Что такое ПАСХА?

Bilde 1: AdobeStock

Пасха — Воскресение Христа.

Это главное событие в духовной жизни христиан получило название **Праздника праздников**. Готовятся к нему 7 недель — 49 дней. В это время христиане соблюдают **великий пост**, то есть употребляют в пищу очень ограниченный круг продуктов. В основном это фрукты, овощи и хлеб.

А неделя перед Пасхой называется **Великой, или Страстной**.

Великий Четверг — день духовного очищения, принятия таинства причастия.

Страстная Пятница — напоминание о страдании Иисуса Христа, день печали.

Великая Суббота — день ожидания, в церкви уже читают **Евангелие о Воскресении.**

Пасха — воскресенье, когда христиане празднуют **Воскресение Христа**.

Христиане – люди, которые верят в Иисуса Христа, считают, что Иисус – сын Бога. Он любил всех людей, лечил их и делился с ними тем, что у него было. Простые люди его тоже любили.

Однако, были и такие, которые его ненавидели хотели от него избавиться. **Иуда**, один из его учеников, предал Иисуса злым людям. Солдаты пришли в сад, где был Иисус вместе со своими учениками, чтобы его арестовать. Но они не знали, кто из них Иисус. Иуда за 30 серебряных монет показал солдатам Иисуса. Он подошёл к своему учителю и поцеловал его. Это был знак солдатам. Они арестовали Иисуса.

Иисуса допрашивали перед **синедрионом** — высшим иудейским судом. Старейшины и судьи искали доказательства, чтобы осудить Иисуса. Над ним издевались, но он терпел.

В конце концов Его осудили на смертную казнь. Это было страшное событие. Иисуса **распяли на кресте на горе Голгофа**. Он умер приблизительно через 9 часов после распятия. Это произошло в пятницу. Теперь этот день называется **Страстной Пятницей**.

Когда прошла **суббота**, ночью, на третий день после своих страданий, Иисус Христос ожил, воскрес из мёртвых.

В **воскресенье** утром пришла Мария Магдалина и другие женщины с **благовониями (ароматными мазями)**, чтобы смазать тело Иисуса. Но вместо него увидели **Ангела**. Он сказал женщинам: «Не бойтесь. Я знаю, что вы ищете распятого Иисуса. Но не следует искать **Живого** среди мёртвых. Он **воскрес**, как и обещал вам. Идите и расскажите ученикам Иисуса, что он воскрес из мёртвых и ждёт их».

С тех пор христиане празднуют Пасху – праздник Возрождения.

Bilde 2: AdobeStock

Готовясь к Пасхе, люди радуются.

С **Чистого Четверга** начинается любимое действо — **раскрашивание и роспись яиц**. В простые узоры вложено много смысла. Волнистые линии — это моря-океаны. Круг — яркое солнышко. По традиции, готовые **крашанки и писанки** складывали на свежую проросшую зелень овса, пшеницы, а иногда — на нежно-зелёные листья салата, которые специально выращивали к празднику. Сочная зелень и яркие цвета **пасхальных яиц** создавали праздничное настроение.

А когда мама или бабушка выпекает **пасхальные куличи**, во всём доме стоит сладкий аромат ванили, изюма — настоящего праздника!

В ночь Воскресения Христа идут в церковь и совершают крестных ход. В красивых корзинах к церкви несут разные кушанья — куличи, сыр, масло, которые символизируют благополучие, писанки и крашанки. В корзину кладут соль — символ мудрости. Торжественная процессия с певчим и священником благословляет людей.

Вернувшись домой, люди разговляются — едят вкусную пищу после Великого поста. Богатый пасхальный стол является символом небесной радости и вечери (ужина) Господней. На пасхальный

завтрак собираются самые близкие родственники. Хозяин подходит к гостям с пожеланиями и словами «**Христос воскрес**!», а потом целует каждого. Отвечать надо так: «**Воистину воскрес**!»

Свячёное яйцо нарезают на столько частей, сколько присутствующих лиц. На столе **горит свеча** как напоминание о светлости этого дня. Начинать пасхальный завтрак обязательно надо с кулича. Даже крошки этого хлеба, которые упали на пол, ни в коем случае нельзя выбрасывать.

Пасхальные рецепты: кулич

Для рецепта вам потребуется:

- мука - 2 стакана
- молоко - 1.2 стакана
- дрожжи - 25-30г
- яйцо - 5 шт.
- сахар - 1/2 стакана
- ванильный сахар
- масло сливочное - 250г
- соль - по вкусу

Чтобы приготовить кулич простой необходимо:

Смешайте муку с тёплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, все перемешайте и поставьте в тёплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой. Когда тесто поднимется, прибавьте желтки, растёртые с сахаром добела, растопленное тёплое масло, соль и еще раз тщательно перемешайте. Затем введите взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавьте столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дайте тесту подняться вторично. Затем добавьте изюм, миндаль, цукаты, хорошо вымесите и положите в обильно смазанную размягчённым маслом форму, заполнив ее до половины, дайте тесту подняться вровень с краями формы и выпекайте при температуре 180С до готовности.

Рецепт творожной пасхи