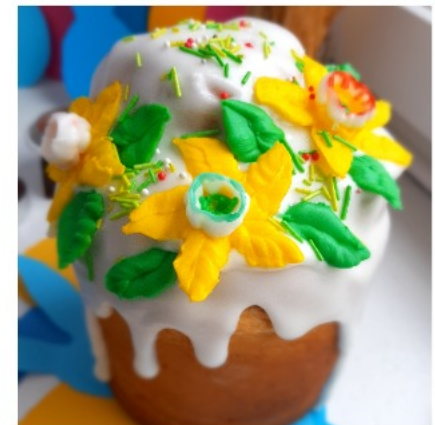
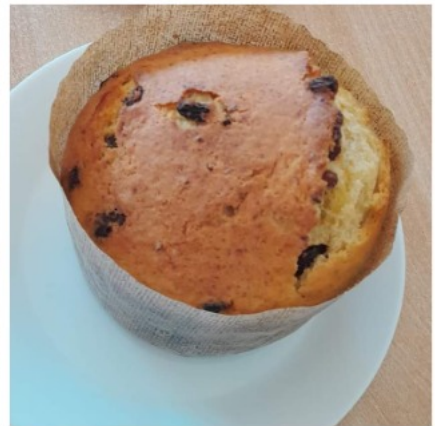




Великодні традиції в Польщі та в Україні подібні. У обох країнах одним із найголовніших ритуалів свята є випікання великоднього хліба, який відрізняється формою та рецептурою. На Великдень в українці печуть паску — здобна солодка випічка із дріжжового тіста, яку освячують у кошику. В Україні її випікають невеличкою, високою, прикрашають збитими білками та кольоровою посипкою, хоча кожна господиня зараз

сама придумує свій оригінальний декор. Під час випікання святкової випічки не можна шуміти. В домі говорять шепотом, аби не «тривожити» ніжне й вередливе дріжджове тісто. До пічки не підходили, поряд не гримали дверима й не брязкали посудом. Процес приготування великодньої паски довгий та спокійний. В Україні її традиційно печуть в четвер. Витягують з молитвою й ставлять стигнути в тепле місце, накривають хустинкою чи рушником, щоб не «впала»



Минулого року українські господині проводили майстер клас з випічки та декорування пасок за різними рецептами для студентів училища №2.Цьогоріч на багатьох святкових столах стараховічан красуватиметься українська пасочка. Кількість господинь, які готують традиційну випічку зросла. Тепер можна обирати за смаками, формою, наповненням. Інтегруємось і вносимо свою ізіюминку у місцеві традиції.



Гарних свят! Христос Воскрес! Во істину воскрес!