

> ТРАДИЦИИ  
**Млеко  
огустевшее**

**ПАСХА** (на церковнославянском – «млеко огустевшее») – особое блюдо из творога, которое по русской традиции готовится только раз в году – на праздник Пасхи.

Форма пасхи – усеченная пирамида, символизирующая гроб Господень. Традиционно для приготовления пасхи использовалась специальная разборная деревянная форма – пасочница. В наши дни используют и другую посуду; в продаже есть пластмассовые пасочницы.

Деревянная пасочница делается из дощечек, на внутренней стороне которых вырезают буквы «ХВ», означающие приветствие «Христос Воскресе!», а также изображения креста, копыя, проросших зерен, ростков и цветов – символов страдания и воскресения Иисуса Христа, иногда голубя – символа Святого Духа. Эти рисунки и надпись потом отпечатываются на готовой пасхе.

Для пасхи полагается брать творог высшего качества – свежий, сухой и однородный. Другие ингредиенты: сливочное масло, сливки или сметана, изюм. Иногда в пасху добавляют миндаль, пряности, яйца. Украшают изюмом, цукатами, орехами.

Пасхи делают двух видов: сырые и вареные. Так как сырой творог нельзя долго хранить, сырые пасхи обычно делают небольшого размера. Творог кладут под гнет, чтобы удалить излишнюю сыворотку, потом дважды протирают через сито. Для сырой пасхи все ингредиенты тщательно перетирают в однородную массу. Для вареной пасхи эту массу нагревают в кастрюле. Потом кастрюлю опускают в емкость с холодной водой и, постепенно помешивая, доводят массу до остывания. Затем укладывают в пасочницу, застланную влажной марлей. Форму под небольшим гнетом ставят в холод на двенадцать часов. Вместе с другими пасхальными блюдами пасху освящают в церкви и подают к праздничному столу.

**Пасха сырая**

**Ингредиенты:** 1,25 кг творога, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

**Способ приготовления:** Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахаром добела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Полученную кремообразную массу соединить с протертым творогом, приправить солью.

Подготовленную массу перемешать, переложить в пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет и поставить на двенадцать часов в холодильник.



# Светлого Воскресения!

> Испечь пасхальный кулич – настоящее искусство



**ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ БЛЮДО на пасхальном столе – освященный в церкви кулич.**

В отличие от теста для пирогов, в куличное тесто кладут много яиц, взбитых в пену белков, сливочное масло и сахар. Эти компоненты позволяют получить очень сдобное тесто, изделия из которого долго не черствеют. Куличи готовят из дрожжевого теста. Чтобы дрожжи лучше «работали» и могли бы «поднять» всю сдобу, тесто нельзя перегружать. Поэтому куличное тесто готовят в несколько приемов, постепенно вводя масло, яйца, сахар. Тесто надо буквально выхаживать, оберегать от сквозняков, укутывать. Затворяют тесто в ночь с четверга на пятницу, в пятницу пекут куличи, в ночь с субботы на воскресенье освящают. Приготовленное тесто раскладывают в высокие куличные формы, тщательно и обильно смазанные размягченным (но не жидким) маслом, заполняя их наполовину. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, осторожно ставят в духовку и выпекают при температуре 180 градусов до готовности. Готовые куличи богато украшают глазурью, орехами, цукатами, цветной посыпкой. В домах, где поддерживают традиции, можно видеть куличи, посыпанные разноцветным пшеном.

**Кулич простой**

**Ингредиенты:** 1 кг муки, 600 г молока, 50–70 г свежих дрожжей, 20 яиц, 200 г сахара, 500 г сливочного масла, соль по вкусу.

**Способ приготовления:** Смешать муку с теплым молоком,

распушенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой. Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, расплавленное теплое масло, соль и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дать тесту подняться вторично. Затем тесто следует хорошо выбить (удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, наполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

**Бабушкин кулич**

**Ингредиенты:** 5 стаканов муки, 1,5 стакана сливок, 1 стакан сахара, 8 желтков, 250 г сливочного масла, 100 г свежих или 10 г сухих дрожжей, соль по вкусу.

**Способ приготовления:** Приготовьте опару: сливки немного подогрейте, положите дрожжи, 1 ст. ложку сахара и половину всего количества муки. Перемешайте и поставьте опару в теплое место. Желтки разотрите с сахаром и размягченным сливочным маслом до однородности. Крупные орехи немного измельчите, изюм промойте, цукаты нарежьте. Когда опара поднимется, добавьте в тесто остальные продукты, вымесите и оставьте подниматься в теплом месте. Обомните. Тесто

должно подняться два раза. Подготовьте формы для куличей: стенки смажьте маслом, на дно положите кружки пергаментной бумаги. Выложите тесто в формы, заполняя их примерно на треть, и дождитесь, чтобы оно вновь поднялось (почти до кромки формы). Выпекайте куличи в разогретой духовке при температуре 200–210 °С. Готовность кулича можно определить, осторожно проткнув его деревянной шпажкой. Если она будет сухой, кулич готов. Кулич среднего размера выпекается примерно 40–45 минут. Готовый кулич накройте полотенцем, когда остынет, украсьте сахарной пудрой или шоколадной глазурью.

**Кулич из жидкого теста (старинный рецепт)**

**Ингредиенты:** 2 кг пшеничной муки, 100 г свежих дрожжей, 4 стакана молока, 20 яичных желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана расплавленного сливочного масла.

**Способ приготовления:** Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину муки, тщательно размешать, чтобы не было комков, и дать опаре подняться. В готовую опару ввести желтки, растертые добела с сахаром, расплавленное теплое масло и оставшуюся муку. Замесить тесто, выбить его лопаткой, влить в формы, смазанные маслом, дать расстояться. Тесто должно получиться немного более густым, чем тесто для оладий. Когда тесто поднимется, поставить формы в горячую духовку на час.

**Кулич морковный**

**Ингредиенты:** 100 г сливочного масла, 200 г сахарного песка, пол-литра молока, 200 г моркови, 50 г дрожжей, соль по вкусу, 1 кг муки.

**Способ приготовления:** Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками, уложить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до 1/3 объема, занимаемого морковью), отварить под крышкой до готовности. Затем протереть сквозь сито, добавить масло, молоко, муку, распущенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, соль, сахарный песок и замесить тесто. Дать ему подняться и заполнить наполовину приготовленные формы для выпечки. После того как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, установить куличи в духовку и выпекать при температуре 180°–200°.

**Сахарная глазурь**

**Ингредиенты:** 1 стакан сахарной пудры, 4 ст. л. воды, ароматические вещества и пищевые красители.

**Способ приготовления:** Сахарную пудру просеять через сито, всыпать в кастрюлю, влить теплую воду и добавить ароматические вещества. Нагреть глазурь, помешивая лопаточкой, до 40°. Если глазурь слишком густая – добавить воды, если жидкая – добавить сахарной пудры. Глазурь можно окрасить в любой цвет пищевыми красителями. Глазурь наносят кисточкой сразу после ее приготовления. Можно положить изделие на решетку, подставив снизу лоток, и облить изделие. Глазурь медленно сохнет, поэтому покрытые ею изделия можно подсушить в духовке при 80–100°.

**Сахарно-белковая глазурь**

**Ингредиенты:** 1 стакан сахарной пудры, 1-2 яичных белка, 1 ч.л. лимонного сока.

**Способ приготовления:** Сахарную пудру просеять, добавить лимонный сок или лимонную кислоту, яичный белок и растереть деревянной ложкой до получения однородной массы. Можно добавить ароматические вещества и пищевые красители. Глазурь должна быть в меру густой и достаточно текучей, чтобы она покрывала поверхность изделия, обтекая ее. Если глазируемую поверхность покрыть тонким слоем фруктового повидла или джема, глазурь становится более глянцевой и ровнее покрывает поверхность.

**Шоколадная глазурь**

**Ингредиенты:** 1 стакан сахарной пудры, 1-2 яичных белка, 1 ч.л. ванильного сахара, 2 ч.л. какао-порошка, 1 ч.л. лимонного сока.

**Способ приготовления:** Просеянную сахарную пудру смешать с ванильным сахаром и какао-порошком в глубокой чашке. Поставить чашку в миску с горячей водой, добавить лимонный сок или лимонную кислоту, яичный белок и растереть деревянной ложкой или лопаткой до получения однородной массы ☺