

**Н**аближається свято Великодня, яке ми всі любимо з дитинства. За традицією виготовляємо писанки, як символ нового життя., воскресіння Бога і відродження природи. Без них неможна уявити пасхальний кошик. Барвисті писанки та крашанки обов'язково піднімуть настрій і подарують позитивний заряд енергії. Ми пропонуємо рецепти пасок, а також оригінальні способи прикрасення та фарбування яєць до Пасхи.

Рожевий слон



## СВІТЛИЙ ВЕЛИКДЕНЬ

Це свято відзначають майже у всіх частинах земної кулі. Традиції деяких країн сильно відрізняються від наших і здаються досить кумедними. А раптом вам припаде до душі новий звичай, який ви захочете зробити «родзинкою» свого сімейного свята.

Наприклад, у Польщі до Великодня яйця варять у відварі з лушпиння цибулі або кори дикої яблуні, щоб отримати коричневий колір. Фіолетовий виходить при використанні пелюсток темної мальви, а зелений за допомогою листочків сміли, молодого жита або осики з додаванням галуни. У Страну суботу поляки несуть паску разом з фарбованими яйцями, м'ясом і хрінном у костел для освячення. Господині змагаються за те, чия паска найсмачніша та найкрасивіша, тому секрет її приготування ретельно бережуть. Як правило, для смаку вони додають в тісто шафран, імбир і лавровий лист.

В Австралії до Великодня виготовляють яйця з шоколаду або цукру. Але головний символ цього свята не традиційний великодній кролик, а місцевий звірок Білбі. Це споконвічний мешканець австралійського континенту. Великодне меню австралійців, за звичаєм, складається зі смаженої баранини, яловичини або курчатини з гарніром із смажених овочів. Улюблений великодній десерт у жителів Австралії - це торт з безе, прикрашений різними фруктами і ягодами. У великодній понеділок перед відвідуванням церкви австралійці снідають солодкими гарячими булочками.

У Швеції святкування Пасхи збігається з очікуванням приходом весни. Будинки прикрашають квітниками, при цьому переважають жовті нарциси та інші жовті квіти. Готуючись до свята, зрізають гілки берези і верби, ставлять їх у вазу і прикрашають різнокольоровим пір'ям і маленькими яєчками, з яких виплюються симпатичні курчата. Крашанки шведи роблять із пап'є-маше, всередину кожного яйця кладуть цукерку. На Великдень обов'язково готують смажене ягня, а також різні сорти риби.

У США святковий великодній обід складається з шинки з овочами, ананасами і фруктовим салатом. Діти з ранку отримують в подарунок від «пасхального зайчика» кошики, наповнені різнобарвними крашанками і шоколадними цукерками. Для американців Великодень - це сімейне свято.

В Україні світле Христове Воскресіння - дуже важлива подія для кожного християнина. Коли настає це свято люди вітають один одного радісним вигуком «Христос Воскрес!», на що завжди у відповідь чуять - «Воістину Воскрес!»

Традиційно у ніч світлого Христового Воскресіння українці йдуть до церкви на великоднє Богослужіння. З нагоди Великодня господині печуть смачні паски - солодкий здобний хліб, приправлений родзинками, курагою чи цукатами. Ще одним обов'язковим елементом святкової великодньої трапези є крашанки та писанки - фарбовані і, відповідно, розмальовані курячі яйця.

Анастасія Гунал

## ВЕЛИКОДНІЙ КУЛІЧ

**Н**евечерня фантазія у наших жінок за частиною кулінарних шедеврів. Причому, найпростіші і недорогі продукти вони здатні перетворити на справжні шедеври. Пропонуємо вам рецепти випічки Паски від наших доброділячок.

**Борошно-1кг, молоко - 300 мг., цукор-300 гр., яйця-5штук, вершкове масло - 200 гр., сметана - 200 гр., сухі дріжджі -16гр., ванільний цукор -2 пакетика, родзинки -100 гр.**

Зробити опару: тепле молоко, дріжджі + 2столові ложки цукру, 5-6 столових

ложок борошна; все перемішати, накрити рушником, залишити на півгодини. Окремо збити яйця, додати цукор, ванільний цукор, масло розтоплене, сметану, борошно. Замісити тісто, дати йому підійти. Тісто має збільшитися в 2 рази, додати родзинки (розпарені). Заповнити форми на половину обсягу, дати підійти в тепломісці. Випікати при температурі 180 градусів 30-35 хвилин. Після охолодження змастити глазур'ю. Для глазури: 1 склянку цукрової пудри збити з одним яєчним білком. Смачного.

Рецепт від Олени Опішук

## ПАСКА (віденське тісто)

**Склад: 300 гр. маргарину, 200 гр. вершкового масла, 1 літр молока, 100гр. дріжджів, 10 штук яєць, 1 кг. цукру, 1 склянка сметани, 2 столові ложки соняшникової олії, сіль, спеції, родзинки, борошно.**

Розтопити маргарин і масло, додати молоко, збити яйця з цукром. Все змішати і додати дріжджі. Все це має відігравати 6-7 годин. Потім додати сметану, олію, сіль, спеції, родзинки, борошно і опару. Замісити і дати постояти 2 години, щоб тісто підійшло. Перемісити тісто і заповнити форми на 1 / 3. Попередньо форми змастити соняшниковою олією. Дно і боки викласти папером змащеним в маслі. Дати тісту підійти і випікати паски при температурі 175 градусів 45 хвилин.

## ВЕЛИКОДНЕ ТІСТО

**Склад: 100 гр. дріжджів, 12 штук яєць, 05 літри цукру, 1, 125 літри молока, 200гр. маргарину, 100гр. масла, ванілін, 3 штуки картоплі.**

Картоплю відварити, зробити як пюре, додати 0,5 склянки теплого молока, дріжджі, 2 яйця і 1 ст. ложку цукру. Добре розмішати і дати підійти (10 хвилин). Все має збільшитися в 2 рази. Потім збити яйця, що залишилися, з цукром, додати тепле молоко, розтопленний маргарин і масло, ванілін і борошно. Замісити тісто. Дати підійти. Вимісити і розкласти у формочки. Випікати до готовності.

Рецепти від Любові Налучної

## ПАСХАЛЬНІ ШЕДЕВРИ ДОБРОПІЛЬЧАНОК



Дата народження — 15.12.1998 р.

Свідоцтво про реєстрацію - ДЦ № 1562 від 24.04.2000 р.

Видане Донецьким обласним комітетом інформації

Засновник: студія ТБ і пресн «Рожевий слон»

Відповідальні за випуск:

Тетяна Лисенко  
Євген Сагайдак

Над матеріалами працювали:

Анна Тараненко,  
Катерина Редькіна та інші

Наша адреса: м. Добропілля, м-н Молодіжний, ЦДЮТ

Інстаграм: rozoviyslondobr  
Фейсбук: rozhevuyulon

Ютуб: РОЖЕВИЙ СЛОН  
Сайт: rozoviyslondobr.com

Пошта: rozoviyslondobr@gmail.com  
моб.тел.: 0507464476