Великден – Възкресение

Великден е един от най-големите и най-важни празници в Източното православие. Това е денят на Възкресението Христово. Празникът е с подвижна дата, свързан е с първото пълнолуние след пролетното слънцестоене и се отбелязва винаги в неделя в периода 4 април – 8 май.

Тази година се празнува на 5 май. Седмицата преди Великден се нарича Страстна седмица, защото е посветена на спомена за последните дни от земния живот на Спасителя. Всеки ден от тази седмица е Велики, като особено важни са последните три дни.

Кулминацията на празника е в полунощ, срещу неделя, когато се слави Възкресението. След църковната служба всички се поздравяват с изразите

„Христос возкресе! – Воистина возкресе!"

Традицията повелява на Великден да се боядисват яйца. Това се прави сутринта на Велики четвъртък или следобед на Велика събота. Първото яйце винаги се боядисва в червено, то символизира кръвта на Христа. С него се прави и символичното прекръстване върху челата на всички членове на семейството.

Традиционната празнична трапеза включва: боядисани яйца, печено агнешко, кокошка с лук, зелена салата, баница и козунаци.

Много важна част заемат сладките обредни (ритуални) хлябове – козунаците. Те са послания за здраве и плодородие и носят безсмъртието и възраждането. Приготвянето им е не лесна задача - тя изисква, както опитност, така и предварителна подготовка, затова предлагам на вашето внимание, няколко полезни съвета, за получаване на добър краен резултат.

• Задължително е всички продукти, необходими за приготвянето на козунака, да бъдат със стайна температура. Затова е добре да ги извадим най-малко два часа преди използването им.

• Важно е да си осигурим висококачествено, фино брашно и задължително да го пресеем. (препоръчвам – psenicna hladka mouka „Babiččina volba")

• Друго важно условие е маята, която ще използваме, да бъде прясна.

• Помещението, в което ще месим, трябва да е затоплено.

• Козунаците трябва да втасат три пъти - два пъти в начало под формата на каша, която изчакваме да шупне и веднъж, когато вече готовото тесто се измесва, преди да се разположи във формите за печене. ◆

Агнешко със спанак

Начин на приготвяне:

В малко олио запържваме месото, нарязано на големи парчета, като го обръщаме по няколко пъти от всяка страна. След това добавяме малките лукчета, доматите и леко задушаваме. Поръсваме червения пипер, посоляваме на вкус, наливаме литър вода и оставяме на тих огън, под похлупак да се вари, докато месото омекне (при необходимост доливаме вода). Когато по-голяма част от водата е изврялa, прибавяме нарязания на лентички спанак и отново задушаваме около 8-10 минути. Накрая, когато ястието е напълно готово, поръсваме с черен пипер и джоджен. По желание поднасяме с кисело мляко.

ПРОДУКТИ
800 гр. агнешко месо
400 гр. спанак
10-12 броя малки лукчета (арпаджик)
4 лъжици домати от консерва
1 лъжица червен пипер
олио, сол, черен пипер, джоджен

Козунаци – плитка и руло с орехова плънка

ПРОДУКТИ
1кг. брашно
300 мл. прясно мляко
6 яйца
20 гр. мая (половин кубче)
300 гр. захар
150 гр. краве масло
1 лимон, ванилия, щипка сол
За плънката: 1 чаша сладко от сини сливи,
1 чаша счукани орехи,
шепа стафиди.

Начин на приготвяне:

В по-голяма купа натрошаваме маята и заедно с млякото, което сме затоплили до около 30 градуса, разбъркваме добре - докато се разтвори. Прибавяме 7-8 супени лъжици брашно, щипка сол, една лъжица захар и бъркаме, докато се получи еднородна каша, която слагаме на топло и изчакваме да шупне. След това, отново разбъркваме добре и оставяме маята повторно да шупне. Докато чакаме това да се случи, пресяваме брашното в съда, в който ще месим и правим „кладенче" в средата. В него изсипваме предварително разбитите яйца със захарта, настъргана кора на половин лимон, плюс две лъжици от сока и добавяме по-голяма част от разтопеното чисто масло (около 100 грама – другата част използваме за омазняване на ръцете при повторното месене на тестото). След като кашата с маята е шупнала отново, я прибавяме към всичко останало и започваме да бъркаме с дървена лъжица, докато получим много гъста и тежка смес. Това е моментът, в който започваме да работим с ръце и да месим тестото. Необходимо ни е меко тесто, затова внимаваме да не го напълним с много брашно. Покриваме с кърпа и оставяме да втаса на топло. След два часа то е увеличило двукратно обема си, отново го омесваме, като използваме останалата част от чистото масло, за да омазняваме ръцете си. Разделяме тестото на две части – от едната ще направим руло, а от другата ще сплетем плитка. Разточваме едната половина на правоъгълник, съобразен с дължината на тавата, в която ще го печем. Смесваме сладкото от сини сливи, орехите и стафидите и разтиламе равномерно върху половината част от разточената кора. Навиваме в посока, от плънката към чистата част на кората. Подгъваме двата края навътре и поставяме в намаслена продълговата тава. Покриваме с кърпа и оставяме да втаса отново.

За да приготвим козунака – плитка, е необходимо да разделим останалата половина тесто на три части. Разтегляме всяка на дълго и сплитаме плитка, която също поставяме в намаслена тава. Така приготвените козунаци оставяме на топло за най-малко половин час. След като са удвоили обема си, ги намазваме внимателно с разбит жълтък, поръсваме плитката със захар, а рулото с накълцани бадеми и печем в умерена фурна. Изпечените козунаци покриваме с кърпа и едва, след като изстинат, ги вадим от тавата.

Спаначник – зелена баница

ПРОДУКТИ
Пакет български точени кори
400 гр. спанак
3 стръка зелен лук
4 яйца
200 гр. сирене
50 гр. чисто масло
4 лъжици олио
джоджен

Начин на приготвяне:

Нарязваме на ситно зеления лук и заедно със спанака го задушаваме в олиото, докато се изпари всичката вода, която спанакът пуска. Отстраняваме от котлона и добавяме натрошеното сирене, яйцата и джоджена.

Разбъркваме добре всичко. В намазнена тава застиламе слой от корите, като на всеки ред работим с по четири кори. Намачкваме ги леко, така че да заемат четвърт от площта на тавата. След като сложим и четирите, се е образувал необходимия слой. С помощта на лъжица слагаме равномерно от приготвената плънка. Така редим листи и плънка, докато изчерпим всички продукти. Най-отгоре слагаме нарязани парчета чисто масло. Печем в предварително загрята фурна – до златисто.