



Пасхальные богослужения пройдут онлайн

Приближается светлый праздник Пасхи. В этом году из-за пандемии состоятся онлайн-трансляции богослужений. В этой статье вы узнаете о времени трансляции и о том, как приготовить вкусный кулич и интересно раскрасить яйца.

Митрополит Тобольский и Тюменский Димитрий в своем видеообращении призвал тюменцев оставаться на Пасху дома и благословил на домашнюю молитву.

«Мы просим горожан не посещать храмы, а вспомнить Бога дома, – говорит протоиерей. – Посмотреть службу, помолиться, подумать о вечном и о том, что жизнь на самом деле хрупкая вещь».

Для удобства верующих несколько телеканалов будут транслировать богослужения в ночь с 18 на 19 апреля, начиная с 23:30 часов. Посмотреть трансляцию можно будет на каналах «Россия 1», «Россия 24» и «Тюменское время».

Много радости доставляет окрашивание яиц перед праздником. Одним из традиционных способов, который передался нам от предков – окрашивание в луковой шелухе.

Есть и другие, не менее интересные способы. Так, например, можно обернуть яйцо в кружевную ткань и так промокнуть в краситель. Когда яйцо высохнет, на нем останутся кружевные узоры.

Сделать разноцветные яички помогут натуральные красители: куркума окрасит в желтый цвет, луковая шелуха – в мраморно-коричневый, свекла – в розовый, а краснокочанная капуста – в голубой.

Каждая хозяйка мечтает о том, чтобы удивить своих родных домашним куличом. Один из самых простых – пасхальный кулич «Екатерининский». Вам понадобится: 500 мл тёплого молока, 9-10 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соли, ½ ст. растительного рафинированного масла, 200 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 2 ч. л. сухих дрожжей и ½ ст. изюма без косточек.

Рецепт простой:

1. В 0,5 л банку налейте немного тёплого молока, добавьте 2 ч. л. сахара и дрожжи, перемешайте и поставьте опару в тёплое место, чтобы она поднялась.
2. В широкую ёмкость просейте муку, но не всю, а примерно 8 стаканов.

3. В отдельной миске разведите в молоке отдельно растёртые с сахаром яйца, соль, растительное и сливочное масло.

4. Влейте смесь в просеянную заранее муку, затем – опару и добавьте изюм.

5. Замесите тесто, постепенно добавляя остальную муку. Теста у вас получится много, его хватит на приготовление нескольких куличей.

6. Разложите тесто по смазанным маслом формам и выпекайте в разогретой до 180°C духовке до готовности. Испечённые куличи остудите, полейте глазурью, приготовленной из 1 белка и 1 ст. сахара, взбитых с помощью миксера, Украсьте куличи по своему желанию.

Кстати, чтобы куличи получились действительно правильными, можно попробовать и «ночные» рецепты. При таком способе дрожжи, даже сухие, смогут поднять гораздо больше сдобы в тесте, а это значит, что ваши пасхальные куличи будут самыми вкусными.

Берегите себя, оставайтесь дома и празднуйте Пасху в кругу родных. Будьте здоровы!