

Навстречу Пасхе | Le Râcques s'approche

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#), 18.04.2014.



Светлая и вкусная Пасха

В воскресенье весь христианский мир отмечает один из главных религиозных праздников – Пасху, в этом году она совпадает у католиков и православных. Предлагаем несколько заметок на эту тему, а также эксклюзивный рецепт одноименного блюда.

|
Le Râcques s'approche

Если поискать пасхальные картинки в Интернете, то «выскочит» огромное количество раскрашенных или шоколадных яиц, зайчиков, курочек и прочих птичек, цветов и так далее. У каждого из этих атрибутов есть особый смысл, который в разных странах слегка варьируется.

На первый взгляд православный Пасхальный стол может показаться довольно бедным: из яств только крашеные яйца, кулич, да сладкая творожная масса. (Все это освящается в церкви накануне – в Страстную субботу.) Но это если вы не постились! Для человека же, в течение 40 дней соблюдавшего строгие православные правила воздержания, такое угощение будет пиром, и чай со свежайшими куличом и пасхой доставит не меньшее наслаждение, чем поход в ресторан с мишленовскими звездами.

Как появилась традиция красить яйца?

Согласно европейским источникам, истоки ее восходят к языческим праздникам – во времена античности римляне дарили друг другу крашеные яйца на счастье. Во Франции, например, этому деликатному занятию школьники посвящают значительную часть пасхальных каникул: нужно аккуратно освободить яичко от внутренностей, раскрасить и приклеить веревочку, чтобы привесить где-нибудь в доме или на крыльце.

Яйцо считается символом рождения (или возрождения): из скорлупы появляется живое существо, что очень подходит для Пасхи, для верующих связанной с воскрешением Иисуса Христа, а для всех остальных – с праздником весны и природы, просыпающейся после зимней спячки.

Раньше, когда у многих еще были свои куры, поступали так: в погреб складывали все яйца, не съеденные за время поста. Самые старые и уже непригодные в пищу сохраняли и раскрашивали для украшения стола. А свежие становились незаменимым ингредиентом различных блюд.

В 17 веке раскрашивание яиц превратилось в настоящее искусство, находились умельцы, умудрявшиеся засунуть в яичко какой-нибудь сюрприз – может, именно они вдохновили знаменитого ювелира Карла Фаберже? Тогда же появилась идея наполнять опустошенные яйца шоколадом, но массовое распространение она получила только в 19 веке. Зато сейчас витрины всех швейцарских булочных-кондитерских и просто продуктовых магазинов ломятся от яично-шоколадного изобилия!

Еще одна симпатичная европейская традиция: охота за яйцами, спрятанными в укромных местах в доме или во дворе, в которой с равным азартом участвуют и дети, и взрослые. Но, как мы выяснили, по вопросу о том, кто эти яйца приносит, мнения расходятся.

Во Франции и в Бельгии считается, что яйца разбрасывают по дорогам нищие, возвращающиеся после паломничества в Рим. В странах с более выраженной германской традицией, а также в Австралии верят, что это дело рук, то есть лап, пасхальных зайцев. Несмотря на то, что зайцы, как известно, яиц не несут, именно этот длинноухий пушистик был назначен на роль символа фертильности (помните, «плодятся, как кролики»). В Швейцарии ответственность сваливают на кукушку – почему, непонятно. Может, из-за того, что она любит подкидывать свои яйца в чужие гнезда? Но самым распространенным «автором» многочисленных яиц считается все же традиционная курочка.

В православной России традиции красить яйца дается менее легкомысленно-

сказочное и более связанное с Библией объяснение, основанное на легенде о проповеди Марии Магдалины. Как помнят те, кто знаком со священной книгой, когда Мария появилась перед императором Рима Тиберием и рассказала о Воскрешении Иисуса Христа, тот рассмеялся и сказал, что верит в это так же, как и в то, что лежащее перед ним куриное яйцо покраснеет. Не трудно догадаться, что через мгновение яйцо стало красным. Это чудесное превращение обычного яйца в красное среди верующих считается доказательством божественной силы, и раньше яйца красили исключительно в красный цвет.

Второй «пасхальный генерал» православного праздничного стола – это кулич, высокий хлеб из сдобного теста, который символизирует пищу во всех смыслах («хлеб – всему голова»). Праздничный пасхальный кулич, конечно же, далёк от чёрного хлеба – это и просто вкусный пирог, похожий на кекс или на знаменитый итальянский panettone. Часто куличи делают с изюмом и творогом, а сверху выкладывают тестом или пишут иным способом две буквы – ХВ, что значит Христос Воскрес!

И, наконец, вкуснейшая, хоть и очень калорийная Пасха, в советские времена довольно успешно заменявшаяся творожной массой за 51 копейку. Мы с удовольствием делимся с вами не просто эксклюзивным, но даже историческим рецептом правильного ее приготовления. Он достался нам от покойного, увы, [епископа Амвросия](#), в течение многих лет служившего сначала в Женевском кафедральном соборе, а затем в Русской церкви в Веве. Надеемся, что Пасха, приготовленная по советам этого светлейшего человека, обладавшего изумительным чувством юмора, станет настоящим объединением!

Что нужно?

1 кг творога (епископ рекомендовал приобретать в Migros местный эквивалент творога - seré Quart и смешивать жирный его вариант - $\frac{1}{4}$ - и нежирный - $\frac{3}{4}$)
350 гр сливочного масла
3 желтка
350 гр сахара
2 палочки ванили

Как делать?

В большой миске сбить масло и желтки до получения массы белого цвета. Добавить сахар, перемешать. Очень постепенно добавлять творог, все время помешивая. На поверхности должны появляться маленькие пузырьки.

Полученной массе нужно дать осесть в течение 40 минут. После этого добавить зернышки ванили, еще дать осесть. Потом слить все в форму, предварительно одев ее в марлю, чтобы излишняя жидкость, а с ней и излишний сахар, стекли. Оставить стекать в холодильнике или в подвале в течение полутора суток. Ну а потом, конечно, кушать!

[Женева](#)
[памятники культуры](#)
[достопримечательности швейцарии](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/gurm/17501>