

Мария Славин

Пасхальная скатерть-самобранка

Традиционный праздничный стол, продолжение православных традиций на острове и секрет воздушных куличей

Приближается Пасха, Светлое Христово Воскресение. Главное событие в духовной жизни христиан отмечается с огромным благоговением и радостью. Один из самых торжественных православных праздников получил название Великий день.

Как приятно собраться всей семьёй за нарядно накрытым столом, уставленным разнообразными яствами. Или отправиться в гости к

«Пасхальный стол должен отличаться изобилием»

друзьям, чтобы принять участие в их трапезе. Ещё в начале прошлого века пасхальный стол, обычаи которого строго соблюдались, старались оформить особенно торжественно. Без традиционных яств и сегодня не обходится ни одно подобное пиршество. Атмосферу праздника в любом православном доме, конечно, в первую очередь, создаёт изобилие различных холодных и горячих закусок и выпечки. Начиная с Чистого четверга все хозяйки на Руси готовились к Пасхе: красили и расписывали яйца, пекли куличи, бабы, блины, мелкие изделия из лучших сортов муки с изображением крестиков, барашков, курочек, жаворонков, а также медовые пряники. Кроме того, готовили много мясных блюд: запекали окорок, жарили телятину. Горячие блюда и рыбу в этот день было не принято подавать.

Наверное, в каждой православной семье на Майорке на Пасху готовят свои фирменные



Дома у Татьяны Свищенко на Пасху всегда собираются семья и друзья.
Фото: П. Лосано

блюда. Но в основе всех, скорее всего, лежит старорусская кухня.

Например, в семье Татьяны Свищенко на столе в Христово Воскресение неизменно присутствуют пирожки, голубцы, кровяная колбаса и запечённые в духовке домашние колбаски. Уроженка Николаева живёт на Майорке уже 13 лет, и все эти годы готовит традиционные блюда славянской кухни. Пасхальный стол, по её мнению,

«Тесто для куличей нужно замешивать с чистыми мыслями»

всегда должен отличаться изобилием, ведь вся семья собирается вместе, да и друзья заходят в гости и тоже приносят угощение. Женщина каждый год печёт куличи, рецепт которых ей достался от бабушки. «Мне кажется, что у неё они были вкуснее», — улыбается хозяйка. На самом деле стряпня Татьяны многим местным жителям настолько приходится по вкусу, что она даже принимает заказы.

Хозяйка поделилась

своими секретами для особенно лёгких, с воздушным пористым мякишем и нежным вкусом куличей: «В отличие от теста для пирогов, куда не полагается класть яйца, в тесто для «пасхи» (прим. ред. — так называют куличи на Украине) кладут много яиц, сливочного масла, сахара и изюма. Все эти компоненты позволяют получить очень сдобное тесто, которое нужно буквально выхаживать, лелеять: оберегать от сквозняков, укутывать подушками. Главный мой секрет — замешивать тесто с улыбкой, чистыми мыслями и даже под музыку. Только так выпечка будет храниться долго, не черствея».

Готовые куличи всегда щедро украшают глазурью, символическими надписями, орехами, цуккатами, цветным сахаром и крашеным пшеном. Считается, что если кулич удался, то в семье будет всё хорошо, если же он в печи не подошёл, расстрекалась корка или появились другие дефекты, то — жди неприятностей.

Ещё одним традиционным блюдом является

пасха — творог со сливками или сметаной, спрессованный в виде усечённой пирамидки,

напоминающей по форме Голгофу. Раньше на Руси от такой пасхи отрезали кусочек и в течение некоторого времени хранили его как лекарство.

Чем же порадовать родных и близких в предстоящее Светлое Воскресение нынешнего года? Что приготовить, чтобы угощение всем понравилось, а в будущем оно вошло бы в книгу семейных пасхальных рецептов? В любом случае, главное это делать с душой. Христос Воскресе!

Праздник Светлого Христова Воскресения

От редакции

На празднование Пасхи желающих приглашают в Country Club. Там запланирован праздничный пасхальный базар (10:00-17:00), также предусмотрен ланч. На базаре желающим будет предоставлена возможность приоб-

рести ювелирные изделия, одежду и изысканные вина. За отдельную плату дети смогут попрыгать в надувном замке и поучаствовать в росписи яиц. Праздник организован компаниями Viajes Canals, Mallorca Luxe Guide и Interdom-Mallorca.

Фирма Creative Best Services

Mallorca приглашает всех желающих на Пасхальный классический концерт в рамках благотворительного проекта помощи Православной церкви на Майорке. Концерт состоится 5 мая в 17:00 в ресторане Bahía Mediterraneo. Предусмотрен небольшой фуршет.

В предпасхальную неделю рус-

ская церковь работает по праздничному расписанию. В ср, 1 мая, в 19:00 — Соборование. В чт, 2 мая, в 9:00 — Божественная литургия, в 19:00 — Всенощное бдение. В пятницу, 3 мая, в 15:00 — Вынос плащаницы. В сб, 4 мая, в 9:00 — Божественная литургия, с 22:00 — Всенощное бдение и литургия. В

вс, 5 мая, в 13:00 — праздничная Вечерня.

Церковь: информация по тел. 666 038 891, отец Виктор.

Концерт: цена билетов — 40 евро. Заказ: 638 189 064. Пасхальный базар: ланч — 23 евро (взрослый), 12 евро (ребёнок). Напитки не включены. Заказ: 679 290 085