

Праздник Пасхи в
нашей семье

Пасхальное
лукошко



Храм в Кормиловке

- В Светлое Христово Воскресенье мы едем в Кормиловку в храм Иоанна Предтечи, где ведёт службу протоиерей Сергей Парамут. В праздничный день в церкви собирается очень много прихожан.



Накануне мы всей семьёй готовим пасхальное лукошко



Поздравление
Мои любимые родители!
Пораньше встань,
Возьми кулич,
Разбей яйцо
И всем скажи: ХРИСТОС
ВОСКРЕС!!!
Со Светлым Вас
праздником! С
Пасхальным
Воскресеньем!

Ваша дочь Ангелина

Изготовим кулич по особому рецепту

Опара:

¼ стакана молока, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. сахара, 25 г дрожжей.

Тесто: 250 г творога, 50 г сл. масла, 2/3 ст. сахара, 2/3 ст. изюма, ванилин.

Молоко подогреть, смешать сахар, муку и дрожжи. Поставить в тёплое место для увеличения в 3-4 раза. Взбить 2 яйца с сахаром, творог растереть, влить растопленное масло, всыпать соль и ванилин. Влить опару, размешать. Насыпать муку, изюм, перемешать. На дно форм для куличей выложить кружочки бумаги. Выложить тесто. Дождаться, пока тесто поднимется. Духовку разогреть до $t=200\text{ }^{\circ}\text{C}$. Поставить формы в духовку на 10 минут. Температуру убавит до $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ и выпекать 40-50 минут. Готовый кулич смазать глазурью.

Вот он наш красавец!



Для росписи яиц используем только натуральные красители!

Натуральные красители

- Луковая шелуха. Шелуху залить водой, прокипятить. Дать отвару настояться 30 минут, сварить в нём яйца. Цвет от желтого до коричневого.
- Берёзовые листья. Отварить листья берёзы (можно сухие) 10 минут. В получившемся отваре сварить яйца. Цвет: жёлтый.
- Кофе. На стакан воды взять 4 ст. л. молотого кофе и в этом отваре сварить яйца. Цвет: от оливкового до коричневого.
- Краснокочанная капуста. Мелко нарезать капусту, добавить 5 ст. л. уксуса, залить водой и оставить на ночь. Утром, не вынимая капусту, сварить в этой смеси яйца. Цвет: синий.
- Листья крапивы, шпината, ландыша. Краситель залить водой, прокипятить. Дать отвару настояться (около 30 минут), сварить в нём яйца. Цвет: зелёный.
- Апельсины, лимоны, морковь. Сварить яйца в обычном виде и натереть соком.
Цвет: жёлтый.
- Свёкла, черника, черёмуха. Сварить яйца в обычном виде и натереть соком. Цвет: красный.

Вот что у нас получилось!



Христос Воскрес!



Во истину Воскрес!



