**ИСТОРИЯ ПАСХАЛЬНОГО КУЛИЧА**

**Кулич – хлебный символ Пасхи**, незаменимый атрибут светлого христианского праздника.  Выпечка кулича и его освящение в церкви – один из самых древних христианских обычаев, сохранившийся и до наших дней.  
  
Интересно отметить, что на самом деле кулич появился гораздо раньше возникновения самого христианства.  В Ветхом Завете нет упоминаний ни о куличе, ни об обрядах, с ним связанных.  Все это потому, что история кулича берет свое начало с языческих времен.

У многих народов существовал обычай – печь весной хлеб и приносить его в жертву земле. Ритуал был посвящен богам плодородия. Это еще раз говорит о том, что хлеб был основой основ во все времена. Он символизировал благополучие, здоровье и саму жизнь.

В писании об Иисусе Христе часто упоминаются его трапезы с апостолами, и вкушение хлеба. Согласно легенде, после того как Спаситель был распят, его соратники во время трапезы оставляли его место свободным и клали туда хлеб.  Это символизировало воскрешение Христа, его незримое присутствие и участие. В христианских церквях принято печь хлеб. С ним связаны многие таинства, его раздают страждущим, он является многозначительным символом.  
  
**Пасхальный кулич** – аналог церковного хлеба, однако его принято было готовить дома. И здесь интересно отметить, что у славян с куличом связаны не только христианские обряды. Отголоски язычества напоминают о себе, если рассмотреть, как обращались славяне с пасхальным хлебом. Его не только освящали в церкви, но и раскладывали кусочки в поле, призывая урожай.  На кусочках кулича гадали, а по тому, какой получился кулич у хозяйки, определяли, насколько удачным мог быть предстоящий год.  Например, растрескавшаяся корка считалась плохим знаком, а пышный, большой и ровный кулич символизировал благополучие в будущем.  
  
По форме традиционный пасхальный кулич напоминает церковь с куполом. Недаром на корке принято изображать крест. Это особенная выпечка – временами сложно объяснить, почему дрожжевой хлеб, приготовленный на Пасху, может долго храниться, при этом не сохнет и не покрывается плесенью.  
  
В разных странах существуют свои рецепты куличей. В них добавляют изюм, цукаты, различные специи. Сегодня пекари соревнуются в мастерстве изготовления куличей, придумывая замысловатые узоры на корке и особые изюминки вкуса и формы.