур, некоторая информация была взята с Интернет сайтов. Много интересного материала предоставил отец Андрей, настоятель храма в честь Архангела Михаила.

Регламентированные рамки реферата (15 листов) не позволяют в полной мере осветить тему Великого Поста и Пасхи. Поэтому в данной работе мы более подробно остановились на символике и традициях этих праздников. Наряду с Великим Постом и Пасхой у христиан существуют и другие не менее светлые и значимые события, которые так же достойны углубленного изучения.

У западных христиан самый большой праздник Рождество Христово. У каждого человека есть день рождения, и у Господа Иисуса Христа есть день рождения, но это ничего не говорит о том, кто Он. Воскреснуть мог только Господь Бог, поэтому Воскресение Христово говорит, что Иисус Христос действительно Сын Господа Бога, Второе Лицо Святой Троицы. Западные христиане отошли от православного учения и мировоззрения и любят уменьшать, божество Господа Иисуса Христа и поэтому они меньше празднуют Его Воскресение, а иногда даже и замалчивают.

Воскресение Христово - это самый большой праздник православных христиан. Православные христиане подготавливаются к этому величайшему празднику Великим Постом, который длится 48 дней. Великий Пост - это важнейший и самый древний из многодневных постов, это время подготовки к большому празднику Святой Пасхи. Великий Пост напоминает нам о сорокадневном посте Спасителя в пустыне; он же вводит нас в Страстную седмицу и затем к радостям Праздника праздников - Светлого Христова Воскресения.

**Три подготовительные недели**

Великому Посту предшествуют три подготовительные недели. В течение этих трех недель Церковь начинает постепенно подготавливаться к Великому Посту, который делится на Четыредесятницу (первые сорок дней) и на Страстную Седмицу (неделя перед Пасхой). Между ними находится Лазарева Суббота (Вербная Суббота) и Вход Господень в Иерусалим (Вербное Воскресенье). Таким образом, Великий Пост длится семь недель (вернее 48 дней) и делится на четыре части: Четыредесятница, Лазарева Суббота, Вход Господень в Иерусалим (Вербное воскресенье), Страстная Неделя, Православная Пасха.

## Первая подготовительная неделя

Во время первой подготовительной недели, которая называется «Неделею Мытаря и Фарисея», нет поста, поэтому она называется «сплошной седмицей». Обыкновенно пост бывает каждую среду и пятницу. Во время Литургии в это воскресенье читается из Евангелия «О Фарисее и Мытаре» (Луки 18:10-14). Эта притча задает тон на весь пост и показывает, что только слезная молитва и смирение могут снискать нам милосердие Божие, только тогда мы сможем увидеть свои ошибки и измениться к лучшему. Она нас учит, что мы должны подойти к посту с покаянием и без гордыни.

## Вторая подготовительная неделя

Во время второй подготовительной недели, которая называется «Неделей о Блудном Сыне», среда и пятница постные. В притче «О блудном сыне» (Луки 15:11-32). Иисус Христос рассказал о том, как блудный (блуждающий) сын вернулся в свой отчий дом. Так и мы иногда уходим от Господа Бога, нашего Отца, а этим чтением Святая Церковь зовет нас вернуться к Нему и поучает нас надеяться на милосердие Божие, если мы искренно покаемся в своих грехах.

**Третья подготовительная неделя**

Третья подготовительная неделя называется «Мясопустною» или «Сырною» ( или по - народному «Масленица»). В эту неделю среда и пятница не постные, нельзя есть мясо; но молоко, яйца, рыбу, сыр, масло и все другое можно. По старому русскому обычаю, в это время пекутся блины и устраиваются всякие увеселения.

Само воскресенье «Мясопустной недели» называется «Неделей о Страшном Суде». В песнопениях Сырной седмицы воспоминается грехопадение Адама и Евы, произошедшее от невоздержания, и содержится восхваление поста с его спасительными плодами. Этим чтением Церковь напоминает нам, что мы должны делать добрые дела и зовет грешников к покаянию, напоминая, что за все грехи нам придется отвечать.

# Четыредесятница

Четыредесятница напоминает нам о 40-а днях, которые Иисус провел в пустыне, подготавливаясь к проповеди. Поэтому и мы во время поста подготавливаемся к Пасхе и христианской жизни вообще. Этот период не траурный, но одеяния в церкви бывают черные, в знак покаяния. Первая и последняя недели поста отличаются своей строгостью, а Богослужения продолжительностью.

На каждой службе произносится с земными поклонами покаянная молитва Ефрема Сирина: «Господи и Владыко живота моего...»

Первый день Великого Поста называется Чистым понедельником. Это нецерковное название закрепилось потому, что в России был обычай чистить дом от "духа масленицы", завершившейся накануне, и ходить в баню, чтобы вступать в Великий Пост очищенными духовно, через испрашивание прощения в Прощеное воскресенье, и телесно.

В первую пятницу Великого Поста читается канон св. великомученику Феодору Тирону, после чего на середину храма выносится коливо - смесь из вареной пшеницы и меда, которую священник благословляет с чтением особой молитвы, а затем раздает верующим. Коливо – единственная варёная пища, которую разрешается употреблять с момента начала поста.

Этот обычай связан с историей гонений на христиан во времена императора Юлиана Отступника. Тогда император распорядился окропить идоложертвенной кровью всю без исключения пищу, продававшуюся на рынках Константинополя. Это означало, что христиане должны были просто умереть от голода, поскольку, как понимал император, вкушать пищу, окропленную принесенной в жертву языческим богам кровью, христиане не станут ни под каким видом. По церковному преданию, в этот момент константинопольскому архиепископу Евдоксию явился св. великомученик Феодор Тирон и чудесным образом подсказал архиепископу выход из казавшегося безвыходным положения. Великомученик указал ему, что повеление нечестивого императора не успело распространиться на домашние припасы христиан и на запасы пшеницы и меда, которые были в то время весьма распространенной пищей и потому их в достаточном количестве держали в домах. Св. Феодор Тирон повелел смешать вареную пшеницу с медом и вкушать во славу Божию, чтобы не умереть и в то же время не предать христианскую веру вкушением идоложертвенного.

**Лазарева суббота** приходится на 6-ю неделю Великого Поста. Богослужение в Лазареву субботу отличается проникновенностью, значимостью, на нём вспоминается воскрешение Иисусом Христом Лазаря.

Близ Иерусалима находилось селение Вифания. В нем жил Лазарь с двумя сестрами: Марфой и Марией. Господь любил Лазаря и часто посещал это благочестивое семейство. Однажды Лазарь заболел. Марфа и Мария послали сказать Иисусу: «Господи, тот, кого Ты любишь, болен». Иисус ответил: «Эта болезнь не к смерти, а к славе Божией». Прошло два дня. Иисус сказал ученикам Своим: «Лазарь, друг наш, умер» - и пошел с ними в Вифанию.

Марфа встретила Иисуса Христа и сказала Ему: «Господи, если бы Ты был здесь, не умер бы брат мой. Но и теперь знаю, что чего Ты попросишь у Бога, даст Тебе». Господь ответил ей: «Воскреснет брат твой.» Пришла и Мария с родственниками и знакомыми, пала к ногам Иисуса Христа и также говорила: «Господи, если бы ты был здесь, не умер бы брат мой». Видя их печаль, Иисус сам прослезился. Когда подошли к пещере, где был погребен Лазарь, Иисус повелел отвалить камень от входа в пещеру, возведя очи к небу и, помолившись, громко воззвал: «Лазарь, выйди вон!». Умерший вышел из гроба. Многие из иудеев, видевшие это чудо, уверовали в Иисуса Христа. Весть об этом потрясающем чуде громом разнеслась по Иудее... Именно после воскрешения Лазаря первосвященники и фарисеи приняли окончательное решение убить Иисуса. Время их приближалось. Наступала власть тьмы, а с нею и последние дни жизни Спасителя.

# Вход Господень в Иерусалим (Вербное воскресенье)

На шестое воскресенье Великого Поста празднуется торжественный вход Господень в Иерусалим на вольные страдания. Этот праздник иначе называется Вербным воскресением. На Всенощной после прочтения Евангелия освящаются молитвой и окроплением св. воды, распускающиеся ветви вербы (ваиа) или других растений. Освященные ветви раздаются молящимся, с которыми при возженных свечах верующие стоят до конца службы, знаменуя победу жизни над смертью (воскресение). На этот праздник разрешается рыба, елей и вино.

Все четыре евангелиста повествуют о Входе Иисуса Христа в Иерусалим за несколько дней до крестных страстей Его. Когда после чудесного воскрешения Лазаря Иисус Христос за шесть дней до Пасхи собрался для празднования ее идти в Иерусалим, то многие из народа с радостным чувством последовали за Иисусом, готовые сопровождать Его с торжественностью. Первосвященники же иудейские, негодуя на Иисуса за то, что Он возбуждал к Себе необыкновенное почитание в народе, задумали убить Его, а также и Лазаря, «потому что ради него многие из Иудеев приходили и веровали в Иисуса».

Но произошло неожиданное для них: «Множество народа, пришедшего на праздник, услышав, что Иисус идет в Иерусалим, взяли пальмовые ветви, вышли навстречу Ему и восклицали: «Осанна! Благословен грядущий во Имя Господне, Царь Израилев!» Многие подстилали свои одежды, срезали ветви с пальм и бросали по дороге, дети приветствовали Мессию. Уверовав в могущественного и благого Учителя, простой сердцем народ готов был признать в Нем Царя, который пришел освободить его.

# Страстная Неделя

Страстною седмицей называется последняя перед Пасхою - неделя Великого Поста. Эта неделя посвящена воспоминаниям страданий, смерти на кресте и погребению Иисуса Христа. Всю эту неделю христиане должны проводить в посте и молитве. Этот период траурный, и поэтому одеяния в церкви бывают черные.

По величию событий все дни Страстной Недели называются Великими. Особенно умилительны воспоминаниями, молитвами и напевами последние три дня.

Понедельник, вторник и среда вспоминают беседы Христа с народом. В Великую среду Страстной недели вспоминается предательство Иисуса Иудой. В Великий четверг принято причащаться. В Великую пятницу вспоминается распятие Иисуса Христа и Его погребение. В Великую Субботу совершается воспоминание сошествия Иисуса Христа в ад, когда телом Он пребывал во гробе, и победы Его над адом и смертью.

# Православная Пасха

Праздник Светлого Христова Воскресения - Пасха - главное событие года для православных христиан и самый большой православный праздник. Святой Григорий Богослов называет её царицей дней, праздником праздников и торжеством торжеств, превосходящим, как солнце звёзды, не только все человеческие и земные праздники, но и праздники в честь Христа. 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.

Задолго до полуночи верующие, в светлых одеждах, стекаются в храм и благоговейно ожидают наступающего Пасхального Торжества. Перед самою полуночью торжественный благовест возвещает о наступлении великой минуты Светоносного Праздника Воскресения Христова. Священнослужители с крестом, светильниками и фимиамом исходят из алтаря и вместе с народом обходят вокруг церкви с пением. В это время с высоты колокольни, как с небес, льется ликующий пасхальный трезвон. Все молящиеся идут с возженными свечами, выражая тем духовную радость Светоносного Праздника.

Воскресение Христово

В первый день после субботы, рано утром, Иисус Христос воскрес из мертвых. При этом сделалось сильное землетрясение. С неба сошел ангел Господень; вид его был, как молния, а одеяние белое, как снег. Он отвалил от двери гроба камень и сел на нем. Воины, стоящие на страже, от страха попадали на землю и стали как мертвые, а потом, придя в себя, разбежались. Некоторые из них пришли к первосвященникам и рассказали о случившемся. Первосвященники дали им денег и научили говорить, будто ночью, когда они спали, ученики Иисуса Христа пришли и украли Его тело.

Воскресение Христово празднуется в первое воскресенье после первого весеннего полнолуния. Праздник начинается Христовым Воскресением, в полночь между Великой Субботой и Воскресеньем. Служится особенная торжественная служба Светлая Пасхальная Заутреня. Служба начинается в полночь, когда духовенство и прислужники в алтаре начинают петь стихиру.С этим пением начинается крестный ход вокруг храма (три раза), с торжественным звоном в колокола. Во время службы священник снова и снова с радостью приветствует всех молящихся словами «Христос Воскресе» (три раза), и каждый раз молящиеся отвечают «Воистину Воскресе». Иногда это приветствие делается на других языках. Во время службы хор часто исполняет Пасхальный Тропарь:

Христос воскресе из мертвых,

смертию смерть поправ,

и сущым во гробех живот даровав.

Слово св. Иоанна Златоустаго.

После службы все молящиеся подходят к священнику, который держит в руках крест, целуют крест и христосуются с ним, а потом и друг с другом. Обыкновенно здесь же возле креста, всем дают красные яйца. Заутреня продолжается около полутора часов. После Заутрени некоторые уходят домой и разговляются дома со своими родственниками и друзьями. Конечно, здравый смысл говорит, что для того чтобы чувствовать себя здравым и бодрым нужно перед Заутреней прилечь и поспать несколько часов. Это в особенности относится к детям.

Светлая Пасхальная Литургия

В некоторых храмах сразу после Заутрени служится Светлая Пасхальная Литургия, которая продолжается около двух часов. Таким образом, пасхальное богослужение кончается после трех часов утра. Во время этой Литургии, молящиеся, которые говели, исповедовались и причащались во время Страстной Недели, могут снова причащаться без исповеди, если за истекшее время никаких больших грехов не было совершено.

После богослужения, так как пост кончился, молящиеся обыкновенно разговляются.

Светлая Пасхальная Седмица

Пасха празднуется семь дней, то есть всю неделю, и поэтому эта неделя называется «Светлая Пасхальная Седмица». Каждый день недели тоже называется светлым: Светлый Понедельник, Светлый Вторник и так далее, а последний день, Светлая Суббота. Ежедневно совершаются Богослужения. Царские Врата открыты всю седмицу. Конечно, в Светлую Среду и Пятницу поста нет.

Пасхальный период

Весь период до Вознесения (40 дней после Пасхи) считается Пасхальным периодом, и православные приветствуют друг друга приветствием «Христос Воскресе!» и ответом «Воистину Воскресе!» Даже когда поднимают телефонную трубку, то не говорят «алло», а говорят «Христос Воскресе!» Весь этот период связан со многими обычаями и традициями, о которых можно было бы очень многое что написать и сказать.

Пасхальные обычаи

На первый день хозяйки - жены остаются дома, а знакомые мужчины ходят по домам и поздравляют своих близких и знакомых. Столы всюду накрыты весь день. На столах уже все скоромное (не постное). Обыкновенная еда: на закуску - селедка, потом суп, курица, жаркое, ветчина, картошка, салаты, водка, вино. На сладкое - сырная пасха, куличи, торты, компот, чай и кофе. Обыкновенно, садятся за стол на полчаса, потом прощаются,и гость идет к другим знакомым. Обязательно нужно посетить всех родственников, потом хороших знакомых в особенности старших и пожилых. Обыкновенно подарки в этот день не приносят. На второй день Пасхи полагается, чтобы жены ходили по домам, а мужья сидели дома, но это не практикуется. В наше время, в эти святые дни, многие сговариваются и просто ходят друг к другу в гости.

**Пасхальная трапеза**

Обрядовая сторона Пасхи находит своё отражение в пищевой символике и в самой праздничной трапезе. Традиционный для христиан набор блюд включает в себя кулич, творожную пасху и крашеные яйца. Главное и непременное украшение праздничного стола – куличи, которые выпекают из сдобного дрожжевого теста, высокие и круглой формы. Высокими они должны быть потому, что в весеннее время Пасхи всё в природе оживает и тянется вверх.

Раньше трудно было представить праздничный христианский стол без творожной пасхи, часто нескольких видов (см. приложение). Пасха – особое блюдо из творога, которое по русской традиции готовится только один раз в году – на праздник Пасхи. Главный компонент этого блюда – протёртый творог, к которому добавляют сливочное масло, сметану или сливки, яйца и сахар. Творожные пасхи традиционно делали в виде четырёхугольной пирамиды, которая олицетворяет Голгофу – гору в Иерусалиме, где был распят Христос. По другому преданию оригинальная форма пасхи - усечённая пирамида- символизирует Гроб Господень. На поверхности пасхи изображаюткрест, копьё, трость, проросшие зёрна, ростки и цветы – символы страдания Иисуса Христа. Именно творожной пасхой нужно намазывать ломоть кулича перед тем, как его съесть.

**Кулич** – главное пасхальное блюдо, символическая отметка нового времени, начавшегося после Великого поста и Воскресения Христова. Именно кулич является первой пищей для разговления. В течение всего года хлеб сопровождает трапезу мирянина, и только единожды за это время он становится праздничным, пасхальным. Кулич - это артос на нижней ступени освящения, обрядовая пища. Им не только разговляются после поста, но и символически причащаются. Откуда же происходит кулич, и почему на Пасху пекут и освящают именно куличи? Нам, христианам, особенно следует причащаться в день Пасхи. Но так как многие православные христиане имеют обычай принимать Святые Тайны в продолжение Великого поста, а в Светлый день Воскресения Христова причащаются немногие, то в этот день в храме благословляются и освящаются особые приношения верующих (пасхи и куличи), чтобы вкушение от них напоминало о причащении истинной Пасхи Христовой и соединяло всех верных во Иисусе Христе. Кроме того, кулич служит одной из формальных различительных черт между христианской и иудейской Пасхой. Во время празднования последней употребляется пресный хлеб, а квасной (взошедший) есть запрещено. Сила традиций вкушать особую пасхальную выпечку столь велика, что в советской России даже во время войны, верующие приносили в храм для освящения чёрный хлеб. По традиции часть куличей хозяйки отдавали в церковь и бедным. Здесь важно учесть, что отдельное выпекание для этой цели куличей подразумевает скупой дар не только по тому, что они малы, а потому что маленький кулич всегда более сухой и менее воздушный. Традиционно кулич должен быть съеден в течение Светлой седмицы, что предполагает ломоть ежедневно для каждого члена семьи. Кулич важно правильно разделить и разрезать. Недопустимо продольное его разрезание, лишь поперечное, причём верхушка не съедается до последнего ломтя и всю неделю защищает мякиш от обветривания. Таким образом, отрезав нужное количество ломтей, кулич вновь накрывают макушкой.

**Артос** – освящённый квасной хлеб, иначе – просфора всецелая. Артос освящается особой молитвой, его хранят на специальном столе перед иконостасом; с ним совершают крестный ход вокруг храма и после раздробления в субботу Светлой седмицы раздают верующим как святыню, которая помогает от болезней. Артос употребляется в особых случаях, например, в болезни и всегда со словами « Христос воскресе!» На артосе изображён Крест, на котором виден только терновый венец, но нет Иисуса Христа. Это символизирует победу Христа над смертью, его Воскресение. Употребление артоса началось с самого начала христианства. Первое место за столом оставляли невидимо присутствующему Господу и клали на это место хлеб. В дальнейшем, первые священники установили в праздник Воскресения Христова полагать в храме хлеб, как видимое выражение того, что пострадавший за людей Христос сделался для христиан истинным хлебом жизни.

Традиции украшения Пасхальных яиц

Яйцо – главный пасхальный символ воскресения, т.к. из яйца рождается новое существо. При пасхальном целовании и приветствии верующие издревле дарили друг другу красные яйца. Обычай этот, по преданию, обязан своим происхождением Марии Магдалине, которая, представ перед императором Тиберием, поднесла ему в дар красное яйцо с приветствием «Христос воскрес!» и с этих слов начала свою проповедь. Красный цвет – это цвет пролитой на кресте крови Христовой, которой искуплены грехи мира. Другая легенда крашения яиц гласит: после смерти Христа семь иудеев собрались на пир. Среди блюд были жареная курица и сваренные вкрутую яйца. Во время пира один из собравшихся, вспомнив про казненного, сказал, что Иисус воскреснет на третий день. На это хозяин дома возразил: "Если курица на столе оживет, а яйца станут красными, тогда он воскреснет". И в тот же миг яйца изменили цвет, а курица ожила.

Яйцо является символом жизни, началом всех начал. К празднику Пасхи принято красить куриные яйца, а также расписывать их различными орнаментами. Такие яйца называются крашенки, крапанки, писанки. Не принято красить яйцо в темные и мрачные цвета. Основной цвет – красный или его оттенки. Окрашенное яйцо знаменует возрождение людей кровью Иисуса Христа. Крашеные яйца – символ праздника – придают особое своеобразие пасхальному столу.

Изготовление яиц

Деревенские умельцы готовили к Пасхе деревянные писанки. В кондитерских продавали шоколадные и сахарные яйца. А известные ювелирные фирмы создавали произведения искусства из фарфора и хрусталя, золота и серебра, из цветного и прозрачного стекла, из кости и камня. В форме яйца исполняли самые разнообразные бытовые предметы несессеры, часы, вазочки, подарочные чашки и т.д. В XVIII-XIX веках производство пасхальных яиц становится самостоятельным видом искусства, а с конца прошлого столетия - и самостоятельной отраслью художественной промышленности. Их делали на стекольных и фарфоровых заводах, на шлифовальных фабриках, в мастерских и т.д. Мировую славу снискали пасхальные яйца фирмы Фаберже. Мастера фирмы создали 56 уникальных подарочных яиц для императоров Александра III и Николая II. После 1917 года производство пасхальных яиц было прекращено. Однако традиция одаривать на Пасху друзей и родственников раскрашенными яйцами сохранилась.

**Заключение**

Пасха – Православное торжество. Великий Пост, время, насыщенное молитвами, покаянием, прощением, самоисправлением. Духовным и телесным подвигом кончается и настаёт Пасха – время торжества православной веры. К этому великому событию мы подготавливаемся духовно и телесно. Духовная подготовка состоит из чтения молитв и удаления от всего греховного. Пост есть время молитвы и покаяния, когда каждый из нас должен испросить у Господа прощение своих грехов и достойно причаститься. Телесная подготовка состоит из того, что мы едим только постную пищу и не едим скоромную. Во время Великого Поста все говеют, исповедуются.

Из глубины веков до нас дошли традиции празднования Православных праздников - дней церковных торжеств, посвящённых памяти наиболее значимых христианских событий и личностей.

Светлое Христово Воскресение – главный и древнейший христианский праздник. В предпасхальные дни душа каждого из нас наполняется весенним теплом, ждёт какого-то чуда или праздника. Хочется поставить букетик вербы перед Вербным воскресеньем, а уж на Пасху обязательно купить или испечь праздничный кулич, весь светящийся каким-то особым светом, и вокруг него разложить разноцветные яйца. Весь дом наполняется благодатным теплом, и кажется, что все невзгоды позади. Пусть же так и будет!

# Список использованной литературы

1. Бубнов Я.Н. Великий пост и православная пасха. Издательство Открытый мир. Москва. 2005г.
2. Информация с интернет сайта http://pasxa.eparhia.ru
3. Информация с интернет сайта http://www.kulina.ru
4. Носовский Г., Фоменко А. Библейская Русь. Т. 1 , 2004]
5. Православная кулинария. – Мн.: ООО «Харвест»,2005
6. Узун О.В. Русский народ. Русская кухня. – М.: ОЛМА Медиа , 2008

**Пасха с шоколадом**

Требуется: 2кг свежего творога, 200г шоколада, 200г сахарной пудры, 200г сливочного масла, два стакана сметаны, один стакан цукатов.

Способ приготовления: Шоколад натереть на терке или наскоблить ножом, смешать с сахарной пудрой и отставить. Затем взять творог, протереть через решето, смешать со сливочным маслом и сметаной, хорошо размешать, всыпать в творог стакан нарезанных цукатов, шоколад с сахарной пудрой, перемешать все это, чтобы масса имела равномерный цвет. Все сложить в форму, застланную тонкой тканью (кисеей, марлей), вынести на холод и положить под гнет. Через полтора суток пасху вынуть из формы и подавать к столу.

**Ванильная пасха**

Требуется: 600 г творога, три стакана сливок, один стакан сахара

и полпалочки ванили.

Способ приготовления: Хорошо спрессованный творог протирают сквозь решето, вливают в него постепенно сливки, смешивают, заворачивают на 12 часов в салфетку, салфетку связывают узлами и подвешивают, чтобы дать стечь образующейся в результате заквашивания сыворотке. Затем в творог всыпают стакан сахара, ваниль (толченую) и все как следует перемешивают. После этого творог кладут в пасочницу, выстланную тонкой тканью, накрывают дощечкой и ставят на полчаса под гнет. Через полчаса пасху осторожно вынимают из пасочницы, освобождают от ткани, ставят на блюдо и сверху украшают искусственным цветком. Такой пасхи должно хватить на шесть-восемь

человек.

**Розовая пасха**

Требуется: Свежий творог 800г, варенье 200г, сахарный песок 1/2стакана, яйцо сырое 3 штуки, сливочное масло 100г, свежая густая сметана 2-3 стакана

Способ приготовления: Взять самый свежий из-под пресса творог, смешать его с самым лучшим вареньем – малиновым, вишневым, абрикосовым или любым другим (но без лишнего сиропа), прибавить полстакана или более сахарного песка, все протереть сквозь решето, добавить сырые яйца, сливочное масло, свежую густую сметану, хорошенько размешать и переложить в пасочницу, выложенную тонкою салфеткою. Положить сверху дощечку и наложить пресс. Варенье придаст пасхе нежный цвет и приятный фруктовый аромат. Предлагаем украсить эту пасху консервированными фруктами.

**Пасха с крутыми желтками**

1,2 кг творога, 400г сливочного масла, 15 желтков от сваренных вкрутую яиц, 750г сливок (жирностью не менее 30%), 300г сахарной пудры, щепотка ванилина.

Способ приготовления: В творог добавляют сливочное масло, желтки сваренных вкрутую яиц и дважды протирают массу через сито. К протертой массе добавляют взбитые с сахаром или сахарной пудрой сливки и тщательно перемешивают. Массу выкладывают в пасочницу, застеленную марлей, сверху накладывают гнет и ставят в холодильник или холодный погреб. Пасху следует выдерживать на холоде под гнетом не менее 12 часов.

**Кулич пасхальный**

Тесто для куличей можно приготовить двумя способами.

Требуется: на 1кг муки – 1 ½ стакана молока, 6 яиц, 300г масла или маргарина, 1 ½ -2 стакана сахара, 40-50г дрожжей, ¾ чайной ложки соли, 150г изюма, 50 г цукатов, 50г миндаля, ½ порошка ванилина или 5-6 измельченных зерен кардамона.

Первый способ. В ½ стакана теплого молока растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить в опару теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки (1 желток оставить для смазки), растертые с сахаром и ванилином, масло, все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку. Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды и веселки.

Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно поднимется и увеличится в объеме вдвое, добавить изюм, цукаты и миндаль, тесто разложить в формы. Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на 1/3 высоты, для более плотного - на ½ высоты.

Формы приготовить так: дно покрыть кружком белой, промасленной с двух сторон бумаги, бока смазать маслом и обсыпать мукой или толченными сухарями. Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на ¾ высоты формы, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф (не очень жаркий) на 50-60 мин. Во время выпечки форму с куличом надо очень осторожно поворачивать, но не трясти.

Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченным водой. Готовность кулича определяют, воткнув в него тонкую лучину: если вынутая лучина сухая – кулич готов, а если на лучине будет тесто – кулич сырой.

После охлаждения кулич можно покрыть глазурью и украсить цукатами, ягодами из варенья, шоколадными фигурками.

Второй способ. В ½ стакана теплого молока развести дрожжи, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто, затем добавить соль, сахар, растертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену; все это перемешать, сверху посыпать мукой, накрыть и поставить на ночь в защищенное от сквозняка место. Утром добавить остальную муку, ванилин, смешанный с сахаром, вымесить тесто, как указано в описании первого способа приготовления. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема. После того как тесто поднимется, прибавить изюм, миндаль, перемешать и разложить в формы.

В остальном поступать так же, как указано выше в первом способе.

**Цукатный кулич**

Требуется: 4 стакана пшеничной муки, 70г свежих дрожжей, 1 стакан молока. 200г сливочного масла, 6 яиц, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана апельсиновых цукатов, 1/2 стакана мелкого изюма, 1/3 порошка ванильного сахара, 1 ч. ложка соли.

Способ приготовления: Приготовить тесто опарным способом. Готовое тесто выложить (1/3 по высоте) в куличную форму или в кастрюлю с высокими стенками, выстланную промасленной бумагой, и поставить на расстойку до увеличения объема примерно до середины высоты формы. После этого поставить форму в нагретую печь, выпекать при температуре 200-210° С.

Так же можно испечь миндальный кулич. Вместо цукатов надо взять 200г миндаля.

**Кулич с шафраном**

Требуется: 8 стаканов (около 1,5кг) пшеничной муки, 100г свежих дрожжей, разведенных в 1/2 стакана теплого молока, 1/2 стакана воды, 1 стакан сахара, 1 стакан изюма, 2 г шафрана, замоченного предварительно в 1/2 стакана холодной воды или рома, 16 желтков, 2,5 стакана растопленного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления: Разбить желтки в воду, разболтать их, влить дрожжи, всыпать 5 стаканов муки, дать подняться. Потом хорошо выбить тесто, всыпать соль и все остальное. Вымесить тесто как можно лучше, чтобы оно было густое, и дать подняться еще раз.

Разложить тесто в формы, дать расстояться. Когда тесто поднимется, смазать яйцом и поставить в горячую духовку.

Готовый кулич посыпать мелко изрубленным миндалем.