

История возникновения пасхального кулича связана с ранними христианскими общинами.

Прообразом кулича можно считать пасхальный греческий хлеб **артос**, первые письменные упоминания о котором датируются XII веком. В первые века христианства верующие приносили в церковь хлеб для освящения во время пасхальной службы. Этот обычай символизировал единство общины и благодарность за воскресение Христа.

На Руси языческий обрядовый хлеб трансформировался в христианский пасхальный хлеб и в XIX веке приобрёл сегодняшнее название — кулич (в других регионах — паска).

Одна из версий возникновения кулича связана с языческой Русью. В языке древних славян было слово «колача», которое можно расшифровать как «дитя солнца». Вероятно, так называли обрядовый хлеб круглой и высокой формы, который пекли весной из заквашенного теста для подношения языческим богам.

Современную высокую форму кулич приобрёл в середине XIX века, благодаря ромовой бабе, пришедшей в то время в Российскую империю с иностранными поварами.

История пасхального кулича



Этот десерт является символом, напоминающим воскрешение Христа. По преданию Иисус после воскрешения отведал преподнесенную пищу с апостолами. Также в Библии сказано, что ни один из апостолов не садился на центральное место в середине стола. Перед этим местом они ставили свежее испеченный хлеб.

Этот обряд заложил дальнейшую традицию оставлять свежеприготовленный ароматный хлеб в церкви. На нем обязательно должен быть изображен крест с терновым венцом, который был на мученике Христе. Однако сам Иисус изображен не был, что символизировали его воскрешение. Тем самым верующие указывали на преодоление смерти, победу над ней.

Этот хлеб традиционно носили священники вокруг церкви, а затем выкладывали на большом столе монастыря. В субботу, когда пришедший в храм получал благословение, он получал кусок такого хлеба.

Этой версии придерживаются многие верующие, однако историки утверждают, что куличи выпекали еще до появления Христианства на Руси, во времена язычества. Куличи тогда символизировали совершенно далекие от вероисповедания вещи.



С домашним куличом связано народное поверье: если кулич вышел удачным, то и в доме все будет благополучно. Испокон веков хозяйки не жалели для своих куличей самых лучших продуктов: каждая хотела, чтобы ее кулич был самым вкусным и красивым. Теста всегда замешивали много, ведь на Светлую седмицу было принято ходить в гости и щедро угощать друг друга свежими куличами. Секреты выпечки передавались из поколения в поколение.

Происхождение Кулича

Слово «Кулич» происходит от слова «КоЛаЧа», что означает «Ча»- дитя, «Кола»- солнце. В Древней Руси солнце называлось «Коло» или «Кола». Пасхальный кулич является символом обряда Пасхи или Паски. Известно, что традиция освещать кулич и преподносить его в качестве угощения в честь празднования Пасхи имеет как христианское, так и языческое происхождение.

Еще в Древней Руси было принято заканчивать мессу всеобщим угощением хлебом, сладостями и вином, которые были освещены во время проведения службы. Эта традиция укоренила обычай освещения даров во время причастия, а также ввела другой обычай — проведение пасхальной трапезы, в которой главное место занимал кулич.

Пасхальный кулич

Печется пасхальный кулич в четверг перед праздником. Пасхальный кулич символизирует то, как Христос вкушал с учениками хлеб, чтобы они уверовали в его воскрешение. Выпекается пасхальный кулич из дрожжевого теста в больших цилиндрических формах.

Пасхальный кулич может храниться до 40 дней. В наше время этот обычай, в основном, сохранили наши бабушки. В древности, кусочек от освященного кулича считался лечебным, сейчас же многие об этом даже не знают. В ночь с субботы на воскресенье освещаются куличи и пасхи.



История гласит о том, что кулич символизирует незримое присутствие Христа, которому в середине стола всегда оставляют свободное место, напротив которого ставят освещенный кулич. Традиция выпекать специальный хлеб также основана на символизации в преддверии весны грядущих посевных работ. Поэтому было принято замешивать дрожжевое кислое тесто, из которого пекли хлеб. Его приносили в жертву плодородной земле, которая должна была дать хороший урожай. Этот хлеб также приносили

в жертву, чтобы справиться со стихиями и вымолить хорошую погоду и большой урожай.

В итоге активного взаимодействия, христианская и языческая культуры сплелись, объединив свои традиции и обычаи. Таким образом, кулич издревле считался обрядовым хлебом, символизирующим плодородие. У русских народов известно два названия этого хлеба — это «пасха» и «кулич». Существует также мнение, что название «Кулич» пришло из греческого языка и обозначало «Крендель». Это название было распространено среди городских жителей, а для крестьян хлеб носил название «Паска» или «Пасха». Этот пирог имел разную форму, к примеру, в Вологодской области Кулич выпекали в виде раскрытого пирога, но традиционно его делали высоким, с характерной верхней частью, украшенной белой глазурью, с изображением креста.



Куличи-куличи...

Кулич — традиционная пасхальная выпечка. Пасхальный кулич символизирует память о том, как Иисус Христос после Воскресения принимал пищу вместе с апостолами.



Изюмчатые, пышные,
С глазурью белоснежной,
Они не будут лишние,
Съедят их безмятежно.
Они бывают в праздник,
От радости кричи,
Вкуснейшие, прекрасные,
Чуд(Куличи)



В тесто традиционно добавляли яйца, масло, муку грубого помола и зачастую дрожжевую основу. Тесто для кулича принято было делать постным, без излишеств. В преддверии Пасхи очень важным обычаем для каждой хозяйки являлось вымешивание теста и выпекание кулича, именно от этого обряда зависела судьба всей семьи. Существовало поверье, что если кулич получился высоким, пышным и красивым, то впереди плодородный год,

хорошие события и здоровье всей семьи. А если кулич получился клеклым, «расплылся» по печи и корка растеклась, то жди несчастий, болезни и смерти кого-то из родных.

Таким образом, на кулич возлагали очень много надежд, его отождествляли с плодородием, здоровьем и удачей. Отчасти поэтому освещенный кулич в церкви разрезали на множество кусочков и раздавали верующим. Каждый человек, взявший этот освещенный символ плодородия и здоровья, отчасти приобщался к нему. В каждой семье кулич занимал самое видное и важное место, как и яйца. Их хозяин дома делил на количество членов семьи и раздавал каждому. Также принято раздавать эти пасхальные дары добрым людям, чтобы поделиться с ними его чудодейственной силой. Также известно, что кулич был неотъемлемой частью застолья по случаю смерти человека. Куски кулича оставляли на столе, рядом с умершим, а также носили на кладбище.



Известно, что кулич наделяли большим значением и силой, именно поэтому крестьяне традиционно использовали каждый кусочек кулича. Верхняя часть кулича наделялась особой силой, поэтому ее старались сохранить. Обычно хозяйки пекли несколько куличей, каждый из которых был предназначен для определенных целей. Один из куличей пекли, чтобы отнести в церковь, другой — для «засевальных» обрядов, ну а третий — для семейного стола.

В Сибири было принято выпекать кулич не вместе со всеми, а в другой день. Готовили куличи в сибирских семьях из ржаной муки, при этом тесту давали

подкиснуть и выпекали его в виде коврижки, украшенным крестом. Этот кулич готовился для моления священника, который приходил в дом, выкладывал свои освещенные иконы и проводил моления. Кулич традиционно клали под иконы и дожидались окончания молений. Кулич отдавали священнику в качестве благодарности за проведенные молебны.

Хранить кулич до дня засева, прикрыв салфеткой, принято было в Вологодской области. В день засева принято отрезать несколько кусков от кулича и положить в семена, чтобы они максимально взошли. В то время верхушку традиционно съедал хозяин, что тоже должно было увеличить урожай.

Интересные факты о Пасхе

- Обычай дарить друг другу крашеные яйца придуман не христианами. Так поступали еще древние египтяне и персы, которые обменивались ими в рамках празднования начала весны. Яйца означали тогда пожелание плодородия.
- Яйца красят в Великий Четверг как и пекут пасхальные куличи. Тогда же заведено готовить пасхи - блюдо из творога.
- Церемония выноса Святого Света в Святую Субботу проводится вместе греческим и армянским патриархами Иерусалима.
- В России разрисованные пасхальные яйца или писанки хранили дома в течение всего года, чтобы, таким образом, уберечь своё жилище от пожаров, потопов и других катаклизмов природы
- В Коломне есть музей Писанки, здание построено в форме яйца.



[К оглавлению](#)

Остатки кулича никогда не выбрасывали, их использовали во время гаданий. В те времена большое значение для людей играл урожай и хозяйство. К примеру, если не удавалось размножить лошадей, оставшиеся кусочки кулича заворачивали в тряпочку и подвешивали в конюшнях, в качестве символа плодородия. По истечению шести недель, ткань разворачивали и смотрели какого цвета появились черви. По преданию рожденный жеребенок будет такого цвета.

Приготовление

пасхального

кулича

Издавна выпекание куличей считается настоящим традиционным обрядом. У каждой хозяйки были свои хитрости выпекания вкусного кулича, которые традиционно передавались из поколения в поколение, от матери — к дочери. Кулич считался удачным, если он получался высоким, воздушным и мягким.

Качественный кулич обычно сохраняет свою мягкость и воздушность в течение длительного времени.

Выпекали куличи традиционно в специальных металлических ведерках — формах для русской печи. Форму обычно смазывали жиром и заполняли на треть, так как тесто обычно увеличивается в объеме в два раза. Готовые ароматные куличи украшали глазурью, крестами, различными сладостями — это могли быть сушеные фрукты, орехи, сахарный мак или наиболее распространенным является крашеное пшено. Именно последний вариант считался классическим вариантом украшения.

На Пасху дом должен быть чистым и нарядным.
Начиная с Чистого четверга можно приниматься за
приготовление блюд к праздничному столу: красить
яйца, готовить пасху из творога, печь куличи.



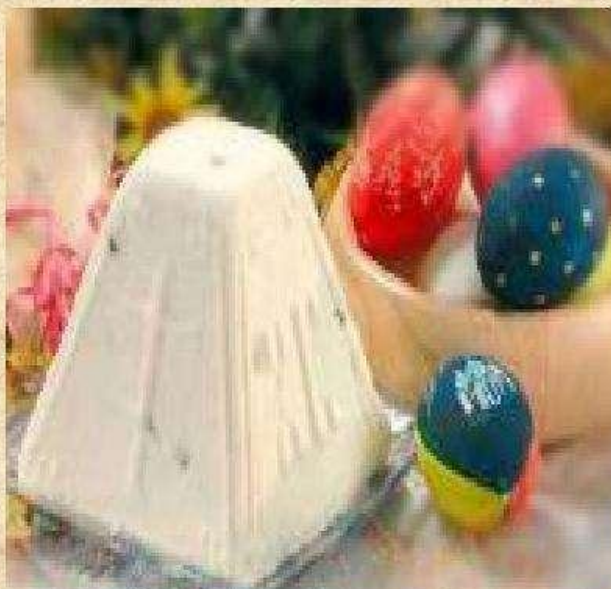
К полуночи Великой субботы все приготовления должны быть закончены.
Колокол возвещает о начале богослужения в честь Пасхи,
которое завершится крестным ходом и освящением
принесенных прихожанами кушаний.

В русской народной кухне можно найти множество рецептов куличей, которые выпекают современные хозяйки в духовке, стараясь сохранять традиционные обряды. Выпекают обычно в алюминиевых формах, которые вмещают 1 –1,5 литра. Прежде всего, следует найти подходящий рецепт и приступить к замешиванию теста. Для этого понадобится семь яиц, 15 грамм сухих дрожжей или 45 грамм свежих дрожжей, килограмм муки, 250 грамм маргарина, 300 грамм сахарного песка, столько же изюма, одна чайная ложка ванилина. Для глазури понадобится два белка и 150 грамм сахара. Прежде всего, следует замесить опару, добавив в теплое молоко растворимые дрожжи. Далее добавить в опару 500 грамм муки, все тщательно размешать.

Поставить опару следует в теплое место примерно на 15-20 минут. Опара считается готовой, если она увеличилась в два-три раза. Далее отделить белки от желтков, при этом желтки взбить с сахаром «до бела». Белки же следует взбить с добавлением небольшого количества соли.

Когда опара дойдет вмешать взбитые желтки, перемешать. Затем добавить маргарин или масло, с учетом рецепта и добавить взбитые с солью белки. Все аккуратно перемешать и постепенно добавить оставшуюся муку. Тесто должно получиться не очень крутым, но и не жидким. Тесто не должно прилипать к рукам. Вымешанное тесто следует поставить в теплое место примерно на час.

Выпекаем кулич



- **Кулич пасхальный**

Развести опару на трех стаканах молока, шести стаканах муки и дрожжах. Поставить ее в тепло. Растереть пять желтков с двумя стаканами сахара, одной чайной ложкой соли и душистыми приправами (одна палочка ванили, десять орешков кардамона или же две капли розового масла). Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить в нее еще два яйца, влить полстакана чуть разогретого топленого сливочного масла, всыпать шесть стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густое. Выбить тесто хорошенько на столе, всыпать в него полтора стакана изюма и дать тесту до утра подойти. Утром побить еще и дать полежать. Затем положить половину сделанного теста в форму, дать ему подняться до трех четвертей высоты формы и ставить в печь. Из этого количества теста выйдут два кулича.

12 стаканов муки, три стакана парного молока, 50 г дрожжей, два стакана сахара, семь яиц, полстакана масла, полтора стакана изюма, чайную ложку соли, душистые приправы.

Пока тесто поднимается, замочить сухофрукты, изюм на 10-15 минут и высушить. Далее добавить в поднявшееся тесто начинку и опять вернуть в теплое место. Пока тесто подходит, форму следует смазать маслом или жиром. Поднявшееся тесто выложить в форму лишь на треть, чтобы она могло спокойно подняться. Форму накрыть салфеткой и снова дать тесту подняться. Как только вы увидите, что тесто снова поднялось, форму следует поставить в духовку и выпекать при температуре 100°C. Через 10 минут следует увеличить температуру до 180°C и продолжать выпекать кулич до готовности. Примерно через 30-40 минут кулич нужно проверить с помощью зубочистки. Если кулич готов, его следует достать и накрыть салфеткой, оставить остывать. Далее

следует приготовить глазурь. Для этого следует взбить белки с одной щепоткой соли, далее постепенно в пену ввести сахар или сахарную пудру. На готовый кулич нужно выложить глазурь и посыпать украшением на ваш выбор. Это может быть традиционная цветная пшенка, орехи, кокосовая стружка и т.д.



Советы по приготовлению кулича

Чтобы кулич получился удачным, следует соблюдать некоторые советы. При замешивании теста следует добиться правильной консистенции. При этом тесто не должно быть жидким, в этом случае куличи расплывутся и не поднимутся. Но при этом тесто не должно быть густым, так как кулич из такого теста получится тяжелым и быстро высохнет, зачерствеет.

Готовый кулич при разрезании не должен приставать к полотну ножа, если это происходит, значит, кулич не допекли. Вымешивать тесто следует долго, до тех пор, пока оно не перестанет прилипать. Следует избегать сквозняков и прохладных мест, при выборе места для подхода дрожжевого теста. Температура должна быть не ниже 35°C. Готовый кулич следует смазать смесью из одного яйца и столовой ложки воды. Затем смазать сливочным маслом и посыпать сухарями, сахаром или ореховой крошкой. Кулич советуют выпекать в духовке с наличием емкости с водой. Время выпекания зависит от веса теста: 1 килограмм теста выпекают 45 минут, 1, 5 килограмма следует выпекать в течение одного часа, а кулич, массой 2 килограмма — 1, 5 часа.

Пасхальный кулич



300 г муки, 100 г сахара, 70 г сл. масла, 70 г жира (маргарина), 4 яйца (желтки и 2 белка), 30 г дрожжей (Сухих 2-2,5 ч. ложки), 50 г изюма, 0,5 стакана молока, ваниль на кончике ножа, щепотка соли.

- Раскрошенные дрожжи растворить в молоке и оставить подниматься
- Желтки 4 яиц растереть с сахаром до образования белой пены.
- Масло и жир растопить.
- Соединить все компоненты, перемешать, добавить муку, изюм, ваниль и соль.
- Белки 2 яиц взбить в густую пену и постепенно ввести в тесто.
- Тесто оставить в тёплом месте для подъёма.
- Смазанную маслом форму заполнить тестом на 1/3–1/2 и оставить подниматься ещё на 30 минут.
- Выпекать кулич в средне нагретой духовке около 40 минут.
- Украсить по желанию.

ПОКУПАЕМ ГОТОВЫЙ КУЛИЧ

- Выбирайте тот, где в составе используются натуральные ингредиенты: яйца, а не яичный порошок, сливочное масло, а не маргарин, сахар, а не подсластитель.
- Верхушка должна быть сухой. Если она подмокла, кулич может оказаться испорченным.
- На вид снизу и сбоку кулич должен быть ровным, не подгоревшим.
- Лучше выбирать куличи с натуральными украшениями: миндальными лепестками, орехами, сахарной пудрой или глазурью. Глазурь не должна быть липкой и с белесым налетом.



На Пасху принято христосоваться - поздравлять друг друга с великим праздником и обмениваться крашеными яйцами, как символом жизни, трижды целуя друг друга.



Окрашенное в красный цвет луковой шелухой яйцо раньше называли крашенка, расписное — писанка, а деревянные пасхальные яйца — яйчата.

Яйцо красного цвета знаменует для людей возрождение кровью Христовой.

Если при выпекании кулич сверху начал немного пригорать, его следует накрыть специальной бумагой для выпекания или фольгой. Когда кулич приготовится, его следует аккуратно вынуть из духовки и перевернуть на бок. Именно в таком положении его рекомендуют остужать.

Было принято ставить много теста, так как считали, что в большом количестве оно лучше поднимается. В тесто для куличей также клали много яиц, масла и сахара. Хозяйки знают, что в этом случае куличи получаются вкусными, мягкими и сладкими в течение долгого времени.

Традиционно куличи на Руси выпекали круглой формы, украшенным крестом. Тесто по обычаю ставили вечером с четверга на пятницу. Выпекали куличи обычно в течение пятницы, а на следующий день вся семья несла куличи в церковь, чтобы осветить их. Либо приглашали в дом священника провести молитвы. Пасхальные куличи кушают на протяжении всей пасхальной недели.

Подготовила преподаватель Прилепская А.В.