

КУЛИЧ

Авторы: А. А. Плотникова



Кулич.

Фото О. А. Лопатиной

КУЛИЧ, куличка, пасха, паска (болг. – яйчелник, великденски кравай; серб. – вितिца; польск. – бабка велканочна), у славян ритуальный хлеб, выпекаемый на Пасху. Термин «К.» (вероятно, от среднегреческого *κουλλίχιον* – хлеб круглой или овальной формы) известен с 17 в.

Изготавливается из сдобного теста с большим количеством пряностей, орехов, цукатов и т. п. (сходный хлеб известен у ряда народов Зап.

Европы, напр. *raaschbrood* у голландцев и фламандцев). Может быть круглым или

продолговатым (напр., в виде витой косы),

иногда имеет вид открытого пирога с творожной,

ягодной и т. п. начинкой; три К. – большой, средний и маленький – складывают в пирамидку и т. д. Болгары украшают К. сверху одним или несколькими целыми яйцами.

К. составляет, наряду с крашеными яйцами (см. [Пасхальное яйцо](#)) и творожной «пасхой», осн. часть пасхальной пищи, освящаемой в церкви; К., как и яйцами, принято одаривать друг друга при «христосовании». Кусочки К. оставляли «для родителей» на столе под иконами или на кладбище (см. [Радоница](#)), скармливали скоту («скотинная пасха»), клали в семенное зерно («засевальная пасха») и т. п. По пасхальному хлебу (как и по рождественскому) гадали о судьбе членов семьи.