

Готовим вместе

Пасхальные куличи

Домашние гораздо вкуснее покупных



Из архива «ММ», Андрей Серебряков

Приближается светлый праздник Пасхи. Так хочется порадовать близких вкусными куличами! Однако традиционная пасхальная выпечка удаётся не каждой хозяйке. Предлагаем вниманию читателей упрощённые рецепты куличей, в которых используются сухие дрожжи и гораздо меньше сдобы.

Во время приготовления важен и правильный настрой. Недаром говорят: «Какое настроение – такой и кулич!»

«Светлая Пасха»

Ингредиенты. Для теста: 500 мл молока, 1–1,3 кг муки, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 200–250 г сахара, 11 г сухих дрожжей,) ½ ч. л. ванилина, 1 щепотка соли, 300 г изюма без косточек. Для глазури: 2 яичных белка, 100 г сахара. Для украшения: разноцветный мармелад или посыпка.

Приготовление. Разведите сухие дрожжи в тёплом молоке, добавьте к ним 500 г муки и поставьте опару в тёплое место на полчаса. Желтки отделите от белков и разотрите их с сахаром и ванилином. Белки взбейте с солью в пену. В подошедшую опару введите желтки, размягчённое масло, белки и постепенно, помешивая, всыпьте оставшуюся муку. Замесите тесто и оставьте его на 1 час, чтобы подошло. После чего добавьте промытый изюм, перемешайте и подождите, пока тесто ещё раз поднимется. Готовым тестом заполните на треть смазанные маслом формочки и оставьте в таком виде на некоторое время, чтобы тесто поднялось и заполнило собой формочки. Выпекайте куличи в разогретой до 150 градусов духовке до готовности. Тем временем приготовьте глазурь. Для этого взбейте белки с сахаром до образования устойчивых пиков. Горячие куличи покройте приготовленной глазурью и украсьте разноцветными кусочками мармелада, измельчёнными орехами или готовой покупной посыпкой.

«Дивный»

Ингредиенты. Для теста: 1 кг муки, 2 ст. тёплого молока, 250 г маргарина, 6 яиц, 1 ст. сахара, 1 ч. л. ванилина, 2 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. очищенных тыквенных се-

мечек. Для глазури: 1 белок, ½ ст. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 1 щепотка соли. Для украшения: 100 г разноцветных цукатов.

Приготовление. Для опары смешайте сухие дрожжи с 1 ч. л. сахара, залейте молоком, перемешайте и добавьте 1,5 ст. муки. Оставьте опару в тёплом месте на 1 час. У яиц отделите желтки от белков. Желтки смешайте с оставшимся сахаром и ванилином, добавьте 200 г размягчённого маргарина и перемешайте. Тогда же, в общую массу влейте опару. Белки взбейте в пену и вмешайте в тесто. Постепенно введите в него оставшуюся муку. Затем добавьте тыквенные семечки (целые или измельчённые), хорошо перемешайте и оставьте тесто ещё на 1 час в тёплом месте. Подготовленные для выпечки формы смажьте оставшимся маргарином и заполните их наполовину тестом. Дайте тесту подняться и только потом поставьте формочки в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекайте в течение часа. Взбейте в крепкую пену белок со щепоткой соли. Не переставая взбивать, добавьте лимонный сок и сахар. Получившейся глазурью полейте горячие куличи, посыпьте сверху цукатами и дайте глазури застыть.

«Екатерининский»

Ингредиенты. 500 мл тёплого молока, 9–10 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соли, ½ ст. растительного рафинированного масла. 200 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 2 ч. л. сухих дрожжей, ½ ст. изюма без косточек.

Приготовление. В пол-литровую банку налейте немного тёплого молока, добавьте 2 ч. л. сахара и дрожжи, перемешайте и поставьте опару в тёплое место, чтобы она поднялась. В широкую ёмкость просейте муку, но не всю, а примерно 8 стаканов. В отдельной миске разведите в молоке отдельно растёртые с сахаром яйца, соль, растительное и сливочное масло. Влейте смесь в просеянную заранее муку, затем – опару и добавьте изюм. Замесите тесто, постепенно добавляя остальную муку. Теста у вас получится много, его хватит на приготовление нескольких куличей. Разложите тесто по смазанным маслом формам и выпекайте в разогретой до 180 градусов духовке до готовности. Испечённые куличи остудите, полейте глазурью, приготовленной из 1 белка и 1 ст. сахара, взбитых с

помощью миксера, Украсьте куличи по своему желанию.

«Воскресение»

Ингредиенты. Для теста: 3 ст. муки, 1 ст. тёплого молока, 200 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 2 яйца, 2 ч. л. сухих дрожжей, ½ ст. изюма, ванилин – по вкусу. Для глазури: 3 белка, 1 ст. сахара.

Приготовление. С вечера в эмалированную кастрюлю положите, не перемешивая, дрожжи, нарезанное кусочками сливочное масло, сахар и вымытый изюм. Касательно последнего, хочется дать совет: берите для этой выпечки тёмный изюм. Когда он за ночь настоится, то тесто получится очень приятного кремового цвета. Залейте всё стаканом тёплого молока, накройте чистым полотенцем и оставьте до утра. Утром в эту массу добавьте муку и ванилин по вкусу. Хорошо вымесите тесто и разложите его в смазанные маслом формы, заполнив их наполовину. Дайте тесту постоять до тех пор, пока оно вдвое не увеличится в объёме. Поставьте кулич в духовку и выпекайте при температуре 200°C до готовности, которую можно проверить с помощью деревянной палочки. Готовый кулич обмажьте глазурью, украсьте посыпкой и подсушите в открытой духовке.

«Славный»

Ингредиенты. 7,5 ст. муки, 1,5 ст. молока, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. растопленного сливочного масла, 8 яиц, 1,5 пакетика сухих дрожжей, ваниль – по вкусу, 2 ст. л. сухого шафрана, разведённого в небольшом количестве воды, 0,5 ст. изюма.

Приготовление. Взбейте яйца с сахаром, добавьте в смесь растопленное сливочное масло, молоко, специи и муку, смешанную с сухими дрожжами. Поставьте смесь на ночь в тёплое место. За это время парутройку раз подбейте поднявшееся тесто. Оно не должно получиться крутым. Формы для выпечки смажьте маслом, обсыпьте манной крупой или сухарями. Заполните формы тестом на треть и оставьте, чтобы оно немного поднялось. Выпекайте куличи в разогретой до 180–200 градусов духовке до готовности. Готовые куличи посыпьте сахарной пудрой и украсьте по своему усмотрению.

Светлой Пасхи вам и всем, кто вам дорог!

Крашенки

Праздничное разноцветье

Главное пожелание – красить яйца всей семьёй!



Из архива «ММ», Андрей Серебряков

В апреле полки супермаркетов пестрят наборами для окраски яиц к Пасхе. Всевозможные этикетки и наклейки, разнообразные красители... Выбор велик. Но как быть, если хочется быть уверенным в натуральности красителей? Воспользоваться нашими советами и вместе с родными и близкими провести вечер за этим увлекательным занятием.

Секреты варки яиц

Лучше выбрать яйца с белой скорлупой – тогда после окраски цвет будет ярким. Чтобы краска держалась хорошо, перед варкой можно протереть каждое яйцо уксусом или мыльным раствором. Нельзя варить яйца, которые только достали из холодильника, иначе скорлупа может треснуть. Надо дать яйцам хотя бы полчаса, а лучше дольше, полежать при комнатной температуре. Чтобы сварить яйца вкрутую, достаточно десяти минут. Если хочется, чтобы желток получился жидким, не стоит варить больше пяти минут.

Натуральные красители

Жёлто-коричневый оттенок получают из отвара луковой шелухи.

На сто граммов шелухи берётся литр воды. Раствор надо кипятить тридцать минут, потом процедить через марлю. Окрасить яйца в коричневый цвет также поможет крепкая заварка чая или раствор кофе.

Оранжевый. Если взять меньше луковой шелухи, можно получить пасхальные яйца не привычного насыщенного коричневого, а лёгкого оранжевого цвета.

Красный цвет считается традиционным для пасхальных яиц. Свёклу надо натереть на крупной тёрке или же измельчить в блендере. Затем от массы отжать сок и в нем окрасить предварительно сваренные яйца. Также красный оттенок можно получить с помощью сока черники.

Жёлтый. Две столовых ложки куркумы развести в воде и несколько минут кипятить раствор. Затем в этом растворе отварить яйца. Можно также приготовить раствор для получения желтого цвета из цедры апельсинов и лимонов, скорлупы грецкого ореха или же из молодых березовых листьев. Чтобы окрасить уже сваренные яйца в жёлтый, можно использовать свежий морковный сок.

Зелёный. Обычную аптечную зелёнку развести водой, регулируя насыщенность цвета. Затем опускают в раствор опустить варёные яйца. Кстати, зелёнка абсолютно безвред-

на для здоровья. Но при желании вместо неё можно воспользоваться соком из листьев шпината.

Синий. Краснооканную капусту мелко нарезать. Смешать нарезку с двумя стаканами воды и добавить две столовых ложки уксуса. В подкрашенную воду положить уже сваренные яйца.

Создаём узоры

Существует множество способов создать узоры на яйцах. Выбор красивых ярких наклеек в магазинах велик, но интереснее экспериментировать самим.

Эффект мраморной скорлупы. Перед тем, как опускать яйца в кипяток, обернуть в луковую шелуху и хлопчатобумажную ткань.

Эффект крапикни – обвалить влажные яйца в сухом рисе, а потом замотать в шелуху. Если шелухи нет, можно использовать чайную заварку. Чтобы она дала насыщенный коричневый оттенок, на сто граммов чая брать не более половины литра воды.

Конечно, нет предела совершенству. Это лишь самые простые и удобные способы, как покрасить яйца в домашних условиях. Пробуйте, фантазируйте, радуйтесь совместному творчеству с близкими – ведь особенно интересно красить яйца всей семьёй.