БРОЙ14 | АПРИЛ 2022

НА ФОКУС

Месечен бюлетин за TRACEUS, съфинансиран по програма Еразъм+ на ЕС

ПРЕГЛЕД

- Великденски традиции
  - Белгия
  - България
  - Ирландия
- Великденски рецепти
  - Пържено мляко от Испания
  - Флаунес от Кипър
  - Великденски пай от Франция

Христос Воскресе!

Великден е един от най-важните празници за християните. Веднъж годишно милиони хора празнуват възкресението на Исус от мъртвите. Въпреки че празненствата в Европа са сходни, великденските традиции са толкова разнообразни, колкото и самите страни. От боядисване на яйца в Централна и Източна Европа до лов на яйца в западноевропейските страни, Великденските празници демонстрират културното богатство на европейските традиции. В този бюлетин партньорите на Traceus ви честитят Великден и споделят традиции и рецепти от своите страни за вашия празник.

Великденската традиция в Белгия: шоколадови яйца и летящи звънчета!

Според стара белгийска легенда църковните камбани изчезват в дните преди Великден и се завръщат едва на Великденската сутрин, носейки шоколад и яйца. Из цяла Белгия, особено на Велика събота е особено тихо, няма да чуете камбаните да бият преди Великден - те са в траур за разпнатия. Обикновено повечето магазини са затворени и семействата се приготвят за големи пиршества, за да отпразнуват заедно Великден. Но има какво да правите, ако искате и нещо по-динамично, например публичен лов на великденски яйца.

Великденските яйца и зайците са символи на плодородието. Ще видите Великденски дървета, украсени с цветни яйца и други декорации. Като производител на едни от най-вкусните шоколади в света, Белгия е и мястото, където ще намерите най-вкусните шоколадови яйца - не кухи, а с пълнежи като шам-фъстък, марципан или лешников крем.

Освен грандиозно събитие, както повечето белгийски празници, Великден в Белгия е и време за семейството. Великденският обяд е дълъг и включва агнешко, шунка, аспержи, картофи, палачинки и сладкиши. Много семейства ходят на литургия на Великден, отбелязвайки възкресението на Христос. Организират и семеен лов на яйца за децата в градините си.

Танцът на тортата, Велика събота и Великден и Разпети петък в Ирландия

Танцът на тортата

Танцът на тортата е вече поотминала традиция, която заема голяма част от тържествата за Великден. Тортата обикновено е Barmbrack и е украсена със символи като птици или риби. Слага се в центъра на масата, на видно място, върху бяла ленена кърпа. Музиката и танците започват – оттук и танцът на тортата, а най-добрият танцьор я печели.

Велика събота и Великден

Великата събота и Великден бяха и все още за мнозина са кулминацията на 40-дневния Велик пост. Традиционно в Ирландия хората палят пасхална свещ като символ на възкръсването на Христос. Стават по изгрев и танцуват, за да отбележат празника.

Разпети петък в Ирландия

Още от Средновековието насам, всеки хляб, изпечен на Разпети петък, се бележи с кръст в памет на разпнатия на този ден Христос. Обичаят се запазва в кифличките Hot Cross, популярни в наши дни. Но реално тази най-проста ирландска Великденска традиция се наблюдава всеки ден от годината - обичаят за белязане на домашно приготвения хляб с кръст се запазва в цяла Ирландия.

Великден е особено тържествен празник в календара на православните християни. Българите празнуват Великден със служба на български език от далечния IX век, когато Библията е преведена на български и многократно преписвана от монасите на ръка.

Вечерта в събота православните християни отиват на църква за тържествена литургия. Нейната кулминация е в полунощ, когато Христос символично възкръсва. Малко преди полунощ свещениците се затварят в олтара на храма, за да измолят божествения огън.

След това излизат навън пред църквата и го раздават на хората. Свещеник казва високо „Христос воскресе", а хората отговарят в хор „Воистина възкресе". Миряните запалват свещта си от свещеника и предават огъня на стоящите около тях. След това всички обикалят три пъти храма със запалените свещи. Великденската свещ се отнася у дома внимателно, за да се запази пламъка.

По традиция за Великден се боядисват яйца. Това се прави рано сутринта на Велики четвъртък или в събота. Първото яйце винаги е червено и украсено с кръст. С него се прави кръстен знак на челата на членовете на семейството за здраве. Това яйце се пази до следващия Великден. Второто яйце също е червено и се оставя в църквата след литургията в нощта на събота срещу неделя. Червените яйца са символ на Христовата мъченическа кръв, а козунакът е символ на Божия Агнец Христос. Широко разпространеният обичай за приготвяне на козунак, е въведен в България в края на 19 век.

Повечето хора се чукат с яйца и си разменят козунаци с близки и приятели още през нощта пред църквата. Великден продължава три дни. Роднини и приятели си ходят на гости и си разменят боядисани яйца и козунаци.

Великденската трапеза е особено богата след седемте седмици пост. Традиционно на нея има яйца, печено агнешко, свежа зелена салата, сладкиши и козунаци. Обичаят повелява да се пие червено вино.

Пържено мляко

• 1 л. прясно мляко • 120 гр. захар • 120 гр. царевично брашно • 1 лимон. кора • 1 порток. кора • 1 ч. л. ванилия • 1 пръчка канела

За тестото:

3 яйца • 50 гр. брашно • Олио за пържене • Захар за тестото

Пърженото мляко е вкусен десерт, който е много типичен за Испания, особено за северната ѝ част. Приготвя се бързо и лесно и ще видите колко е кремообразен. Само с няколко основни съставки получавате перфектен десерт, който най-малките ще харесат. Можете да го приготвите предния ден, а непосредствено преди сервиране да го топнете в захар, защото е десерт, който се консумира студен. Великден е идеалното време да го подготвите и да изненадате вашето семейство и приятели.

- Нарежете на едро портокаловата и лимонената кори. Отделете една чаша мляко и я запазете. Изсипете останалото мляко в тенджера. Добавете корите от лимона и портокала, пръчката канела и захарта. Сложете тенджерата на котлона. Намалете котлона, когато млякото заври и оставете тенджерата на котлона за още 10 минути на слаб огън, за да може млякото да поеме всички вкусове. След 10 минути го махнете от котлона.
- Добавете царевичното брашно към отделеното мляко и го разбъркайте, докато се разтвори добре. Добавете и ванилията и разбъркайте отново.
- Прецедете запърженото мляко, за да отделите корите и канелата и в отделен тиган към него добавете млякото, в което сте разтворили царевичното брашно. Разбъркайте добре и оставете да заври, за да се сгъсти, като бъркате непрекъснато. Отстранете тигана от котлона, когато получите много кремообразна текстура.
- Изсипете сместа в пластмасова тава да се охлади и я покрийте със стреч фолио, за да не се образува коричка. Оставете я да изстине напълно. Първо на стайна температура, а след това в хладилника за една нощ.
- Нарежете на порции с желаната големина и внимателно ги извадете от тавата.
- Пригответе чиния с брашно и друга с разбитите яйца. Загрейте обилно количество олио в тиган. Натопете парчетата запържено мляко първо в брашното, а след това в яйцата. Сложете ги в тигана, когато олиото се сгорещи силно. Пържете до златисто кафяво от всички страни и ги извадете в чиния с попивателна хартия.
- Непосредствено преди сервиране отстранете излишното масло със салфетка и потопете всяка порция в захар.

Беришонски или Великденски пай

Великденският беришонски пай идва от региона Бери. В тази френска провинция всяко семейство си има своя собствена рецепта, която се предава от поколение на поколение. Известен още като Великденски пай, този Беришонски специалитет обикновено се приготвя от бутер или прясно тесто, и пълнеж от месо, подправки, шалот и твърдо сварени пилешки или пъдпъдъчи яйца. Традиционната рецепта изисква смес от два вида месо: свинско (главно шунка и филе) и телешко. За удобство, като заместител в наши дни, се използва месо от колбаси. Паят се консумира топъл или студен и се сервира с прясна зелена салата.

• 2 листа бутер тесто • 300 гр. месо от наденица • 200 гр. телешка кайма • 6 яйца (4 твърдо сварени яйца • 1 яйце за пастета • 1 жълтък за баницата) • 50гр. галета • магданоз, сол, черен пипер • 1 шалот и индийско орехче

- Сварете твърдо 4 от яйцата.
- Смесете месото със ситно нарязания шалот, магданоз, едно яйце (разбито), галетата и подправете със сол, черен пипер и индийско орехче.
- Поставете 1 лист бутер тесто в тавата за печене и сложете половината от месото върху тестото. Нарежете твърдо сварените яйца наполовина и ги поставете върху месото с лицето надолу. Покрийте яйцата с останалия месен пълнеж.
- Покрийте месото с останалото бутер тесто и го притиснете, за да се запечата тестото.
- Намажете баницата с жълтъка от последното яйце и направете 2 големи разреза в тестото, за да може парата да излиза по време на готвене.
- Печете във фурна на 180°C за 20 мин. и след това намалете температурата до 150°C и печете още 30 мин.

Флаунес

Флаунес е традиционно кипърско великденско ястие, приготвяно от тестени кори, с плънка от уникално вкусното сирене Paphitiko, стафиди и мента, овкусени с махлепи и мастика.

Флаунес се правят в Кипър от 19-ти век насам. Според традицията те се приготвят на Велика събота, след което се носят в църквата и се консумират в нощта на Възкресение. Предлагат се и на чуждестранни посетители и хора, които не могат да си ги приготвят сами. Но ястието, освен като "Великденска традиционна баница със сирене", има и функционална роля, тъй като помага на вярващите да преминат от строгия пост към консумиране на месо, без да си причинят стомашно разстройство. До неотдавна флаунес са се използвали и за черпене на децата, които ходят от къща на къща, за да възвестят възкресението на Христос, или за да събудят домакините и да ги подканят да отидат на църква.

Смята се, че флаунес е християнското продължение на древногръцкия обичай за приготвяне на вид сладко от ядки, наречено palathi. Древногръцкото palathi се предлагало на децата, които с песни посрещали завръщащите се у дома лястовици и идващата пролет.

В някои села, за да се изпече успешно флаунес, жените подскачат около пещта и пеят „Червени като свещи и високи като пещи“. В района на Тилирия пък жените хвърлят в пещта „мартуткия“, носена от деца. При погребални флаунес, както в Armali, сиренето символизира мъртвите, докато яйцето в кипърските флаунес символизира живота, подобно на Възкресението.

Продукти

За плънката

1 ч. л. мастика • 1 ч. л. махлепи • 1 ч. л. захар • 228 гр. халуми сирене • 228 гр. мек чедър • 115 гр. стафиди • 84 гр. брашно от грис • 1 ч. л. бакпулвер • ½ ч. л. суха мента, ронена • 2 яйца

За тестото

2¼ ч. л. суха мая • 300 мл хладко мляко, разделено 1 ч. л. мастика • 1 ч. л. махлепи • 1 ч. л. захар • 512 гр. брашно • 1 ч. л. бакпулвер • ½ ч. л. сол • 1/3 ч. ч. зехтин

За намазване отгоре

1 яйце, разбито • 70 гр. сусам

Приготвяне на плънката от сирене

- В хаванче счукайте мастиката и махлепито с 1 ч. л. захар до получаване на фин прах.
- Настържете сирената и ги смесете със стафидите, брашното от грис, бакпулвера, сместа от хаванчето и ронената мента.
- Добавете яйцата, едно по едно, като разбърквате, докато сиренето стане на твърда смес, която може да се оформи на топка (може да са необходими по-малко или повече яйца в зависимост от нивото на влажност на сиренето).
- Покрийте получената смес и я оставете в хладилника за една нощ или минимум 4 часа, за да се смесят вкусовете.

Тесто и печене

- Извадете сместа от хладилника и я оставете да достигне стайна температура.
- Смесете маята със 150 мл. хладко мляко. Оставете настрана, за да се надигне маята.
- Счукайте в хаванче мастиката и махлепито с 1 ч. л. захар до фин прах.
- Смесете брашното, бакпулвера, солта и сместа от хаванчето в голяма купа.
- Добавете олиото и го втрийте в брашното с върховете на пръстите си, докато сместа придобие пясъчна текстура.
- Изсипете омекналата мая в купата и разбъркайте добре с ръце.
- Добавете останалото хладко мляко постепенно, като месите с ръце и добавяте докато се смесят всички сухи съставки и получите твърдо тесто, което не лепне по ръцете ви.
- Покрийте тестото и го оставете настрана да втаса за 1-2 часа, докато удвои обема си.
- Разточете тестото с дебелина 0,3 см. (трябва да е с размери приблизително 30x50 см). Нарежете тестото на квадрати от 13 см. (Или изрежете тестото с желаната от вас форма и размер).
- Намажете едната страна на нарязаното тесто с разбитото яйце и го сложете откъм страната с яйцето надолу върху сусама.
- Поставете ¼ чаша от плънката със сирене върху тестото (от страната без семена).
- Намажете с четка външните ръбове на тестото и ги сгънете нагоре към центъра (оставяйки средата на пълнежа непокрита). Защипете заедно ъглите на тестото над плънката.
- Наредете оформените флаунес в тава, застлана с хартия за печене. Намажете откритата част от плънката с малко разбито яйце.
- Оставете ги да втасат за 30-45 минути, докато леко бухнат.
- Междувременно загрейте фурната си до 190°C.
- Сложете ги да се пекат за около за 30 мин., до дълбоко златисто.
- Поднесете ги с мед и канела или с маслини, нарязано месо и чубрица.