

ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ

ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ



УДК 641\642
ББК 36.997
В93

Дизайн макета: Ирина Борисова

Фотосъемка блюд: Екатерина Демина
Фото на обложке: Влад Локтев
Фото по лицензии fotolia.com

Высоцкая Ю.
В 93 Пасхальное меню / Юлия Высоцкая. — Москва: Эксмо, 2015. — 64 с. —
(Высоцкая Юлия. Едим Дома. Избранные рецепты).

ISBN 978-5-699-79230-6

Пасха — это светлый весенний праздник, который мы отмечаем в кругу семьи за праздничным столом. «Я очень люблю, чтобы в такие праздники на столе была русская еда», — говорит Юлия Высоцкая и делится с читателями рецептами тех блюд, которые готовили на Пасху у нее дома, и тех, которые она нашла сама методом проб и ошибок. Вы узнаете, как сделать пасху воздушной и нежной, как испечь настоящий кулич, который, как у Юлиной бабушки, не черствеет, как приготовить пасхальные шоколадные яйца и многое другое. Все рецепты снабжены красочными иллюстрациями. Подобная книга издается впервые!

УДК 641\642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-79230-6

© ЗАО «Едим Дома !», 2015
© Высоцкая Ю., 2015
© Издательство «Эксмо», 2015



С Пасхи для меня начинается весна, не календарная, нет, — настоящая. Та весна, когда небо другое, когда запах земли из-под растаявшего снега... Именно на Пасху мы окончательно оттаиваем, выходим из зимней спячки и начинаем новую жизнь! В детстве Пасха у меня всегда была связана с запахом крахмального белья и чистоты. Дома все начинало звенеть. Мы убিরали, мыли окна, вешали свежие занавески. Ну а в эпицентре дома, на кухне, начинались приготовления праздничного воскресного застолья. Готовили и мясо, и селедку, и главное — куличи и крашеные яйца.

До сих пор для меня самые красивые яйца те, что покрашены в луковой шелухе или в свекольном отваре, не люблю химических, ядовитых цветов. Чтобы покрасить в луковой шелухе, мы клали в чулок несколько листиков петрушки, потом яйцо и опу-

скали в отвар, тогда на яйцах получались красивые «кудрявые» отпечатки, а от свеклы яйца приобретали нежный бледно-малиновый оттенок с разводами — цвет никогда не ложился идеально ровно, и в этом было особое рукотворное обаяние.

В Чистый четверг бабушка ставила тесто для куличей. Удивительным образом они у бабули очень долго не черствели. В своей маленькой духовке на хрущевской кухне она пекла куличей столько, что хватало потом до самой Красной горки. А вот мама пекла куличи только в ночь с субботы на воскресенье, и мы их обязательно шли святить. Когда делали заливку для куличей, я вылизывала из-под нее миски. Сейчас я спокойно отношусь к количеству изюма в выпечке, а тогда мне казалось, что чем больше изюма, тем кулич вкуснее. А бабушкины куличи непременно должны были быть самыми лучшими — она вела бесконечное соревнование с соседкой по этажу. Пока тесто подходило, нам с сестрой категорически запрещалось повышать голос, хлопать дверью, устраивать сквозняки, нужно было ходить на цыпочках и уж конечно не произносить грубых слов. Тогда можно было надеяться на отличный результат. Даже в то время соседке-сопернице исправно удавалось добывать ванильный сахар, а у бабушки он бывал через раз. И вот когда у бабушки не оказывалось ванильного сахара, она доставала секретное оружие — кардамон. Я любила больше кардамонные куличи, мне тогда казалось, что ванильные — плотные, а куличи с кардамоном — более воздушные. Скажу честно, мне так и не удалось воспроизвести тот бабушкин идеальный кулич. Много рецептов я перепробовала, но осталась без того единственно правильного, именно бабушкиного. Хотя он у меня и записан, но нужно было несколько раз с ней вместе кулич приготовить, чтобы понять все тонкости. А такого случая мне не выдалось. Так что я все еще в поисках рецепта своего кулича, как, впрочем, и пасхи. Каждый раз, когда я готовлю пасху, муж говорит: «Вкусно, но у мамы лучше было», — так что я по-прежнему стремлюсь к идеалу. Хотя, скорее всего, все дело в неповторимых ощущениях детства, когда все, что делают твои любимые, близкие люди, — самое лучшее, самое вкусное, самое праздничное!

Пасха относится к праздникам, которые объединяют людей, дарят чудесное ощущение причастности к одной большой семье, чувство, что ты не один на этой земле. А вера подкрепляет силы еще на целый год вперед до следующей весны.

Ваша Юлия Высоцкая



МЕНЮ 1

Кулич с миндалем
и изюмом
12

Пасха
14

Тарталетки с красным луком
и сырным соусом
16

Баранина с весенними
овощами
18

Фасоль с цуккини,
помидорами черри
и базиликом
20



МЕНЮ 3

Пасхальный хлеб
40

Ванильная пасха
с цукатами и миндалем
42

Сливочное суфле
с красной икрой
44

Утиные грудки с курагой
46

Ароматные лодочки
с салатом из нута
и свежих овощей
48



МЕНЮ 2

Пасхальное кольцо
с вишней и клюквой
26

Пасхальные шоколадные яйца
28

Салат из сладкого перца
с огурцом и куриной грудкой
30

Свинина,
запеченная в горчице
32

Капуста, тушенная
с белыми грибами
34



МЕНЮ 4

Куличи с цукатами
и изюмом
54

Очень простой
лимонный чизкейк
56

Тосты с яйцами, спаржей
и красной рыбой
58

Кролик
в сливочно-горчичном соусе
60

Пикантная чечевица
с брынзой и вялеными
помидорами
62



МЕНЮ 1

**Кулич с миндалем
и изюмом
12**

**Пасха
14**

**Тарталетки с красным луком
и сырным соусом
16**

**Баранина
с весенними овощами
18**

**Фасоль с цукини,
помидорами черри
и базиликом
20**



Кулич с миндалем и изюмом

1 кг пшеничной муки высшего сорта

210 г сливочного масла

200 г сахара

200 г изюма

100 г миндаля

1 лимон

5 желтков

1 яйцо

1/2 упаковки свежих дрожжей (21 г)

600 мл теплого молока

6–8 зерен кардамона

2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

Муку для пасхального пирога нужно обязательно просеивать, чтобы тесто было воздушное, легкое, чтобы дышало. Я в любое тесто, даже в сладкое, добавляю немного соли, чтобы оно было непресным, нескучным, а бабушка моя не представляла себе куличей без кардамона.

6 порций

время подготовки 3 ч.

время приготовления 50 мин.

1. Муку просеять через сито.
2. Молоко подогреть — оно должно быть теплым, но не горячим.
3. Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока; когда они полностью разойдутся, соединить с остальным молоком.
4. Постепенно всыпать в молоко муку (немного муки оставить), затем соль и щепотку сахара и замесить тесто. Накрыть кастрюлю с тестом полотенцем и оставить на час в теплом месте без сквозняков.
5. Миндаль измельчить блендером в однородную крошку.
6. Кардамон растереть в ступке.
7. Цедру лимона натереть на мелкой терке.
8. Желтки взбить с оставшимся сахаром.
9. Не переставая взбивать, добавить 200 г предварительно размягченного сливочного масла, затем миндаль (немного миндаля оставить), кардамон и лимонную цедру.
10. Соединить орехово-масляную массу с тестом, вымесить все вместе, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место еще на час.
11. Изюм промыть, всыпать в тесто и вымесить еще раз.
12. Форму для выпечки смазать оставшимся сливочным маслом.
13. Сделать из теста несколько круглых пластов толщиной 2–3 см разного диаметра, присыпать каждый мукой, выложить в форму один на другой в виде пирамиды и оставить в теплом месте еще на 30 минут.
14. Когда кулич подойдет, смазать его сверху взбитым яйцом, присыпать оставшейся миндальной крошкой и выпекать 40–50 минут в разогретой духовке.





500 г сухого жирного творога
300 г сахарной пудры
100 г сливочного масла
2 яйца
горсть изюма
горсть кураги
30 г фисташек
100 мл жирных сливок
50 мл коньяка

Пасха

4 порции

время приготовления 20 мин.

время отстаивания 16 ч.

1. Изюм замочить в коньяке.
 2. Творог протереть через сито.
 3. Соединить творог с предварительно размягченным сливочным маслом, перемешать.
 4. Продолжая перемешивать, порциями влить сливки.
 5. Яйца взбить с сахарной пудрой, ввести в творожную массу и вымешать.
 6. Курагу порезать на небольшие кусочки.
 7. Изюм отжать и добавить к творогу вместе с курагой и фисташками (немного фисташек оставить).
 8. Специальную форму для пасхи или миску с дырочками выстелить марлей, выложить творожную массу. Края марли заложить крест-накрест. Поставить миску с пасхой в кастрюлю меньшего диаметра, чтобы жидкость могла стекать, и положить сверху что-нибудь тяжелое.
 9. Через 4 часа, когда жидкость стечет, отправить пасху в холодильник минимум на 12 часов.
- Готовую пасху украсить оставшимися фисташками.

И масло, и яйца для пасхи должны быть комнатной температуры, а творог ни в коем случае не мокрым, иначе придется держать его под гнетом, чтобы вышла вода. Я обычно еще пропускаю творог через сито, чтобы он стал воздушным. Перемешивать нужно обязательно деревянной ложкой, и чем дольше, тем лучше — по консистенции масса должна получиться очень шелковистой.







Тарталетки с красным луком и сырным соусом

1 пласт слоеного бездрожжевого теста
1 красная луковица
2 ст. ложки каперсов
2 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка бальзамического уксуса
щепотка свежемолотого черного перца
щепотка морской соли

Для соуса:

20–30 г любого твердого сыра
1 желток
2 зубчика чеснока
60 мл сливок
60 мл молока
1 ст. ложка муки
щепотка морской соли

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

4 порции

время приготовления 40 мин.

1. Тесто предварительно разморозить.
2. Чеснок почистить.
3. Молоко и сливки влить в небольшую кастрюлю и, добавив чеснок, довести до кипения, затем чеснок вынуть.
4. Желток растереть с мукой и щепоткой соли, добавить немного горячего молока со сливками и перемешать.
5. Влить желтковую массу в кастрюлю с молоком и, непрерывно помешивая, прогревать соус на медленном огне, пока он не загустеет.
6. Сыр натереть на мелкой терке, добавить в соус и все вымешать.
7. Тесто разрезать на 4 части и выложить в небольшие формы, равномерно распределив по дну и бортикам.
8. Луковицу почистить и разрезать на небольшие дольки.
9. В каждую форму выложить по 1 ст. ложке сырno-яичного соуса, по дольке лука и понемногу каперсов.
10. Соединить 1 ст. ложку оливкового масла с бальзамическим уксусом, посолить, поперчить и перемешать.
11. Полить бальзамической заправкой тарталетки и отправить их в разогретую духовку на 15–20 минут.
12. Готовые тарталетки сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

Когда яично-молочный соус загустеет, снимите его с огня и продолжайте помешивать, чтобы не заварился желток.



