

Пасхальный стол

- Пасхальный стол не просто богат, он разнообразен: в зажиточных семьях подавались до 48 блюд - по числу дней Великого поста.

- Пасха праздновалась долго:

в любой момент могли зайти в гости, и величайшим позором для хозяйки был бедно накрытый стол.

- Обязательными являлись мясные блюда - запеченные и жареные окорока, телятина, всевозможные заливные и холодцы, паштеты, рулеты, закуски из овощей, грибов, каши (с мясом и сладкие), дичь.

- Особое внимание уделялось сладкому столу. Помимо обязательных куличей и творожных пасок пеклись булочки, медовые пряники в виде птиц и зверей.

- Изображение в печеных изделиях барашка имело и символический характер - это был символ, напоминающий о жертвенной гибели Христа.

- Готовились пироги, Мазурки, нежные «пуховые» бабы, варились кисели и сбитни, делали многослойные желе из соков и варенья.

- Пасхальный стол не имеет ограничений в использовании продуктов, но рыба обычно на нем не присутствует.

- Пасхальный стол накрывается на целый день, все зашедшие в дом имеют право подойти и отведать угощение даже без приглашения хозяев. Видимо, длительностью застолья обусловлено еще одно правило для

для пасхально

го стола - на нем обычно не бывает горячих блюд, что дает возможность хозяйке не обслуживать гостей, а вместе с ними радоваться и Праздновать светлый день.

- Празднуется Пасха всю неделю, и всю неделю у хорошей хозяйки должен быть накрыт стол, поэтому еду готовили загодя и много.**
- Предпочтение отдается старорусской кухне, но обязательными являются три блюда, которые освящают в субботу в церкви и которыми начинают разговляться - это крашеные яйца, куличи и пасха.**
- За пасхальным столом собираются родные, друзья, знакомые, так давно не видевшие друг друга: ведь в пост не принято наносить друг другу визиты.**
- И конечно же, пасхальную трапезу, как и любую другую, надо начинать и заканчивать молитвой.**

Домашний кулич



1 кг муки, 10 желтков, 3 белка, 200 г сливочного масла, 250 г - сахара, 1-1,5 стакана молока, 50 г свежих (не сухих) дрожжей, 100 г изюма, 25 г коньяка, 25 г цукатов, 3 ч. л. лимонной цедры (или 1 ч. л. кардамона молотого, или 0,5 ч. л. тертого мускатного ореха), 1 ч. л. шафрановой настойки, 3-4 ч. л. ванильного сахара, 1 г соли.

Приготовить опару: в 0,5 стакана кипящего молока заварить 100 г муки, размешать. Одновременно дрожжи развести в 0,5 стакана теплого молока, добавить 100 г муки, оставить на 10 минут. Соединить смеси, накрыть, поставить для подъема на 1 час. Приготовить заливку: желтки, белки, сахар, соль взбить добела, половину заливки влить в дрожжевую смесь, - добавить 250 г муки, вымесить, дать подойти 1 час, затем долить другую половину заливки, добавить 500 г муки, месить тесто, пока не будет отставать от рук. В готовое тесто влить небольшими порциями теплое жидкое сливочное масло, вымесить, добавить пряности (цедру, шафран, мускатный орех), коньяк, дать подойти вторично, затем тесто осадить до первоначального положения, добавить в него половину изюма, предварительно обваляв его в муке, дать тесту подойти в третий раз. Разделить тесто на 2 части (на 2 кулича),

выложить в формы до половины, всыпать оставшийся изюм, дать подняться тесту на 2/3

- формы, затем смазать его желтком, поставить в печь на небольшой огонь на 45 минут. В рецепте написано, что дрожжи обязательно должны быть сырые, но и с сухими нормально получается.

Из книги В. Похлебкина: «Кулич напоминает английский кекс, но готовое тесто в куличах более упругое, не столь рассыпчатое, как у кексов, плотноватое, волокнистое».

Морковный кулич



1 кг муки, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 500 мл молока, 200 г моркови, 50 г свежих дрожжей, соль по вкусу. Морковь отварить, натереть, добавить яйца, масло, молоко, муку, дрожжи, распущенные в небольшом количестве теплого молока, соль, сахар, замесить тесто, дать подняться, заполнить наполовину формы для выпечки. По желанию добавить изюм, цукаты, кокосовую стружку. После того как тесто в формах поднимется, установить куличи в духовку, выпекать при 180-200 градусах.

Куличики «Киндер-сюрприз»



Яичная скорлупа (половинки) - это формочки. 1 стакан муки. 0,5 стакана сахара, 3 желтка, 150 г маргарина, 0,5 стакана изюма, 2 ст. л. коньяка, 2 ст. л. измельченных орехов, ванилин, сода. для глазури: 3 белка, 1 стакан сахара; присылка для куличей. Смешать муку с

сахаром, желтками, маргарином, изюмом, коньяком, орехами, ванилью, содой, замесить жидкое тесто. Скорлупу смазать изнутри растительным маслом, посыпать мукой, заполнить скорлупки на 0,5 см ниже верха. На противень насыпать толстый слой крупной соли, яйца погрузить в соль, чтобы они не падали. Выпекать в духовке 30 мин. Сверху куличики смазать белковой глазурью (3 белка взбить с 1 стаканом сахара) и обсыпать присыпкой для куличей.

Бабушкин кулич



0,5 пачки дрожжей развести в небольшом количестве теплого молока с 1 ст. л. сахара. 1 пачку сливочного масла растопить в 0,5 л молока, охладить до теплого, соединить с дрожжами и мукой (до оладьевого густоты), дать подойти. Затем вбить 5 яиц, добавить щепотку соды, 1 ч. л. соли, 50 г сметаны, 1 стакан сахара, просеянную муку. Тесто вымешивать долго, пока не перестанет прилипать к рукам и стенкам посуды и не станет гладким, блестящим, эластичным. Накрыть полотенцем, поставить в теплое место. Когда тесто увеличится вдвое, всыпать 1 стакан изюм', перемешать, снова накрыть полотенцем. Стенки форм смазать изнутри маслом, посыпать сухарями, дно застелить промасленной бумагой. Тесто выложить на 1/3 объема форм, накрыть полотенцем, поставить в теплое место для подъема. Разогреть духовку до 175 градусов, смазать верх куличей желтком, выпекать 45- 60 минут, время от времени немного поворачивал формы по часовой стрелке (для равномерного пропекания).

Готовность проверять тонкой деревянной лучинкой, а если верх уже подрумянился, накрыть его фольгой. Готовые куличи, вынув из форм, перевернуть «вниз головой», накрыть полотенцем, а затем смазать верх взбитыми с лимонным соком белками или белой глазурью, украсить орехами, цукатами или просто посыпать сахарной пудрой. Это рецепт моей бабушки, он по ингредиентам без прибамбасов, но у него всегда неизменно прекрасный результат.

Кулич датский

A close-up photograph of several Danish buns (kuller) arranged on a white surface. The buns are round and golden-brown. Some are topped with white icing, some with chocolate, and some with colorful sprinkles. The background is slightly blurred, showing more buns and a white plate.

500 г муки, 100 г смеси сухофруктов, 5 ст. л. коньяка, 20 г сырых дрожжей, 250 мл теплого молока, 80 г сахара, 1 ч. л. натертой цедры лимона, 0,5 ч. л. молотой корицы, по 1/4 ч. л. молотого имбиря и кориандра, щепотку гвоздики и соли, 2 яйца, 100 г мягкого сливочного масла, 100 г панировочных сухарей, 250 г сахарной пудры, 4 ст. л. лимонного сока. Сухофрукты мелко нарезать, залить коньяком на час. Из муки, дрожжей, молока, сахара, цедры, пряностей, соли, яиц замесить тесто, оставив немного муки, в которой обвалять сухофрукты. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, наполнить наполовину тестом, дать подойти, затем выпекать при 200 градусах 45 минут. Покрыть глазурью.

Талган



ФОТО АЛЕКСАНДРА ЛУБИЧАНОВА

Способ приготовления

1. В молоко добавить сахар

добавить талган и перемешать

2. В растопленное масло (сливочное или топленое) всыпать талган, добавить сахар или мёд (по желанию - черемуху, но она не должна отбивать вкус талгана: (на 0,4 кг масла -2 стакана талгама, 2-3 чайных ложки сахарного песка или 2 ' ст.ложки меда, 1/4 стакана молотой сухой черемухи).

После тщательного перемешивания готово к употреблению.

Приготовленный. талган можно,

выложив в тарелку. поставить в холодильник. После - нарезать на ровные кусочки в виде треугольников. ромбиков, квадратиков.

3. К 2 столовым ложкам талгана добавить 10 гр.грецкого ореха и 1 стакан кефира. Перемешать

Два вида пасхи

Пасху готовят двумя способами: горячим и холодным. Если хозяйке больше по душе

- холодная пасха, то она просто перетирает творог через дуршлаг, кладет в него мягкое сливочное масло или сметану, сахар и изюм или цукаты. Все перемешивает, выкладывает в пасочницу, ставит в холодильник на несколько часов, прикладывая сверху гнет.

Горячая пасха потребует немного больше времени. Перетертые компоненты (творог, сахар, масло, изюм), хозяйка подогревает на малом огне. Как только появились

- первые пузырьки - снимает с плиты, остужает, выкладывает в форму, выносит на холод.

Пасла, приготовленная горячим способом, нежнее, слаще, хранится дольше.

*