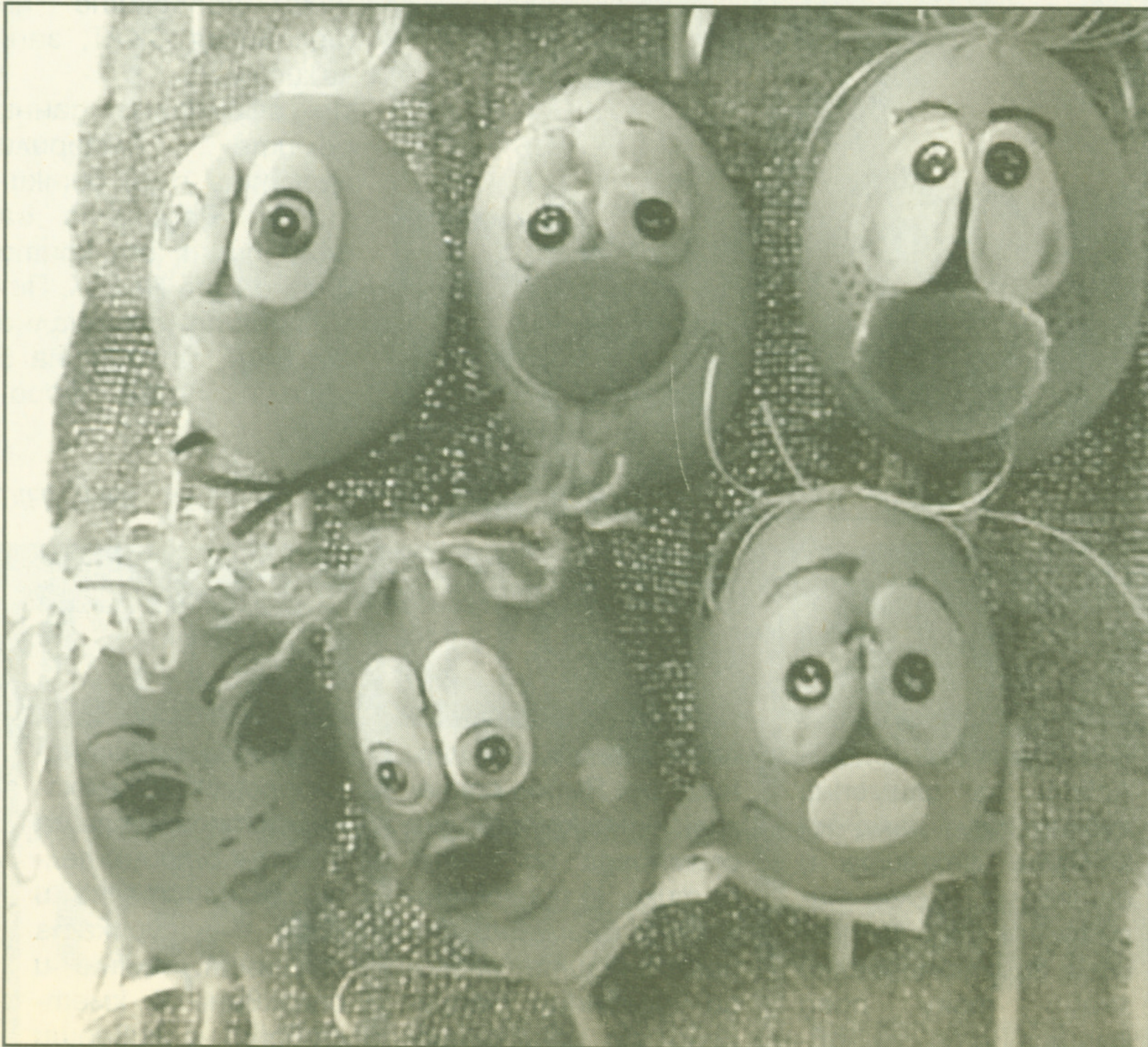


Весели Великденски яйца

Идеи за изработване
на продухани яйца

Първоначално са боядисани с боя за яйца, а след това са украсени с подгъчни материали. Очичките са изработени от разделен на две боб, а нослетата от камъчета, портокалови кори, мъниста.

Как да се справим с целулит
в домашни условия?

Специалните терапии за третиране на целулит, предлагани от козметичните салони са изкушаващи за всяка жена. Те със сигурност са наш добър съюзник в борбата с целулита, но за да стигнем до желаните резултати трябва да сме готови да отделим немалко време и търпение. Какво да вземем от полезния опит?

КАЛОЛЕЧЕНИЕ

Лечебната кал разширява кръвоносните съдове, подобрява обръщението на кръвта и лимфата и активира обменните процеси. Тя е изключително ефикасна за прочистване на организма и елиминиране на натрупаните в кожата токсини.

Червилото

То разкрива състоянието, в което се намираме, темперамента ни. А нерядко е и определящо за начина по който ще ни възприемат.

Розово

Бледо - Използва се от жени настроени за флирт. Подходящо е за блондинки или светлокестеняви дами със сини очи.

Наситено - Внушава зрялост и увереност. Отива на блонетки с кафяви или черни очи.

Кресящо - Зад него се крие еманципираната и свободолюбива жена. Стои добре на тъмнооки дами.

Червено

Ярко - цвятът на жената, която не само се стреми да привлече мъжкото внимание, но и да го задържи за себе си. Страст и силен характер.

Винено - Дамата, която го използва има сложен и противоречив нрав. Обича да е екзотична, загадъчна.

Любопитно
за Великден

На този празник се боядисват яйца и се месят козунаци, а на обяя на трапезата присъства агнешкото блюдо.

В миналото колко яйца ще се боядисат се е определяло от броя на членовете на семейството, а в селата и от броя на кокошките-носачки. Обикновено са приготвяни 30-40 яйца, че даже и 200-300 яйца в богаташките къщи. По традиция боядисването на яйцата е ставало в четвъртък сутрин преди Великден, а тази работа е била приоритет на най-старата жена в семейството. Допълнителното украсяване се е извършвало от момичетата и младите булки.

Основен цвят в боите е червеният. В най-старо време яйцата са боядисвани със сварени билки в естествени ярки цветове. С помощта на риган се е постигал червеният цвят, оранжево-червени са ставали яйцата, потопени в сварени пръчици от смрадлика. За зелена украса се е ползвала коприва, а за жълта-отвара от орехи и кори от ябълки. Яйцата са се боядисвали за кумовете, за децата и за всеки гост, прекрачил прага на дома. Писаните яйца не са се ползвали за ядене, с тях не са се чукали хората, а само са били подарявани. Първото яйце задължително е червено. С него се натъркват лицата на децата вкъщи за здраве и дълголетие.



Козунак за Великден

Продукти (за една доза): 500 гр. брашно, 1 яйце за намазване, 125 г захар, 30 г бадеми, 125 г масло, пудра захар, 50 г мая, 20 г мазнина за намазване на хартията, 5 бр. яйца, 4 г сол, мармалад - от сливи или шипков, 150 мл прясно мляко, кора от 1 лимон, ванилия, 100 г стафиди, 20 г бадеми

Изчистваме, измиваме и нарязваме на парчета зеления фасул. Нарязваме лука, задушаваме го до златисто добавяме зеления фасул да вари 20 минути на слаб огън, прибавяме ме малко вода. Прибавяме малко червен пипер, брашно, варим яденето на тих огън, посоляваме, пускаме зелените джанки. Накрая прибавяме чесъна и ситно нарязания копър.

Начин на приготвяне:

В малък съд се натрошава маята, прибавя се една лъжичка захар, малко студено мляко. Разбърква се, след което се прибавя брашно до получаване на рядка кашичка. Разбърква се добре с дървена лъжица и се наръсва отгоре с брашно, след което се покрива с кърпа и се оставя да втаса. Маята е готова тогава, когато увеличи обема си двойно и слой от брашното се напука силно. Към втасалата мая се прибавят леко затопленото брашно и сместа от разбитите яйца, захар, сол и лимонова кора. С останалото леко затоплено мляко се замесва тесто, като накрая се прибавя и разтопеното масло и стафидите. Омесва се добре докато тестото стане гладко. При замесването може да се добавя още брашно, ако тестото е много меко. Оставя се да втаса на топло място. При втасването то увеличава обема си два, три пъти. Втасалото тесто се разделя на две части, от които се оформят два козунака по желание (оплетени или кръгли). Козунаците се оставят отново да втасат още половин час, след което се намазват с разбито яйце. По желание се поръсват с обелени и нарязани бадеми.

Отначало козунаците се пекаят в силна фурна, а се допичат на умерена до получаване на златистокафяв цвят. По желание се поръсват с пудра захар.

Великден
ни прави по-добри

Възкресение Христово се празнува главно по две причини. Първата е историческа - за това, че на този ден преди 2000 години Господ Исус Христос, след като се е родил на земята, след като е живял, проповядвал и извършил много чудеса, с които е доказал, че е бог, а не обикновен човек, накрая се е оставил сам да бъде изтезаван и мъчен. Приел е кръстна смърт и на третия ден е възкръснал заедно с тялото си. С това е удостоверил и на съмняващите се, че той е Божият син, Второто лице на Светата троица и че всичко, на което е учил хората и своите ученици, е пълната истина.

Възкресението на Христос е най-великото доказателство за истинността на учението му и за това, че той е истинският бог, дошъл да подири и спаси погиналия човешки род. И още: да даде възможност на хората да получат прошка за своите грехове, за да бъдат духовно озарени, преобразени и изменени.

Втората основна причина да празнуваме Възкресение Христово е, че човек през цялата година и особено на Великите великденски пости се подвизава телесно и духовно, бори се със своите грехове и немощи. На самия празник човек духовно възкръсва. Господ му дава, съобразно това, колко се е потрудил по време на постите, благодатна сила. Човек се чувства в душата си като възкръснал и в него се отразява радостта на Христа и на апостолите.

Всички хора на този свят са чада Божии. Господ ги е сътворил и дарил със закона за размножението. Бог желае всеки човек рано или късно да намери истината, да получи прошка на греховете си и да му се дарува духовен мир и благодат. Поради това Христовото възкресение всяка година е един призив към всички хора да потърсят истината и да бъдат по-добри.

Епископ Гавриил