



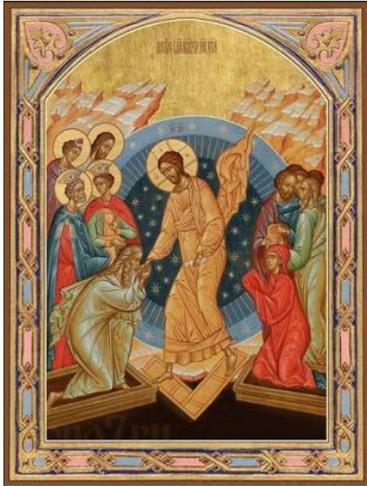
# РОСТОК



*Помоги Вам Бог идти дорогой добра!*

**Выпуск № 3 (16)**  
Апрель, 2023г.

**Дорогие родители и дети!**



## ВОСКРЕСЕНИЕ ХРИСТОВО ВИДЕВШЕ

Иисус Христос воскрес! Он умер на кресте, но был сильнее смерти, Он воскрес, вновь стал жить. Сорок дней Он приходил к Своим ученикам, беседовал с ними, учил их. Ученики не сразу узнали Его, Он был не такой как раньше, но это был Он, Господь Иисус Христос.

А через сорок дней Он простился с учениками Своими, благословил их и вознёсся, поднялся на небо.

**Воскресение Христова самый большой праздник в году.** Мы знаем, что Бог сильнее смерти, что для всех нас есть жизнь после смерти, что нам открыт путь на небо к Богу.

*Куломзина С. С. (1903-2000)*

### **Пасха.**

*Празднично кругом.  
Чистотой сверкает дом.  
Вербы на столе и пасха...  
Так светло и так прекрасно!  
Яйца крашеные всюду,  
И кулич стоит на блюде...  
Мама в фартуке из ситца  
Приглашает всех садиться  
И отведать угощение  
В честь Христова Воскресения*



## История первого пасхального яичка

Мария Магдалина пришла во дворец могущественного императора Тиверия в Риме. Она подошла к стражникам с просьбой пропустить её к правителю. Однако те преградили ей путь.

- Кто ты, женщина?

- Я Мария из города Магдалы, когда-то я была знатной и богатой. Сегодня я пришла, чтобы сообщить императору важную весть.

- Известно ли тебе, что все приходящие во дворец должны принести подарок императору? Есть ли у тебя драгоценности, пёстрые ткани или что-нибудь иное для нашего правителя

- Нет, всё богатство свое я раздала бедным. Но у меня есть невидимое сокровище - вера в Господа Иисуса Христа, - произнесла Мария Магдалина.

- Может быть, у тебя есть какое-нибудь угощение для императора? - спросили стражники.

Мария Магдалина ответила:

- Дорогих кушаний у меня нет, есть только это, и показала украшенное яичко, аккуратно обёрнутое белой бумагой. Стражники пожалы плечами и пропустили женщину. Мария подошла к императору и обратилась к нему, протягивая яичко.

- Христос Воскресе!

Император очень удивился: как может кто-нибудь воскреснуть из мёртвых? Трудно в это поверить. Так же трудно, как поверить, что это яичко может стать красным. Мария аккуратно сняла с яичка белую бумагу и подала императору красное яйцо. Выглянувший из-за спины императора слуга প্রশেপтал:

- Смотрите, оно порозовело...

Поражённый император, встав с трона, произнёс:

- Оно стало ярко-красным!

Он взял яйцо, поднял его высоко и провозгласил:

- Христос воистину Воскрес!

*Так поверил Рим великий,  
Что на небе есть Спаситель!*

*В память виденного чуда  
Красить яйца стали  
всюду.*



### Как испечь настоящий кулич?

Куличи являются, пожалуй, самым главным обрядовым блюдом.

**Приготовление куличей** - сложная и длительная работа, которая потребует от вас массу времени и сил. Для выпекания куличей необходимо использовать муку только **высшего качества**. Она должна быть как можно более сухой. Перед приготовлением теста муку следует дважды просеять сквозь самое частое сито, чтобы выпечка стала воздушной. Дрожжи должны быть обязательно свежими, сахар лучше использовать мелкий. Сливочное масло, молоко (или сливки) и яйца тоже должны быть свежими и хорошего качества. Изюм и цукаты являются обязательными вкусовыми добавками. *Основная особенность* куличного теста в том, что оно подходит многократно, чем и объясняется длительность процесса приготовления куличей.



Каждая стадия приготовления отличается от предыдущей тем, что в тесто вносится какой-нибудь *дополнительный компонент*.

Тесто для куличей составляется постепенно. Интервалы между каждой стадией приготовления дают тесту возможность подходить и вызревать так же постепенно.

Еще одной **особенностью** куличного теста является то, что его надо очень тщательно вымешивать, иначе получится простое сдобное рыхловатое тесто, а куличное тесто должно получиться уплотненно-волокнистым. Готовое куличное тесто капризно. Необходимо строго соблюдать температурный режим, остерегаться сквозняков и любой разности температур. Оптимальная температура в помещении для вызревания куличного теста 25 градусов. Нельзя ставить куличное тесто в таком месте, где тепло исходит снизу - тесто расплывется и



при подходе, и при выпечке. Очень важно, чтобы духовка перед выпечкой кулича была хорошо прогрета, и температура ее сохранялась равномерно при выпечке.

Правильно приготовленные и выпеченные куличи сохраняются и не черствеют неделю и более.



### Окунёмся в историю...

#### Игра «В каточки»

Веками *любимой пасхальной игрой на Руси* было катанье яиц. Устраивали эту игру так: устанавливали деревянный или картонный «каток» и вокруг него освобождали ровное место, на котором раскладывали крашеные яйца, игрушки, незамысловатые сувениры. Играющие дети подходили по очереди к «катку» и катили каждый свое яйцо. Выигрышем становился тот предмет, которого яичко коснулось.

Можно катать яйца и по земле, взобравшись на пригорок или небольшой холмик. Катать можно обычные яйца или раскрашенные деревянные - «писанки».

*Эту забаву очень любят малыши, особенно, если, выбив раскрашенное яйцо, его потом можно взять себе в подарок.*



#### Игры XXI века Интерактивные игры



«Пасхальная  
викторина»



«Пасху  
радостно  
встречаем!»

