

Светлана Иванова

Готовимся к Пасхе вместе с детьми



Пасхальные обычаи, игры на Пасху,
идеи подарков и поделок с детьми,
декор дома, праздничные рецепты

Здравствуйте, уважаемый читатель! Вы держите перед собой книгу, которая поможет с пользой провести время с ребенком и в то же время украсить дом к Светлому празднику Пасхи, приготовить подарки и лакомства на праздничный стол.

В книге вы найдете:

- пасхальные обычаи, они помогут вам познакомить детей с праздником Пасхи.
- пасхальные игры. Помогут весело отпраздновать праздник.
- способы окрашивания и декорирования яиц
- идеи для подарков. Пасхальные поделки
- идеи для украшения дома
- рецепты пасхальных куличей, творожной пасхи и праздничной выпечки.

Применив, даже часть идей из книги вы создадите неповторимый, яркий праздник. И поверьте, ваши дети надолго запомнят его, ведь они так любят праздники, но и не меньше саму подготовку к ним!

Пасхальные обычаи

Пасха — Светлое Христово Воскресение. Это главное событие в духовной жизни христиан получило название Праздника праздников, царя дней. Готовились к нему 7 недель — 49 дней. А неделя перед Пасхой называлась Великой, или Страстной. Великий Четверг — день духовного



очищения, принятия таинства причастия. Страстная Пятница — напоминание о страдании Иисуса Христа, день печали. Великая Суббота — день ожидания, в церкви уже читают Евангелие о Воскресении. Пасха — воскресенье, когда мы празднуем Воскресение Спасителя.

Готовясь к Пасхе, люди преисполняются радости и веры. С Чистого Четверга начинается любимое действие — раскрашивание и роспись яиц. В простые узоры вложено много смысла. Волнистые линии — это моря-океаны. Круг — яркое солнышко. По традиции, готовые крашанки и писанки складывали на свежую проросшую зелень овса, пшеницы, а иногда — на нежно-зелёные листья салата, которые специально выращивали к празднику. Сочная зелень и яркие цвета пасхальных яиц создавали праздничное настроение.

В ночь Воскресения Христа происходит праздничное богослужение (Пасхальная Служба Божья). В красивых корзинах к церкви несут разные кушанья — куличи, сыр, масло, которые символизируют благополучие, писанки и крашанки. В корзину кладут соль — символ мудрости. Торжественная процессия с певчим и священником благословляет людей.

Вернувшись домой, люди разговляются — едят вкусную пищу после Великого поста. Богатый пасхальный стол является символом небесной радости и вечери Господней. На пасхальный завтрак собираются самые близкие родственники. Хозяин подходит к гостям с пожеланиями и словами «Христос воскрес!», а потом целует каждого. Отвечать надо так: «Воистину воскрес!» Свячёное яйцо нарезают на столько частей, сколько присутствующих лиц. На столе горит свеча как

напоминание о светлости этого дня. Начинать пасхальный завтрак обязательно надо с кулича. Даже крошки этого хлеба, которые упали на пол, ни в коем случае нельзя выбрасывать.

На сайте Вы можете найти [раскраски на тему Пасха](#).

Пасхальные игры

Разбивайки

Один держит в руке пасхальное яйцо острым концом кверху. Второй бьёт «носом» своего яйца. Чьё пасхальное яйцо разобьётся с обоих концов, тот проиграл. Победённый отдаёт своё пасхальное яйцо тому, кто выиграл.

Еще один вариант этой игры:

Играющие садятся у стен комнаты друг против друга и катают крашенки. Крашенки сталкиваются. Чьё яйцо разбивается, тот отдаёт её сопернику.

Катание

Традиционная пасхальная игра на Руси - катание яиц. Для этих целей взрослые мастерили детям



горку с бортиками, по которой можно было скатывать яйца. Вокруг нее на ровной поверхности раскладывали небольшие сувенирчики и крашеные яйца. Играющие дети подходили по очереди к горке и скатывали каждое свое яйцо. Если яйцо касалось сувенирчика или другого яйца, то ребенок забирал их себе. Выигрывал тот, кто больше всех собрал сувениров. Траектория яиц задается поворотом горки. Другой вариант: чьё яйцо покатится дальше, тот и выиграл.

Бросок

Один из игроков кладёт два пасхальных яйца так, чтобы между ними не могло прокатиться яйцо. Второй игрок становится на расстоянии и бросает своё пасхальное яйцо. Если он попадёт одновременно в оба — выиграл, а если только в одно яйцо или не попал вообще — проиграл.

Крашанка на земле

Яйцо кладут на землю. В десяти шагах от него стоит один из игроков. Ему завязывают глаза платком. С завязанными глазами он отмеряет десять шагов, развязывает глаза и пытается достать яйцо, не сходя с места. Если достанет — выиграл, не достанет — проиграл.

Эстафета

Игроки делятся на две команды. Каждый игрок, держа в руках ложку с яйцом, должен добежать до финиша и вернуться назад, чтобы передать яйцо следующему игроку команды. Выигрывает команда, последний игрок которой вернулся первым.

Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>

Поиск пасхальных яиц

Кто-нибудь из старших заранее прячет в разных местах яйца с сюрпризами — картонные, пластиковые, склеенные конвертики в форме яиц с маленькими призами (можно, конечно, спрятать и такие популярные у нынешних детей лакомства с игрушкой, как «Киндер-сюрприз»). Если детей будет много, можно разделить их на две команды, каждая из которых будет стремиться выиграть как можно больше яиц в отведенное для этого время. Конечно, надо постараться, чтобы каждый ребенок нашел хотя бы одно яйцо и в качестве приза унес домой. Игру можно проводить как в доме, так и на улице.

Кручение яиц

В эту игру играть можно как вдвоем, так и большой группой. Все игроки одновременно закручивают свои яйца. Чье яйцо дольше прокрутилось – тот и победитель. Он забирает яйцо проигравшего.

«На попа»

Игра, аналогичная предыдущей, но задача в ней совсем другая. Нужно раскрутить свое яйцо так, чтобы оно встало «на попа», то есть вертикально! Кому это удалось, тот и победил и забирает яйца проигравших.

Способы украшения яиц

В старину накапливали по 100-200 яиц, окрашивали их, натирали маслом, чтобы блестели. В этот день люди дарили друг другу "пасхальные яички". Почему мы это делаем? Может быть, началось



это от того, что простое яйцо напоминает о воскресении из мертвых. Вот снесет курочка яичко, а оно похоже на камушек - словно неживое, а в нем жизнь, живой цыпленочек, который вылупится из гнезда.

Яйцо - символ Пасхи, символ возрождения, символ новой жизни. Раньше в народе так говорили: "Дорого яичко к "Христову дню".

Раскрашивая яйца на Пасху вместе детьми, дайте фантазии разыгаться на полную. Ведь пасхальные поделки не только украсят стол и дом, они должны поднять настроение Вам и вашим детям, создать настоящую атмосферу Пасхи.

Итак, по традиции яйца на пасху красят в Чистый четверг, за три дня до Пасхи.

Сначала их варим, для того чтобы они не лопнули, вытащите их из холодильника за 1-1,5 часа и поддержите при комнатной температуре. Чтобы яйца хорошо чистились, при варке добавьте в воду чайную ложку соли.

Чтобы краска ложилась ровнее яйцо следует обезжирить содой или спиртом. А для того, чтобы яйцо блестело, натрите его растительным маслом.

Если Вы будете подавать крашенные яйца на стол, используйте только органические красители для холодной росписи яиц или натуральные красители. Аппликацию на такие яйца можно приклеить при помощи клейстера.

Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>

Для окрашивания можно использовать пасхальные наборы, которые продаются в магазинах, а можно использовать натуральные красители:

Шелуху лука. Заранее собранную луковую шелуху опустим на дно кастрюли, а сверху положите яйца. Зальём холодной водой и будем варить (4 чашки красной луковой шелухи. Варите яйца 30 минут-1 час. В зависимости от времени замачивания яйца станут от ярко-алых до темно-красных.).

Куркуму, карри - это приправы, яйца после окрашивания приобретут желтый цвет

Апельсины, морковь, березовые листья (светло-желтый)

Шпинат, петрушка, крапива (зеленый)



Клюква, черника, свекла (красный, розовый)

Листья красной капусты, цветы фиалки (синий, фиолетовый)

Кофе (Бежевый, коричневый)

Также в старину узор на крашенных яйцах делали при помощи веточки укропа или петрушки. Для этого брали яйцо желательного белого, на него накладывали веточку петрушки, разгладив все листики, обматывали плотно чулком или марлей, завязывали

и так варили в луковой шелухе. После варки, когда яйцо остынет, снимали мешочек и яйцо с красивой веточкой готово!



Мраморное яйцо можно получить, привязав к нему луковую шелуху.

Современным детям можно предложить такой способ окрашивания яиц. Оденьте на яйцо несколько разноцветных резинок и сварите его в любом красителе, получится полосатое яйцо.

Чтобы набраться идей можете посмотреть видео на моем канале Ютуб. [Посмотреть видео.](#)

Декорируем яйца

Яйца можно не только красить, но и декорировать, тем более, что мы привлекли к подготовке детей!

Посмотрите, какая замечательная девочка получилась! Юбочка приклеена на двухсторонний скотч.



Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>

Или вот забавные цыплята!



Еще один способ украшения яиц, а также отличное занятие на развитие мелкой моторики – украшение яиц различными крупами, лентами или тесьмой.



Идеи для подарков. Пасхальные поделки

Конечно, основным подарком на Пасху являются крашеные яйца, но помимо этого можно подарить и другие символы Пасхи. Символами Пасхи являются яйца, цыплята и зайцы. Поэтому для подарков мы и будем использовать эти образы.

Сувенирные яйца можно сделать из любого доступного вам материала. Самое простое — это воспользоваться в качестве основы скорлупой обычного куриного яйца. Предварительно нужно иголкой проколоть яйцо с обоих концов, вылить содержимое, а скорлупу промыть и просушить. Сделав отверстия больше, внутрь яичной скорлупы следует залить гипс, а саму скорлупу затем разбить и отколоть. Если же в яйцо залить парафин, скорлупу можно и не разбивать — она просто станет более крепкой. Проще всего воспользоваться деревянными заготовками. Если вы не умеете вырезать из дерева или у вас нет на это времени, приобретите заготовку в сувенирной лавке.

Писанка с наклейками

Вам потребуются: основа (деревянное или пластиковое яйцо, яичная скорлупа), наклейки, открытки, крахмальный клейстер, краска (гуашь), кисточка.

Изготовление. Нанести краску на яйцо — таким образом получится фон. Приклеить готовые наклейки, кусочки ткани или вырезанные из открыток сюжеты (открытку подержать в горячей воде, снять верхний слой и аккуратно приклеить его на яйцо с помощью клейстера).

Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>



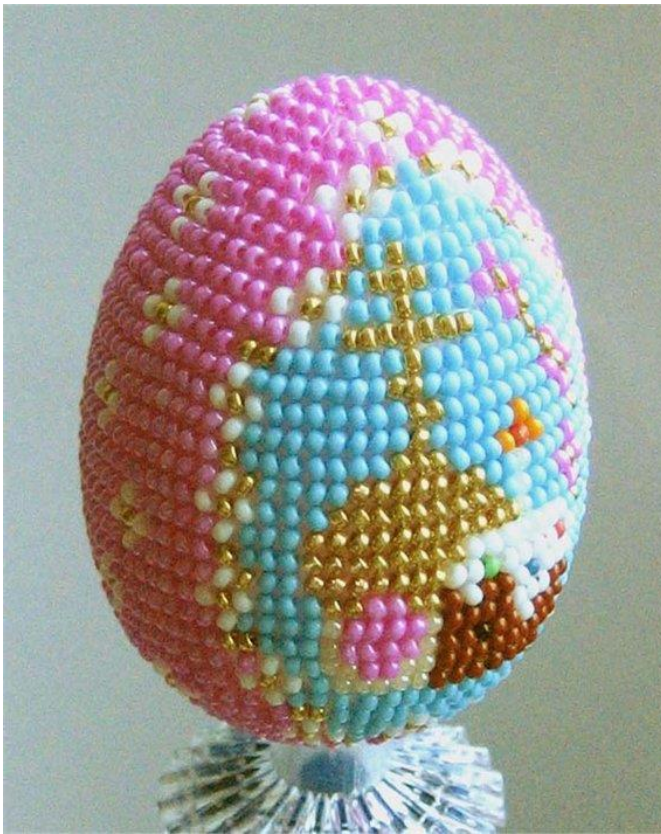
Пасхальное яйцо из бисера

Работа над таким яйцом кропотливая, но думаю, даже младшие школьники с ней справятся.

Вам потребуются: основа, бисер, 2 парафиновые свечи, пинцет.

Изготовление. Растопить свечу на водяной бане. Яйцо несколько раз окунуть в парафин, чтобы на нем застыло несколько слоев. Затем зажечь другую свечу. Пинцетом брать по 1 бисеринке, держать 1-2 с над пламенем и тут же приклеивать к скорлупе, покрытой парафином. Узоры могут быть самыми разными.

Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>



Пасхальная корзинка



Пасхальную корзинку можно сделать в технике квиллинг (работа для школьников) из шишек, из картона и т.д.

Подробный мастер-класс по изготовлению корзинки в технике квиллинг вы найдете на [моем сайте](#).

Для корзинки из шишек вам потребуются: шишки, проволока, застывающий шариковый пластилин, бисер, соленое тесто.



Изготовление. Из шишек собрать корзинку, скрепляя шишки проволокой.

Украсить корзинку лентой, декоративными божьими коровками.

Из соленого теста слепить кулич, сверху украсить застывающим шариковым пластилином и бисером.

Яйца сделать из шарикового пластилина.

Для долговечности покрыть всю композицию акриловым лаком.

[://deti-burg.ru](http://deti-burg.ru)

Открытки к Пасхе

Уместно будет подарить открытку на Пасху.

Для открытки понадобится неплотный картон или альбомный лист, сложенный пополам, желательно цветной. Украшение открытки зависит от ваших творческих способностей. Помимо традиционной аббревиатуры «Х.В.» предлагаю несколько идей.

Из цветной бумаги сделать аппликацию: вырезать яйца по шаблону и уложить на травку, солому, тарелочку или в лукошко, используя соответствующий тон цветной бумаги или фольги.

Украсить яйца на открытке оригинально лентой, завязанной в бант, или стразами, бусинками, бисером.

Битая яичная скорлупа может быть использована в качестве мозаики, окрашивать ее можно как до, так и после приклеивания на клей ПВА.

Очень нежно на открытке смотрится верба, выполненная из белоснежной ваты. Также из ваты можно сделать пасхального зайца и приклеить его на клей ПВА.

Еще вариант — рисунки к Пасхе, изображающие ангелочков, церковь, цветы, лукошки с цветными яйцами и пасхальных зайцев. На развороте открытки напишите теплое поздравление с Пасхой.





И еще один мастер-класс по изготовлению открытки с цыпленком, который двигает головой.
[Смотреть мастер-класс!](#)

Пасхальные зайцы (автор Юлия Лошек)

Вам потребуются: проволока, пробка от вина, нитки белые, глазки.

Изготовление: В пробку воткните проволоку, как показано на картинке. Обмотайте каркас белыми нитками. Красными нитками сделайте кофточку зайке. Приклейте глазки и носик.



Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>

Идеи для украшения дома

Каждая хозяйка очень тщательно готовится к встрече Пасхи, проводит генеральную уборку, составляет Пасхальное меню, ну и, конечно же, украшает дом. На Пасху всё должно быть вокруг уютным и красивым.

Пасхальная композиция

Вам потребуются: пустая яичная скорлупа, ветки вербы или любого другого дерева, клей «Момент», декоративные блестки, лента.

Изготовление. Скорлупу покрыть клеем и обвалить в блестках. Приклеить к широкому концу яйца ленту, дать высохнуть и привязать к ветке. Составить, таким образом, символический букетик.



Декорировать дом можно и Пасхальными корзинками, которые были описаны выше.

Цветочные композиции к Пасхе

Цветочные композиции будут идеальным украшением любого интерьера. Добавив несколько символов Пасхи к цветочным букетам, у вас получится чудесный Пасхальный декор!



Пасхальные веночки на двери

Создайте свою пасхально-весеннюю версию венка с цветами, яйцами, игрушками, зайчиками, лентами и другими элементами декора.

Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>



Украшение пасхального стола

Вам понадобится: Белые полые яйца, свечи, белая чаша, красная чечевица, мелкие цветочки, спички, острый нож



Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>

А так это делается: Осторожно, с помощью острого ножа сделать из верхней дырочки отверстие, смазать его с внутренней стороны небольшим количеством жидкого воска; на дно яйца налить немного расплавленного воска для устойчивости. Наполнить плоскую чашу красной чечевицей. Яйца наполнить водой, поставить их в чашу, а в них воткнуть цветы. Мини-вазочки из яиц украсят, таким образом, любой праздничный стол на Пасху.

Рецепты пасхальных куличей и творожной пасхи

Кулич с курагой и изюмом

Ингредиенты:

Яйца — 4 шт

Молоко — 600 мл

Сливочное масло — 200 г

Свежие дрожжи (только свежие, а не пролежавшие несколько лет!) — 60 г

Сахар — 400 г

Мука — 1,3 кг

Соль — 1 ч. ложка

Изюм, курага, подойдет любой наполнитель, который Вы любите.



Вообще в классическом варианте в пасхальный кулич добавляют изюм, но мне очень нравится кулич с курагой и изюмом, получается очень вкусно, попробуйте!

При таком количестве ингредиентов теста получится на три кулича весом по 900 г каждый, т.е. для приготовления одного кулича количество всех продуктов делим на 3.

Вроде бы все рассказала, приступаем к приготовлению вкусного кулича с курагой и изюмом:

Дрожжи развести в стакане теплого молока с 3 ст. ложками сахара. Если нет свежих дрожжей, то можно взять 8 ч. ложек сухих дрожжей или 1,5 пакетика быстрорастворимых дрожжей «саф-момент». Подождать пока дрожжи дадут «шапочку». Добавить в дрожжи оставшееся молоко, сливочное масло (растопленное), яйца, сахар и соль. Перемешать до однородности.

Постепенно всыпать 1,3 кг муки, замесить однородное тесто. Тесто должно получиться не сильно густым, поэтому муку засыпайте постепенно.

Накрыть емкость с тестом крышкой или чистой салфеткой и оставить в теплом месте подходить. Как только тесто увеличится в объеме в два раза, обминаем его, добавляем курагу и изюм, снова хорошо вымешиваем.

Разделить тесто на три части, или на то количество, сколько у Вас форм для выпекания. Формы смазываем сливочным маслом или застилаем фольгой и заполняем на ½ тестом.

Оставить тесто в формах в теплом месте минут на 15, чтобы оно подошло второй раз. Осторожно смазать куличи желтком и выпекать в разогретой до 190 гр. духовке 40 – 50 минут. Готовность проверить деревянной палочкой (она должна быть сухой при прокалывании кулича).

Украстить готовый кулич можно глазурью, различными кулинарными присыпками, кокосовой стружкой или дроблеными орехами.

Рецепт глазури:

1 белок взбить миксером с 200 г. сахарной пудры и 1 ч.л. лимонного сока.

- оригинальные салаты и закуски

- горячие блюда

Кулич быстрый бездрожжевой

Ингредиенты:

Мука пшеничная — 400 г

Масло сливочное — 60 г

Молоко — 1,25 стак.

Яйцо куриное — 2 шт

Сахар-песок — 1 стак.

Лимонный сок — 4 ст. л.

Ванилин

Сода — 1/2 ч. л.

Изюм

Как готовить:

Масло растереть, желтки растереть с сахаром, соединить с маслом, хорошо растереть все вместе, добавляя постепенно сок лимона. Добавить муку и молоко, ванилин, соду, изюм (предварительно вымытый, ненадолго залитый кипятком, и обваленный в муке).

Белки взбить, осторожно замешать в тесто, выложить тесто в форму. Сразу ставить в хорошо нагретую духовку на средний огонь. Выпекать 40 -50 минут, проверяя готовность деревянной палочкой. Готовый кулич я посыпала сахарной пудрой.

Пасха творожная

Ингредиенты:

1 кг творога (9-20%)

200 г сливочного масла

5 яиц

200 г сахара

палочка ванили или 1 ч.л. ванильного сахара

400 мл сливок (10-20%)

100 г орехов (любых по вкусу)

100 г изюма

100 г цукатов



Приготовление: Эта нежная, ароматная Пасха станет украшением Пасхального стола. Готовится она просто, а получается очень-очень вкусной. В начинку можно использовать любые орехи, цукаты, сухофрукты, по вкусу. Из указанного количества ингредиентов получаются 2 пасхи, высотой 10 см, диаметром 12 см.

Творог протереть через сито, либо пропустить через мясорубку. Добавить размягченное (не топленое) масло, перемешать. Палочку ванили разрезать. Вынуть семена. Яйца взбить с сахаром.5 Добавить сливки, перемешать. Добавить семена ванили (если Вы используете ванильный сахар, его надо добавить тоже на этом этапе). Поставить массу на средний огонь, довести до кипения и варить, при постоянном помешивании, до тех пор, пока масса не начнет густеть (я варила 3 минуты после закипания). Затем массу немного остудить.

Орехи мелко порубить. Если цукаты крупные, их надо нарезать. Смешать творог, цукаты, орехи, изюм (изюм предварительно надо вымыть и высушить). В творог добавить яичную массу, перемешать.

Пасочницу застелить марлей, сложенной в 2-3 слоя. Края марли должны свисать. Выложить творожную массу в пасочницу. Если пасочницы нет, можно использовать новый цветочный горшок или дуршлаг. Края завернуть. Форму поставить в тарелку или миску, так как будет стекать сыворотка. Поставить груз (я использовала 3-х литровую банку, наполненную водой, банку закрыть крышкой). Форму вместе с грузом поставить в холодильник на 12 часов.

Затем края марли убрать, форму перевернуть, убрать марлю. Украсить пасху по вкусу.

Пасхальное печенье

Ингредиенты:

Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>

125 г размягченного
сливочного масла
75 г мелкого сахара
1 желток
200 г муки
цедра 1 лимона
2 ст. л. молока
ваниль

для декора:

1 белок
100 г сахарной пудры
1 ч. л. Лимонного сока
краситель
кокосовая стружка



Способ приготовления: Разогреть духовку до 2000 С. Противни выстелить пергаментом. В миске взбить сливочное масло с сахаром деревянной ложкой или миксером до образования однородной массы.

Добавить желток. Аккуратно всыпать просеянную муку, лимонную цедру и ваниль. Постепенно влить молоко. Тесто должно получиться гладким (может понадобится меньше или больше молока).

Переложить тесто на стол, посыпанный мукой, и замеси тесто. Раскатать. Формочкой или при помощи трафарета вырезать зайцев. Запекать 15–20 мин.

Для глазури пудру быстро смешать с белками и лимонным соком. Добавить красители. Украсить печенье.

Приятного аппетита! И Светлой Пасхи!

ВНИМАНИЕ! Вы можете бесплатно распространять эту книгу в ее первоначальном виде.

Если Вы любите заниматься творчеством со своим ребенком, но также хотите развивать его комплексно, то скачайте мою бесплатную книгу [«Первые поделки малыша»](#).

P.s. Оставьте пожалуйста свой отзыв о книге вот [здесь!](#)

Спасибо!

С уважением, Светлана Иванова.

Автор блога «Растем и развиваемся

вместе с мамой!» deti-burg.ru

Растем и развиваемся вместе с мамой! <http://deti-burg.ru>