

НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Православная Пасха в Швейцарии |

Author: Ольга Юркина, [Женева](#), 02.04.2010.



Пасхальная служба в Русской православной церкви в Женеве [Studio Curchod]

Два процента населения страны отметят великий религиозный праздник с куличом, творожной пасхой и крашеными яйцами.

|

В этом году две христианские Пасхи совпали: и православная, и католическая церкви будут отмечать светлый праздник Воскресения Христова 4 апреля. Правда, по-разному, каждая – в согласии со своими традициями, сложившимися в течение веков. В Швейцарии православные христиане составляют гораздо меньшую часть населения, чем в соседних с ней европейских странах, – 1,81%, по данным Федеральной службы статистики за 2000 год. Однако швейцарские православные готовятся к Пасхе не менее ответственно. Каким образом – решило подробнее узнать информационное агентство ATS.



Русская церковь в Женеве [www.routard.com]

Великий пост, запрещающий употребление в пищу мяса, рыбы, яиц и молочных продуктов, подходит к концу, и ограничения в это воскресенье уступят место праздничным пасхальным яствам. Куличи, крашеные яйца и молочный ягненок украсят воскресный стол и в некоторых домах Швейцарии. «В течение 40 дней нужно избегать употребления в пищу всего живого. Это период очищения, не покаяния: речь о том, чтобы подготовиться к светлому празднику Воскресения Христа», - объясняет Мирей Левассер, прихожанка Женевской Русской православной церкви с 1967 года.

Священник православного прихода во Фрибурге Мишель Кено добавляет: «После поста чувствуешь себя легко». И подчеркивает: однако этот период нельзя воспринимать как диету, «цель поста – духовная, иначе он теряет всякий смысл».

Чем же питаются православные христиане во время Великого поста в Швейцарии? Тем же, чем во всем мире, - объясняет Мирей Левассер. Кашей из гречихи - «русского риса», овощами и чечевицей. Соевое молоко заменяет обычное. Глубоко верующие отказываются и от сладкого, если в десерте содержатся молочные продукты. «Шоколад разрешен только черный», - уточняет Боголюб Попович, священник Сербской православной церкви в Лозанне.

Греческая православная церковь следует тем же правилам во время Великого поста. Фотис Сталикас, хозяин греческого ресторана Le Lyrique в Лозанне, делится своими наблюдениями: «Православные верующие во время поста стараются прилагать усилия и ограничивать себя, но соблюдает правила, в основном, старшее поколение». В любом случае, на последней неделе перед Пасхой даже «наименее верующие» не едят мяса и молочных продуктов.

На Пасху стол украшают все те блюда, которые были запрещены в течение семи недель поста. Яйца, «гвоздь праздничного стола», по словам отца Кено, красят всей семьей за несколько дней до праздника. По русской традиции, яйца отваривают вместе с луковыми шкурками, для получения темно-красного цвета, символа

возрождения и жизни.



Греческая православная церковь в Лозанне

[Blaser Chris]

В Греции Пасха не обходится без магирицы – традиционного густого супа из бараньей печени и риса. Другое типичное блюдо – жареный на вертеле молочный ягненок. Сербы предпочитают ему молочного поросенка.

На русском столе наряду с куличом приветствуется «пасха» - сладкое лакомство из творога, яиц, масла и ванильного сахара, иногда с добавлением цукатов. «В пасхе словно смешаны все продукты, запрещенные во время поста», - замечает мадам Левассер. На пасхе, как и на куличе, выводят буковки «ХВ», «Христос Воскресе», православные христиане на Западе знают значение этого приветствия.

В пасхальное воскресенье верующие приносят в церковь крашеные яйца на освящение. Затем яички раздуются всем, пришедшим на службу, и даже тем, кто не принес своих, - объясняет Мишель Кено. Ведь Пасха – радостный праздник, объединяющий всех людей.

Предлагаем нашим читателям рецепт старинного пасхального кулича «Обертух»

для теста:

- мука - 2 кг
- сливки - 1.5 стакана
- яйцо - 5 шт.
- топленое масло - 3/4 стакана
- масло (для смазывания кружков теста) - 100г
- дрожжи - 50-70г
- сахар - 1/2 стакана
- молотая корица - на кончике ножа
- сухари (молотые сдобные) - 2-3 ст.л.
- цукаты или сухое варенье - по вкусу
- изюм, чернослив или винные ягоды - по вкусу.



[supercook.ru]

Приготовление теста: влить в кастрюлю теплые сливки, добавить разведенные в 0,5 стакана теплой воды или молока свежие дрожжи, соль по вкусу, половину муки и замесить первое тесто. Дать ему постоять в теплом месте, накрыв кастрюлю, чтобы тесто хорошо поднялось. Затем тщательно растереть яйца с сахаром и влить эту смесь в тесто. Добавить оставшееся топленое масло, муку и еще раз хорошо вымесить тесто средней густоты. Тесто должно отставать от стенок посуды и от рук. Дать ему хорошо подняться.

Подготовить кастрюлю или форму, в которой будет выпекаться кулич, смазать ее маслом и обсыпать молотыми сухарями. В середину формы поставить металлическую трубочку диаметром до 10 см, также смазав ее маслом или обернув фольгой.

Приготовление цукатов: так называются засахаренные фрукты, используемые при изготовлении пасхи и куличей. Для приготовления цукатов фрукты варят в густом сахарном сиропе, как варенье, и из сиропа не вынимают, давая им возможность засахариться. Чаще всего используются цукаты, приготовленные из корок апельсинов, лимонов или мандаринов, а также из корок арбузов, дынь или тыквы. Корки вымачивают в холодной воде 3-4 дня, периодически меняя ее, и затем варят в сиропе.

Выпечка кулича: готовое тесто разделить на куски, раскатать каждый в кружок, равный по величине дну кастрюли и толщиной примерно 2-3 см, вырезать подходящей выемкой в середине куска кружочек теста и уложить в кастрюлю, надев на подготовленную трубочку. Таким образом подготовить все куски теста. Складывая куски теста в кастрюлю, смазать каждый пласт растопленным маслом, посыпать цукатами, изюмом, слегка распаренным и нарезанным черносливом, винными ягодами. Кастрюля должна быть заполнена тестом на 2/3 объема. Дать куличу хорошо подняться почти до верха кастрюли и выпечь в духовке на среднем огне.

Готовый кулич осторожно вынуть из кастрюли, переложить на блюдо и дать ему полностью остить. Затем поверхность кулича покрыть цветной глазурью и нанести сверху белой глазурью обрядовые пасхальные рисунки.

Рецепт позаимствован с сайта [Готовим.ru](#), где Вы найдете другие интересные способы приготовления куличей и пасхи.

Рецепт пасхи епископа Амвросия, который в течение многих лет был настоятелем Русской церкви в Веве, Вы найдете на страницах ["Нашей Газеты"](#).

А о том, где пройдут в Швейцарии православные праздничные службы, читайте в нашем обзоре выходных дней.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Швейцарские христиане активно готовятся к Пасхе](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/la-vie-en-suisse/pravoslavnaya-pasha-v-shveycarii>