

## Традиции

Тихим вечером накануне Светлого Воскресенья православные семьи собираются за общим столом и вместе красят яйца. И глубоко верующие, воцерковлённые христиане, и просто уважающие традиции люди с почтением относятся к этому увлекательному и творческому процессу. Кажется, мы родились с этим знанием: если Пасха – красим яйца. Угощаем близких, друзей, знакомых и незнакомцев со словами: «Христос воскрес!» – на которые следует ожидаемый ответ: «Воистину воскрес!»

## Символ плодородия

Традиция красить яйца на Пасху насчитывает почти две тысячи лет. Сейчас уже невозможно доподлинно определить, почему украшение пасхальных яиц своими руками стало столь распространённым в христианском мире. Существует немало легенд, объясняющих этот обычай. Далеко не все толкования имеют отношение непосредственно к воскресению Христа и вообще к христианству. Большая их часть относится к языческим временам, когда яйцо считалось символом плодородия. С приходом весны в давние времена начинали красить яйца, украшать их всевозможными способами, чтобы задобрить богов и вырастить хороший урожай.

## Кровь Христа и слёзы Богоматери

Но есть немало и христианских преданий, повествующих о начале этой многовековой традиции. Наиболее распространённой стала легенда о Марии Магдалине, принёсшей императору Тиберию после воскрешения Иисуса куриное яйцо. Тот не поверил её рассказу о воскресении, сказав, что подобное станет возможным, если принесённое яйцо покраснеет. Тотчас же это исполнилось, а красный цвет с тех пор стал традиционным для украшения пасхальных яиц.

Согласно другому преданию красные пасхальные яйца – это кровь распятого Христа, а прекрасные узоры на них – слёзы Богоматери. После смерти Господа верующие сохранили каждую упавшую каплю его крови, которая стала твердой как камень. Когда же он воскрес, стали передавать их друг другу с радостной вестью «Христос воскрес!»

Третья версия рассказывает о детстве Иисуса Христа, который очень любил играть с курами. Их яйца Богоматерь раскрашивала и дарила ему вместо игрушек. С мольбой о помиловании пришла она к Понтию Пилату с подношением

## Яичко ко Христову дню

Древний обычай красить яйца на Пасху живёт и сегодня



Из архива «ММ», Андрей Серебряков

из расписных яиц. Но они выпали из её передника и раскатились по всему миру.

## Римские предзнаменования

Существуют легенды, и вовсе не относящиеся к религии. Так, например, одна из них повествует, что в день рождения Марка Аврелия курица снесла яйцо с красными пятнами. Это событие стало предзнаменованием рождения будущего императора. С тех пор у римлян зародился обычай красить яйца и посылать их друг другу в подарок. Христиане же переняли эту традицию, вложив в неё свой смысл.

Существует и более практичное объяснение. Во время Великого поста запрещается есть животную пищу, в том числе и яйца. Но куры продолжают нестись. Чтобы яйца дольше не портились, их варили. А чтобы отличить варёные яйца от сырых, их окрашивали.

## Чудодейственные «крашенки»

Немало обычаев, обрядов и поверий у христиан связано с уже окрашенными яйцами. Освящённому пасхальному яйцу даже приписывались мистические свойства. Считалось, что оно может потушить пожар, предотвратить болезни скотины и сделать её шерсть гладкой, вернуть любимого, уберечь от во-

ровства, выгнать из дома нечистую силу. Опустив в воду крашенку, девушки умывались этой водой, чтобы сохранить молодость и красоту. Скорлупа пасхальных яиц разбрасывалась по полю, чтобы урожай был хорошим.

Вряд ли кто-то сможет точно доказать или опровергнуть чудодейственную силу пасхальных яиц, но некоторые традиции древности дошли и до нас. До сих пор любимой забавой детей в деревнях на пасхальной неделе остаётся катание окрашенных яиц с горки. Пасхальную трапезу начинают именно с них, а дарят яйца с благой вестью: «Христос воскрес!»

## Красивые и разные

Пасхальные яйца свои названия получили в зависимости от того, какая покраска использовалась. Пожалуй, самые распространённые – красновато-коричневые, крашенные луковой шелухой. Эти и другие однотонные яйца – крашенки. Крапанки – это яйца, покрытые разноцветными пятнышками, которые получают при помощи капелек воска. А если красим яйца и выцарапываем рисунок, то получается драпанка. Отдельно стоит отметить писанки, радующие глаз удивительными узорами, – это произведение искусства!

Для начала освоим простейший приём – покраску луковой шелухой.

Если на два стакана воды взять шелуху восьми луковиц, то получится насыщенный красно-коричневый цвет. Нужно кипятить луковую шелуху полчаса или даже час для насыщенности цвета, даём отвар настояться, процеживаем – иначе цвет получится неровный. А затем 10–15 минут варим яйца в луковом отваре. Воду можно подсолить, чтобы яйца не лопались. Готовые яйца остужают холодной водой и иногда смазывают подсолнечным маслом для блеска.

## Натуральные красители

Говорят, что покупные пищевые красители абсолютно безвредны для организма, но не все уверены в этом наверняка. Потому натуральные красители – вариант абсолютно безопасный.

Чёрный чай даёт эффект, сравнимый с луковой шелухой, а каркаде – с красной капустой. Для того чтобы яйцо приобрело нужный оттенок, просто завариваете в стакане ложку нужного чая и помещаете в него продукт. Чтобы скорлупа лучше впитала красящие вещества, можете влить чайную ложку столового уксуса – это касается всех натуральных красителей.

Также хороший травяной оттенок придаст отвар крапивы, а малиновый – отвар клюквы. Только в натуральных красителях основу

нужно держать дольше, потому что вещества не так быстро проникают в поры скорлупы.

Чтобы придать жёлтый цвет, используют куркуму – для окрашивания 5 яиц нужно взять три столовые ложки этой пряности. Но будьте осторожны, потому что куркума окрашивает всё вокруг.

## Мрамор и малахит

Существует множество способов наносить на яйца узоры. Поговорим лишь о некоторых из них, самых простых. Так, даже неопытной хозяйке легко придать яйцам мраморный рисунок. Да ещё с малахитовым оттенком.

Для работы подготовьте 10 сырых куриных яиц, шелуху лука, 30 мл зелёнки, 2,5 г марганца, растительное масло, марлю.

Подготовьте шелуху, нарвав её руками на мелкие кусочки или нарезав ножницами. Марлю нарежьте на квадраты подходящего размера. Этот материал смело можно заменить капроновыми колготками, чулками.

Теперь окуните каждое яйцо в воду и обваляйте в луковой шелухе. После этого заверните плотно в марлю, завяжите получившийся мешочек. Если лишней марли слишком много, аккуратно срежьте её, чтобы не мешала в процессе варки.

Мешочки с яйцами варите пять минут в двух кастрюлях. Затем добавьте подготовленное количество красителя. В одну кастрюлю зелёнку, во вторую – марганец. Проварите всё ещё десять минут на среднем огне. Затем остудите яйца в холодной воде. На последнем этапе снимите марлю, удалите луковую шелуху, ополоснув всё водой.

## Хохлома, гжель, палех

Способов превращать пасхальные яйца в маленькие шедевры существует великое множество. Яйца расписывают и под хохлому, и под гжель, и под традиционные палехские мотивы, для этого даже продаются специальные трафареты, а Интернет пестрит видео-мастер-классами. А есть и более простой путь – купить в магазинах соответствующие наклейки. Результат будет не столь впечатляющим, зато и есть яйца будет не так жалко.

И помните о том, что главное – не только красота яиц, но и атмосфера, которая царит в семье, и светлое пасхальное настроение, когда хочется радовать близких, прощать обиды и согревать друг друга душевным теплом. На Пасху принято накрывать щедрый стол, однако же главное – не богатство пиршества, а пир духовный. Дарите свет и добро! С праздником, со Светлым Христовым Воскресеньем!

Вера Иванова

## Рецепты

## Кулич в мультиварке



Из архива «ММ», Дмитрий Рухмалёв

Какой пасхальный стол без кулича? В магазинах они нарасхват. Но что делать, если хочется порадовать близких чем-то эксклюзивным, а навыка печь в духовке нет? Занятую хозяйку выручит мультиварка, без которой редко обходится кухня в наши дни. Новые технологии уверенно завоёвывают лидирующие позиции в кулинарии.

Те, у кого на кухне имеется такое полезное устройство, как мультиварка, уже давно распознали всю прелесть приготовления в нём пищи. Удобно – потому что не надо много посуды, просто – потому что благодаря многофункциональным режимам чудо-кастрюлька всё делает сама. Немаловажное значение имеет и экономия времени – до-

статочно одновременно забросить в чашу все продукты, закрыть крышку, нажать кнопку соответствующего режима – и всё, можно идти заниматься своими делами, ужин или обед приготовится сам собой к нужному времени.

Итак, наша задача – приготовить пасхальный кулич в мультиварке. Сначала подготовьте тесто – для мультиварки используются несколько иные пропорции, поскольку в чаше можно за один раз выпечь только один кулич, зато объёмный и высокий. Смешайте полкило муки с половиной пакетика сухих дрожжей. В стакане тёплого молока растворите две трети стакана сахарного песка и щепотку соли. Замесите тесто из этих составляющих. Вбейте в заготовку два яйца, вымесите. Добавьте размоченный в роме изюм и 150 граммов сливочного масла. А ещё можно влить в тесто рюмку водки.

Тесто получится негустое. Дайте ему подняться как следует – оно увеличится вдвое. Затем тесто нужно хорошенько обмять, после чего переложить в чашу мультиварки, смазанную жиром. Включите режим «подогрев» на четверть часа, чтобы куличик снова немного «подошёл». Не снимая больше крышки, переключите мультиварку на режим «выпекание», температура – 150–160 градусов, время – около сорока минут. После сигнала откройте крышку и проверьте, пропеклось ли изделие, с помощью деревянной шпажки. Опрокиньте чашу на решётку, дайте куличу немного остыть, затем покройте глазурью из взбитых с сахарной пудрой белков и задекорируйте по своему усмотрению. Пасхальный кулич в мультиварке получается пышным и высоким, и главное – без подгорания.