

Húsvéti kalács, vagy pászka készítése olyan, mint egy imádság...

Hozzávalók:

1 ¾ kg liszt
1 ¼ liter tej
5dkg élesztő
5dl étolaj vagy 10dkg vaj
1 evőkanál sertészsír
2 db tojás
1 csapott kanál só
5-6 evőkanál kristálycukor

Elkészítése:

A tejet meglangyosítjuk. Egy kis tálkába 2dl tejet kiveszünk, kevés cukrot, sót teszünk hozzá, belemorzsoljuk az élesztőt és 2 evőkanál liszttel jól



kikeverjük. Kovászt készítünk. Meleg helyen kelesztjük. A többi tejben elkeverjük a sót, cukrot, tojást. A lisztet tálba szitáljuk. A vajat felolvasztjuk. Ha az élesztő jól megkelt, a liszthez adjuk a tejben felolvasztott hozzávalókkal együtt. Jobb kézzel (ebben van a Lélek) dagasztjuk, közben adagoljuk hozzá az olvasztott vajat vagy az étolajat, zsírt. (Így nem szárad ki hamar.) Meleg helyen duplájára kelesztjük. Amikor megkelt, szétosztjuk a tésztát.

Pászka készítése

A gazdasszony rövid fohással kezdje a legfontosabb eledel, a pászka sütését. Egy magasabb falú lábast zsiradékkal kenjük ki. A jól megkelt tésztából egy darabot a lábás vagy tepsi aljába formázunk. Ez jelképezi Krisztus testét. Ezt követően készítsünk négyágú fonatot. Két egyforma tésztából sodratot készítünk. Ezt középen egymásra tesszük, kereszt alakban úgy, hogy a vízszintes sodrat felül legyen. A függőleges sodratot ráhajtjuk, jobbra, mint egy „A” betűt. A jobb oldali vízszintes sodratot ráhajtjuk az „A” betű jobb szárára, a baloldali sodratot az „A” betű bal szárnya alatt behajtjuk, és rátesszük a középső szárnyára. A jobb oldali szárát ráhajtjuk a mellette lévő sodratra, így folytatjuk baloldali sodratot alól, felül, majd jobbról ráhajtjuk a mellette levőre és addig folytatjuk, amíg a tészta el nem fogy. Ezt érdemes két négyes fonatból összeállítani, mert így könnyebb a lábásban elhelyezni. Az elkészült négyágú fonattal fogjuk körbe a tepsibe helyezett tésztát. Ez szimbolizálja a töviskoronát. Ezt követően kerül rá a kereszt, amely két négyágú fonatból tevődjen össze, s egy újabb, vékonyabb négyágú fonattal szegjük körbe a pászkát.

Befejezésül a kereszt négy szárára és a közepére rózsákat helyezünk. Ez úgy készül, hogy kisebb tésztacsíkokat (kb. 15cm hosszú és 5cm széles, lapos) az egyik oldalán kb. a tészta feléig ferdén bevagdossunk, köröcskéket formálunk belőle és lehajtogatjuk a külső sor bevágott részét. Ezt a kereszt négy szárára és a közepére helyezzük. Az öt rózsza, Krisztus öt sebeit jelképezi.

Kb. 1 óra hosszáig pihentetjük, a tetejét kikevert tojással megkenjük, előmelegített sütőben 180°C-on legalább 1 óráig sütjük. Ha meghűlt, kiöntjük az edényből és visszafordítjuk. Elénk tárul a Krisztus testét jelképező pászka.

A pászka készítésekor gondoljunk arra, hogy Krisztus mennyit szenvedett értünk, a megváltásunkért a Golgotára vezető úton és a keresztfán.