

Со светлым праздником Пасхи!

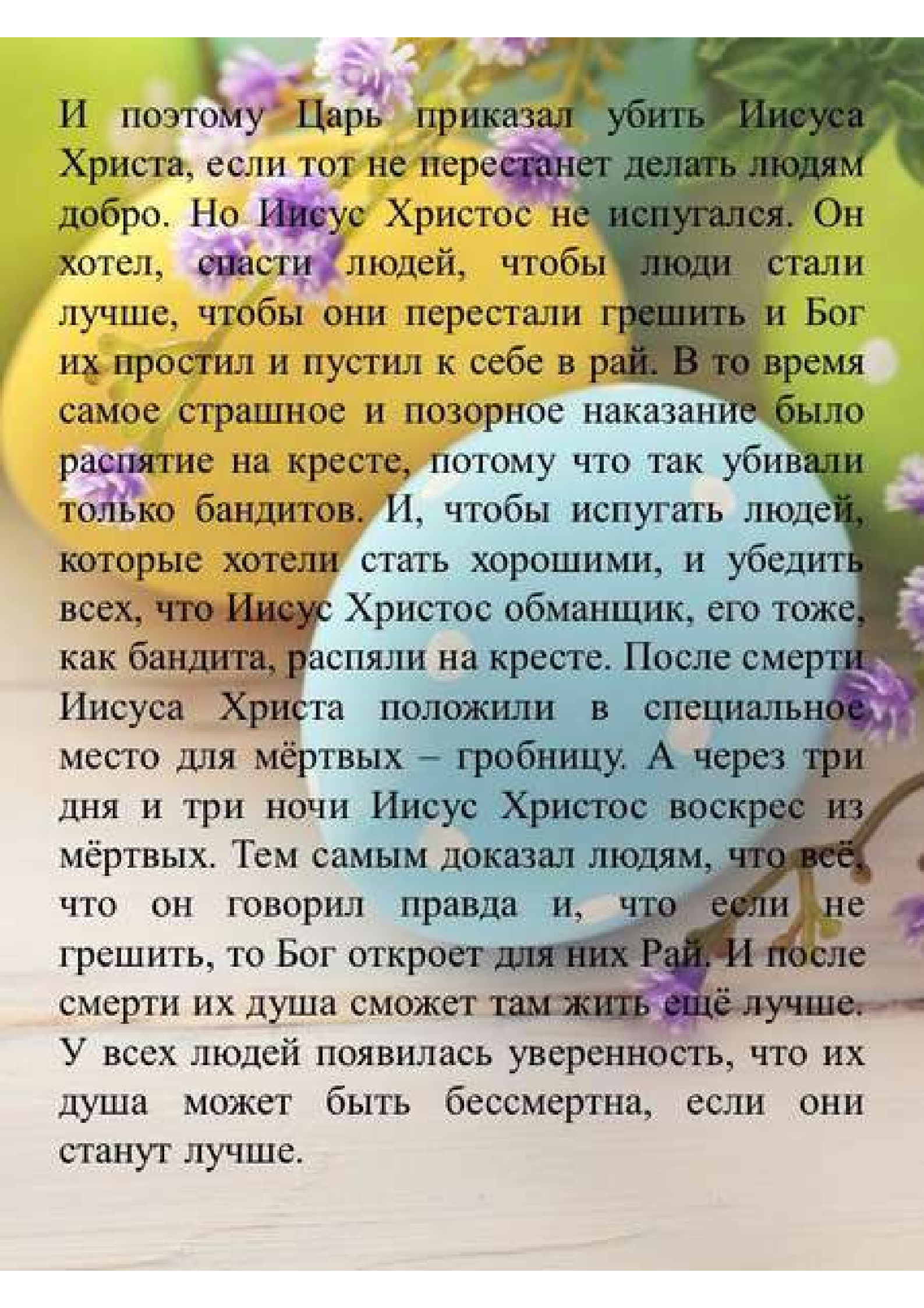
Пусть светлая Пасха
Приносит в ваш дом
Любовь и надежду,
Согласье во всём.

Пусть вера укроет
От бед и невзгод,
Пусть вечная радость
В семью к вам придет.

Пусть в жизни у вас
Будет больше чудес.
Счастливыми будьте.
Христос наш Воскрес!

История Пасхи:

Когда-то давно на земле жил Иисус Христос — сын Бога. И пришёл Иисус Христос на землю, помочь людям и спасти их от смерти, чтобы их души не попали в ад. Иисус Христос говорил людям, что, если они перестанут грешить, тогда Бог их простит. И после смерти их душа будет попадать в Рай, к Богу. Иисус Христос объяснял всем людям, что для того, чтобы не грешить, нельзя делать плохих поступков, нельзя никого обижать, никогда нельзя обманывать, нужно всегда говорить только правду. Так делал и сам Иисус Христос. Многим людям, и Царю, который правил в то время, это не нравилось. Царь не хотел, чтобы все люди становились лучше и знали правду, ведь тогда он не сможет править.



И поэтому Царь приказал убить Иисуса Христа, если тот не перестанет делать людям добро. Но Иисус Христос не испугался. Он хотел, спасти людей, чтобы люди стали лучше, чтобы они перестали грешить и Бог их простил и пустил к себе в рай. В то время самое страшное и позорное наказание было распятие на кресте, потому что так убивали только бандитов. И, чтобы испугать людей, которые хотели стать хорошими, и убедить всех, что Иисус Христос обманщик, его тоже, как бандита, распяли на кресте. После смерти Иисуса Христа положили в специальное место для мёртвых – гробницу. А через три дня и три ночи Иисус Христос воскрес из мёртвых. Тем самым доказал людям, что всё, что он говорил правда и, что если не грешить, то Бог откроет для них Рай. И после смерти их душа сможет там жить ещё лучше. У всех людей появилась уверенность, что их душа может быть бессмертна, если они станут лучше.

День, когда Иисус Христос воскрес, называли Пасхой. И он стал самым радостным и счастливым днём для всех людей. Именно поэтому первое, что надо произносить, в день Пасхи, когда видите кого-то: «Иисус воскресе», а в ответ Вам должны сказать: «Воистину воскресе». И наоборот. Символами Пасхи стали яички, кулич и творожная пасха.



Рецепты:

Пасхальный кулич

- Живые дрожжи 25 г
- Сахар 1 ст. л.
- Яйца 3 шт
- Сахар 1 стак.
- Изюм 100 г
- Муки пшеничная высшего сорта 800 г
- Молоко 3.2%-ной жирн. 200 шт
- Масло подсолнечное 120 мл
- Сливочное масло 100 г
- Яичный белок (для глазури) 2 шт
- Сахарная пудра (для глазури) 50 г



Дрожжи размять в миске. Добавить 100 мл молока и 2 ст. ложки муки и сахар. Поставить в теплое место на 20-30 минут. В отдельной миске смешать яйца, масло сливочное и подсолнечное, сахар и оставшееся молоко. Добавить дрожжевую смесь и хорошо перемешать. Накрыть полотенцем и дать постоять еще 1 час. Добавить муки и изюм. Хорошо вымесить и дать тесту подойти. Как только оно поднимется, немного помять его. Сделать так 2-3 раза. После хорошо вымесить на протяжении 30-40 минут добавляя муку. Разделить тесто на части. Смазать формы для выпечки сливочным маслом. Положить тесто в формы. Дать постоять 10-15 минут. Выпекать в разогретой духовке 35-40 минут при температуре 180-200 градусов С. Готовые куличи достать укрыть полотенцем и остудить. Белки взбить с сахарной пудрой до однородной белой массы и украсить верхушки куличей. Украсить кондитерской посыпкой.

Пасхальный кулич «Екатерининский»

- 500 мл тёплого молока,
- 9-10 ст. муки,
- 1 ст. сахара,
- 1 ч. л. соли,
- 5 яиц,
- 2 ч. л. сухих дрожжей,
- ½ ст. изюма без косточек,
- ½ ст. растительного рафинированного масла,
- 200 г сливочного масла или маргарина,



В 0,5 л банку налейте немного тёплого молока, добавьте 2 ч. л. сахара и дрожжи, перемешайте и поставьте опару в тёплое место, чтобы она поднялась. В широкую ёмкость просейте муку, но не всю, а примерно 8 стаканов. В отдельной миске разведите в молоке отдельно растёртые с сахаром яйца, соль, растительное и сливочное масло. Влейте смесь в просеянную заранее муку, затем – опару и добавьте изюм. Замесите тесто, постепенно добавляя остальную муку. Теста у вас получится много, его хватит на приготовление нескольких куличей. Разложите тесто по смазанным маслом формам и выпекайте в разогретой до 180°C духовке до готовности. Испечённые куличи остудите, полейте глазурью, приготовленной из 1 белка и 1 ст. сахара, взбитых с помощью миксера. Украсьте куличи по своему желанию.

А чтобы куличи получились действительно правильными, можно попробовать и «ночные» рецепты. При таком способе дрожжи, даже сухие, смогут поднять гораздо больше сдобы в тесте, а это значит, что ваши пасхальные куличи будут самыми вкусными.

Творожная пасха со сметаной.

- Творог - 400 г
- Сметана - 3-4 ст. ложки
- Масло сливочное
- - 3-4 ст. ложки
- Соль - 1-2 щепотки
- Сахар 2-3 ст. ложки
- Сахар ванильный
- - 0,5 ч. Ложки



На средней величины форму взять необходимое количество мокрого, свежего творога, положить его на 10-12 часов под пресс. Положить в него порцию сметаны, нужное количество мягкого свежего сливочного масла, щепотку соли, 2-3 ст. ложки сахара, ваниль, перемешать все как можно лучше, чтобы не было комков. Потом протереть сквозь сито творожную массу или тщательно перетереть блендером. Сложить в деревянную форму, обложенную внутри чистой тонкой салфеткой или в пластиковую форму смазанную маслом. Наложить сверху дощечку и тяжелый пресс, через сутки выложить осторожно на блюдо. приготовления рецепта. Украсить творожную пасху изюмом или сахарной посыпкой.