Як печуть паски. 6 клас

У всі часи народ дуже любив свята. Але з якоюсь особливою надією, трепетом і любов'ю люди чекали Великдень. Саме у ці дні починається справжня весна, з її буйними фарбами і пахощами.

До цього свята у всіх будинках бабусі і мами печуть паски, роблять сирні паски і фарбують яйця. З дитинства я завжди чекаю з нетерпінням Різдво і Великдень, як найголовніші, більші свята.

Мені подобається спостерігати, як народжується свято, як печуть паски. Ароматні, рум'яні, незвичайно смачні і такі, що зачаровують своєю красою.

Починають їх пекти в чистий четвер. У будинку повинен бути ідеальний порядок. Як тільки мама викладає на стіл муку, родзинки, масло, яйця, ванілін, в будинок приходить святковий настрій.

Хороша, смачна паска — гордість кожної господині. Існує прикмета: якщо паски вийдуть на славу, то і рік буде вдалим.

Мама вже чаклує над тестом. Спочатку добре вимішує, а потім стежить, щоб тісто «не втекло». Поки паски підходять, готують спеціальні форми, змащують їх маслом і виставляють на столі, щоб вони були під рукою.

Коли тісто підійде, його викладають у форми. Але заповнюють форми тестом лише на третину, щоб воно підходило.

Прикрашає паски кожна господиня по-своєму. Моя мама змащує збитим з цукром білком і посипає кольоровим цукровим горошком.

Паски роблять великі, середні і зовсім маленькі — для дітей. Пробувати або є паски можна тільки в неділю, після того, як їх освятять в церкві.

В неділю, коли вся наша сім'я збирається за столом, мама розрізає найбільшу освячену паску, і на душі стає дуже радісно і ясно. Я думаю, що всі люди люблять це свято і з задоволенням їдять ароматні паски.