



Домашний собеседник

Красим яйца к Пасхе: способы и полезные советы



Особое, главенствующее место в пасхальной обрядности отводится крашеному яйцу - символу Пасхи. Его и едят первым за пасхальным столом, и дают родным, соседям, пришедшим поздравить, берут с собой, когда идут в гости, обязательно раздают нищим и оставляют в церкви. Существует также обычай дарения крашеных яиц, за которым следует христосование.

Радостное пасхальное приветствие напоминает нам о восторге учеников Христа, внезапно узнавших о Воскресении Его. Обычай говорить при этом: "Христос воскрес!" - и слышать в ответ: "Воистину воскрес!", а также взаимное целование - это в память всеобщего прощения, примирения и любви.

Наши предки знали много различных способов окраски яиц, что-то с тех пор дошло и до нас, но со временем появились и новые технологии. Конечно, всем известен самый распространенный способ окраски яиц - в луковой шелухе. Но узнать о том, как получают разноцветные яйца, мозаичные или мраморные, вы можете далее.

Яйца, окрашенные любым способом, называются "крашенки", а расписанные узорами - "писанками". Писанки в старину нередко представляли собой настоящие шедевры народного искусства. Сложилась художественная традиция, появились коллекции сахарных, шоколадных, деревянных, стеклянных, серебряных, и даже золотых яиц с украшением из драгоценных камней. Красить яйца необходимо в чистый четверг, как и готовить "четвер-

говую" соль, которая потом будет использована для посола кушаний, которые готовятся к Пасхе.

Если говорить о традициях, то нельзя не упомянуть об обрядах, связанных с пасхальным яйцом. Оказывается, не все здесь так просто... Раньше освященному яйцу приписывались магические свойства. Вера людей в чудодействие этого продукта доходила до того, что они всерьез считали, что с его помощью можно уладить сердечные дела или потушить пожар или найти пропавшую в лесах домашнюю скотину. Существовала раньше и так называемая "яичная забава" - катание яиц. Началось это дело в первый день Пасхи, после обеда, и продолжалось иногда всю пасхальную неделю.

ЯЙЦА, КРАШЕННЫЕ В БЕРЕЗОВЫХ ЛИСТЬЯХ

Приготовить отвар из листьев молодой березы, дать ему настояться. Яйца вымыть, опустить в теплый настой, варить 10 мин. после закипания, вынуть и остудить. Яйца получатся желтого цвета. При желании можно нанести на них узор: на смоченную скорлупу наложить березовый или какой-либо другой не-

большой листок красивой формы, плотно обвязать яйцо капроном, и тогда уже отварить в настое.

ЯЙЦА, КРАШЕННЫЕ ЧЕРНИЛАМИ

Яйца вымыть, вытереть, обернуть ветошью, перевязать ниткой, сверху в некоторых местах накапать чернил с помощью пипетки или деревянной палочки, опустить в кастрюлю с теплой водой, варить после закипания в течение 10 мин., вынуть, остудить, снять ветошь.

ЯЙЦА, КРАШЕННЫЕ В ЛУКОВОЙ ШЕЛУХЕ

Яйца вымыть. Приготовить отвар из луковой шелухи, дать ему настояться. Яйца опустить в настой, довести до кипения и варить после закипания в течение 10 мин., вынуть, остудить. Можно протереть яйца подсолнечным маслом, тогда они приобретут потрясающий блеск. В зависимости от количества взятой шелухи яйца окрасятся в цвета от желтого до красно-коричневого.

ЯЙЦА, КРАШЕННЫЕ В ЛОСКУТКАХ

Лоскутки шелковой ленточной материи разных цветов расщипать, смешать. Яйца

вымыть, вытереть досуха, смочить, обернуть шелком, при желании можно предварительно наложить на яйца вырезанную узорами тонкую, плотную бумагу. Обернуть ветошью, перевязать ниткой, опустить в теплую воду, дать закипеть и варить 10 мин. Затем вынуть, остудить, снять ветошь и шелк.

ДУХЦВЕТНЫЕ ЯЙЦА

Сварите яйца вкрутую и немного охладите (лучше всего окрашивать чуть теплые яйца). В каждой мисочке разведите краску в соответствии с инструкцией, добавьте по 2 ст. ложки уксуса и размешайте. Придерживая ложкой, окуните в каждую мисочку по несколько яиц и оставьте, переворачивая для равномерного окрашивания. Выньте и подсушите на бумажном полотенце. Теперь каждое окрашенное яйцо возьмите двумя пальцами и окуните в контрастную краску до половины. Держите 1 мин., пока краска не возьмется, а затем выньте и подсушите на полотенце.

ЯЙЦА, КРАШЕННЫЕ В СТИЛЕ РЕТРО

Возьмите картинки из журналов, открыток и т. д. Аккуратно вырежьте понравившийся вам рисунок (самое главное, чтобы он был тонкий) и наклейте на яйцо. Приготовленные таким способом яйца очень красивы и прекрасно подойдут для украшения праздничных блюд.

ЯЙЦА, КРАШЕННЫЕ ПОКУПНЫМИ НАБОРАМИ

1. Разрежьте пополам термоэтикетки по линии (разделите по перфорации).

2. Наденьте этикетку на предварительно сваренное холодное яйцо.

3. Положите яйцо на ложку и опустите на одну-две секунды в кипяток.

4. Этикетка должна равномерно обтянуть яйцо.

Непокрытые верх и низ яйца украсьте голографическими наклейками. Используйте все виды наклеек даже неправильной формы. Полагайтесь на свою фантазию!

ОКРАШИВАНИЕ ЯИЦ "В КРАПИНКУ"

Для этого мокрые яйца обваливают в сухом рисе, заворачивают в марлю (концы марли надо плотно завязать ниткой, чтобы рис прилип к яйцу) и далее варят в луковой шелухе обычным способом.

ЯЙЦА, КРАШЕННЫЕ В СОКЕ

Для этого способа требуются уже варенные яйца. Яйцо натирается соком (свекольным, морковным, соком шпината)

Натуральные красители:

Светло-красный: свекла или черника.

Оранжевый: лук.

Светло-желтый: апельсины или лимоны, морковь.

Желтый: корни куркума, скорлупа грецкого ореха.

Светло-зеленый: листья шпината, крапивы.

Синий: листья красной капусты.

Бежевый или коричневый: кофе.

ПОЛЕЗНЫЕ СЕКРЕТЫ КРАСОТЫ ОТ БАБУШКИ



1. Кожа станет шелковистой

Эта процедура разглаживает кожу и устраняет морщины.

Итак, намочите обильно руки простым мылом, выдавите немного зубной пасты, перемешайте ее с мыльной пеной и нанесите смесь на лицо, шею, область декольте и руки.

Держите, пока не подсохнет и не "заколет". После этого смойте холодной водой.

Сразу же почувствуете, какой шелковистой станет ваша кожа. А тело после ванны надо ополаскивать водой с яблочным уксусом.

2. Умывание "яичной" водой

Делает кожу гладкой и красивой, очищая ее от морщин, прыщей и угрей, умывание водой, в которой варились яйца.

3. Маска молодости

Эта маска поможет женщинам улучшить кожу лица и избавиться от морщин.

Надо 1 ст. ложку сливок растереть с одним куриным желтком и 1 ч. ложкой сока моркови, нанести смесь на лицо и оставить на 20 мин. После этого смыть теплым растительным маслом.

4. Выведение веснушек

Если хотите избавиться от веснушек, залейте 200 мл водки 20 г измельченных семян огурца, через 7 дней разведите настойку кипяченой водой в пропорции 1 : 10 и протирайте этим лосьоном лицо.

5. Нежелательная волосистость

Регулярное мытье проблемных участков отваром шелухи кедровых орешков избавит от нежелательной волосистости. Не вытирать.

6. Ванна красоты

Кожа станет шелковой, без морщин, если вы, милые женщины, будете раз в неделю принимать такую ванну.

Доведите до кипения 1 л молока, растворите в нем 2 - 3 ст. ложки меда и 2 ст. ложки оливкового, кукурузного или миндального масла и вылейте полученный бальзам в наполненную горячей водой ванну. Погрузитесь в нее и наслаждайтесь.

И ЕЩЕ НЕМНОГО СОВЕТОВ

- ✓ Чтобы яйца при варке не лопнули, их надо около часа подержать в тепле или при комнатной температуре, при варке в воду можно добавить столовую ложку соли.
- ✓ Чтобы яйца при варке не лопнули, на одном конце каждого яйца проколите маленькие отверстия.
- ✓ Для придания яйцам удивительного блеска, нужно протереть их растительным маслом.
- ✓ Перед тем как красить яйца, протрите их мыльным раствором или спиртом - краска будет ложиться ровнее.
- ✓ Если крашеные яйца вы будете подавать на стол, используйте только специальные органические красители для холодной росписи яиц или натуральные красители.

Сам себе шеф-повар Творожная пасха

Для приготовления творожной пасхи понадобится:



- творог - 750 г;
- сахар - 1 стакан;
- сметана - 150 мл;
- сливочное масло - 100 г;
- молоко - 50 мл;
- ванильный сахар - 1 ст. ложка;
- курага - 10 штук;
- арахис - 2/3 стакана.



Приготовление:

В кастрюле с толстым дном соединить творог, сахар, ванильный сахар, сметану и молоко, тщательно растереть и перемешать, затем поставить на средний огонь и при постоянном помешивании довести до небольшого закипания.

Снять массу с огня, добавить сливочное масло и хорошо перемешать. Курагу ошпарить и нарезать на четвертинки, арахис подсушить на сковороде и добавить в творожную пасху. Форму для пасхи или просто дуршлаг выстелить марлей. Переложить массу творожной пасхи и придавить каким-либо прессом. Оставить на несколько часов (например, на ночь) для стекания небольшого количества лишней сыворотки.

Потом остается только убрать марлю, выложить творожную пасху на блюдо и украсить. Творожная пасха готова.

Бабушкин кулич



Понадобится:

- 6 стаканов муки, 6 яиц, 0,5 литра молока, 1,5 стакана сахара, 300 г маргарина, изюм, ванилин.

Все компоненты для теста брать в теплом виде: 1 бутылку молока вылить в большую миску, где будет тесто, 1,5 стакана сахара слегка подогреть и размешать, 3 стакана муки поставить в теплое место на 1,5 - 2 часа (чтобы увеличилось в объеме вдвое). 6 желтков растереть с 1,5 стакана сахара до бела, добавить ванилин и в тесто. 300 г маргарина растопить и добавить половину его в тесто. Белки взбить - и тоже в тесто. Добавить еще около 3 стаканов муки и месить: на доску насыпать муки, положить тесто. Руки очистить, вымыть, смазать оставшимся маргарином и месить. Снова очистить руки, смазать и месить, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить тесто в миску и снова поставить в теплое место на 1,5 - 2 часа. Изюм помыть, залить кипятком. Потом вытереть полотенцем, обвалить в муке и вмешать его в тесто. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, пусть еще немного постоит. Выпекать в духовке (не выше 150 градусов) 1,5 часа. Если сверху будет подгорать, то положить влажную бумагу. На 8 порций.

Светлой Пасхи!