

# Вхід у змінному взутті

Щомісячне видання учнівського колективу комунального закладу  
«Вінницький ліцей № 16»  
Квітень, 2024

**З Воскресінням Христовим Вас щиро вітаєм!**

**Жити в радості й любові від душі бажаєм!**

**Запашною нехай буде Великодня Паска**

**І до віку буде з Вами світла Божа ласка!**

**Хай Божа матір Вас охороняє,  
А Дух Святий здоров'я посилає.**

**Господь дарує Ангела з небес!**

**-Христос воскрес!**

**Хай в кошик вам ляжуть баранчик і паска,**

**Шматочок сальця, запашная ковбаска,**

**І писанок пару з корінчиком хрону,**

**Хай плине достаток до Вашого дому!**

**— Христос воскрес!**

**— Воістину воскрес!**



# Великдень, Пасха, Христове Воскресіння...

Великдень, Пасха, Христове  
Воскресіння... Так називають свято, що  
відображає звершення найзаповітнішої



мрії людства — подолання смерті.

**Основна ознака Великодня** — писанка, яка в своїй символіці поєднала давнину дохристиянських часів, наше сьогодні і віру у вічність. Тому, готуючись в часі Великого посту до гідної зустрічі Пасхи, християни протягом цілої чотиридесятиці (навіть і у святкові дні) пишуть писанки. Тоді ж вишивають рушники і серветки, якими згодом покривають великодні кошики. Страстного тижня господині печуть особливий хліб — паску — на згадку про Христові слова: «Я є Хліб життя». Ці паски є найбільшою окрасою і основною поживою Великоднього столу.

**Великодня серeda.** Віряни сповідаються у церкві. Завершують прибирання в хаті та починають прикрашати дім до Паски, починають купувати яйця щоб пофарбувати на Великдень.

**Особливе значення має Великий четвер** — день, коли Ісус разом із своїми учнями під час Таємної Вечері розділив останню трапезу. Цей день іще називають Чистий Четвер, і всі православні по можливості намагаються причаститися. Увечері в церкві читають 12 Євангелій, де розповідається історія Христових Страждань.

**А в Страсну п'ятницю** — у день страдницької смерті розп'ятого Христа старі й малі ідуть до церкви, щоб вклонитися Святій Плащаниці. Саме час посидіти біля неї, як біля померлої людини, міркуючи про своє життя та слухаючи читання «Дій святих апостолів». Багато людей, особливо молодь, у храмі проводять нічні «чування», що розпочинаються з «Хресної дороги». Жодної справи не повинна торкнутися рука в цей день скорботи, жодне зайве слово чи жарг не мають зірватися з язика.

**А Великодня субота** — це останній день підготовки до свята і остання нагода висповідатися й прийняти Святі Тайни Тіла і Крові Христа. Без цього не досягнути повноти свята. Не гідно сідати до великоднього столу з неочищеним серцем і устами. Великдень є символом щорічної можливості почати нове життя.

У Пасхальну ніч храм буває переповнений молільниками. На цей час сюди приїзять і ті, хто живе у найвіддаленіших куточках і не завжди може бути на богослужіннях. Адже йдеться про момент особливого духовного пережиття величного Воскресіння.

«Христос воскрес!» — лунає на світанку. Під передзвін церковних дзвонів та спів пасхальних пісень освячуються паски, писанки та все принесене в прикрашених кошиках і куклях. Люди христосаються і поспішають додому — до сім'ї, родини, особливо якщо вдома з нетерпінням чекають свяченого старенькі й хворі, найменші... І ось всі умиваються свяченою водою, в яку опущено писанку та хрестик, а лише тоді до святкового сніданку, щоб розговоритися яйцем і паскою.

## Що покласти у Великодній кошик



**Паска** – символ Воскресіння та Небесного Царства. Паска посідає чільне місце на великодньому столі. Залежно від регіону України різняться рецепти великоднього хліба. Паска може бути солодка, з родзинками і цукатами, полита цукровою помадкою або посипана “горошком”, може бути несолодка, але неодмінно здобна – тобто на маслі і яйцях. **Яйце** – символ народження до вічного життя і воскресіння з мертвих.

**Сир і масло** – молочні страви,

особливо, молоко є первотвором, продуктом, який не є створений людиною, а подарований природою. Сир і масло нам нагадують про багатства як Боже благословення, що ними ми повинні ділитися з нашими ближніми.

**Шинка або ковбаса** – вказує на годоване теля (жертвоне ягня), яке звелів заколоти добрий батько після повернення блудного сина додому. Це символ душевної радості, що приходить від сповнення людиною Божої волі. За народними традиціями, споживання за Великоднім сніданком яєць, м'ясних і молочних страв означає також завершення дуже суворого посту.

**Хрін** – це міцне коріння, яке може дати людині віра у Воскресіння Господа Ісуса Христа. До того ж, хрін символізує міцність та незламність людського духу після прийняття таїнства Сповіді. Споживання кореня хрону є символом поваги до наших предків та до традиції живої віри, яку вони передали нам.

**Сіль** – символ повноти та достатку. У Біблії сіль символізує спосіб зв'язку між Богом і його народом. Під час нагріної проповіді Ісус називає учнів “сіллю землі”.

**Також із продуктів у кошику ще можуть бути сало, мак та пшоно.**

Нічого іншого, а надто алкоголю (яким дехто “розговляється” після посту, сповіді і Причастя) в кошику не повинно бути. Ці напої не освячуються, оскільки не згадуються під час молитви у переліку продуктів, які приносимо Богові на освячення.



Треба утриматися від спокуси покласти у пасхальний кошик речі, які не мають

ніякого зв'язку з Христовою Пасхою. По-перше, це не принесе жодної користі, а, по-друге, є неповагою до чину благословення паски і до суті самого свята.

Не біда, якщо якогось продукту, окрім паски і крашанок, у кошику забракне через наш

матеріальний стан. Для християнина пасхальний кошик має принести духовний вміст, а не матеріальний.



## Цікаві факти про Великдень

- ❖ Найвідоміші великодні яйця були виготовлені Петером Карлом Фаберже ще в 1883 році. Цар Олександр замовив подарунковий набір таких яєць для своєї дружини.
- ❖ Найбільше пасхальне яйце знаходиться в Вегревіллі, Альберта, Канада. Воно важить близько 2 тонн, а його довжина – близько 8 метрів.
- ❖ В Україні найбільше шоколадне великоднє яйце було виготовлено у 2009 році. Його вага була 30 кілограмів, а висота 1 метр.
- ❖ Найбільшу у світі паску вагою 2,8 тонни і висотою 2,7 метра спекли у 2013 році у місті Харцизьк Донецької області. До цього був рекорд також на Донеччині у селищі Ялта. У 2009 році там спекли паску вагою 2,1 тонни.
- ❖ У католиків символ Великодня це кролик. У багатьох європейських країнах, діти вірять, що Великодній Кролик приходить напередодні свята і відкладає кошик кольорові яйця і смаколики.
- ❖ 76% католиків в першу чергу з'їдають у шоколадних зайців саме вуха.
- ❖ В Америці дуже поширена Великодня гра – катання яєць по похилому газону. Переможцем є той, хто далі за всіх без зупинки зможе прокатати своє фарбоване яйце. Наймасовіше змагання буває у Великодню неділю на газоні біля Білого дому у Вашингтоні.
- ❖ У Швеції своя забава. У них навіть є великодні відьми. Маленькі дівчатка одягаються в лахміття і старий одяг, найчастіше їх наряди складаються з занадто великих спідниць і хусток.



У такому вигляді дівчатка ходять від дверей до дверей з мідним чайником і збирають частування.

- ❖ Болгари на Великдень роблять величезну кількість глиняних виробів, найчастіше горщиків, які того ж дня скидають з верхніх поверхів будинків на землю: це знаменує перемогу добра над злом. При цьому кожен перехожий може взяти з собою глиняний осколок – на щастя.

- ❖ В латиноамериканських країнах і деяких частинах Греції прийнято робити опудало і спалювати його.

# Модна паска крафін



## Паска- крафін

3 жовтка, 2 яйця, 350 гр.борошна, 40 гр.дріжджів львівських, цедра апельсина + 50 гр.соку апельсина(я кинула і те й інше) 250 гр.молока, 100 гр.вершкового масла, пучку солі, 2-3 пакета цукру ванільного, родзинки, цукати, курага, за рецептом треба ще мигдалеві пластинки(горіха)150 гр.масла для змащення пластів тіста...я робила без нього.100 гр.цукру. За рецептом це 7-12 гр.сухих дріжджів, я ж взяла свіжі 40-50 гр. Зробила опару із цукру, дріжджів, молока.

Збивала окремо 3 жовтка, 2 яйця і 200 гр.цукру міксером, додала туди опару, яка підійшла і 550-600 гр.борошна, дрібку солі. Розмішую ложкою, додаю вершкове масло кімнатної температури і ставлю, щоб підходило. Залишаю на хв.40-50.Перемішую вдруге, ділю на три частини. Розкачую качалкою перший корж, роблю дуже тоненьке тісто, має бути видно дошку,на якій робите це.Змащую третиною масла, посипаю родзинками, цукатами, курагою ( все треба обробити до того кип'ятком і просушити + борошно, обваляти).Скручую качалочку, залишаю, щоб підійшло, і так роблю з двома- трьома наступними. Мають полежати ще хвилин 40-50, щоб підійти.

Розрізати вздовж гострим ножем, але не до кінця, і скрутити вгору, щоб вийшла пасочка. Покласти у форму для випікання, попередньо вставити пергаментний папір з боків і на низ кружечок. Змащувати не обов'язково, бо воно жирненьке.Знову залишити, щоб підійшло, хв. на 40. І випікати після цього в духовці при температурі 200 гр.-15 хв., а потім зробити 180 до готовності. Зверху притрусити цукровою пудрою. Мороки довго, треба відразу подвійну порцію робити, але воно того варте. Дуже смачно!

# Рекомендуємо спробувати приготувати Великодню паску

## Інгредієнти:

- 1л. молока;
- 100-150 гр. дріжджів;
- 10-15 яєчних жовтків;
- 200 гр. маргарину;
- 150 гр. вершкового масла;
- 0,5 кг. цукру;
- 5 пакетиків ванільного цукру;
- 0,5
- цедра 1 лимона;
- 200 гр. родзинок;
- 200 гр. кураги ( можна цукатів)
- дрібка солі
- близько 2 кг борошна.

Запікати при температурі 180 градусів 40 хвилин

