



ВСТРЕЧАЕМ ПАСХУ

традиции ❖ рецепты ❖ подарки



Таисия Левкина

Встречаем Пасху. Традиции, рецепты, подарки

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=11829474

*Встречаем Пасху. Традиции, рецепты, подарки/ Авт.-сост. Т.В. Левкина.: ДАРЪ; Москва; 2009
ISBN 978-5-485-00289-3*

Аннотация

Пасха – Воскресение Христово – самый главный и светлый христианский праздник. К Пасхе готовятся заранее – накануне праздника, по давней традиции, красят яйца, пекут куличи и освящают их в церкви. Встречая Пасху, посещают торжественное богослужение. Хозяйки накрывают праздничный стол, за которым обычно собирается вся родня. Непременное традиционное блюдо пасхальной трапезы – кулич, рецептов приготовления которого множество. Как отмечают этот день в других православных странах? Что еще принято готовить на Пасху? Как красить яйца? Что подарить в это день близким? Как наполнить праздник Воскресения Христова радостью, теплом и заботой? Ответы на эти и многие другие вопросы вы найдете в данной книге.

Содержание

Светлое воскресенье христово	5
Праздник праздников	7
Евангельский рассказ о Воскресении Христовом	8
Снятие с креста и погребение Спасителя	9
Воскресение Иисуса Христа	10
Чудо Благодатного Огня	11
Пасха в Православной Церкви	12
Православная пасхалия	12
Пасхальное богослужение	13
Пасха в русской традиции	15
Праздник Светлого Воскресения Христова на Руси	15
Празднование Пасхи в наши дни	16
Пасхальное застолье	17
Творожная пасха, пасхальные выпечки и десерты	18
Изготовление пасхальных украшений	18
Пасха обыкновенная	19
Заварная пасха	19
«Красная» пасха	20
Шоколадная пасха	20
Пасха миндальная	20
Пасха петербургская	21
Вареная царская пасха	21
Пасха боярская	21
Сырая царская пасха	21
Пасха топленая	22
Розовая пасха	22
Классический кулич	23
Ванильный кулич	23
Кулич домашний	24
Кулич с лимоном и шафраном	24
Глазированный кулич	25
Кулич-поплавок	25
Кулич, выпеченный в печи по-старинному	26
Простой кулич	27
Кулич на опаре	27
Кулич быстрого приготовления	28
Сливочный кулич	28
Ореховый кулич	29
Кулич ароматный	29
Пасха (кулич по-польски)	30
Варшавский кулич	30
Краковский кулич	31
Кулич миндальный	32
Киевский папошник	32
Украинский папошник	32
Английский кулич	33

Мазанец (чешский кулич)	33
Пасхальный калач	34
Пасхальный ореховый калач	35
Пасхальная баба	35
Пасхальный торт с глазурью	36
Торт пасхальный миндальный	37
Марципановый симнель	37
Пасхальный пирог по-украински	38
Пасхальный малиновый рулет	38
Райндлинг	39
Пасхальное «Полено»	39
Пасхальный сливочный рулет	40
Бисквит «Пища ангелов»	40
Пасхальные бразильские бисквиты	41
Пасхальный кекс с черносливом	41
Чешский пасхальный барашек	42
Пасхальное «сердце»	42
Сдобные фигурки	42
Пасхальные пирожные	43
Кассата	43
Пасхальный десерт	44
Пасхальная сладость по-мексикански	45
Шоколадные цыплята	45
Салаты и закуски	47
Картофельный салат с мясом по-бразильски	47
Итальянский салат с ветчиной и яблоками	47
Мясной салат	47
Салат с беконом и шпинатом	48
Салат «Никозия»	48
Конец ознакомительного фрагмента.	49



Встречаем Пасху. Традиции, рецепты, подарки

Автор-составитель Т.В. Левкина

Светлое воскресение христово



Пасха, день Светлого Воскресения Христова, – самый главный праздник Православной Церкви. Слово «пасха» означает «прохождение мимо», «избавление». Каждый год, празднуя Пасху, христиане торжествуют избавление от смерти и греха и дарование им жизни вечной. «Смертию смерть поправ» – в этих строках пасхального тропаря заключен смысл великого праздника: Иисус Христос Своей Крестной смертью искупил грехи человечества и, воскреснув, принес живущим надежду на спасение.

Празднование Пасхи начинается с торжественного богослужения. Во всех песнопениях и чтениях повторяется радостное слово о воскресшем Спасителе и Его победе над смертью.

После Своего воскресения Господь приветствовал всех словом: «Радуйтесь!» Смерти больше нет. Эту радость апостолы возвестили миру и назвали ее благой вестью (Евангелием). Эта же радость переполняет сердце человека, когда он слышит: «Христос Воскресе!» И отзывается в его душе словами: «Воистину воскрес!»



Праздник праздников



Христос воскрес! Опять с зарею
Редет долгой ночи тень,
Опять зажегся над землею
Для новой жизни новый день.

Еще чернеют чащи бора;
Еще в тени его сырой,
Как зеркала, стоят озера
И дышат свежестью ночной;

Еще в синеющих долинах
Плывут туманы... Но смотри:
Уже горят на горных льдинах
Лучи огнистые зари!..

Они взойдут в красе желанной
И возвестят с высот небес,
Что день настал обетованный,
Что Бог воистину воскрес!

Иван Бунин

Евангельский рассказ о Воскресении Христовом

О погребении и воскресении Спасителя повествуют все четыре евангелиста: Матфей – в 27-й и 28-й главах, Марк – в 15-й и 16-й, Лука – в 23-й и 24-й и Иоанн – в 19-й и 20-й главах. А также в первом Послании к Коринфянам святого апостола Павла (15 глава).

Снятие с креста и погребение Спасителя

Воспоминаниям о последних днях земной жизни Иисуса Христа, Его страданиям на Кресте, смерти и погребению верующие посвящают последнюю – Страстную – неделю Великого поста. Снятое с Креста распятое тело Спасителя его ученики Иосиф и Никодим поместили в пещеру в саду вблизи Голгофы, привалили огромный камень к входу и удалились. Враги Христовы к камню приложили свою (синедрионову) печать и поставили воинскую стражу, опасаясь, что сбудется предсказание Иисуса: «После трех дней воскресну». Веру в силу крестных страданий за людей Иисуса Христа верующие выражают крестным знаменiem во время молитв.

Воскресение Иисуса Христа

По прошествии субботы, ночью на третий день после Своих страданий и смерти, Господь

Иисус Христос силой Своего Божества ожил, то есть воскрес из мертвых. Он, невидимый для стражи, вышел из гроба, не отвалив камня, закрывающего вход в пещеру, не нарушив синедрионовой печати. Принято считать, что произошло это около 12 часов ночи. Наутро женщины из числа учеников Христовых пришли помазать Его ароматическими маслами. Мария Магдалина, оказавшись первой у гроба Господня, увидела, что он пуст. Тут подоспели и другие женщины. И тогда Ангел Господень объявил им, что Христос Воскрес, и повелел рассказать об этом всем ученикам.

Чудо Благодатного Огня

Каждый год в Великую субботу, накануне Пасхи, в Иерусалиме на Гроб Господень сходит Благодатный Огонь, знаменующий Воскресение Иисуса Христа.

Тысячи паломников, приехавших со всех концов света в Храм Гроба Господня, а миллионы телезрителей во время прямой трансляции наблюдают схождение Огня. От молний и бликов, внезапно появляющихся в Храме, у паломников непроизвольно загораются свечи и лампады. Зажженный в Иерусалиме, Благодатный Огонь в Великую субботу привозится в Россию и разделяется по храмам, начиная от кафедрального собора Христа Спасителя в Москве.

Пасха в Православной Церкви

Православная пасхалия

Система расчета, позволяющая по специальным таблицам, устанавливающим взаимосвязь большого количества календарно-астрономических величин, определить даты празднования Пасхи и других переходящих церковных праздников для любого заданного года, называется пасхалией. На основании особых вычислений составляется календарь праздников. Русская Православная Церковь для вычисления даты празднования Пасхи и переходящих праздников пользуется традиционным юлианским календарем, созданным еще при Юлии Цезаре в 45 г. до н. э. Обычно этот календарь называют старым стилем. Западные христиане пользуются григорианским календарем, введенным в 1582 г. римским папой Григорием XIII, который именуется новым стилем.

Согласно правилам, принятым Первым Вселенским Собором (325 г., Никея), празднование православной Пасхи совершается в первое воскресенье после весеннего полнолуния, которое наступает после или в день весеннего равноденствия, если это воскресенье приходится после дня празднования еврейской Пасхи. В противном случае празднование православной Пасхи переносится на первый воскресный день после дня еврейской Пасхи.

В результате день празднования Пасхи оказывается в пределах от 4 апреля до 8 мая по новому стилю и от 22 марта до 25 апреля по старому стилю.

Календарь празднования Пасхи и переходящих праздников на 2010–2020 годы
(даты указаны по новому стилю)

Год	Прощеное воскре- сенье	Вход в Иеру- салим	Пасха	Вознесе- ние Гос- подне	Троица
2010	14 февраля	28 марта	4 апреля	13 мая	23 мая
2011	6 марта	17 апреля	24 апреля	2 июня	12 июня
2012	26 февраля	8 апреля	15 апреля	24 мая	3 июня
2013	17 марта	28 апреля	5 мая	13 июня	23 июня
2014	2 марта	13 апреля	20 апреля	29 мая	8 июня
2015	22 февраля	5 апреля	12 апреля	21 мая	31 мая
2016	13 марта	24 апреля	1 мая	9 июня	19 июня
2017	26 февраля	9 апреля	16 апреля	25 мая	4 июня
2018	18 февраля	1 апреля	8 апреля	17 мая	27 мая
2019	10 марта	21 апреля	28 апреля	6 июня	16 июня
2020	1 марта	12 апреля	19 апреля	28 мая	7 июня

Пасхальное богослужение

Пасхальное богослужение отличается особой торжественностью и величием. Служба начинается крестным ходом вокруг храма. Священники в белых праздничных облачениях и все собравшиеся с зажженными свечами в руках и с пением; «Воскресение Твое, Христе Спасе, Ангелы поют на небесах: и нас на земли сподоби (удостой) чистым сердцем Тебе славити» — обходят храм. Затем крестный ход останавливается перед затворенными главными дверями, и священник начинает утрению возгласом: «Слава Святей, единосущней, животворящей и нераздельней Троице». Затем, подобно Ангелу, возвестившему мироносицам о Воскресении Христа, трижды поет вместе с другими священнослужителями тропарь Пасхи: «Христос воскресе из мертвых, смертию смерть поправ и сущим во гробех живот даровав». Пение священников подхватывает хор. Затем старший священник возглашает пророческие стихи псалма: «Да воскреснет Бог и расточатся врази Его». Конечные слова каждого стиха певчие подхватывают радостным: «Христос воскресе!» Затем священнослужители повторяют начало тропаря: «Христос воскресе из мертвых, смертию смерть поправ», а певчие оканчивают его: «И сущим во гробех живот даровав».

В это время двери храма открываются, все входит в храм, и начинается великая ектения (короткие прошения с пением «Господи, помилуй»), за которой следует торжественное пение Пасхального канона «Воскресения день», составленного преподобным Иоанном Дамаскиным. Во время пения канона священнослужители повторно совершают полное каждение храма и приветствуют богомольцев словами: «Христос воскресе!» На что те громко

отвечают: «Воистину воскрес!» В конце утрени читается вдохновенная проповедь свт. Иоанна Златоуста, которая начинается словами: «Если (аще) кто благочестив».

Чтение обычных часов заменяются часами пасхальными, которые, в отличие от обычных часов, не читаются, а поются. Литургия совершается сразу после заутрени. Вместо обычных псалмов поются особые антифоны: короткие молитвы со стихами; вместо «Святый Боже» поется «Елицы во Христа крестистесь». Евангелие читается о предвечном рождении Сына Божия от Бога Отца и о Божестве Иисуса Христа, Бога Слова (Ин. 1, 1-17), которое Он доказал Своим славным Воскресением. Когда служат несколько священников, то Евангелие читается на разных языках в знак того, что о Воскресении Христа апостолы проповедовали разным народам на их родных языках. По заамвонной молитве совершается освящение артоса – особого хлеба с изображением на нем Воскресения Христова. На одном из последующих богослужений артос разламывают и раздают верующим в память явления воскресшего Христа апостолам Луке и Клеопе (которые Его узнали после преломления Им хлеба).

Накануне дня Святой Пасхи освящаются яйца, творожные пасхи и куличи, которыми разговляются верующие. В день Святой Пасхи верующие приветствуют друг друга братским лобзанием со словами: «Христос Воскресе» (христосуются) и обмениваются крашеными яйцами, которые служат символом Воскресения.

Во все дни Пасхальной недели царские врата остаются открытыми в знак того, что Воскресением Христовым людям открыт доступ на Небо. Начиная с первого дня Святой Пасхи до вечерни праздника Святой Троицы (в течение пятидесяти дней) делать земные поклоны не следует.

Пасха в русской традиции

Праздник Светлого Воскресения Христова на Руси

Празднование Пасхи на Руси было введено в конце X века и на протяжении веков отмечалось широко и радостно. Всю Светлую седмицу было принято одаривать нищих, немощных, убогих. Русские государи посещали больницы, богадельни, узников тюрем. «Христос воскрес!» – приветствовали государи обитателей этих мест и наделяли одеждою, пищею, деньгами.

Множество народных примет и обычаев было связано с Пасхой. У крестьян существовало поверье, что на Пасху «солнце играет». Дети даже обращались к солнцу с песенкой:

*Солнышко, ведрышко,
Выгляни в окошечко!
Солнышко, покатысь,
Красное, нарядись!*

В Тамбовской губернии считали, что мороз или гром на первый день Пасхи предвещают хороший урожай льна. А в Пинежье крестьяне говорили: «Как дождь или непогоды в первый день Пасхи, дак весна дождлива будет».

На Пасху и в течение всей Светлой седмицы устраивались народные гулянья, игры. В русских западных губерниях на Пасху, по традиции, совершался обход дворов, напоминающий святочное колядование (нередко он еще назвался «зелеными святками»). Его исполняла группа мужчин-волокебников, которым выносили угощения— яйца, сало, куличи, молоко.

Среди молодежи любимым развлечением были качели, которые устанавливали заранее перед Пасхой. На качелях сидели или стояли девушки, которых раскачивали парни. В благодарность парни получали от девушек крашенные яйца. В Орловской губернии парни, посадив девушку на качели, били ее по коленкам веткой, требуя сказать, кого она любит. В Вятской и Нижегородской губерниях девушку качали до тех пор, пока она не называла имени своего жениха. В это время пелись канальные припевки:

*На святой неделюшке
Повесили качелюшки,
Сначала покачаешься,
Потом повенчаешься.*

Пасхальное яйцо

Пасхальное яйцо – символ новой жизни, возрождения. По преданию, первое пасхальное яйцо святая равноапостольная Мария Магдалина преподнесла римскому императору Тиберию. Вскоре по вознесению Христа Спасителя на Небо Мария Магдалина явилась для Евангельской проповеди в Рим. В те времена было принято, приходя к императору, подносить ему подарки. Мария Магдалина, не имевшая ничего, кроме веры в Иисуса, протянула императору Тиберию куриное яйцо с возгласом: «Христос Воскресе!» Император заметил, что никто не может воскреснуть из мертвых и в это так же трудно поверить, как в то, что белое яйцо может стать красным.

Тиберий не успел договорить эти слова, как яйцо стало превращаться из белого в ярко-красное, подтверждая благую весть Марии Магдалины.

Традиция красить на Пасху яйца на Руси имеет давние корни. В народе говорили: «Дорого яичко к Христову дню». Крашеные или расписные яйца дарили друг другу. Пасхальным развлечением были игры с крашеными яйцами. Для катания яиц готовились специальные желобки (деревянные лоточки с невысокими бортиками), которые наклонно устанавливали на земле или другом ровном месте. Игроки поочередно пускали крашеные яйца по лотку, и тот, чье яйцо прокатывалось дальше, выигрывал. Если яйцо, пущенное кем-то из игроков, задевало уже находящиеся внизу яйца, то их отдавали этому игроку. Также на Пасху было принято «биться яйцами», стучая тупым или острым концом сваренного вкрутую крашеного яйца яйцо соперника. Выигрывал тот, чье яйцо не треснуло

Празднование Пасхи в наши дни

Многие традиции празднования Пасхи сохранились и по сей день. Как и столетия назад, во многих семьях в Чистый четверг на Страстной неделе наводят порядок в квартирах, красят яйца, в Страстную пятницу дома наполняются запахом пекущихся куличей, храмы во время Пасхального богослужения и в течение всей Светлой седмицы полны прихожан.

Распространившийся не так давно обычай посещать кладбища в день Пасхи противоречит уставу Церкви: в течение первой пасхальной недели поминовение усопших вообще не совершается. Нужно помнить, что Пасха— время радости, праздник победы над смертью, скорбью и печалью.

Для того чтобы верующие могли должным образом помянуть усопших близких и разделить с ними духовное торжество Воскресения Господня, после окончания Светлой седмицы, во вторник, Церковью установлен особый день поминовения усопших – Радоница, или Вселенский родительский день.

Всенародное празднование Пасхи в наши дни – свидетельство сохранения и продолжения отеческих традиций. Главное, чтобы светлое и радостное настроение пасхальных дней вы сохранили надолго, а душа ваша наполнилась любовью, добротой, милосердием и надеждой.



Пасхальное застолье



Замечательный, радостный, давно ожидаемый праздник отмечается в семье в течение Пасхальной недели каждый день, поэтому кроме традиционных пасхи, куличей и яиц к завтраку, обеду и ужину для домашних готовят скоромные блюда из мяса, птицы, творога, сыра, яиц.

Посуду с освященными куличами, пасхой, яйцами всегда ставят в центре праздничного стола и, по древней традиции, украшают проросшей зеленью овса, пшеницы или специально выращенного кресс-салата.

Праздничный стол кроме холодных блюд (салатов, заливных, острых закусок) украсят, в первую очередь, баранья нога и грудинка в разных вариантах, традиционные и современные кушанья из говядины, телятины и свинины, а также оригинальные блюда из творога. Приведенные в книге рецепты рассчитаны, в основном, на 4 порции.

Важно помнить, что для людей, строго соблюдавших Великий пост, необходимо, чтобы переход от поста к обильной трапезе был постепенным. Для этого рекомендуются легкие закуски из творога, сыра, яиц, куриные бульоны с различными заправками.

Творожная пасха, пасхальные выпечки и десерты

Рецептов творожной пасхи, украшающей праздничный стол, довольно много, ей придают разную форму, оригинально отделяют.

Из сдобного густого теста выпекают замечательное кушанье – куличи. Обязательными компонентами их должны быть, кроме муки и сахарного песка, сливочное масло, яйца и различные ароматизаторы, а желательными – изюм, цукаты, орехи, молоко, сметана, сыр, творог, кефир и пр. Форму, в которой выпекают кулич, не только смазывают маслом, но и выстилают промасленной пергаментной бумагой. При отсутствии специальной формы для куличей можно использовать кастрюли (алюминиевые). Чтобы сделать кулич высоким, надо вставить в кастрюлю цилиндр из широкой полосы бумаги. Куличное тесто можно выпекать и в виде караваев на сковороде или противне.

Из сдобного дрожжевого теста (чаще бисквитного) с большим количеством яиц выпекают бабы. Если строго соблюдать рецептуру, то изделие получается нежным и красивым. А чтобы баба была вкуснее, ее пропитывают теплым сахарным сиропом, ароматизированным ромом, коньяком и вином, а верх украшают глазурью и посыпают ядрами орехов, цукатами и сухофруктами.

В каждой христианской стране к Пасхе выпекают национальные куличи – папошник, мазанец, а также подобные им – симнель, райндлинг, разнообразные бисквиты, оригинальные калачи с запеченным крашеным яйцом, которые рачительные хозяйки готовят с душой, вкладывая все свое умение.

Изготовление пасхальных украшений

Пасха – праздник праздников, всегда радостный и яркий. Даже подготовка к нему наполняет душу светом и теплом. Удивительную атмосферу праздника во все времена создавало использование символов Пасхи (см. с. 363) для подарков, украшения дома, а также праздничных блюд и пасхальной выпечки.

В настоящее время различных вариантов украшения куличей, пасхи, праздничной национальной выпечки бесконечное множество. В любом случае сначала следует сделать трафареты-заготовки символов: крест, голубь, яйца, цыпленок, сердечко, кролик (заяц), барашек, колокола.

Достаточно просто рисунок этих элементов найти в детской книге для раскрашивания. Перевести их на пергаментную бумагу, затем, используя такие фигурки, вырезать заготовки-трафареты из фольги или плотной бумаги.

Использовать фигурки и трафареты из фольги можно по-разному:

- положить фигурку на поверхность выпеченного кулича, торта, кекса; сверху засыпать сахарной пудрой, порошком-какао, кокосовой стружкой; когда фигурку удалят, то проявится желаемый рисунок;
- можно поместить фигурки на верх выпечки и обвести по контуру глазурью, расплавленным шоколадом или карамелью, фруктовой либо мучной рисовальной массой из корнетика;
- от цветного пластового мармелада отрезать тонкий пласт, наложить на него заготовку-трафарет и вырезать острым ножом фигурку по контуру;
- на пергаментную бумагу по заготовке-трафарету из фольги нанести рисунок фигурки; расплавленным шоколадом из узкого кончика корнетика покрыть тонким слоем шоколада нарисованные фигурки; поместить их в прохладное место для затвердения, после чего осторожно ножом отделить украшение от бумаги.

Особенно удобны для украшения готовые фигурки из мармелада, марципана и развесного шоколада-ассорти. Они смотрятся на праздничном изделии очень эффектно. Целые ядра орехов: фундука, миндаля, кедровых, кешью, арахиса, а особенно половинки ядер грецких орехов, оригинально уложенные на поверхности пасхальных блюд, делают блюда своеобразным.

Поверхность пасхальной выпечки, а также творожной пасхи можно украсить миндальной, фисташковой, бисквитной крошкой или трюфельной посыпкой, а также кокосовой стружкой, готовой цветной кондитерской посыпкой, тертым темным и белым шоколадом.

Конечно, самое традиционное украшение для кулича и пасхи – яйца из шоколада, марципана, кокосовой стружки с кремом, но не менее интересны крашеные и расписные перепелиные яйца, которые укладывают на блюдо вокруг выпеченного изделия.

Кстати, творожная пасха красива сама по себе, если правильно подобрать форму. Для приготовления классической пасхи рекомендуется специальная традиционная форма – пасочница.

Когда-то классические творожные пасхи делали в виде четырехгранной пирамиды, олицетворявшей Голгофу. Поэтому подготовленную пасху выкладывали в специальную форму – пасочницу – и оставляли в холодном месте на сутки, чтобы стекла сыворотка.

Полузабытая ныне пасочница представляет собой четыре деревянные (реже металлические) дощечки с резьбой на внутренней стороне, символизирующей смысл праздника. На дощечках пасочницы вырезали буквы «ХВ» – «Христос Воскресе», стебли или цветы, растущие из креста, цветочный орнамент, виноградные гроздья – все это отображало радость воскресения к новой жизни. На металлических пластинах вместо резьбы были штампованные углубления. Сегодня многие все делают значительно проще – готовую пасху просто подвешивают в марле на холоде, а затем выкладывают на тарелку, придавая вид полусферы, на которой легко написать символ «ХВ», украсить сухофруктами, мармеладом, кокосовой и шоколадной крошкой.

Можно стеклянный четырехгранный салатник выстлать марлей (в 2 слоя), уложить подготовленную творожную массу. Марлю аккуратно завернуть на творог, положить тарелку или блюдце (не по всей поверхности) и перевернуть, чтобы стекла сыворотка. Готовую пасху следует извлечь за марлю из салатника, выложить на блюдо, украсить по своему вкусу.

Пасха обыкновенная

2 кг творога, 150 г сливочного масла, 150 г сахарного песка, 200 г сметаны, соль.

1. Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахарным песком до бела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара.

2. Полученную кремообразную массу присоединить к протертому творогу, посолить и перемешать. Заполнить пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на 12 часов в холодильник.

3. Охлажденную пасху вынуть из формы, выложить на блюдо, нанести на поверхность узоры, вокруг выложить крашеные или расписанные яйца.

Заварная пасха

1 кг творога, 3–4 желтка, 1 стакан сахарного песка, $\frac{2}{3}$ стакана сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан изюма (без косточек), 100 г кураги, ванильный сахар, нарезанный мармелад, соль

1. Курагу и изюм промыть, обсушить; нарезать курагу мелкими кусочками. Творог отжать, протереть через сито в миску. Желтки взбить с сахарным песком добела. Сливки разогреть в кастрюльке.

2. В сливки добавить желтки с сахарным песком и поварить при слабом нагреве, помешивая, до сгущения. Снять с плиты и остудить. В миску с творогом положить приготовленную желтково-сливочную массу, размягченное сливочное масло, перемешать. Всыпать изюм, кусочки кураги, ванильный сахар, соль.

3. Форму для пасхи выстлать влажной марлей в 2 слоя. Выложить в форму (или в пасочницу) приготовленную творожную массу. Сверху накрыть марлей, положить дощечку и груз. Убрать пасху в холодильник.

4. Готовую пасху вынуть из холодильника, развернуть, переложить на блюдо. Поверхность украсить нарезанным мармеладом.

«Красная» пасха

800 г жирного творога, 2–3 желтка, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сливок, ½ стакана изюма (без косточек), 150 г кураги, кокосовая (или шоколадная) стружка, шоколадные (или крашеные перепелиные) яйца, соль.

1. Из творога, желтков, сахарного песка, сливок, изюма, кураги и соли приготовить по предыдущему рецепту творожную массу.

2. Наполнить творожной массой кольцевую форму для выпечки на $\frac{3}{4}$ высоты. Выпекать в духовке при температуре 170 °С около 50 мин. Вынуть пасху из духовки, охладить, выложить на блюдо.

3. Посыпать пасху кокосовой (или шоколадной) стружкой, в центр поместить шоколадные (или крашеные перепелиные) яйца.

Шоколадная пасха

800 г жирного творога, 100 г шоколада, $\frac{2}{3}$ стакана сахарного песка, $\frac{2}{3}$ стакана молока, 4 ст. ложки сливочного масла, нарезанный фигурками цветной мармелад (или драже), соль.

1. Настрогать шоколад стружкой. В эмалированной кастрюле смешать шоколад, молоко и сахарный песок, помешивая, вскипятить при слабом нагреве. Остудить.

2. Творог протереть через сито в миску. Добавить шоколадную смесь, размягченное взбитое сливочное масло, соль, тщательно перемешать.

3. Выложить творожную массу в выстланную влажной тканью форму или пасочницу, поместить в холодильник. Для подачи пасху из формы переложить на блюдо. Украсить нарезанным цветным мармеладом (или драже).

Пасха миндальная

1,6 кг творога, 200 г сливочного масла, 500 г сахарной пудры, 7 яиц, 1 стакан сметаны, 100 г ядер миндаля, 100 г изюма (без косточек).

1. Дважды протереть творог через сито в миску, добавить сметану. Затем растереть добела сливочное масло с сахарным песком, постепенно, по одному, внося яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения сахара.

2. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый изюм, измельченные ядра миндаля. Заполнить пасочницу творожной массой, прикрыть блюдцем с грузом, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха петербургская

1,2 кг творога, 400 г сливочного масла, 15 вареных желтков, 1 стакан высокожирных сливок, 300 г сахарной пудры, ванилин (или ванильный сахар).

1. Творог дважды протереть через сито со сливочным маслом и желтками в эмалированную миску. Затем добавить к протертой массе взбитые с сахарной пудрой сливки и ванилин (или ванильный сахар), все тщательно перемешать.

2. Выложить полученную творожную массу в пасочницу, нагрузить небольшим гнетом, поставить в холодильник на 12 часов.

Вареная царская пасха

1 кг творога, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 300 г сахарного песка, 50 г ядер миндаля, 50 г изюма (без косточек), ванилин (или ванильный сахар).

1. Протереть в миску через сито творог, сливочное масло, добавить яйца, сметану, тщательно перемешать. Поставить посуду на плиту и довести массу до кипения при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой, чтобы масса не пригорела.

2. Тотчас снять с плиты и, по возможности, быстрее охладить, также непрерывно помешивая. В остывшую массу добавить сахарный песок, изюм, измельченные ядра миндаля, ванилин, все перемешать.

3. Подготовленную творожную массу положить в пасочницу, застланную чуть влажной марлей, плотно вминая, сверху поместить блюдо, небольшой груз, поставить в холодильник на 1 сутки.

Пасха боярская

1 кг творога, 1 стакан высокожирных сливок, 1 стакан сахарного песка, 300 г сливочного масла, 2 желтка, 2 ст. ложки тертой апельсиновой цедры, ванильный сахар.

1. Творог дважды протереть через сито в миску, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертым добела маслом с сахарным песком и желтками. Добавить тертую апельсиновую цедру и ванильный сахар, тщательно перемешать.

2. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем. Положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник на 12 часов.

Сырая царская пасха

1 кг творога, 300 г сливочного масла, 3 желтков, 400 г сахарного песка, 1 стакан высокожирных сливок, по 100 г изюма и цукатов (или натертая лимонная цедра), ванилин (или ванильный сахар).

1. Сливочное масло растереть с сахарным песком добела, добавляя по одному желтки. Массу растирать до полного растворения кристаллов сахара, ароматизировать ванилином (или ванильным сахаром).

2. Добавить дважды протертый через сито творог, изюм, измельченные цукаты (или натертую лимонную цедру). Тщательно перемешать, ввести взбитые сливки, перемешать сверху вниз.

3. Заполнить творожной массой пасочницу, выстеленную чуть влажной марлей, закрыть блюдцем, сверху поместить небольшой гнет, поставить в холодильник на 12 часов.

Пасха топленая

3 л молока (жирностью не менее 3,6 %), 5 вареных желтков, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка, 3 ст. ложки топленого масла, ½ стакана сливок, ванильный сахар, соль.

1. Приготовить топленое молоко в духовке при температуре 160 °С в течение 3 часов. Молоко можно вскипятить и выдержать в течение ночи в термосе. Топленое молоко остудить до температуры 30–40 °С.

2. Влить молоко в кастрюлю, вмешать сметану. Оставить для сквашивания на 1 сутки при комнатной температуре. Створоженное молоко влить в мешочек из 2–3 слоев марли. Подвесить для стекания сыворотки над миской.

3. В приготовленный творог вмешать сахарный песок, размягченное топленое масло, растертые вареные желтки, сливки, ванильный сахар, соль. Поместить в мешочек из марли и подвесить для стекания жидкости.

4. Выложить пасху на блюдо, придать вид полусферы или усеченной пирамиды. Можно нанести узоры в виде символов Пасхи.

Розовая пасха

800 г жирного творога, 150 г сливочного масла, 100 г кураги, 4 ст. ложки сметаны, 3 яйца, 1 стакан густого сиропа из варенья (клубничного, вишневого, малинового, клюквенного), разноцветные цукаты (или мармелад), изюм крупный (без косточек), крупный сахарный песок.

1. Курагу тщательно промыть, залить кипятком на 1 час, охладить, измельчить. Разноцветные цукаты (или мармелад) нарезать кубиками. Жирный творог протереть через сито в эмалированную посуду. Яйца тщательно растереть, добавить к творогу.

2. Положить в творог размягченное сливочное масло, сметану, промытый изюм, нарезанные цукаты (или мармелад), измельченную курагу, размешать.

3. Влить в смесь густой сироп из варенья, тщательно вымесить творожную массу. Марлей в 2 слоя или тонкой хлопчатобумажной салфеткой выложить форму. Заполнить ее приготовленной творожной массой. Положить сверху гнет и поставить форму в холодильник на 10 часов для созревания.

4. Для подачи к столу вынуть форму из холодильника. За края ткани осторожно достать пасху из формы. Выложить ее на блюдо, посыпанное крупным сахарным песком. Украсить символами Пасхи.

Классический кулич

1 кг муки, 60 г свежих дрожжей, 1 ¼ стакана молока, 2 стакана сахарного песка, 4 яйца и 4 желтка, 150 г топленого масла, 150 г маргарина, тертая цедра 1 апельсина, 170 г изюма, 200 г ядер миндаля, толченые сухари, сахарная пудра, соль.

1. Дрожжи развести в ⅓ стакана теплой воды с 1 ч. ложкой сахарного песка. Яйца (3 шт.) и желтки взбить с сахарным песком, перед добавлением в опару эту смесь подогреть до температуры 35–37 °С.

2. В эмалированной кастрюле смешать подготовленные дрожжи с теплым молоком, всыпать соль, половину муки, размешать, чтобы не было комков. Вымешивать, не переставая, постепенно вливать подогретую смесь яиц с сахарным песком. Приготовленную опару поставить в теплое место, накрыв кастрюлю полотенцем.

3. После увеличения объема опары в 2 раза, добавить, не переставая выбивать тесто, растопленные теплые топленое масло и маргарин, тертую цедру апельсина и муку. Тесто не должно получиться слишком густым, так как будет слишком долго подходить.

4. Тщательно промесить тесто в миксере или тестомесительной чаше кухонного комбайна, чтобы оно легко отставало от стенок посуды и от рук. Изюм промыть, ядра миндаля обжарить, очистить от коричневой кожицы и разрезать на половинки. Тесто переложить в кастрюлю. Добавить в него изюм и ядра миндаля, перемешать и поставить тесто в теплое место.

5. Дно формы для выпечки или алюминиевой кастрюли покрыть кружком пергаментной, хорошо промасленной бумаги, бока смазать маслом и обсыпать толчеными сухарями. Когда объем теста увеличится вдвое, его можно поделить на части, сформовать круглые куличи.

6. Выложить их в подготовленные формы или алюминиевые кастрюли. При заполнении формы тестом на ⅓ высоты кулич будет более пористым, пышным, на ½ формы – более плотным.

7. Формы или алюминиевые кастрюли накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда куличи подойдут (до ¾ объема формы), смазать их взбитым яйцом. Осторожно, не встряхивая, поставить формы в нагретую духовку.

8. Выпекать при температуре 180–190 °С в течение 40–55 мин. (в зависимости от величины формы). После того как кулич подрумянится, покрыть его влажной пергаментной бумагой, смоченной стороной вверх.

9. Готовность кулича легко определить, проколов тонкой деревянной палочкой с заостренным концом очень осторожно, так как от сотрясения тесто опадет и кулич может получиться с непропеченной влажной полосой. Если вынутая из кулича палочка сухая, значит, он готов.

10. Готовый кулич вынуть из духовки, охладить. Переложить кулич на блюдо, посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью с цветной крошкой. Вокруг разместить крашеные яйца.

Ванильный кулич

2 стакана муки, ½ стакана молока, 30 г дрожжей, ½ стакана сахарного песка, 2 яйца, ½ стакана изюма (без косточек), 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки толченых ядер орехов, ½ пакетика ванильного сахара, кокосовая стружка, растительное масло, соль.

1. В кастрюле развести дрожжи в теплом молоке, прибавить соль, всыпать муку и замесить крутое тесто. Скатать тесто в шар, верх надрезать по радиусу. Опустить тесто в кастрюлю с теплой водой (2–2,5 л), накрыть полотенцем и поставить в теплое место, пока не всплывет.

2. Яйца растереть добела с сахарным песком, ванильным сахаром, прибавить размягченное сливочное масло. Все вместе растереть в пышную массу.

3. Когда тесто увеличится в объеме примерно вдвое, вынуть его из воды шумовкой и переложить в миску. Вымесить тесто, прибавить яйца, растертые с сахарным песком и маслом. Снова вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет отставать от стенок посуды. Добавить промытый изюм, толченые ядра орехов и перемешать.

4. Выложить тесто в смазанную растительным маслом форму до половины ее высоты, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется до $\frac{3}{4}$ высоты формы, поставить в духовку.

5. Выпекать при температуре 180 °С в течение 40–50 мин. в зависимости от величины кулича. Проверить готовность деревянной палочкой (см. с. 31). Вынуть кулич из духовки, охладить. Переложить кулич на блюдо, посыпать кокосовой стружкой.

Кулич домашний

3 стакана муки, 40–50 г дрожжей, 4 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки изюма (без косточек), $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара, натертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона, по 2 ст. ложки порошка какао и сахарной пудры, нарезанные цукаты, соль.

1. В эмалированной кастрюле развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Добавить немного муки и оставить на 15–20 мин. в теплом месте. В другой кастрюле заварить в кипящем молоке остальную муку, размешивать до эластичной массы. Смешать с подготовленными дрожжами, чтобы получилось мягкое тесто.

2. Взбить желтки, сахарный песок и соль. Разделить полученную смесь на 2 части. Одну часть этой смеси добавить к приготовленному тесту, вымешать, всыпая при необходимости еще муки. Дать тесту подойти, затем постепенно влить вторую часть яично-сахарной смеси.

3. Тесто тщательно вымешивать, постепенно добавляя масло, цедру, ванильный сахар, соль. Дать тесту подойти, затем осадить его. Положить промытый изюм и нарезанные цукаты, тщательно вымесить и оставить на 20–30 мин.

4. Форму для выпечки застелить промасленной пергаментной бумагой. Заполнить ее на $\frac{1}{3}$ объема. Выпекать кулич в предварительно нагретой до температуры 190 °С духовке около 1 часа.

5. Форму вынуть из духовки, оставить на 10–15 мин. Затем извлечь кулич и поместить на ночь на решетку. Кулич выложить на блюдо. Сахарной пудрой, смешанной с порошком какао, по трафарету нанести рисунок креста или голубя.

Кулич с лимоном и шафраном

1 кг муки, 60–80 г дрожжей, 3 стакана теплого молока, 1 ч. ложка порошка шафрана, 200 г размягченного сливочного (или топленого) масла, 1 стакан сахарного песка, тертая цедра 1 лимона, 5–6 ядер горького миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана изюма (без косточек), 1 яйцо, рубленые ядра сладкого миндаля, 1 ст. ложка водки, соль.

1. Порошок шафрана залить 1 ст. ложкой водки за 10 дней до приготовления кулича. В кастрюле в теплом молоке развести дрожжи, добавить 3–4 ст. ложки шафранной настойки (молоко должно окраситься в желтый цвет). Всыпать 800 г муки, выбить тесто в миксере или в тестомесительной чаше кухонного комбайна.

2. Переложить тесто в кастрюлю. Масло с сахарным песком растереть добела (взбить), ввести в него тертую цедру, растолченные ядра горького миндаля, изюм, соль. Все вмешать в поднявшееся тесто, поставить в теплое место и дать ему еще раз подойти.

3. Тесто выложить на разделочную доску, подмесить, добавив муки, чтобы тесто не расплывалось. Сформовать круглые куличи, выложить в подготовленные формы или алюминиевые кастрюли, накрыть салфеткой и поставить в теплое место.

4. Когда куличи подойдут до $\frac{3}{4}$ объема формы, смазать взбитым яйцом, посыпать рублеными ядрами сладкого миндаля и осторожно, не встряхивая, поставить в разогретую духовку.

5. Выпекать при температуре 180–190 °С в течение 40–55 мин. Кулич вынуть из духовки, охладить, переложить на блюдо.

Глазированный кулич

3 стакана муки, 50 г свежих дрожжей (или 1 пакетик сухих), 1 стакан молока, 1 стакан сахарного песка, 6 яиц, 200 г маргарина, 2 ст. ложки водки, $\frac{1}{2}$ стакана изюма (без косточек), 1 ст. ложка тертой цедры лимона, ванильный сахар, нарезанный мармелад.

Для глазури: 250 г сахарной пудры, 1 ст. ложка порошка какао, 100 г размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка молока.

1. Для опары в кастрюле смешать молоко, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложку сахарного песка, дрожжи. Посуду с опарой покрыть полотенцем и оставить на ночь. В готовую опару вбить яйца, вымешать. Влить растопленный маргарин, водку.

2. Постепенно всыпать сахарный песок и муку, постоянно вымешивая. Добавить остальные компоненты по рецепту (кроме мармелада), тщательно вымешивать тесто до однородности.

3. Смазать форму маслом и выстлать пергаментной бумагой. Заполнить форму на $\frac{1}{3}$ объема тестом и оставить на 30 мин.

4. Выпекать кулич в духовке при температуре 180 °С немного больше 1 часа. Затем вынуть форму из духовки и оставить на 10 мин. для остывания.

5. Достать кулич из формы, выложить на тарелку, оставить на 8 —10 часов.

6. Для глазури смешать сахарную пудру, сливочное масло, молоко и порошок какао. Взбивать смесь до получения воздушной массы. Затем покрыть кулич приготовленной глазурью и украсить нарезанным мармеладом.

Кулич-поплавок

Мука по потребности, 1 л молока, 1 ст. ложка сухих дрожжей, 200 г сливочного масла, 5–6 яиц, 2 стакана сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ стакана изюма (без косточек), 2 ст. ложки толченых ядер миндаля, растительное масло, 1 пакетик ванильного сахара.

1. В большой кастрюле в теплом молоке распустить сухие дрожжи.

2. Приготовить густое тесто, подсыпая понемногу муку, тщательно вымешать, чтобы оно отставало от стенок кастрюли.

3. Тесто положить в плотный полотняный мешочек, завязать его бечевкой у верха теста. Опустить в большую кастрюлю с кипяченой водой комнатной температуры.

4. Когда мешочек повернется одним углом вверх и сквозь поры полотна начнет просачиваться тесто, мешочек вынуть из воды. Развязать бечевку, выложить тесто в кастрюлю. Добавить размягченное сливочное масло, яйца, сахарную пудру, ванильный сахар, промытый и обсушенный изюм.

5. Тщательно вымешать тесто, постоянно ополаскивая руки в холодной воде. Когда тесто начнет пузыриться и отставать от рук, выложить его на стол, присыпанный мукой, и дать подняться.

6. Две высокие алюминиевые кастрюли смазать растительным маслом, обсыпать толчеными ядрами миндаля.

7. Выпекать кулич в духовке при температуре 190–200 °С немного больше 1 часа, следить, чтобы не подгорел.

8. Готовность кулича проверить при помощи деревянной палочки (см. с. 31).

9. Вынуть кулич из духовки, охладить. Переложить кулич на блюдо, украсить искусственным цветком или символом Пасхи по трафарету.

Кулич, выпеченный в печи по-старинному

1,5 кг муки, 2 стакана дрожжевой опары, 3 стакана молока жирностью 6 %, 15 яиц, отдельно белки и желтки, 1 стакан сахарного песка, 4 ст. ложки сливочного масла, толченые белые сухари, растительное масло,

1. В кастрюле вскипятить молоко (пенку сверху удалить). Остудить до температуры парного молока. Вылить его в чистую деревянную кадочку, добавить растертые с сахарным песком добела желтки, муку, взбитые белки, дрожжевую опару и тщательно перемешать.

2. Массу взбивать деревянной лопаткой, пока она не побелеет и не будет отставать от стенок. Кадочку накрыть полотенцем. Поставить на ночь в теплое место. Утром обильно намазать середину разделочной доски сливочным маслом и выложить на масло тесто.

3. Месить тесто, отбивая его: поднимать и бросать на доску до тех пор, пока на нем не появятся пузырьки.

4. Выложить тесто в формы, смазанные растительным маслом и посыпанные толчеными белыми сухарями. Накрыть полотенцем и подушкой, дать тесту подняться.

5. Истопить печь. Когда брошенная в печь щепотка муки не сгорит, т. е. не почернеет, а станет слегка желтоватой, осторожно сажать в печь куличи, не трясти, чтобы не осели.

6. Когда куличи в печи поднимутся и зарумянятся, покрыть пергаментной бумагой, смоченной водой, и оставить в печи на 2 часа. Затем вынуть и выложить на подушку, накрытую чистой салфеткой.

Традиции. Россия

«Великая Суббота, вечер. В доме тихо, все прилегли перед заутреней.

Я пробираюсь в зал – посмотреть, что на улице. Народу мало, несут пасхи и куличи в картонках. В зале обои розовые – от солнца, оно заходит. В комнатах – пунцовые лампадки, пасхальные: в Рождество были голубые?.. Постлали пасхальный ковер в гостиной, с пунцовыми букетами. Сняли серые чехлы с бордовых кресел. На образах веночки из розочек. В зале и коридорах – новые красные «дорожки». В столовой на окошках – крашеные яйца в корзинах, пунцовые: завтра отец будет христосоваться с народом. В передней – зеленые четверти с вином: подносить. На пуховых подушках, в столовой

на диване – чтобы не провалились! – лежат громадные куличи, покрытые розовой кисейкой, – остывают. Пахнет от них сладким теплом душистым».

Иван Шмелев «Пасха» (Из книги «Лето Господне»)

Простой кулич

6 стаканов муки, 6 яиц, отдельно белки и желтки, 80–100 г дрожжей, 2 стакана молока, 3 стакана сахарного песка, 250–300 г маргарина, 1 стакан изюма (без косточек), ванильный сахар.

1. Теплое молоко влить в большую кастрюлю, всыпать 1 ½ стакана сахарного песка, слегка подогреть, размешать, добавляя дрожжи. Всыпать 3 стакана муки, перемешать, поставить в теплое место на 2 часа, чтобы тесто увеличилось в объеме вдвое.

2. Желтки растереть с 1 ½ стакана сахарного песка добела, добавить ванильный сахар, вмешать в тесто. Маргарин растопить и добавить половину в тесто. Белки взбить и тоже вмешать в тесто. Всыпать около 3 стаканов муки и месить. На разделочную доску насыпать муку, выложить тесто. Руки очистить, вымыть, смазать оставшимся маргарином и месить тесто.

3. Опять очистить руки, смазать маслом и месить, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить тесто в кастрюлю, поставить в теплое место на 2 часа. Изюм вымыть, залить кипятком, обсушить бумажным полотенцем, обвалять в муке и вмешать его в тесто.

4. Тесто выложить в формы, смазанные маслом и присыпанные мукой. Оставить немного постоять. Выпекать куличи в духовке при температуре около 150 °С в течение 1 часа 30 мин. Сверху рекомендуется в конце выпечки покрыть влажной бумагой.

5. Вынуть куличи из духовки, охладить, переложить на блюдо, украсить по своему вкусу.

Кулич на опаре

1 кг муки, 40–50 г свежих дрожжей, 1 ½ стакана молока, 5 яиц, отдельно белки и желтки, 1 желток, 300 г сливочного масла, 1 ½ стакана сахарного песка, 150 г изюма (без косточек), 50 г нарезанных цукатов, панировочные сухари, ванильный сахар, соль.

Для глазури: 1 белок, ¼ стакана сахарного песка.

1. В кастрюле развести дрожжи в теплом молоке, добавить половину муки. Тщательно размешать до однородной консистенции. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить 5 желтков, растертых с солью (желтки при этом потемнеют), затем с ванильным сахаром и сахарным песком, подсыпая его понемногу.

2. В опару положить теплое растопленное сливочное масло. Тщательно вымесить, добавить взбитые в густую пену белки и оставшуюся муку. Месить до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и стенок кастрюли.

3. Вымешанное тесто поставить в теплое место, накрыть полотенцем. Когда оно вновь увеличится в объеме вдвое, добавить промытый и обсушенный изюм, нарезанные кубиками цукаты.

4. Разложить тесто в формы или в алюминиевые кастрюли, смазанные маслом и обсыпанные сухарями. Дно застелить промасленной бумагой, вырезанной по размеру формы. Заполнить формы тестом на ⅓ высоты и оставить в теплом месте, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется до высоты ¾ формы, верх кулича смазать желтком.

5. Выпекать куличи в духовке при температуре 170 °С в течение на 50–60 мин. В духовке формы время от времени осторожно поворачивать, иначе тесто может опуститься.

6. Чтобы верх кулича не подгорел, прикрыть его, после того как зарумянится, пергаментной бумагой, смоченной водой. Готовность кулича определить тонкой деревянной палочкой.

7. Для глазури белок взбить в плотную пену, постепенно добавляя и продолжая взбивать сахарный песок. Готовый кулич вынуть из духовки. Остудить в форме, переложить на блюдо, покрыть белой глазурью и украсить кусочками цукатов.

Кулич быстрого приготовления

3–4 стакана муки, 40–50 г свежих дрожжей, 4 желтка, 100 г сливочного масла, 1 ½ стакана молока, 1 стакан сахарного песка, ½ стакана изюма (без косточек), тертая цедра ½ лимона, ванильный сахар, кокосовая стружка, сахарная пудра, соль.

1. Развести в кастрюле свежие дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Добавить немного муки и оставить на 20–30 мин. В это время в эмалированной кастрюле вскипятить оставшееся молоко. Заварить в кипящем молоке муку, размешать в эластичное тесто. Влить подготовленные дрожжи, размешать.

2. В посуде взбить желтки с сахарным песком и солью. Приготовленную смесь разделить на 2 части. Первую часть смеси положить в тесто, тщательно вымесить, сыпав при необходимости еще муки. Оставить на 40–50 мин., чтобы тесто подошло.

3. Постепенно вливать вторую часть желтково-сахарной смеси. Тесто вымешивать, добавляя размягченное сливочное масло, лимонную цедру, ванильный сахар и, при необходимости, соль. Дать тесту подойти и осадить. Всыпать промытый изюм, тщательно вымесить тесто и оставить на 20 мин.

4. Форму для кулича смазать маслом, застелить промасленной пергаментной бумагой. Заполнить ее на ½ объема приготовленным тестом. Разогреть духовку до температуры 190 °С. Выпекать кулич в духовке в течение 1 часа.

5. Форму достать из духовки и оставить на 15 мин. Переложить кулич на решетку, оставить на ночь. Готовый кулич поместить на блюдо, обильно посыпать сахарной пудрой и кокосовой стружкой.

Сливочный кулич

5 стаканов муки, 50–60 г дрожжей, ½ стакана сливок, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 8 желтков, по ½ стакана ядер орехов, изюма, цукатов, ванильный сахар, соль.

Для глазури: 1 белок, 1 стакан сахарной пудры, лимонный сок.

1. В кастрюле с подогретыми сливками развести свежие дрожжи, положить 2 ½ стакана муки и поставить в теплое место. Растереть желтки с сахарным песком и маслом. Когда опара подойдет, ввести в нее подготовленные желтки, изюм, нарезанные цукаты, измельченные ядра орехов.

2. Массу тщательно вымесить, всыпать оставшуюся муку, соль, ванильный сахар. Вымесить и поставить в теплое место до увеличения объема теста вдвое. Снова вымесить и дать подойти. Готовое тесто выложить в формы с высокими стенками, смазанные маслом изнутри. Дно и стенки формы выстлать промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать ½ высоты.

3. Формы поставить для расстойки теста в теплое место на 1 час. Затем выпекать в духовке при температуре 200 °С в течение 1 часа. Когда верх кулича зарумянится, накрыть его смоченной водой пергаментной бумагой.

4. Для глазури белок взбить в плотную пену, постепенно добавлять сахарную пудру и лимонный сок. Кулич вынуть из духовки, остудить, выложить на блюдо. Поверхность остывшего кулича смазать тонким слоем глазури.

Ореховый кулич

2 ½ стакана муки, 30 г дрожжей, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 1 стакан молока, ½ стакана сахарного песка, 150 г сливочного масла, ванильный сахар, сахарная пудра, половинки ядер грецких орехов, лимонная цедра, соль.

Для начинки: 1 стакан толченых ядер орехов, ⅔ стакана сахарного песка, ½ стакана молока, ½ стакана изюма (без косточек), ванильный сахар.

1. Муку просеять в миску. Желтки растереть с сахарным песком и солью добела, добавить лимонную цедру. Посередине муки сделать углубление, влить в него дрожжи, разведенные в 2 ч. ложках молока и засыпанные 1 ст. ложкой муки. Когда дрожжи немного подойдут, добавить желтки, молоко, перемешать.

2. Вымешать тесто в течение 1 часа, подсыпая понемногу муку, пока оно не станет густым и однородным. Под конец добавить взбитые в плотную пену белки и растопленное масло.

3. Для начинки смешать толченые ядра орехов, сахарный песок, молоко, изюм и ванильный сахар. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму на ¼ объема, положить начинку и вторую часть теста. Слой начинки должен быть меньшего диаметра, чем тесто, чтобы верхний пласт как бы обтекал ее.

4. Выпекать кулич в духовке при температуре 180–190 °С в течение 45–55 мин. Вынуть из духовки, охладить, выложить на блюдо. Верх кулича украсить половинками грецких орехов, посыпать сахарной пудрой.

Кулич ароматный

2 стакана муки, 1 ½ стакана сахарного песка, 1 стакан сливок, 6 желтков, 40 г дрожжей, 100 г сливочного масла, тертая цедра 1 лимона, 50 г изюма, 50 г ядер миндаля, сахарная пудра, ванильный сахар, растительное масло, соль.

Для глазури: 2 белка, 200 г сахарной пудры, лимонный сок.

1. Муку просеять через сито. Изюм промыть теплой водой и обсушить. Ядра миндаля ошпарить, очистить от коричневой кожицы и измельчить. Приготовить опару из 100 г муки, сливок и дрожжей, растертых с половиной сахарного песка, и оставить ее для брожения.

2. Желтки растереть с оставшимся сахарным песком до получения воздушной массы, добавить остальную муку, опару, щепотку соли, ванильный сахар. Тесто месить до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок миски.

3. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм, лимонную цедру и подготовленный миндаль. Тесто выложить в смазанную растительным маслом и обсыпанную мукой форму (до ⅓ объема) и оставить в тепле для брожения. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 45–55 мин. до готовности.

4. Для глазури белки взбить с сахарной пудрой до густой воздушной массы и добавить по вкусу сок лимона. Кулич вынуть из духовки, остудить, переложить на блюдо, сверху полить теплой глазурью, оставить до застывания.

Пасха́ (кулич по-польски)

1,5 кг муки, 1 стакан молока, 2 стакана сливок, 50 г свежих дрожжей, 10 яиц, 800 г сахарного песка, половинки ядер грецких орехов.

1. В кастрюле тщательно размешать горячее молоко, горячие сливки и 500 г муки. Дать массе остыть до температуры парного молока.

Прибавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешать и, прикрыв кастрюлю салфеткой, поставить в теплое место для брожения.

2. Разделить 8 яиц на белки и желтки. Когда тесто поднимется, добавить желтки, растертые добела с 400 г сахарного песка, и белки, взбитые с 400 г сахарного песка в плотную пену. Массу осторожно перемешать сверху вниз, всыпав оставшуюся муку, и дать тесту подняться вторично.

3. Тесто тщательно выбить. Для этого его выложить на стол или разделочную доску и бить до тех пор, пока на поверхности теста появятся пузыри. Положить тесто в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины, дать еще раз подняться.

4. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 45–55 мин. Готовый кулич вынуть из духовки, охладить, украсить половинками ядер грецких орехов, выложенных в виде креста.

Варшавский кулич

1 кг муки, 60–70 г свежих дрожжей, 2 стакана сливок, 3 стакана сахарного песка, 250 г сливочного масла, 5 яиц, 3 желтков, ½ стакана промытого изюма (без косточек), ½ стакана толченых сухарей, соль.

1. В миске развести дрожжи в ⅓ стакана воды, добавив 1 ч. ложку сахарного песка. В эмалированной посуде размешать 500 г муки с растопленным горячим сливочным маслом и горячими сливками. Дать смеси остынуть и тщательно вмешать подготовленные дрожжи.

2. Вбить 1 яйцо, перемешать и поставить тесто в теплое место для подъема, накрыв полотенцем. Соединить 3 яйца и 5 желтков с сахарным песком и взбить. Когда тесто подойдет, положить в него взбитые с сахарным песком яйца, слегка подогреть на водяной бане и размешать.

3. Затем добавить в тесто изюм, соль и еще столько муки, сколько понадобится, чтобы оно получилось не очень густым. Тщательно вымесить тесто миксером, пока оно не станет отставать от стенок посуды. Накрыть посуду с тестом полотенцем и поставить в теплое место примерно на 2 часа.

4. Дно каждой формы для куличей покрыть кружком промасленного пергамента, бока формы смазать маслом и обсыпать толчеными сухарями. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, поделить его на части, сформовать круглые куличи и выложить в подготовленные формы.

5. Накрыть заполненные тестом формы полотенцем и поставить в теплое место. Когда куличи подойдут (до ¾ объема формы), смазать их взбитым яйцом и осторожно, не встряхивая, поставить в нагретую духовку.

6. Выпекать куличи в духовке при температуре 180–190 °С около 1 часа. Когда верх кулича подрумянится, покрыть его влажной бумагой, смоченной стороной кверху.

7. Чтобы определить готовность, проколоть кулич тонкой деревянной палочкой. Если палочка сухая, значит, кулич готов. Прокалывать и поворачивать форму следует очень осторожно.

8. Готовые куличи вынуть из духовки, выложить из формы на блюдо, украсить по своему вкусу.

Краковский кулич

1 кг муки, 60–70 г свежих дрожжей, разведенных в 1/3 стакана воды с 1 ч. ложкой сахарного песка,

2 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 5 желтков, 800 г сахарного песка, соль.

1. Размешать муку (500 г) с растопленным горячим сливочным маслом и горячими сливками, дать смеси остыть. Подготовленные дрожжи тщательно смешать с остывшим тестом, вбить 1 яйцо, перемешать и поставить в теплое место для подъема.

2. Для приготовления яично-сахарной смеси

3 яйца и 5 желтков соединить с сахарным песком и растереть деревянной лопаткой добела.

3. Когда тесто поднимется, положить в него взбитые с сахарным песком яйца, слегка подогрев их на водяной бане. Размешать, добавить соль и столько муки, сколько понадобится, чтобы тесто получилось не очень густым.

4. Тщательно вымесить тесто в миксере или тестомесильной чаше кухонного комбайна, пока оно не станет отставать от стенок посуды. После чего накрыть полотенцем и поставить в теплое место примерно на 2 часа. Далее готовить кулич по предыдущему рецепту.

Традиции. Польша

На праздничный пасхальный стол в Польше подают различные блюда из мяса, в том числе бигос (см. с. 168), молочных продуктов, пасхи (кулич по-польски) и разную выпечку, которая символизирует плодородие весны (в том числе «бабки» из дрожжевого теста). На стол поляки непременно ставят «барашка», вырезанного из масла или белого сахара, напоминающего о радостях земных и в память о воскресении Иисуса Христа. Чтобы не забывались разочарования в жизни, подают тертый хрен. Все блюда для праздничного стола обязательно освящают в церкви.

Интересен давний обычай в Страстную субботу устраивать похороны постного супа – жура, а селедку, которая тоже была основной постной пищей, вешали на дереве.

К давней традиции празднования Пасхи в Польше относится шуточный обычай обливания друг друга водой в праздничный понедельник – второй день праздника Воскресения Господня. Он сохранился кое-где до наших дней. В этот день девушки плетут венки из цветов и лечебных трав, ходят с ними по домам и поют песни.

Кулич миндальный

1 кг муки, 2 стакана молока, 60 г свежих дрожжей, 5 яиц, отдельно белки и желтки, 300 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 200 г очищенных от кожицы ядер миндаля, 150 г изюма (без косточек), 2 ст. ложки тертой цедры лимона, соль,

1. В эмалированной кастрюле вскипятить молоко, охладить до температуры 36 °С. В небольшом количестве молока развести дрожжи, тщательно перемешать. Постепенно всыпать муку и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения.

2. Когда тесто поднимется, прибавить 4 взбитых с оставшимся сахарным песком желтка, растопленное теплое масло, тертую цедру лимона, часть очищенных измельченных ядер миндаля, изюм, соль, перемешать.

3. Через 5—10 мин. положить взбитые в плотную пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз. Положить тесто в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, дать подойти. Затем смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля.

4. Выпекать в духовке при температуре 180 °С примерно в течение 1 часа, проверяя готовность деревянной палочкой (см. с. 50). Вынуть готовый кулич из духовки, остудить, переложить на блюдо.

Киевский папошник

700 г муки, 1 стакан сливок, 3 яйца, 25 г дрожжей, 1 стакан сахарного песка, 100 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, ½ стакана сахарной пудры, соль.

1. Небольшое количество сливок слегка подогреть и развести в них дрожжи. Оставшиеся сливки подогреть, добавить в них горячее растопленное сливочное масло и небольшое количество муки. Размешать, растереть в однородную массу и слегка охладить.

2. Влить разведенные дрожжи, отбить 1 яйцо, посолить, размешать, накрыть салфеткой и поставить жидкое тесто в теплое место. У двух яиц желтки отделить от белков. Добела растереть желтки с сахарным песком. Как только тесто увеличится в объеме, положить в него растертые с сахарным песком желтки и постепенно ввести в тесто оставшуюся муку.

3. Тесто тщательно вымесить и оставить на 2 часа. Затем снова вымешивать, пока тесто не начнет отставать от рук. Форму для выпечки смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями.

4. Затем заполнить форму тестом так, чтобы оно занимало ½ объема. Поставить форму с тестом в теплое место, чтобы подошло.

5. Разогреть духовку до 200–210 °С. Поставить в нее форму с тестом и выпекать кулич в течение 50 мин.

6. Готовый папошник вынуть из духовки, выложить на сервировочное блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Украинский папошник

3 стакана муки + 3 ст. ложки муки для опары, 1 стакан молока, 1 ½ стакана сахарного песка, 50 г свежих дрожжей, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 2 желтка, 1 стакан промытого

изюма (без косточек), 2 ст. ложки водки, ванильный сахар, растительное масло, сахарная пудра, соль.

1. В посуде для опары смешать 3 ст. ложки муки, теплое молоко, 1 ст. ложку сахарного песка, дрожжи. Накрыть посуду полотенцем и оставить на ночь.

2. В готовую опару вбить яйца и желтки, вымесить. Влить растопленное сливочное масло, водку, постепенно всыпать сахарный песок и муку, постоянно вымешивая. Добавить изюм, ванильный сахар и соль, вымешивать до однородной консистенции.

3. Форму смазать растительным маслом, выложить ее промасленной пергаментной бумагой. Заполнить форму приготовленным тестом на $\frac{1}{2}$ объема. Оставить для подъема на 30–40 мин.

4. Разогреть духовку до температуры 180 °С. Выпекать кулич несколько больше 1 часа, проверяя готовность деревянной палочкой.

5. Вынуть форму из духовки, оставить на 10 мин. Затем выложить кулич на разделочную доску и оставить на ночь. При подаче выложить кулич на блюдо, посыпать сахарной пудрой, вокруг на блюде разместить крашеные яйца.

Английский кулич

800 г муки, 100 г масла, 1 стакан сахарного песка, 1 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 15 г сухих дрожжей, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 1 яйцо, 2 стакана изюма (без косточек), нарезанные ядра миндаля.

1. Изюм промыть кипятком и обсушить. В кастрюле муку, масло, сахарный песок и 1 стакан горячего молока перемешать. Влить $\frac{1}{2}$ стакана теплого молока с распущенными в нем дрожжами. Тесто тщательно вымесить. Оставить в теплом месте для подъема.

2. Когда тесто поднимется, вбить в него 3 растертых желтка. Затем вмешать взбитые в плотную пену 3 белка и 1 $\frac{1}{2}$ стакана подготовленного изюма. Оставить на 2 часа в теплом месте.

3. Готовое тесто выложить в форму для выпечки, смазанную маслом, посыпать изюмом и нарезанными ядрами миндаля. Аккуратно кисточкой смазать кулич взбитым яйцом.

4. Выпекать кулич в духовке при температуре 180 °С около 1 часа, покрыв после подрумянивания влажной пергаментной бумагой. Вынуть кулич из духовки, оставить до остывания, переложить на блюдо.

Мазанец (чешский кулич)

500 г полу грубой муки, 2 ст. ложки обычной муки, 60–70 г свежих дрожжей, 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 50 г изюма, 2 ст. ложки рома, 1 яйцо, 2–3 желтка, $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара, 200 г сливочного масла, тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 50 г нарезанных ядер миндаля, 5 шт. измельченных ядер грецких орехов, молотые семена аниса, сахарная пудра, соль.

1. Изюм промыть, обсушить, залить ромом. Из дрожжей, 1 ст. ложки сахарного песка, теплого молока и 2 ст. ложек полу грубой муки приготовить закваску и поставить в теплое место, чтобы поднялась. В миску просеять пол у грубую муку, смешать с сахарным песком, ванильным сахаром, солью, тертой цедрой лимона и молотыми семенами аниса.

2. Влить в миску поднявшуюся закваску, добавить желтки, изюм, $\frac{2}{3}$ ядер миндаля, измельченные ядра грецких орехов и 150 г растопленного теплого сливочного масла. Тесто

тщательно вымесить, чтобы оно не липло к рукам. Сверху посыпать тесто обычной мукой, прикрыть и оставить его в теплом месте подниматься на 2 часа, 2–3 раза обмять.

3. Поднявшееся тесто вновь вымесить, разделить на 2 части, скатать в шары. Выложить тестовые шары на противень на влажную пергаментную бумагу и дать еще немного подняться. Обмазать верх взбитым яйцом, посыпать оставшимися нарезанными ядрами миндаля.

4. Выпекать кулич в духовке при 200 °С в течение 10 мин., затем снизить температуру до 160 °С и допечь, накрыв влажной бумагой. Приблизительная продолжительность выпечки около 45 мин. Проверить готовность тонкой деревянной палочкой.

5. Мазанец вынуть из духовки, обмазать оставшимся растопленным сливочным маслом, переложить на решетку до остывания, затем выложить на блюдо.

Традиции. Чехия

Неотъемлемой традицией в Пасху в Чехии, как и во всем христианском мире, является праздничная трапеза. В этот день на столе обязательно должна присутствовать освященная пища. В пасхальное воскресенье вся семья отправляется в костел. В костеле освящали вино, хлеб, мазанец и яйца. К числу освящаемой в костеле пищи в Чехии издавна считался «пасхальный барашек» (см. с. 78). Во многих областях освященную пищу ели прямо в костеле стоя. Освященной пищей на Пасху обязательно угощают не только членов семьи, но и каждого гостя. Для праздничного стола подойдут салат «Пражский» (см. с. 100), жаркое по-старочешски (см. с. 144), пряное жаркое из свинины (см. с. 179).

Интересна традиция в пасхальное воскресенье есть яйца, которые были сварены в Великую пятницу вместе с прутьями вербы или ясеня. Существовало поверье, что если в течение года кто-нибудь заблудится, то этот человек должен вспомнить, с кем он ел яйца на Пасху, и тогда он обязательно найдет дорогу домой.

Пасхальный калач

Мука по потребности, 2 стакана молока, 50–60 г дрожжей, разведенных в ¼ стакана теплой воды с 1 ч. ложкой сахарного песка, 1 стакан сахарного песка, 150–200 г сливочного масла, 200 г изюма (без косточек), 4 яйца, рубленые ядра грецких орехов, 1 крашенное луком яйцо, соль.

1. Дать подойти подготовленным дрожжам в теплом месте. В эмалированной кастрюле подогреть молоко, влить растопленное сливочное масло. При постоянном помешивании ввести смесь из 3 взбитых яиц с сахарным песком, дрожжи, размешать, постепенно всыпать муку до получения густого теста, соль.

2. Вымесить тесто в чаше кухонного комбайна или миксером, чтобы оно свободно отставало от стенок. Затем добавить изюм, перемешать. Кастрюлю покрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема теста.

3. Когда объем теста увеличится вдвое, выложить его на разделочную доску, посыпанную мукой. Разделить его на 3 равные части. Каждую часть раскатать в пласт, смазать растопленным сливочным маслом, посыпать сахарным песком, рублеными ядрами грецких орехов. Свернуть каждый намазанный тестовый пласт в жгут.

4. Сплести в косу эти 3 тестовых жгута, положить на смазанную маслом сковороду в виде калача. В центре поместить крашеное яйцо так, чтобы его было видно.

5. Дать расстояться, смазать взбитым яйцом. Выпекать калач в духовке при температуре 180 °С в течение 1 часа.

Пасхальный ореховый калач

4 стакана муки, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 1 ½ стакана сахарного песка, 1 стакан молока, 150 г растопленного сливочного масла, 1 стакан измельченных ядер грецких орехов, ⅓ стакана порошка какао, 40 г измельченного шоколада, 1 крашенное луком яйцо, соль.

1, В большой миске смешать дрожжи, сахарный песок (1 стакан) и соль, развести в теплом молоке с водой (¼ стакана). Поставить в теплое место до вспенивания (10 мин.). Втереть 3 ст. ложки сливочного масла, постепенно всыпать, размешивая, муку,

2, На присыпанной мукой разделочной доске вымесить тесто (10 мин.), добавляя при необходимости муку, Переложить в большую, смазанную маслом миску, накрыть влажной тканью, поставить подходить на 30 мин,

3, Для начинки смешать ¾ стакана ядер орехов с сахарным песком (⅓ стакана), порошком какао, шоколадом и маслом (2–3 ст. ложки).

4, Смазать маслом противень. На присыпанной мукой доске раскатать тесто в прямоугольник. Смазать тесто маслом, отступив от краев 2–3 см. Положить на масло начинку, слегка уплотнив ее слой.

5, Смочить длинную кромку теста водой. Скрутить тесто в длинный рулет, защипнуть шов. Уложить рулет в виде калача, в центр поместить крашеное яйцо. Выложить рулет на противень. Накрыть влажной тканью, поставить в теплое место подходить на 1 час.

6. Разогреть духовку до 190 °С. Смазать верх калача растопленным маслом, посыпать измельченными ядрами орехов.

7. Выпекать в духовке до золотистой корочки (около 30–40 мин.). Переложить из духовки на решетку и охладить.

Пасхальная баба

Тесто для бабы делают всегда намного жиже, чем для кулича, почти полужидкое. Не надо делать бабу слишком большого размера – ее трудно пропечь.

Мука по потребности, 1 ½ стакана сахарного песка, 1 ½ стакана молока, 50 г свежих дрожжей, разведенных в ¼ стакана воды с 1 ч. ложкой сахарного песка, 7 яиц, отдельно белки и желтки, 300 г топленого масла, тертая цедра 1 апельсина, 200 г изюма (без косточек), ванилин (или ванильный сахар), соль.

1. В эмалированной кастрюле вскипятить молоко и заварить им 1 ½ стакана муки, мешать до полной гладкости массы, пока не остынет. Влить подбитые дрожжи, добавить желтки, растертые добела с сахарным песком и ванилином, все тщательно размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. Когда тесто подойдет, посолить.

2. Постепенно добавлять в тесто, не переставая вымешивать, взбитые в пену белки, растертое добела топленое масло и всыпать столько муки, сколько потребуется, чтобы получилось тесто, как для оладьев. Обязательно вновь хорошо выбить тесто до появления пузырей, накрыть и поставить в теплое место.

3. Формы (или кастрюли) смазать внутри маслом, на дно каждой положить кружок промасленной пергаментной бумаги. Такой же промасленной бумагой выложить стенки формы так, чтобы бумага заходила за края формы на 3–4 см.

4. Когда объем теста увеличится вдвое, добавить в него изюм, цедру, перемешать, разложить в подготовленные формы на $\frac{1}{3}$ высоты и поставить в теплое место для подъема.

5. Когда тесто подойдет до $\frac{3}{4}$ высоты формы, осторожно поставить его в духовку. Нельзя встряхивать форму в конце подъема, при посадке в духовку и в процессе выпечки, так как тесто опадет и образуется закал.

6. Выпекать при температуре 190–200 °С в течение 45–60 мин., в зависимости от величины бабы. Готовую бабу (готовность определить деревянной заостренной палочкой), достать из духовки. Осторожно вынуть из формы на мягкое полотенце, сложенное в несколько слоев. Положить бабу боком и снять бумагу, осторожно поворачивая с одной стороны на другую. Дать остыть.

Пасхальный торт с глазурью

1 стакана муки, 8 яиц, белки и желтки отдельно, 1 $\frac{1}{3}$ стакана сахарного песка, $\frac{1}{2}$ стакана порошка какао, 1 $\frac{1}{4}$ ч. ложки разрыхлителя, $\frac{3}{4}$ ч. ложки пищевой соды, ядра кедровых орехов.

Для крема: 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ стакана сахарного песка, 2 стакана апельсинового сока, 1 ч. ложка порошка желатина, 1 ст. ложка натертой апельсиновой цедры, 1 стакан холодных высокожирных сливок.

Для глазури: 2–3 ст. ложки размягченного сливочного масла, $\frac{1}{4}$ стакана меда, $\frac{1}{4}$ ч. ложки ванильной эссенции, $\frac{1}{2}$ стакана порошка какао, 3 ст. ложки молока, 2 стакана сахарного песка, соль.

1. Для крема смешать в небольшой кастрюле желатин с яйцом, сахарным песком, апельсиновым соком и цедрой. Дать желатину немного набухнуть, разогреть при слабом нагреве, помешивая, до загустения около 2 мин.

2. Снять кастрюлю с плиты, поставить в большую миску с ледяной водой, помешивая, охлаждать смесь около 5 мин. Взбить холодные

сливки в плотную пену, смешать с апельсиновой массой. Крем хранить в холодильнике.

3. В посуде смешать муку с порошком какао, разрыхлителем и содой. Взбить желтки, постепенно добавляя сахарный песок, смешать с мукой. Взбить белки в плотную пену, постепенно соединить с желтково-мучной массой.

4. Смазать маслом и посыпать мукой разборную форму (диаметром 20 см). Выложить готовое тесто в форму. Выпекать корж в духовке при температуре 180 °С в течение 20–25 мин. Переставить форму из духовки на решетку, снять боковую стенку формы, охладить.

5. Для глазури взбить масло, постепенно добавляя мед, ванильную эссенцию и соль. Втирать порошок какао, молоко и сахарный песок до получения густой однородной массы.

6. Широким ножом с зазубренным лезвием аккуратно разрезать корж на 3 пласта по горизонтали. Положить нижний пласт на сервировочное блюдо, смазать половиной крема. Сверху поместить второй пласт, смазать оставшимся кремом.

7. Положить третий пласт, смазать торт сверху и с боков шоколадной глазурью. Ядра кедровых орехов обжарить на сухой сковородке, удалить темную кожицу.

8. Выложить ядра по глазури в виде креста или символа «ХВ». Оставить до полного застывания глазури.

Торт пасхальный миндальный

4 белка, $\frac{3}{4}$ стакана сахарного песка, $\frac{1}{4}$ стакана тертых ядер миндаля, 1–2 ст. ложки порошка какао, 1 ч. ложка миндальной эссенции, 1 ст. ложка порошка какао.

Для крема: $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 желтка, 2 ст. ложки тертой апельсиновой цедры, $\frac{1}{4}$ ч. ложки миндальной эссенции.

1. Для крема смешать сахарный песок с мукой. В посуде разогреть на водяной бане смесь молока и сливок, довести почти до кипения. В эту смесь всыпать сахарный песок с мукой.

2. Аккуратно втереть слегка взбитые желтки, размешать и дать покипеть около 5 мин. до загустения. Всыпать цедру и влить миндальную эссенцию. Снять с плиты, остудить и поставить в холодильник на 2 часа до застывания, изредка помешивая.

3. Для безе в посуде взбить белки, постепенно добавляя сахарный песок, в плотную пену. Втереть тертые ядра миндаля, порошок какао и эссенцию. Выстлать 2 противня пергаментной бумагой, на которой нарисовать круги (диаметром до 24 см). Разложить тесто для безе на бумагу по кругам.

4. Выпекать в духовке при температуре 120–130 °С примерно 45 мин. Выключить духовку и оставить безе подсыхать при закрытой дверце на 1 час.

5. Положить один корж-безе на сервировочное блюдо. Намазать приготовленным кремом, накрыть вторым коржом-безе. Для украшения посыпать сверху порошком какао.

Марципановый симнель

4 стакана муки, 300 г сливочного масла, 8 яиц, 3–4 стакана сахарного песка, $\frac{1}{2}$ стакана тертой цедры апельсина, $\frac{1}{2}$ стакана изюма (без косточек), марципановая масса (см. с. 362) по потребности, соль.

1. В большой миске растереть сливочное масло с сахарным песком, по одному вбить яйца. Просеивая, добавить муку и соль. Присыпать цедру и изюм небольшим количеством муки, перемешать и добавить в тесто.

2. Смазать сливочным маслом форму для выпечки, выстлать пергаментной бумагой. Положить в форму половину подготовленного теста. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 1 часа. Повторить с оставшимся тестом. Охладить оба коржа.

3. Раскатать марципановую массу по размеру торта, проложить ею коржи. Готовый торт смазать глазурью, приготовленной по рецепту на с. 35–36.

Такой легкий пасхальный торт покрыт марципаном, с 11 шариками по краям, изображающими апостолов, оставшихся верным Христу (12-й, Иуда, на торте отсутствует). Обычно считается, что крупный шарик в центре символизирует Христа.

Готовить торт по рецепту «Марципановый симнель». Дополнительно взять 200 г готовой миндальной пасты. Вынутые из духовки коржи, проложенные марципановой массой, охладить, покрыть сверху $\frac{2}{3}$ миндальной пасты. Из оставшейся пасты скатать 11 шариков размером с грецкий орех. Смазать торт взбитым желтком. Аккуратно прикрепить миндальные шарики вокруг внешнего края. Поставить в духовку на 15 мин. при температуре 160 °С.

Пасхальный пирог по-украински

1 стакана муки, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 1–2 ст. ложки молотых ядер миндаля, 1 ст. ложка сахарной пудры, соль.

Для начинки: 400 г творога, 120 г сливочного масла, ½ стакана сахарного песка, 1 ст. ложка муки, 3 яйца, 3 ст. ложки обсушенных ягод вишни из компота или варенья.

1. Муку просеять в эмалированную миску и растереть со сливочным маслом до образования

крошек, всыпать сахарный песок, молотые ядра миндаля, соль. Влить 2–3 ст. ложки воды. Замесить густое тесто, переложить его на присыпанную мукой разделочную доску и вымешивать около 1 мин.

2. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30–40 мин.

3. Готовое тесто раскатать в круглый пласт, выложить в форму для выпечки; края подрезать. Тесто на дне проколоть вилкой. Положить сверху пергаментную бумагу, насыпать сухую фасоль (или специальные «бобы»).

4. Выпекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15 мин. Вынуть форму из духовки, фасоль удалить, дать выпеченной тестовой основе остыть.

5. Для начинки сливочное масло взбить с сахарным песком, добавить 1 яйцо и муку, перемешать.

6. Творог растереть, добавить 2 яйца и перемешать, соединить обе массы и тщательно перемешать. Поместить поверх тестовой основы начинку и вишню.

7. Выпекать в духовке при температуре 160 °С немного больше 1 часа.

8. Выключить духовку и открыть дверцу, дать пирогу остыть.

9. Готовый пирог переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Пасхальный малиновый рулет

½ стакана муки, ¼ стакана порошка какао, 1 ч. ложка разрыхлителя, 3 яйца, белки и желтки отдельно, ½ стакана сахарного песка, 1 ч. ложка ванильной эссенции, малина из компота, сахарная пудра, соль.

Для крема: ½ стакана высокожирных сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка малинового ликера, 1 стакан малины из компота.

1. Смешать муку с порошком какао, разрыхлителем и солью. Взбить желтки в пену, постепенно всыпать сахарный песок, добавить воду (3 ст. ложки) и ванильную эссенцию. Тщательно размешать. Всыпать в яичную массу мучную смесь, растереть до однородной массы.

2. Взбить белки в плотную пену, добавить ⅓ в тесто и размешать. Затем выложить остаток взбитых белков и размешать. Разогреть духовку до температуры 190 °С. Смазать маслом небольшой глубокий противень, выстлать пергаментной бумагой дно и смазать маслом. Вылить тесто на противень и разровнять поверхность.

3. Выпекать в духовке до готовности (12–15 мин.). Кромки бисквита поддеть металлической лопаткой. Посыпать кусок чистой ткани сахарной пудрой, перевернуть бисквит, удалить бумагу, подровнять края, не давая бисквиту остыть.

4. Плотно скатать бисквит в рулет (по длине). Чтобы готовый рулет не растрескался, скатывать бисквитный пласт нужно, когда он еще достаточно теплый. Перенести рулет на

решетку и охладить (30 мин.). Для крема взбить сливки с сахарной пудрой и ликером в плотную пену, добавить малину, размешать.

5. Аккуратно развернуть рулет, смазать кремом, отступив около 2–3 см. от краев. Снова скатать рулет, положить на сервировочное блюдо (кромкой вниз), посыпать сахарной пудрой и украсить ягодами малины из компота.

Райндлинг

2 стакана муки, 1 стакан молока, 20–30 г свежих дрожжей, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарного песка (лучше коричневого), 1 яйцо, ½ ч. ложки молотых семян аниса, сахарная пудра (или шоколадная стружка), соль.

Для начинки: 2–3 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сахарного песка, по 50 г изюма (без косточек), ядер грецких орехов, фиников (без косточек), 2–3 ст. ложки коньяка (или ликера), 1 ч. ложка молотой корицы.

1. Ядра грецких орехов растолочь, финики измельчить. В миске залить промытый изюм и финики коньяком (или ликером), оставить под крышкой на 1–2 часа.

2. Дрожжи растереть с сахарным песком и растворить в теплом молоке. Добавить муку, размягченное сливочное масло, яйцо, молотые семена аниса и соль. Замесить тесто и оставить в тепле, накрыв полотенцем, для подъема примерно на 1 час. Тесто вымесить, дать подняться вторично.

3. Раскатать готовое тесто в пласт толщиной около 1 см. Смазать пласт растопленным сливочным маслом (для начинки), посыпать сахарным песком, молотой корицей, изюмом, ядрами орехов и финиками. Свернуть рулетом и выложить в круговую форму, смазанную маслом, швом вниз.

4. Выпекать райндлинг в духовке, нагретой до температуры 180 °С, в течение 45–50 мин. Вынуть пирог из духовки, дать остыть. Переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой (или шоколадной стружкой).

Традиции. Австрия, Словения

Австрийцы к Пасхе выпекают райндлинг – изделие из пышного яичного дрожжевого теста со сладкой начинкой: коньяком, изюмом, корицей, финиками, грецкими орехами. В классическом варианте райндлинг имеет форму перевернутого усеченного конуса, достаточно часто – кольца. Удивительно, но ломоть райндлинга подают с копченостями, крашеными яйцами и длинными стружками хрена. Причем чем слаще начинка райндлинга, тем вкуснее.

В Австрии в Страстную пятницу принято есть овощной взвар, в который непременно добавляется семь, а лучше девять различных пряных трав.

К праздничному столу подают говяжью вырезку на пару (см. с. 145), телячью ножку, запеченную свиную грудинку (см. с. 184).

В Словении празднуют Пасху с похожим набором яств. Шинка символизирует тело Христово, хрен – муки Христовы, а близнец райндлинга – пасхальная потица в форме короны – терновый венец

Пасхальное «Полено»

1 ½ стакана муки, ¼ стакана измельченных ядер орехов, по ½ ч. ложки разрыхлителя и пищевой соды, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, ½ стакана

апельсинового сока, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка ванильной эссенции, 1 ч. ложка натертой апельсиновой цедры, $\frac{3}{4}$ стакана изюма (без косточек), $\frac{1}{2}$ стакана измельченного сушеного инжира, $\frac{1}{2}$ стакана шоколадных хлопьев, семена кунжута.

1. Смешать муку с разрыхлителем и содой. Взбить масло с сахарным песком, добавить яйца, размешать. Смешать апельсиновый сок с медом, ванильной эссенцией и цедрой.

2. Втереть подготовленную муку в масляную смесь, добавить «сладкие» компоненты, перемешать. Всыпать в тесто изюм, инжир и шоколадные хлопья, размешать.

3. Разогреть духовку до 150 °С. Смазать маслом продолговатую форму, посыпать дно и стенки ядрами орехов, оставив около 2 ст. ложек. Залить тесто в форму, стараясь не нарушить ореховую посыпку. Разровнять верх, засыпать оставшимися ядрами орехов.

4. Выпекать бисквит в духовке в течение 30–40 мин. до готовности. Последние 15 мин. выпекать, прикрыв фольгой, чтобы корочка не слишком потемнела. Достать форму из духовки, остудить (15 мин.). Вынуть готовое «Полено» и переложить на решетку. Полностью охладить, посыпать семенами кунжута.

Пасхальный сливочный рулет

$\frac{1}{2}$ стакана муки, 80 г полусладкого шоколада, кусочками, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, белки и желтки отдельно, $\frac{1}{4}$ стакана сахарного песка, $\frac{1}{2}$ стакана измельченных обжаренных ядер фундука, сахарная пудра, шоколадные (или марципановые) яйца.

Для крема: $1\frac{1}{4}$ стакана высокожирных сливок, 2 ст. ложки розовой кондитерской воды, 1 ст. ложка сахарного песка.

1. На водяной бане растопить, помешивая, шоколад с маслом, снять с плиты, остудить. Стереть желтки с сахарным песком в плотную пену, смешать с шоколадной массой, добавить ядра орехов, муку. Взбить белки в плотную пену, постепенно втереть в шоколадно-желтковую смесь.

2. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом форму для выпечки бисквита. Выстлать дно пергаментной бумагой и смазать ее растительным маслом.

3. Вылить получившееся тесто в форму. Выпекать в духовке до готовности (15–20 мин.) – бисквит должен слегка пружинить при надавливании. Посыпать чистую ткань сахарной пудрой, переложить на нее бисквит, удалить бумагу и подровнять края.

4. Для крема взбить сливки с сахарным песком и розовой водой в плотную пену. Отложить 2 ст. ложки крема в кондитерский мешочек с наконечником «звездочка». Скатать бисквит (по длине) в рулет, положить на решетку для охлаждения (30 мин).

5. Бисквит развернуть, убрать ткань, смазать кремом, отступив от краев 2 см. Разровнять крем и снова скатать рулет, положить его (швом вниз) на блюдо. Посыпать верх рулета сахарной пудрой, украсить оставшимся кремом, шоколадными (или марципановыми) яйцами.

Бисквит «Пища ангелов»

1 стакан муки, $1\frac{3}{4}$ стакана сахарного песка, $\frac{1}{4}$ стакана + 2 ст. ложки порошка какао, 2 ч. ложки ванильной эссенции, $\frac{1}{2}$ ч. ложки растворимого кофе в порошке, $\frac{1}{2}$ ч. ложки ромовой эссенции, 12 белков, $\frac{1}{4}$ ч. ложки лимонной кислоты, порошок какао с сахарной пудрой (или 100 г шоколада), соль.

1. Смешать порошок какао с растворимым кофе, развести кипятком ($\frac{1}{4}$ стакана), добавить ванильную и ромовую эссенцию. Взбить 6 белков, добавив половину лимонной кислоты.

2. Постепенно всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, продолжая взбивать до крутой пены. Переложить в миску, повторить операцию с 6 оставшимися белками, лимонной кислотой и еще $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка. Переложить в миску с первой порцией.

3. Добавить в смесь какао с кофе 1 стакан взбитых белков, размешать. Смешать муку с солью и оставшимся сахарным песком. Постепенно высыпать эту смесь в белки при постоянном размешивании, затем вмешать смесь какао с кофе.

4. Быстро вылить тесто в глубокую круглую форму, разровнять поверхность. Выпекать в духовке около 40 мин. при температуре 180 °С. Бисквит должен слегка пружинить при надавливании.

5. Вынуть форму из духовки, перевернуть и дать полностью остыть (около 2 часов). Достать бисквит из формы, переложить на сервировочное блюдо.

6. Посыпать порошком какао с сахарной пудрой. Можно растопить шоколад на водяной бане, помешивая. Полить верх бисквита тонкой струйкой шоколада, создавая любой рисунок. Дать застыть.

Пасхальные бразильские бисквиты

2½ стакана муки, 1½ стакана сахарного песка, 150 г сливочного масла, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка фруктовой эссенции, глазурь белая, розовая и шоколадная.

1. Перемешать в эмалированной посуде размягченное сливочное масло с сахарным песком, добавить яйцо и фруктовую эссенцию. Всыпать муку и дрожжи, замесить воздушное тесто. Посуду с тестом накрыть крышкой и поставить в холодильник на 3–4 часа.

2. Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной около 5 мм. Вырубкой нарезать овальные заготовки для бисквита. Выложить их на смазанный маслом противень.

3. Выпекать в духовке при температуре 210 °С в течение 3 — 10 мин. Готовые бисквиты вынуть из духовки и охладить. Растопить разноцветную глазурь. Покрыть глазурью бисквиты и подсушить. Подавать бисквит к столу в плетеной корзиночке.

Пасхальный кекс с черносливом

1 стакан блинной муки, 1 стакан чернослива (без косточек), 1 апельсин, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 ч. ложка молотой корицы, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, 50 г темного шоколада.

1. Чернослив промыть, крупно нарезать. Теркой снять цедру с апельсина. Из апельсина выжать сок в миску, добавить половину цедры и чернослив, перемешать. Всыпать муку, разрыхлитель и корицу в маленькую миску, перемешать. Сливочное масло разогреть до температуры 20 °С.

2. Сливочное масло растереть с сахарным песком (2 ст. ложки) в легкую воздушную массу. Втереть взбитые яйца, апельсиново-черносливовую смесь. Затем всыпать муку с разрыхлителем и все тщательно перемешать.

3. Выстлать смазанной маслом пергаментной бумагой глубокую прямоугольную форму (объемом 0,5 л). Выложить тесто в форму, посыпать оставшимися сахарным песком и тертой цедрой. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 50 мин. до золотистого цвета.

4. Вынуть кекс из духовки. Дать остыть в форме, затем перевернуть на решетку, удалить бумагу и полностью охладить. Шоколад растопить на водяной бане, влить в корнетик. Быстро

нанести шоколадом рисунок-контур в виде разных пасхальных символов.

Чешский пасхальный барашек

1 стакан муки, 1 стакан сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан творога, 3–4 яйца, 1 ½ ч. ложки разрыхлителя, тертая цедра ½ лимона, 3 ст. ложки измельченных ядер грецких орехов, кокосовая стружка, растительное масло, соль.

1. В эмалированной посуде смешать муку с разрыхлителем. Добавить сливочное масло и сахарный песок. Положить творог, яйца, цедру лимона, измельченные ядра грецких орехов, соль. Тщательно вымесить тесто.

2. Смазать растительным маслом форму в виде барашка, присыпать мукой. Заполнить форму тестом. Выпекать в горячей духовке при температуре 180 °С около 40 мин.

3. Затем вынуть форму из духовки. Переложить барашка на плоскую тарелку, при подаче посыпать кокосовой стружкой.

Пасхальное «сердце»

1 ½ стакана муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, ¾ стакана сахарного песка, 100 г размягченного сливочного масла, 2 яйца, ½ ч. ложки ванильной эссенции, ¼ стакана молока, ¼ стакана мелких шоколадных хлопьев, ¼ стакана измельченных ядер фундука, соль.

1. В посуде смешать муку с разрыхлителем и солью. Стереть размягченное масло с сахарным песком, вбить яйца, добавить ванильную эссенцию. Постепенно втереть муку и влить молоко, всыпать шоколадные хлопья и ядра орехов, тщательно размешать.

2. Выстлать промасленной пергаментной бумагой форму в виде сердца (емкостью 1 л). Выложить тесто в форму, разровнять верх.

3. Выпекать кекс в духовке при температуре 180 °С в течение (30 мин.) до готовности. Затем вынуть форму из духовки, немного остудить. Достать кекс из формы, удалить бумагу. Полностью охладить на решетке и выложить на блюдо. На поверхность сердца нанести элементы пасхальных украшений по своему вкусу.

Сдобные фигурки

2 стакана + 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 3 яйца, 10–15 г свежих дрожжей, ¼ стакана молока, изюм, ядра кедровых орешков, кокосовая стружка, соль.

1. Дрожжи развести теплым молоком и смешать в кастрюле с 1 стаканом муки. Оставить бродить при температуре 28–30 °С в течение 3 часов, накрыв полотенцем. Во время брожения на поверхности опары появятся лопающиеся пузырьки. Как только опара начнет оседать, добавить 2 яйца в смеси с солью, сахарный песок.

2. Постепенно всыпать оставшуюся муку и замешивать в течение 5–8 мин. до однородной массы. Масло (или маргарин) разогреть до консистенции густой сметаны. Добавить его в конце замеса в тестовую массу.

3. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для дальнейшего брожения.

4. Примерно через 1 час тесто достигнет максимального подъема. Тогда обмять его, вмешать еще 1–2 ст. ложки муки, выложить тесто на стол, присыпать мукой. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5 см.

5. Вырубить из него выемками для теста разные фигурки (кресты, сердечки, цыплята) или вылепить фигурки руками. Смазать их взбитым яйцом, украсить изюмом, ядрами кедровых орешков.

6. Выложить фигурки на смазанный маслом противень. После расстойки в течение 1 часа поместить противень в духовку. Выпекать фигурки при температуре 240 °С в течение 10–15 мин. Вынуть их из духовки, выложить на разделочную доску, накрыть полотенцем, затем посыпать кокосовой стружкой.

Пасхальные пирожные

3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 2 яйца, 1 ч. ложка ванильного сахара, 200 г шоколада, соль.

1. В эмалированной посуде смешать просеянную муку с солью. Стереть сливочное масло с сахарным песком до светлой воздушной массы. Постепенно добавить, размешивая, яйца и ванильный сахар. Всыпать муку с солью, тщательно размешать до образования теста. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час.

2. Разделить готовое тесто на шарики (диаметром около 5–6 см). На присыпанной мукой доске раскатать каждый шарик, придав ему форму яйца, немного приплюснув тупой конец. Расставить тестовые яйца на противне на расстоянии 4–5 см друг от друга.

3. Выстлать противень фольгой, выложить на него тестовые яйца. Выпекать пирожные в духовке при температуре 170 °С в течение 10–12 мин. Переложить их из духовки на решетку и оставить до полного охлаждения.

4. Растопить шоколад в кастрюльке при слабом нагреве, обмакнуть нижнюю часть выпеченных яиц в шоколад. Выложить пирожные на пергаментную бумагу и охладить до затвердения шоколада. Пирожные можно обернуть в фольгу и в корзиночке подать вместе с куличом.

Кассата

400 г сыра рикотта (или творога), 200 г сахарной пудры, 4–5 ст. ложек сливок, 100 г изюма (без косточек), по 50 г лимонных и апельсиновых цукатов, 1 ст. ложка ванильного сахара, ½ стакана ядер фисташек (или миндаля, лучше без коричневой кожицы), 100 г шоколада, 4–5 ст. ложек ликера, готовая бисквитная основа

1. Изюм вымыть и обсушить, цукаты мелко порубить. В эмалированной или стеклянной посуде смешать сыр рикотта (или творог) со сливками, сахарной пудрой и ванильным сахаром. Накрыть посуду пищевой пленкой и поставить в холодильник на 12 часов.

2. Готовый бисквит (2/3) разрезать на прямоугольные пластинки толщиной около 1 см (размером примерно 5х7 см). Круглую или квадратную посуду (а лучше форму со съемными стенками) выложить по дну и бокам пластинками бисквита и основательно полить ликером, оставить на 1–2 часа для пропитки.

3. Шоколад измельчить и вместе с изюмом, цукатами, ядрами фисташек (или миндаля) подмешать в начинку из сыра рикотта. Наполнить подготовленную бисквитную основу начинкой.

4. Сверху накрыть оставшимся бисквитом, обильно сбрызнуть ликером. Накрыть торт пищевой пленкой и поставить в холодильник на 8–12 часов или в морозилку на 2–4 часа. При подаче торт выложить на сервировочное блюдо и украсить по своему вкусу цукатами, шоколадными фигурками, символизирующими Пасху, ядрами орехов.

Традиции. Италия

Классический пасхальный торт в Италии готовят из бисквита с начинкой из сыра рикотта, творога и даже мороженого. Пекут сладкую булку, в которую вплетают крашеные яйца в скорлупе. В Ломбардии традиционным для Пасхи считается хлеб в форме голубя, а в Лигурии пекут пирог с овощами и яйцами из 33 слоев тончайшего теста, каждый из которых символизирует год жизни Христа.

У христиан-католиков главным пасхальным блюдом издавна была баранина. И сегодня в Италии, даже в самой маленькой деревушке, на Пасху непременно подадут ее к столу (см. с. 203). Неаполитанцы придумали особый рецепт гарнира – жареные артишоки, которые прекрасно сочетаются с бараньими почками, тушенными с сыром, горошком и яйцами. А еще предлагают салаты – из салата-латука, сладкого перца, яблок, оливок и сердечек артишоков, а также из томатов, петрушки и чеснока.

Кроме баранины готовят и свинину. В Меце подают, например, поросенка, приготовленного на гриле. Сохранился даже рецепт паскалины (пасхального барашка), приписываемый Талейрану. Бараньи головы фаршируют печенью, беконом и пряными травами, обжаривают в масле.

Пасхальный десерт

⅔ стакана + 1 ст. ложка сахарного песка, ½ стакана тертых ядер миндаля, 2 белка, 1 стакан жирных сливок, ¼ ч. ложки ванильной эссенции, 750 мл ванильного мороженого, 1 ст. ложка порошка какао, 200 шоколада для короны.

1. Выстлать противень фольгой, смазать ее растительным маслом. Наметить 8 кругов диаметром 7–8 см на расстоянии 3–4 см друг от друга.

2. Смешать тертые ядра миндаля с сахарным песком (⅔ стакана). Взбить белки в плотную пену, затем осторожно стереть с ореховой смесью.

3. Используя кондитерский мешочек с насадкой «звездочка», разложить безе в намеченные на фольге круги, по окружности немного толще, чем в середине.

4. Выпекать безе в духовке при 180 °С до готовности (15–18 мин.). Выключить духовку, держать дверцу закрытой и оставить безе подсыхать на 2 часа.

5. Для изготовления шоколадной короны выстлать большой противень промасленной бумагой (без складок!).

6. Вылить на нее растопленный шоколад и размазать ровным слоем (размером 30х40 см). Охладить до затвердевания (15 мин.). Разрезать охлажденный пласт шоколада на 40 прямоугольников.

7. Для начинки взбить сливки с сахарным песком (1 ст. ложка) и ванильной эссенцией в плотную пену. Переложить безе на сервировочные тарелки. В середину каждого положить (столовой ложкой) мороженое и залить его со всех сторон взбитыми сливками. Посыпать порошком какао.

8. Осторожно снять шоколадные листки для короны с бумаги и обложить ими края безе, слегка прижав к взбитым сливкам. Подать к столу сразу или убрать в морозильник.

9. Если шоколад в холодильнике станет слишком твердым, то выдержать его некоторое время при комнатной температуре, чтобы он не поломался при работе.

10. Готовые пирожные, которые помещают в морозильник до подачи к столу, нужно положить на противень с промасленной бумагой.

Пасхальная сладость по-мексикански

150 г ядер миндаля, 1 кг сахарного песка, 2 ст. ложки мадеры, 6 стаканов молока, 1 палочка корицы, щепотка пищевой соды.

1. Влить в эмалированную кастрюлю молоко, положить палочку корицы, всыпать сахарный песок и соду. Нагревать при слабом огне, постоянно помешивая.

2. Ядра миндаля обжарить на сухой сковороде, очистить от коричневой кожицы и раздробить.

3. Когда молочно-сахарная масса начнет сгущаться, кастрюлю снять с плиты, удалить палочку корицы. Всыпать подготовленные ядра миндаля.

4. Влить в кастрюлю мадеру, перемешать. Снова поставить на огонь и нагревать, постоянно помешивая.

5. Когда масса достаточно загустеет, кастрюлю снять с плиты. Дать немного остыть.

6. Приготовленную сладкую массу тщательно взбить, охладить и выложить горкой на блюдо.

7. Рекомендуется к десерту подать охлажденную воду, ароматизированную кусочками дынь, ананасов и других экзотических фруктов.

Шоколадные цыплята

2½ стакана муки, 3 ст. ложки порошка какао, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 стакан сахарного песка, 170 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка ванильного сахара, ½ стакана кокосовой стружки, 100 г шоколада, соль.

1. В глубокой миске смешать муку с порошком какао, разрыхлителем и солью.

2. В другой посуде тщательно стереть сливочное масло с сахарным песком.

3. Взбить яйцо, добавить 2 ст. ложки воды и ванильный сахар, размешать.

4. Постепенно всыпать мучную смесь и кокосовую стружку, растереть все в мягкое однородное тесто.

5. Скатать тесто в шар. Завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник примерно на 1 час.

6. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Нарезать вырубкой в форме цыпленка заготовки печенья, можно разной величины. Обрезки аккуратно скатать, затем раскатать и снова нарезать выемкой фигурки цыплят.

7. Смазать маслом противень. Разложить печенье на противень в 3–4 см. друг от друга.

8. Выпекать печенье в духовке при температуре 180 °С до начала затвердевания (около 8 мин.).

9. Переставить противень с готовыми печеньями из духовки на решетку для охлаждения.

10. Растопить на водяной бане разломанный на кусочки шоколад.

11. Смазать остывшее печенье растопленным шоколадом, посыпать кокосовой стружкой, оставить до застывания.

Салаты и закуски

Салаты подходят ко всему и всегда – это прекрасный гарнир, легкая закуска, питательное блюдо и, конечно, украшение праздничного стола. Для их приготовления поистине нет пределов фантазии! Особенно хороши и красивы на столе свежие овощи и зелень. Прекрасное составляющее пасхального стола – заливные закуски из мяса и птицы.

Картофельный салат с мясом по-бразильски

5–6 шт. картофеля, 200–300 г вареного мяса, 4–5 ст. ложек майонеза, 3 ст. ложки рубленой зелени мяты, 2 маринованных зеленых томата, веточки пряной зелени, черный перец молотый, соль.

1. Вареное мясо нарезать маленькими кусочками. Большие картофелины разрезать пополам, чтобы они все получились примерно одинакового размера. Картофель очистить и сварить до готовности (20 мин.).

2. Готовый картофель облить холодной водой. Переложить в салатник, на дно которого уложено нарезанное мясо, и дать остыть. Смешать майонез и рубленую зелень мяты. Маринованные томаты нарезать мелкими кусочками, положить в эту смесь, приправить солью и перцем по вкусу.

3. Заправить приготовленным соусом картофель с мясом, оставить на 20 мин. в холодильнике. При подаче украсить веточками зелени.

Итальянский салат с ветчиной и яблоками

350 г ветчины, 100 г коротких макарон пенне, 100 г фаршированных красным перцем оливок, 2 черешка сельдерея, 2 кислых яблока, 3 маринованных огурца, 1 ст. ложка рубленого укропа (или зелени фенхеля), соль.

Для заправки: 5 ст. ложек майонеза, сок 1 лимона, кайенский перец, соевый соус.

1. Ветчину нарезать полосками. Сельдерей очистить, нарезать тонкими кусочками, бланшировать, откинуть на сито и дать воде стечь. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на четвертинки, удалить семенные коробочки и нарезать очень тонкими дольками.

2. Оливки нарезать тонкими кружками. Огурцы нарезать вдоль полосками. В подсоленной воде сварить макароны пенне, чуть недоварив. Слить воду, промыть холодной водой и дать остыть.

3. Ветчину, оливки, сельдерей, яблоки, огурцы и пенне аккуратно перемешать в салатнике.

Майонез смешать с соевым соусом, лимонным соком, солью и кайенским перцем.

4. Залить полученной заправкой салат и поставить его на 20 мин. в холодильник. При подаче перемешать и посыпать рубленым укропом (или зеленью фенхеля).

Мясной салат

300 г вареного мяса, 2 шт. вареного картофеля, 1 тепличный огурец, 2–3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 1 яблоко, 2 стебля зеленого лука, 3–4 ст. ложки майонеза, соль.

1. Вареный очищенный картофель и вареное мясо нарезать небольшими пластинами. С консервированного зеленого горошка слить жидкость.
2. Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Зеленый лук вымыть, порубить.
3. Очистить яблоко от кожуры и семенной коробочки, нарезать пластинками. Так же пластинками нарезать тепличный огурец.
4. Вареный картофель, мясо, огурец, зеленый горошек, яблоко уложить горкой в салатник, немного посолить. Заправить майонезом, осторожно перемешать.
5. При подаче сверху посыпать рубленым яйцом и рубленым зеленым луком.

Салат с беконом и шпинатом

200 г бекона, 250 г молодых листьев шпината, 2 ст. ложки оливкового масла, 75 г белого хлеба, 100 г шампиньонов.

Для заправки: 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка винного уксуса, ½ ч. ложки горчицы, щепотка сушеного эстрагона, 3 ст. ложки оливкового масла, сахарный песок, черный перец молотый, соль.

1. Бекон нарезать кубиками. Хлеб нарезать ломтиками. Шампиньоны отварить, нарезать ломтиками. Промыть мелкие листья шпината, обсушить на полотенце.
2. Разогреть на сковороде масло, обжарить, помешивая, кусочки бекона (5–6 мин.) до хрустящей корочки. Переложить на бумажное полотенце.
3. Срезать с ломтиков хлеба корку, нарезать их кубиками (1 см) и обжарить в масле, оставшемся после жарки бекона (4 мин.), до золотистого цвета.
4. Для заправки растолочь чеснок с солью, положить в миску, добавить уксус, горчицу, эстрагон, сахарный песок, поперчить, посолить, размешать. Постепенно влить оливковое масло, помешивая до загустения.
5. Влить 2 ст. ложки заправки в салатник. Затем всыпать листья шпината, грибы, жареный бекон и гренки. При подаче влить остальную заправку.

Салат «Никозия»

4–5 шт, картофеля, 5 вареных яиц, 250 г консервированной зеленой фасоли, 200 г (1 банка) консервированного тунца, 75 г маслин (без косточек), 4 консервированных красных томатов, 4 филе анчоуса (хамсы).

Для заправки: 1 толченый зубчик чеснока, 1 ст. ложка ароматизированного уксуса, ½ ст. ложки горчицы, 5 ст. ложек оливкового масла, черный перец колотый, соль.

1. Картофель отварить в «мундире» в воде до размягчения. Слить воду, картофель остудить и подсушить. Каждую маслину разрезать пополам, тунца сцедить и размять.
2. Консервированную фасоль нарезать кусочками, сложить в миску. Картофель очистить, разрезать на половинки, смешать с фасолью, добавив рыбу и маслины.
3. Для заправки смешать толченый чеснок, уксус, горчицу, оливковое масло, перец и соль. Половиной заправки полить картофельную смесь, слегка перемешать.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.