

# Пасхальные угощения

На Пасху принято делать одноименное праздничное угощение из творога, печь куличи и красить куриные яйца. Семейными рецептами приготовления поделились матушка Любовь Босенко и директор воскресной школы Знаменского собора Светлана Скопинцева.

## Кулич — всему голова

В семье матушки Любви Босенко следуют православным и семейным традициям. Строго соблюдают положенный сорокадневный пост, а к Светлому Христову Воскресению готовят разнообразные вкусные блюда. Во главе стола, конечно же, кулич.

— Бабушка рассказывала мне о значимости праздника, его духовном смысле, — сообщила матушка Любовь Викторовна. — На Пасху она всегда готовила много куличей, чтобы угостить всех родственников. У нее были специальные большие формы. Куличи бабушка выпекала в русской печи, а я ей помогала.

Повзрослев, Любовь Викторовна сама начала готовить куличи. Она не раз экспериментировала с рецептами, но больше всех ей понравился вариант с кардамоном и мускатными орехами.

— Благодаря этим пряностям вкус получается необычный, насыщенный, — призналась Любовь Босенко. — Я пеку сразу много куличей — около 30-ти штук разных размеров. Угощаю родных, друзей, знакомых, прихожан. По традиции готовлю куличи в Великий четверг. Рано утром ставлю опару, а днем выпекаю. Готовые куличи покрываю сахарной глазурью на желатине.

В качестве украшения Любовь Викторовна использует грецкие орехи, кешью, тыквенные семечки и цукаты. Украшать готовые изделия ей помогают дети — 10-летний сын Арсений, семилетняя Иустина, пятилетняя Злата и двухлетняя Агния.

— В субботу утром мы всей семьей идем в храм, чтобы освятить куличи и яйца, — рассказала Любовь Босенко. — Кусочек кулича и яичко — это первое, чем мы разговляемся на Пасху. Обычно всю выпечку очень быстро съедаем, но, если случайно какой-нибудь кулич начнет черстветь, я режу его на небольшие кусочки и готовлю сухари. Их тоже потом едим с удовольствием.



Местные жители рассказали о традициях приготовления важнейших блюд к Светлому Христову воскресению

Семья Босенко в качестве украшения к куличам выпекает пряники

## Рецепт кулича от Любви Босенко:

- Мука — 6 — 7 стаканов,
- Дрожжи — 50 граммов,
- Сливки — 3 стакана,
- Сливочное масло — 200 граммов,
- Сахар — 1 стакан,
- Яичные желтки — 15 штук,
- Кардамон молотый — 10 штук,
- Орех мускатный — 1 штука,
- Цукаты — 150 граммов,
- Миндаль — 50 граммов,
- Изюм — 130 граммов.

Дрожжи развести в теплых сливках (1 стакан), добавить 1 стакан муки и поставить густую опару (смешать сливки с мукой). Когда поднимется, ввести растертые с маслом и сахаром желтки, сливки, и постепенно добавлять муку, толченый кардамон, мускатный орех, шинкованный миндаль, мелко нарезанные цукаты, изюм. Тесто хорошо вымесит и оставить подниматься на 1,5 — 2 часа. Потом снова вымесить, переложить в смазанную маслом форму. Наполнить до половины, дать тесту подняться до 3/4 высоты формы и поставить в духовку при температуре 180-200 градусов. Выпекать 40-45 минут.



Творожная пасха



Светлана Скопинцева — с формами для приготовления пасхи

## Вкус из детства

Директор воскресной школы Знаменского собора Светлана Скопинцева готовит к Светлому Христову Воскресению творожную пасху.

— У нас в семье всегда пекли куличи, но однажды, когда мне было лет восемь, я пошла в гости к подружке и та угостила меня чем-то необыкновенно вкусным, — вспоминает Светлана Валентиновна. — Честно говоря, я даже не знала, что это. Но как-то, уже будучи студенткой, в одной из старинных книг нашла рецепт творожной пасхи. Решила попробовать приготовить. Блюдо получилось очень вкусным, как то, что я пробовала в детстве. Важный момент, чтобы творожная пасха получилась удачно, помимо выбора самых лучших продуктов, готовить ее нужно с хорошими мыслями и чистыми помыслами.

Свою первую пасху Светлана Скопинцева готовила в приспособленной форме — сите, застеленном марлей. Позже купила целый арсенал разных формочек.

— А рецепт остался неизменным, как и 30 лет назад, — призналась Светлана Скопинцева. — Это не обычная, а заварная пасха. Рецепт более сложный и хлопот-



Так в семье Босенко украшают куличи

ный, но это того стоит. Готовую пасху вместе с яйцами я освящаю в храме. Кстати, помню, как в детстве ходила с бабушкой в храм освящать куличи. Тогда полиэтиленовые пакеты не были распространены, поэтому брали глубокую миску, ставили туда кулич и яйца, а затем все это завязывали на узелок белым платком. Такие пасхальные платки всегда хранили отдельно от общей одежды и относились к ним очень трепетно.

## Рецепт пасхи от Светланы Скопинцевой:

- Творог — 1 кг,
- Яйца — 10 штук,
- Масло сливочное — 200 граммов,
- Сметана — 400 граммов,
- Сахар — 200 граммов,
- Ванилин — 1 пакетик.

Все продукты должны быть комнатной температуры. Творог протереть через сито. Аккуратно перемешать массу с творогом, сметаной и сливочным маслом. Добавить изюм и цукаты. Поставить массу на огонь и дождаться, пока закипит. Затем после остывания добавить ванилин.

Подготовить формочки-пасочницы, выстелить их марлей и наполнить полученной творожной массой. Поставить под пресс в холодильник на ночь.

## Крашеные и украшенные

Раньше на Пасху яйца красили в отваре из луковой шелухи. Сейчас помимо традиционного способа, яйцам придают другой оттенок с помощью специальных пищевых красителей, а также их украшают обычными и термонаклейками.

— Конечно, детям интереснее, когда они могут украсить сами, создать свой дизайн, — отметила Любовь Босенко. — В православии нет никаких запретов на это, да и я не против. Только стоит учесть, что наносить наклейки с изображением икон и храмов — это святотатство. Их же потом разрывают и выбрасывают. Поэтому лучше выбирать нейтральные рисунки.

Можно сделать необычный дизайн пасхальных яиц, используя привычные вещи — рис и траву.

— Прежде чем опустить яйца в отвар из луковой шелухи, нужно намочить их, затем обвалить в рисе и туго завязать марлей, — рассказала Светлана Скопинцева. — При окрашивании яйцо станет мраморным. А если приложить какую-нибудь травинку или цветок и также обвязать марлей, то их оттиск останется на яйце.

Елена ШЕРГЕЛЮК,  
фото автора

# На купола храма в Чигораке установили кресты

Историческую святыню активно реставрируют

**23 апреля на новые купола храма Архангела Михаила в Чигораке установили кресты. Старожилы поделились, что еще помнят, как больше 80 лет назад во время гонений на церковь кресты срывали со здания святыни с помощью тяжелой техники.**

Два позолоченных креста водрузили на купола с помощью спецтехники. Одну из них — 50-метровую вышку — пригнали на несколько часов работы из Воронежа, кран выделил местный фермер. Ювелирную работу установки крестов предваряла большая подготовка: устанавливали крепления, выверяли каждую деталь. А накануне, в праздник Похвалы Пресвятой Богородицы, епископ Борисоглебский и Бутурлиновский Сергей совершил чин освящения привезенных накупольных крестов.

— Сегодня мы активно реставрируем храм, — рассказал настоятель иерей Георгий Хаустов. — До этого целый год мы проводили изыскательские работы в архивах Москвы, Санкт-Петербурга, Тамбова, Воронежа. Поскольку храм утратил некоторые исторические элементы, нам нужно было их восстановить при реставрации. В итоге мы нашли нужную информацию и теперь воссоздаем подлинный вид храма.

Храм Архангела Михаила в Чигораке — один из старейших в округе. Его построили в 1875 году. В 1929-ом все церковное имущество изъяли, в том числе колокол, который разбили и забрали на металл. В 1937 году арестовали и расстреляли «за сожаление о расстрелянных контрреволюционерах» священника храма Владимира Хоперского. Спустя два года закрыли и церковь. Долгое время здание использовали как зернохранилище. На храме снесли колокольню, сорвали купола, а кое-где начали разбирать фундамент по кирпичам. Попыток полностью уничто-



Кресты водрузили с помощью спецтехники

жить храм было много. Об этом помнят старожилы.

— Во время установки крестов к нам подошел 89-летний дедушка-сельчанин и рассказал, что в 1940 году, ему было тогда пять лет, он наблюдал, как крест с храма срывали с помощью тяжелой техники, — рассказала директор воскресной школы в Чигораке Марина Грошикова. — А теперь он пришел посмотреть на важный исторический момент, когда крест снова поднимают на храм.

Альбина ГУСЕВА



# Пасхальные угощения

На Пасху принято делать одноименное праздничное угощение из творога, печь куличи и красить куриные яйца. Семейными рецептами приготовления поделились матушка Любовь Босенко и директор воскресной школы Знаменского собора Светлана Скопинцева.

## Кулич — всему голова

В семье матушки Любви Босенко следуют православным и семейным традициям. Строго соблюдают положенный сорокадневный пост, а к Светлому Христову Воскресению готовят разнообразные вкусные блюда. Во главе стола, конечно же, кулич.

— Бабушка рассказывала мне о значимости праздника, его духовном смысле, — сообщила матушка Любовь Викторовна. — На Пасху она всегда готовила много куличей, чтобы угостить всех родственников. У нее были специальные большие формы. Куличи бабушка выпекала в русской печи, а я ей помогала.

Повзрослев, Любовь Викторовна сама начала готовить куличи. Она не раз экспериментировала с рецептами, но больше всех ей понравился вариант с кардамоном и мускатными орехами.

— Благодаря этим пряностям вкус получается необычный, насыщенный, — призналась Любовь Босенко. — Я пеку сразу много куличей — около 30-ти штук разных размеров. Угощаю родных, друзей, знакомых, прихожан. По традиции готовлю куличи в Великий четверг. Рано утром ставлю опару, а днем выпекаю. Готовые куличи покрываю сахарной глазурью на желатине.

В качестве украшения Любовь Викторовна использует грецкие орехи, кешью, тыквенные семечки и цукаты. Украшать готовые изделия ей помогают дети — 10-летний сын Арсений, семилетняя Иустина, пятилетняя Злата и двухлетняя Агния.

— В субботу утром мы всей семьей идем в храм, чтобы освятить куличи и яйца, — рассказала Любовь Босенко. — Кусочек кулича и яичко — это первое, чем мы разговляемся на Пасху. Обычно всю выпечку очень быстро съедаем, но, если случайно какой-нибудь кулич начнет черстветь, я режу его на небольшие кусочки и готовлю сухари. Их тоже потом едим с удовольствием.



Местные жители рассказали о традициях приготовления важнейших блюд к Светлому Христову воскресению

Семья Босенко в качестве украшения к куличам выпекает пряники

## Рецепт кулича от Любви Босенко:

— Мука — 6 — 7 стаканов,  
— Дрожжи — 50 граммов,  
— Сливки — 3 стакана,  
— Сливочное масло — 200 граммов,  
— Сахар — 1 стакан,  
— Яичные желтки — 15 штук,  
— Кардамон молотый — 10 штук,  
— Орех мускатный — 1 штука,  
— Цукаты — 150 граммов,  
— Миндаль — 50 граммов,  
— Изюм — 130 граммов.

Дрожжи развести в теплых сливках (1 стакан), добавить 1 стакан муки и поставить густую опару (смешать сливки с мукой). Когда поднимется, ввести растертые с маслом и сахаром желтки, сливки, и постепенно добавлять муку, толченый кардамон, мускатный орех, шинкованный миндаль, мелко нарезанные цукаты, изюм. Тесто хорошо вымесит и оставить подниматься на 1,5 — 2 часа. Потом снова вымесить, переложить в смазанную маслом форму. Наполнить до половины, дать тесту подняться до 3/4 высоты формы и поставить в духовку при температуре 180-200 градусов. Выпекать 40-45 минут.



Творожная пасха



Светлана Скопинцева — с формами для приготовления пасхи

## Вкус из детства

Директор воскресной школы Знаменского собора Светлана Скопинцева готовит к Светлому Христову Воскресению творожную пасху.

— У нас в семье всегда пекли куличи, но однажды, когда мне было лет восемь, я пошла в гости к подружке и та угостила меня чем-то необыкновенно вкусным, — вспоминает Светлана Валентиновна. — Честно говоря, я даже не знала, что это. Но как-то, уже будучи студенткой, в одной из старинных книг нашла рецепт творожной пасхи. Решила попробовать приготовить. Блюдо получилось очень вкусным, как то, что я пробовала в детстве. Важный момент, чтобы творожная пасха получилась удачно, помимо выбора самых лучших продуктов, готовить ее нужно с хорошими мыслями и чистыми помыслами.

Свою первую пасху Светлана Скопинцева готовила в приспособленной форме — сите, застеленном марлей. Позже купила целый арсенал разных формочек.

— А рецепт остался неизменным, как и 30 лет назад, — призналась Светлана Скопинцева. — Это не обычная, а заварная пасха. Рецепт более сложный и хлопот-



Так в семье Босенко украшают куличи

ный, но это того стоит. Готовую пасху вместе с яйцами я освещаю в храме. Кстати, помню, как в детстве ходила с бабушкой в храм освятить куличи. Тогда полиэтиленовые пакеты не были распространены, поэтому брали глубокую миску, ставили туда кулич и яйца, а затем все это завязывали на узелок белым платком. Такие пасхальные платки всегда хранили отдельно от общей одежды и относились к ним очень трепетно.

## Рецепт пасхи от Светланы Скопинцевой:

— Творог — 1 кг,  
— Яйца — 10 штук,  
— Масло сливочное — 200 граммов,  
— Сметана — 400 граммов,  
— Сахар — 200 граммов,  
— Ванилин — 1 пакетик.

Все продукты должны быть комнатной температуры. Творог протереть через сито. Аккуратно перемешать массу с творогом, сметаной и сливочным маслом. Добавить изюм и цукаты. Поставить массу на огонь и дождаться, пока закипит. Затем после остывания добавить ванилин.

Подготовить формочки-пасочницы, выстелить их марлей и наполнить полученной творожной массой. Поставить под пресс в холодильник на ночь.

## Крашенные и украшенные

Раньше на Пасху яйца красили в отваре из луковой шелухи. Сейчас помимо традиционного способа, яйцам придают другой оттенок с помощью специальных пищевых красителей, а также их украшают обычными и термонаклейками.

— Конечно, детям интереснее, когда они могут украсить сами, создать свой дизайн, — отметила Любовь Босенко. — В православии нет никаких запретов на это, да и я не против. Только стоит учесть, что наносить наклейки с изображением икон и храмов — это святотатство. Их же потом разрывают и выбрасывают. Поэтому лучше выбирать нейтральные рисунки.

Можно сделать необычный дизайн пасхальных яиц, используя привычные вещи — рис и траву.

— Прежде чем опустить яйца в отвар из луковой шелухи, нужно намочить их, затем обвалить в рисе и туго завязать марлей, — рассказала Светлана Скопинцева. — При окрашивании яйцо станет мраморным. А если приложить какую-нибудь травинку или цветок и также обвязать марлей, то их отрисок останется на яйце.

Елена ШЕРГЕЛИОК,  
фото автора