



ВСТРЕЧАЕМ ПАСХУ

традиции ✦ рецепты ✦ подарки



Встречаем Пасху. Традиции, рецепты, подарки

ТД "Белый город"

2009

УДК 36.997
ББК 641.56

Встречаем Пасху. Традиции, рецепты, подарки / ТД "Белый город", 2009

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.

УДК 36.997
ББК 641.56

, 2009
© ТД "Белый город", 2009

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	12
Пасха в русской традиции	14
Праздник Светлого Воскресения Христова на Руси	14
Празднование Пасхи в наши дни	15
Пасхальное застолье	16
Творожная пасха, пасхальные выпечки и десерты	17
Изготовление пасхальных украшений	17
Пасха обыкновенная	18
Заварная пасха	18
«Красная» пасха	19
Шоколадная пасха	19
Пасха миндальная	19
Пасха петербургская	20
Вареная царская пасха	20
Пасха боярская	20
Сырая царская пасха	20
Пасха топленая	21
Розовая пасха	21
Классический кулич	22
Ванильный кулич	22
Кулич домашний	23
Кулич с лимоном и шафраном	23
Глазированный кулич	24
Кулич-поплавок	24
Кулич, выпеченный в печи по-старинному	25
Простой кулич	26
Конец ознакомительного фрагмента.	27



Встречаем Пасху. Традиции, рецепты, подарки Автор-составитель Т.В. Левкина

Светлое воскресенье 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 знаменем 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 лампы. 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 воскресенье	Вход в Иерусалим	Пасха	Вознесение Господне	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 славить» – обходят храм. Затем крестный ход останавливается перед затворенными главными дверями, и священник начинает утреню возгласом: «Слава Святей, единосущней, животворящей и нераз-

дельней Троице». Затем, подобно Ангелу, возвестившему мироносицам о Воскресении Христа, трижды поет вместе с другими священнослужителями тропарь Пасхи: «Христос воскрес из мертвых, смертью 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 воскрес!» Затем священнослужители повторяют начало тропаря: «Христос воскрес из мертвых, смертью смерть поправ», а певчие оканчивают его: «И сущим во гробех живот даровав».

В это время двери храма открываются, все входят 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 воскрес!» 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 «Святой 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-волошебников, 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 яйцом 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 крашенные 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 добела, 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 крашенные или расписанные яйца.

Заварная пасха

1 кг творога, 3–4 желтка, 1 стакан сахарного песка, 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 до бела. 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 до бела 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 блюдце, 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 охладить 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 сверху.

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, вымесить, 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, вмешать. 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 – крашенные 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 до бела, 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, обвалить в муке и вмешать его в тесто.

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.