



## Самоизоляция и Пасха: как совместить?

Один из самых важных православных праздников в 2020 году приходится на воскресенье, 19 апреля.

Несмотря на режим самоизоляции большинство россиян все же планирует праздновать Пасху, поэтому [МЕДИНФО 72](#) подготовил несколько рекомендаций, чтобы тюменцы могли встретить Пасху в полной безопасности.

Конечно, во время самоизоляции самый главный совет – оставаться дома. И для этого у верующих людей есть все возможности. 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».

Покрасить яйца и приготовить куличи, конечно, можно в домашних условиях. Мы предлагаем несколько вариантов без магазинной краски, чтобы вы лишней раз не посещали магазины.

1. Луковая шелуха. Это самый известный способ среди россиян. Для окрашивания достаточно

приготовить отвар (цвет яиц будет зависеть от концентрации в воде шелухи). Яйца опустить в кастрюлю и варить в отваре около 10 минут.

2. Овощной сок. Уже готовые яйца можно натереть свежесжатым соком. Для этого можно использовать, например, морковный или свекольный сок.

3. Дома легко сделать яйца с необычными эффектами – в крапинку или полоску. Для этого перед окрашиванием нужно обмотать их ниткой или обмакнуть мокрое яйцо в рис.

Способов создать интересный эффект или структуру довольно много, тут все зависит только от вашей фантазии.

Порадовать семью вкусными куличами, наверняка, захочется многим хозяйкам. Мы предлагаем для этого приготовить символ праздника в домашних условиях или заказать доставку из тюменской пекарни. Если вы твердо решили, что справитесь самостоятельно, то этот простой рецепт как раз для вас:

Ингредиенты: молоко 0,5 л, дрожжи пивные 50-60 гр (12 гр сухих), мука 1-1,3 кг, яйца 5 шт, масло сливочное 200 гр, сахар 300 гр, ванильный сахар 1 пакетик, мускатный орех 0,5 чайных ложки, изюм 0,5 стакана, белок 2 шт (глазурь), сахарная пудра 100-120 гр, соль 1 щепотка, посыпка по вкусу.

1. Молоко разогреть до 38-40 градусов, распустить в нем дрожжи, добавить столовую ложку сахара, 0,5 кг муки, размешать до однородной массы, оставить в тепле.

2. Накрывать миску полотенцем и оставить на 30 минут. За это время масса вырастет минимум вдвое. Масло выбрать из холодильника и поставить в тепло, чтобы оно стало совсем мягким.

3. Отделяем желтки, взбиваем в пену с сахаром и солью. Соединяем с опарой. Добавляем размягченное масло, взбиваем массу миксером.

4. Отдельно взбиваем белки и вводим их в общую массу. Перемешиваем. Всыпаем изюм, мускат и еще раз перемешиваем.

5. С остатком муки вымешиваем тесто. Тесто не должно быть крутым, но и к рукам не должно липнуть. Оставляем на 1 час подниматься.

6. Сбиваем тесто, заполняем им третью часть формы, даем подняться в форме минут 10 (можно накрыть формы полотенцем). Выпекаем при температуре 180 градусов 35-40 минут.

7. Взбиваем глазурь из пудры и белков. Смазываем еще горячие пасхи. Украшаем фигурками и посыпкой.

Если же в вашем доме обнаружился недостаток ингредиентов, не стоит бежать в магазин. Вы можете оформить доставку продуктов курьером. Для этого существуют всевозможные сервисы. В Тюмени, к примеру, работает приложение «Сбермаркет», курьер доставит продукты на следующий же день. Если дома не хватает молочной продукции, вы можете оформить доставку на сайте «Золотые луга». Сотрудники соберут ваш заказ и доставят продукцию с сегодняшней датой выпуска.

К счастью, во время самоизоляции и карантина есть десятки возможностей весело и приятно проводить время дома, не посещая магазины и другие общественные места. Празднуйте Пасху в семейном кругу, соблюдая все меры предосторожности, и берегите себя.