

## Simboluri si traditii pascale



Descriere imagine:  
Pomisor impodobit cu oua frumos colorate

**Sarbatoarea Sfânta a Învierii Domnului sa reverse asupra dumneavoastra si a celor dragi, multa sa natate, belsug si bucurii, iar Lumina din Noaptea Sfânta sa va ridice sufletele spre noi trepte spirituale si sa va calauzeasca pasii pe drumul vietii.**

### **Ouale de Paste**

Potrivit traditiei, ouale de Paste erau adunate din cuiibar în miercurea din a patra saptamâna a Postului Mare. Exista obiceiul ca, de la lasatul secului si pâna în aceasta zi, gospodinele sa nu strânga ouale. Era credinta ca ouale alese în aceasta zi nu se stricau pâna la Paste.



Acum se alegeau ouale pentru mancarea de Pasti si ouale ce urmau sa fie înrosite. Vopsitul lor avea loc în ziua în joia din saptamâna de dinaintea Pastelui, niciodata în Vinerea Mare. Oul vopsit este simbolul Mântuirii, care paraseste mormântul si se întoarce la viata, precum puiul de gaina iesit din gaoace.

În Bucovina, ouale rosii sunt numite merisoare, iar cele cu ornamente sunt numite încondeiate, în chistrite sau împistrite. Obiceiul stravechi românesc al încondeierii oualor este ridicat la rang de arta. Motivele folclorice folosite sunt cele traditionale (spicul, soarele, frunza si crucea), iar maiestria cu care sunt pictate în Bucovina nu se regaseste în nici o alta regiune a tarii.

### **Lumânarea de Înviere**

În noaptea Învierii, credinciosii care merg la slujba iau cu ei o lumânare. Aceasta este aprinsa la miezul nopții de catre preot, care îi îndeamna sa vina sa ia lumina, în timp ce rosteste "Hristos a Înviat...".

Lumânarea ramâne aprinsa pe toata durata slujbei, credinciosii ducând apoi lumina acasa. Lumânarea este stinsa în grinda casei si multi sunt cei care o pastreaza tot timpul anului pentru a o aprinde în caz de prajdă sau în timpul furtunilor. Lumânarea este simbolul suprem al Învierii, al biruintei vietii, al luminii si bunatatii divine.

### **Mielul**

În întreaga traditie crestina, mielul este simbolizat chiar pe Iisus Hristos, care s-a jertfit pentru pacatele lumii. Rugaciunile pentru binecuvântarea mieilor dateaza din secolul al VII-lea. Ulterior, mielul fript a devenit un fel principal pe masa de Paste a tuturor crestinilor.

În Europa sunt foarte populari si mieii din unt, paste sau zahar.

## **Pasca**

Gospodinele coc pasca o singura data pe an, de Sfintele Pasti. Aceasta are o forma rotunda, pentru ca se crede ca scutecele lui Hristos au fost rotunde. Având la mijloc o cruce, pasca este împodobita pe margini cu aluat împletit.

## **Iepurasul**

Se presupune ca Iepurasul de Paste își are originea în credințele precrestine ale fertilitatii. Iepurele, cel mai fertil animal, era vazut ca un simbol al renasterii întregii naturi în perioada primaverii. Prima aparitie a iepurasului ca simbol al Pastelui a avut loc în Germania, fiind mentionat în carti în jurul anului 1500.

Primii iepurasi "dulci", comestibili, au fost facuti tot în Germania, la începutul secolului al 17-lea, din aluat si zahar.

## **Focurile de veghe**

În Bucovina, în noaptea de Înviere, exista obiceiul aprinderii focurilor de veghe?. Pe dealuri si coline sunt aprinse focuri puternice, care ard toata noaptea. În jurul lor se aduna batrânii satului, care povestesc întâmplari din viata lui Iisus, iar baietii sar pe deasupra focului, pentru a îndeparta duhurile rele.

## **Toaca**

În Tara Motilor, în noaptea de Paste, toaca de la biserica este dusa în cimitir, unde trebuie sa fie pazita de catre feciorii din sat. Daca nu reusesc sa o pastreze în siguranta si este furata, paznicii care au dat gres vor oferi, a doua zi, o masa bogata. Daca cei ce au încercat sa fure toaca nu au reusit, ei vor fi gazdele ospatului.

## **Pomul de Paste**

În regiunea Sibiului, exista obiceiul ca de Paste sa fie împodobit un pom de dimensiuni reduse, un arbust, asemanator cu cel de Craciun (sau crengi de salcie, în alte zone ale tarii). Doar ca, de data aceasta, în locul globurilor se agata oua vopsite, golite de continut. Pomul poate fi asezat într-o vaza si pastrat ca si împodobirea a casei.

## **Reteta pentru masa de Paste**

### **Friptura de miel în vin alb**

: 2 kg pulpa de miel, 200 g slanina afumata, 1 pahar vin alb, usturoi, cimbru, 1/2 lamâie, sare si piper boabe, 1 ceasca ulei

#### *Mod de preparare*

: se scoate osul pulpei, se desface carnea cu un cutit si se aseaza într-o tava; se freaca carnea cu lamâie, apoi cu mujdei de usturoi si cimbru. În tava se adauga o ceasca de ulei si una de apa. Peste carnea astfel pregatita se pune slanina taiata fâsii subtiri si boabele de piper, se introduce tava la cuptor si se frige la f

oc iute. După o ora se întoarce friptura și se adaugă vinul; când friptura s-a rumenit pe ambele părți, se scoate din cuptor și se înlătură slanina.

*Ferma*