

# КАК В СТАРИНЫ

Еще пару дней и на столе появятся ароматные куличи, на которые уже облизываются сладкоежки, белоснежная пасха и яркие, как приближающееся лето, яйца. Кто-то больше, кто-то меньше соблюдает православные традиции, но все любят Пасху за тепло семейного обеда, праздничный декор, атмосферу уютной старины.



## ДО 200 ЯИЦ В ДЕНЬ

В дореволюционные времена Пасху встречали во всяком уголке – от Кремлёвского дворца до самого бедного дома, праздник разливался по Руси. Иностранец путешественник в своей книге о России, вышедшей в Лейпциге в 1620 г., писал так: "По всем городам и деревням страны, на всех больших и малых улицах русские ставят несколько тысяч бочек и котлов с вареными в густую яйцами, окрашенными в красный, синий, желтый, зеленый и разные другие цвета, а некоторые из них позолоченные и посеребренные. Прохожие покупают их, сколько нужно кому, а ни одного яйца не берегут для себя, потому что во всю Пасху все люди, богатые и бедные, дворяне и простолюдины, мужчины и женщины, парни и девушки, слуги и служанки, носят при себе крашенные яйца, где бы они ни были, куда бы ни шли, а при встрече с кем-нибудь, знакомым или незнакомым, здороваются, говорят: "Христос воскрес!", а тот отвечает: "Воистину воскрес!", и дают друг другу яйца, целуются и ласкаются между собою, а потом каждый идет своей дорогой, пока не повстречается опять с кем-нибудь и не исправит такого же обряда, так что иногда тратит до 200 яиц в день. Они так свято и крепко держатся этого обычая, что считают величайшей невежливостью и обидой, если кто, повстречав другого, скажет ему вышеупомянутые слова и даст ему яичко, а этот не возьмет и не захочет поцеловаться с ним, кто бы он ни был, княгиня ли, или другая знатная женщина, или девица. Они делают это 14 дней к ряду".

## ДЕНЬ – ДОН!

Торжественно праздновали Пасху русские цари. После заутрени в Успенском соборе государь "творил целование во уста" с патриархом и властями, то есть митрополитами, архиепископами и епископами, а архимандритов, игуменов и протопопа Успенского собора жаловал к руке, причем всем жаловал красные яйца. Бояре, окольничие и все, кто молился в соборе, подходили к патриарху, целовали его в руки и получали либо золоченые, либо красные яйца – высшие по три, средние по два, а младшие по одному. Особенно трепетно относился к празднику Воскресения Христова деревня. Приготовления к Пасхе велись очень тщательно и загодя. Всю Страстную седмицу крестьяне приводили в нарядный вид свои жилища: белили печи, мыли лавки, скоблили столы. В это время мужчины заготавливали дрова, хлеб и корм для скотины. В субботу всем миром шли в церковь святить куличи, яйца и пасху. Все приготовленное клали на большое блюдо, перевязывали специальным расшитым полотенцем, украшали цветами.

К вечеру Великой субботы народ спешил в церковь слушать чтение "страстей". Пасхальная ночь получалась особенно торжественной и красивой – зажженные фонари и костры освещали церковь и колокольню. С первым ударом колокола народ устремлялся в храм слушать утрению. Возле иконостаса и около церковных стен расставлялась принесенная для освящения пасхальная снедь. Ровно в полдень, после утрени, в ограде начинали палить из пушки или из ружей. Все присутствующие в церкви осеняли

себя крестным знаменем, и тогда под звон колоколов раздавалось "Христос Воскресе".

Пасхальные гуляния начинались лишь после того, как молебны были отслужены. "Взрослые "гостюют" друг у друга, без меры пьют водку, поют песни и с особенным удовольствием посещают колокольню, где и трезвонят с раннего утра до 4-5 часов вечера", – свидетельствуют историки. Звонить в колокола было излюбленным пасхальным развлечением: "В течение всей Светлой седмицы на колокольне толпятся парни, девушки, мужики, бабы и ребятишки: все хватаются за веревки и поднимают такой трезвон, что батюшка то и дело посылает дьячков унять развеселившихся православных и прогнать их с колокольни".

## ЗАБАВЫ УКАЗОВ НЕ БОЯТСЯ

Еще одной любимой забавой было катание яиц, или "каталочки". Игры начинались в первый день Пасхи и продолжались иногда всю Светлую седмицу. Одна игра могла длиться несколько часов. Часто использовали деревянные искусно раскрашенные яйца, порой готовили целые наборы таких яиц специально для игры.

Правила катания были следующими. Крашеное яйцо скатывали по наклонной деревянной дощечке или по земле – с некрутой горки. Внизу все участники забавы расставляли другие яйца полукругом, каждый по одному. Цель была – сбить яйцо с места. Если это получалось, участник брал битое яйцо себе и продолжал игру. Если промахивался, в игру вступал следующий участник, а неудачно скатившееся яйцо оставалось на кону. В XVII в. были выпущены указы, запрещающие крестьянам биться пасхальными яйцами, поскольку этот обычай не имеет ничего общего с догматами веры. Но указы не принесли никаких результатов. Кстати, когда-то и хороводы на Пасху водить не разрешалось, так как это считалось языческим обрядом. Но позже именно с Пасхи начинались хороводы.

## ПРОИЗВЕДЕНИЕ ИСКУССТВА В СКОРЛУПЕ

Одной из главных пасхальных традиций являются крашенные яйца. Они символизируют Гроб Господень, в котором скрыта вечная жизнь. Скорлупа – это камень, который привалили к входу в скалу, где был погребен Христос. Но под скорлупой заключена новая жизнь. Красный же цвет, в который традиционно красили пасхальные яйца, указывает на страдания и пролитую кровь Христа. И в то же время он передает царское достоинство Спасителя (на востоке красный цвет считался царским).

Знаете ли вы, что существует несколько традиционных видов пасхальных яиц.

Крашенками (или галунками) называются яйца, окрашенные в один цвет (преимущественно

## Кстати

Дата празднования Пасхи вычисляется специальным способом. Сегодня она зачастую не совпадает у главных христианских конфессий, но всегда приходится на воскресенье. Католическая и православная часто расходятся в датах из-за разных способов вычисления дня Пасхи. Рассчитывают день Пасхи, основываясь на лунных и солнечных циклах. Православная и католическая Пасхи привязаны к первому полнолунью после дня весеннего равноденствия. Различия связаны с расчетом даты церковных полнолуний. Кроме того, влияние оказывает разница в 13 дней между православным и католическим церковными календарями. Католическая пасха в 45 % случаев отмечается на неделю раньше православной, в 30 % совпадает с ней. В 5 % – различие составляет месяц, в 20 % – пять недель. В этом году Пасха достаточно ранняя, и все же бывала она и еще раньше. Самая ранняя православная Пасха приходится на 4 апреля, а самая поздняя – на 8 мая.

красный), без нанесения на скорлупу рисунка. С давних времен для приготовления крашенок использовали природные красители, в первую очередь луковую шелуху. С ее помощью получали насыщенный терракотовый цвет и разной интенсивности желтый.

Писанки – это яйца, расписанные традиционными народными орнаментами или узорами (в основном геометрическими или растительными). В Толковом словаре Даля можно найти такое определение: "Писанка – расписанное разными красками в узор пасхальное яйцо: его пишут проволочным крючком, который макают в воск; положенное в краску оно окрашивается только на пробелах". Писанки расписывали только кыргызы, в пищу они не шли. После Троицы такие яйца было принято выдувать. Расписное яйцо превращали в птицу, приклеивая к скорлупе крылья. Расписывать яйцо было необходимо по особой технологии, следуя правилам сочетания цветов орнамента и фона.

Если эти правила нарушались, то яйцо становилось уже не писанкой, а малеванкой. Это значит, что на него наносили не традиционный узор, а свой собственный. Крапанки – это яйца с однотонным фоном, на который наносятся узоры из полосок или пятен. Еще один вид – дряпанки, или шкрябанки. После окрашивания таких яиц на их скорлупе нацарапывался определенный узор.

Яйчатами называют декоративные яйца, изготовленные из дерева, бисера и других материалов. Их разновидностью можно считать и знаменитые яйца Фаберже.

Подготовила Ольга АПРЕЛЬСКАЯ.

## РАЗГОВОРЯЕМСЯ!

### Домашний галантин

**Ингредиенты:** сухое белое вино – 80 мл, бекон – 50 г, говядина – 500 г, фисташки – 3 ст. л., буженина – 200 г, соль, сырокопченый окорок – 100 г, яйцо – 2 шт.

Говядину промыть, нарезать небольшими кусками, положить в чашу блендера. Добавить ветчину, бекон, половину буженины и измельчить до образования однородного фарша. Остальную буженину нарезать мелкими кубиками.

Фисташки очистить от скорлупы. В сотейнике вскипятить воду, положить орехи, убавить огонь до минимума. Через минуту орехи обсушить и протереть руками между двумя полотенцами так, чтобы отделилась кожица.

Смешать фарш с нарезанной бужениной и яйцами, приправить солью и перцем. Влить херес, добавить фисташки и перемешать. Прямоугольную форму подходящего размера застелить пергаментом так, чтобы его края свешивались наружу. Переложить подготовленную массу в форму, утрамбовать и плотно закрыть краями пергамента. Перевязать шпагатом.

Переложить завернутый в пергамент галантин в глубокую кастрюлю, влить подсоленную теплую воду на половину высоты галантина. Поставить на огонь, довести до кипения, прикрыть крышкой и варить на медленном огне 1,5 ч.

Вынуть галантин из кастрюли и уложить на блюдо. Сверху поместить небольшой груз (наполненную водой прямоугольную форму). После того как галантин остынет, убрать в холодильник. Перед подачей к столу нарезать ломтиками.



### Заварная пасха

**Ингредиенты:** 1 кг творога, 250 мл сливок 10% жирности, 5 яиц, 2 стакана сахара, 250 г сливочного масла, 100 г светлого изюма, 100 г грецких орехов, 50 г цукатов, пакетик ванильного сахара, лимон.

Нам понадобятся только желтки, отделить желтки от белков. Желтки взбить с сахаром до белого цвета. Во взбитую желтковую массу добавить сливки и довести до кипения на водяной бане или в кастрюле с толстым дном. Следите за тем, чтобы желтки со сливками не подгорели, постоянно помешивайте. Дайте полученной заварной массе немного остыть.

Орехи предварительно обжарьте на сухой сковороде или в духовке, очистите от шелухи. Также выберите перепонки и частицы скорлупы. Изюм вымойте и просушите, натрите цедрой одного лимона.

В остывшую заварную яично-желтковую массу вотрите творог, сливочное масло, изюм, орехи, цукаты, лимонную цедру и ванильный сахар. Все хорошо перемешайте. Если у вас есть специальная форма для пасхи, выложите туда полученную смесь. Но также все это можно выложить в дуршлаг, предварительно застелив его двумя слоями марли. И поставьте в холодильник под гнет минимум на 12 часов. За это время выйдет лишняя жидкость и творожная пасха примет красивую форму, украсьте по вашему вкусу цукатами.