

# ПАСХА: ПИР НА ВЕСЬ МИР

№46

СПЕЦВЫПУСК  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ № 46



12+

ISSN 1992-3783



13046

9 771992-378002

# ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ "Почта России"

по каталогу

"Почта России"

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ

**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ**  
3 Золотых рецепта  
Выходит ежемесячно.



Подписной индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ  
8 спецвыпусков

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц.  
Выходит ежемесячно.



Подписной индекс: **11759**

+ приложение  
"Золотый сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ  
ЧИТАТЕЛЕЙ

68 страниц.  
Выходит ежемесячно.



Подписной индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ  
спецвыпуск

ПОЧТА РОССИИ



ДЛЯ  
ПРАЗДНИКОВ  
И БУДНЕЙ

## ЖДИТЕ В МАЕ!

### «ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ» №5

В новом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями. Мы представляем вам более 200 рецептов, среди них: аппетитные разнообразнейшие салаты, сытные простые закуски, ароматные горячие блюда из мяса, курицы, рыбки, домашняя выпечка и соблазнительные десерты для детей и взрослых. Эта брошюра станет отличным подарком всем любителям готовить, а также тем, кто еще только постигает азы кулинарии.

## ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ №5 МАЙ 2013 рецептов Вкусные весенние блюда



рецепты наших читателей

- Салат из курицы «Комплимент»
- Салат «Приключение»
- Кальмары «Царевна-Лебедь»
- Закуска с авокадо «Тет-а-тет»
- Рыбный суп «Мой Нептун»
- Суп «Сосисочный»
- Говядина по-болгарски
- Курочка в капусте
- Макароны с грибами по-милански
- Морской окунь в овощной корочке
- Курица с чесноком по-французски
- Свинные отбивные в цитрусовом соусе
- Шоколадно-кокосовые пончики
- Заправка «Для всех блюд», а также рецепты первых заготовок.

«Специальное издание «Золотая коллекция рецептов» №46, апрель 2013г.

Удостоверение фискального документа  
По редактору: Золотых А.Б.  
Надано подписки в печать: 12.04.2013.  
Дата выхода в свет: 15.04.2013.

Тираж: 27000 экз.  
Выпуск № 1463.  
Параметры заказа в каталоге  
«Почта России»: 140861.

Адрес редакции, издательства:  
800037 г. Днепропетровск,  
ул. Перемоги, 35-13

Адрес для писем: 600007,  
Новоукраинское шоссе,  
г. Днепропетровск, ул. 13.

Адрес типографии:  
г. Днепропетровск, пр-т Шабова, 47а.  
Газета зарегистрирована Физическим лицом: Физический лицом: № 140861.

Формат издания: стандартный формат.  
Средства массовой информации:  
Свидетельство о регистрации СМИ № 05 77-34003 от 04 декабря 2009 г.

Издатель: ООО «Специальное издание «Золотая коллекция рецептов» №46, апрель 2013г.

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



### Крокеты из яиц

Борисова Ольга,  
г. Ачинск

**8 вареных яиц,**  
**150 г ветчины,**  
**1 ст. сметаны,**  
**3 ст. л. панир, сухой,**  
**1 ст. томатной пасты,**  
**2 ст. растит. масла,**  
**листья салата, соль.**

Белки отделите от желтков, белки мелко порубите. Затем посолите и перемешайте с горячей сметаной, добавив сырой желток. Поставьте охлаждаться. Вареные желтки

порубите, добавьте мелко нарезанную ветчину. Заправьте их сметаной и добавьте сырой белок. Массу из вареных белков сформируйте в лепешки, на которые уложите желтково-ветчинный фарш. Сформируйте из ингредиентов шарики величиной с большой грецкой орех. Готовые шарики обмажьте в желтке, запанируйте в сухарях, а затем обжарьте в большом количестве растит. масла. При подаче крокеты выложите на листья салата и украсьте зеленью. Томатную пасту подайте отдельно.

*На заметку: Яйца с трещиной можно варить, и они не будут вытекать, если их предварительно завернуть в алюминиевую фольгу.*





Ревина Дарья, г. Белореченской

## Яйца в рубашке

6 яиц, 2 ст. л. толченых орехов, 4 ст. л. горчицы, 50 г сыра, панир, сухари, растит. масло, соль, перец.

Яйца разрезать вдоль, желтки вынуть. Соединить желтки, горчицу, толченые орехи, соль, перец.

Заполнить начинкой половину яйца и накрыть 2 половиной, скрепив по бокам зубочистками. Запанировать яйца в муке, затем в сыром яйце, в смеси из тертого сыра с сухарями, затем снова в яйце, сухарях с сыром. Обжарить яйца в большом количестве растит. масла, выложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

Перед подачей полить сметаной.

Рослякова Татьяна, г. Калуга

## Салат «Весенний джаз»

300 г белокочанной капусты, 100 г крабовых палочек, 1 свежий огурец, 1 небольшая луковичка, по 1/2 желтого и красного болгарского перца, по 1/2 б. конс. горошка и кукурузы, майонез, зелень.

Капусту тонко шинковать и слегка помять руками. Крабовые палочки, огурец и перец нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты перемешать, добавить горошек и кукурузу, заправить майонезом и перемешать. При необходимости добавить соль и перец.

Гривина Любовь, г. Стерлитамак

## Салат «Пасхальное яйцо»

По 200 г отварного или жареного куриного филе и филе индейки, 2 сладких перца, 200 г конс. ананасов, 2 свежих огурца, 100 г орехов (по вкусу), майонез, зелень, вареные яйца и зерна граната для украшения, соль, перец.

Мясо (можно также использовать ветчину или любое мясо), огурцы и очищенные перцы нарезать тонкой соломкой, ананас — кусочками, орехи мелко порубить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом. Выложить салат на блюдо в виде яйца.

Посыпать тертыми яйцами, украсить зеленью и из зерен граната выложить пасхальную символику.

Степина Марина, г. Таганрог

## Салат из курицы и миндаля

500 г куриного филе, 3 ст. л. молотого жареного миндаля, 200 г сыра, 4 яйца, 100 г винограда, майонез, растит. масло, соль, карри.

Филе нарезать кубиками и обжарить на растит. масле, посолить, приправить карри, остудить. Яйца и сыр натереть на крупной терке. Выложить слоями: мясо, сыр, яйца. Каждый слой промазать майонезом и посыпать молотым миндалем.

Сверху выложить половинки винограда без косточек.

Крюкова Татьяна, г. Щекино

## Закусочный рулет из омлета

4 яйца, 125 г майонеза. Начинка: 2 плавленых сырка, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 1 пучок укропа, 125 г майонеза.

Для приготовления рулета нужно взбить яйца с майонезом, добавить соль и вылить массу на заранее разогретый противень, намазанный растительным маслом. Выпекать до образования светло-коричневого цвета. Края отогнуть, чтобы не приставали. Перед приготовлением рулета начинку перемешать и поставить в холодильник. На теплый яичный блин

Гарелкина Вера, г. Екатеринбург

## Салат «Норвежский»

2 помидора, 1 баклажан, 1/2 ст. гранатового сока, 100 г слабосоленой семги, сок 1/2 лимона, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. муки, слив. масло, олив. масло, твердый сыр, листья салата.

Баклажан целиком запечь в духовке, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Нарезать помидоры кружочками. Листья салата порвать руками. Заправить их оливковым маслом, перемешать. Выложить на плоское блюдо помидоры, баклажаны, сверху — тонкие ломтики семги. Теплым соусом полить салат и посыпать сверху тертым сыром.

Для соуса: на сковородке распустить сливочное масло с мукой, добавить гранатовый сок и сахар. Помешивая, довести смесь до легкого загустения.



намазать начинку и свернуть в рулет. Поставить на холод. Перед подачей нарезать ломтиками и красиво уложить на тарелку.

Степанова Ольга, г. Суздаль

## Рулетик из ветчины в желе

300 г ветчины, 100 г сыра, конс. корншоны, 1 вареная морковь, 1 вареное яйцо, 1 ст. л. желатина, 1 зубчик чеснока, майонез, зелень петрушки.

Желатин замочить в холодной воде, дать набухнуть, растворить в 1 л горячей воды, довести до кипения. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, уложить на них начинку из тертого сыра с чесноком и майонезом и по одному корншончику, свернуть в рулетики. На тонкий слой налитого на блюдо и застывшего желе уложить рулетики, оформить зеленью, цветами из моркови и яйцами. Затем залить оставшимся желе и дать застыть.

Извоцкова Полина, г. Ессентуки

## Куриные палочки с соусом

650 г куриных палочек, 1/3 ст. муки, 1 яйцо, 2 ст. риса, 2 ст. л. олив. масла, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. меда, 3 моркови, 1 огурец, соль, перец.

Слегка взбить яйцо, приправить солью и перцем. В кухонном комбайне смешать рис с маслом до консистенции крошки, приправить солью и перцем. Обвалять куриные палочки сначала в муке, а затем в яйце. Затем обвалять куриные палочки в рисовой смеси. Выложить на противень и запекать 10-15 мин. при 220°C.

Для соуса: смешать сметану, горчицу и мед, приправить солью и перцем.

Подать куриные палочки с нарезанными кубиками огурцом, морковью и сливочным соусом.

Куличкова Мария, г. Орел

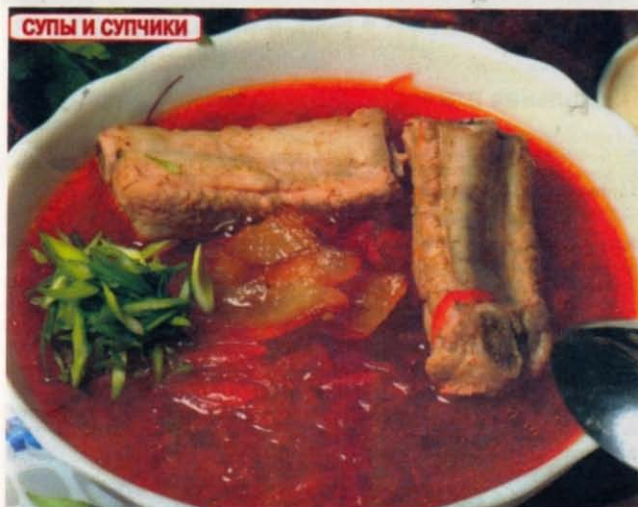
## Яйца по-неаполитански

6 яиц,  
6 ст. л. риса,  
1,5 ст. воды,  
100 г сыра,  
2 ст. л. слив. масла,  
соль, перец, петрушка.

Перебранный и промытый рис опустим в кипящую, подсоленную воду и будем варить 20 мин. Затем сваренный рис откинем на сито и смешаем его с тертым сыром. Сваренные вкрутую яйца разрежем вдоль. Выложим рис на смазанный маслом небольшой противень. Сверху положим кусочки сливочного масла и половинки яиц, поперчим и посылем мелко нарезанной петрушкой. Запечем в сильно разогретой духовке в течение 15 мин. К столу подадим на противне.



## СУПЫ И СУПЧИКИ



Денисова Яна,  
г. Тамбов

## Пасхальный борщ

500 г свинины на костьчке,  
1 помидор,  
2 свеклы,  
4 ст. л. конс. хрена,  
1 ст. л. 6% винного уксуса  
или лимонного сока,  
100 г. копченого сала,  
2 моркови,  
2 луковичи,  
1 сладкий перец,  
1 корень петрушки,  
1 кг квашеной капусты,  
2 ст. л. растит. масла,  
соль, перец.

1 морковь, 1 луковичу и корень петрушки очистить и обжарить на сухой раскаленной сковороде в течение 4 мин. Свинину залить 4 л воды, довести до кипения, снять пену. Добавить обжаренные овощи, соль, перец и варить на среднем огне 1 ч.

Лук, морковь и свеклу натереть на терке, помидор нарезать кубиками. Жарить лук, морковь и свеклу, помешивая, 4 мин. Влить уксус, тушить 10 мин. Добавить помидоры и готовить еще 4 мин. Нарезать капусту и сало небольшими кусочками. Сало обжарить на сухой сковороде до шкварок. Добавить капусту и готовить, помешивая, 6 мин.

Мясо и овощи вынуть из бульона, бульон процедить. Положить тушеные овощи и нарезанное мясо, варить 10 мин. Добавить хрен.

Довести борщ до кипения, приправить солью и перцем.



Богавская Инесса, г. Тюмень

## Суп «Пасхальная птичка»

500 г курицы (в оригинале перепелов),  
400 г брюссельской капусты,  
4-5 картофелин,  
1 лук-порей или 2 луковички,  
2 моркови, соль, перец.

Курицу отварить, вынуть из бульона и нарезать. Лук-порей нарезать кольцами, картофель мелкими кубиками, морковь натереть на терке. Выложить картофель в куриный бульон и довести до кипения. Добавить брюссельскую капусту, посолить, поперчить, варить 10-15 мин. Добавить морковь и лук, варить до готовности картофеля.

Варламова Марина, г. Пенза

## Зеленый пасхальный суп

1,5 л куриного бульона или воды,  
6 вареных перепелиных яиц,  
4 пучка кинзы, 2 пучка петрушки,  
200 г сливочного сыра, 1/2 ст. миндаля,  
соль, перец.

Миндаль обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, 3 мин. Зелень вымыть и обсушить. Сложить кинзу, петрушку, миндаль и сливочный сыр в блендер и измельчить в пюре. Продолжая взбивать, влить 2 ст. куриного бульона. В кастрюле разогреть оставшийся бульон, влить получившееся пюре и довести до кипения. Уменьшить огонь до минимума, посолить, поперчить и варить 7 мин. Яйца очистить и разрезать пополам. Суп разлить по тарелкам и подать, украсив перепелиными яйцами.

Жиганова Людмила, г. Сургут

## Пасхальный яичный суп

6 яиц, 1 лук-порей, 2 помидора,  
4 картофелины, 1 луковичка,  
4 зубчика чеснока,  
2 ст. л. растит. масла,  
1 пучок укропа,  
1/4 ч. л. тертой апельсиновой цедры,  
щепотка молотого шафрана, соль, перец.

С помидоров снять кожу, нарезать мякоть тонкими дольками, удалить семена. Картофель и лук нарезать кубиками, порей – кольцами, чеснок и укроп измельчить. В кастрюле обжарить на масле речнатый лук и порей, 4 мин. Влить 1,5 л воды, добавить картофель, чеснок, апельсиновую цедру, шафран, соль и перец. Довести до кипения, варить 10 мин. Добавить помидоры и варить еще 10 мин. По одному разбивать яйца в чашку и аккуратно



переливать в бульон. Готовить 4 мин. Разлить по тарелкам так, чтобы в каждой было по 1 яйцу. Посыпать укропом.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Роднова Екатерина,  
г. Орехово-Зуево

## Курица с яблочной начинкой

1,5 кг курица,  
2 яблока,  
2 ст. л. тертого миндаля,  
100 г ржаного хлеба,  
200 г свиного фарша,  
100 г колмота из брусники,  
1 ст. л. слив. масла,  
1/2 л мясного бульона,  
2 ч. л. крахмала,  
4 ст. л. сметаны,  
немного корицы и имбиря.

Курицу вымыть, обсушить по тарелкам так, чтобы и натереть внутри и снаружи

солью и перцем. Яблоки очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Смешать с миндалем, раскрошенным черным хлебом, свиным фаршем, брусничкой и петрушкой. Заправить корицей, имбирем, солью и черным перцем. Приготовленной массой начинить курицу и сколоть отверстия деревянными шпажками. Растопить сливочное масло и смазать курицу.

Затем жарить ее в духовке, разогретой до 200°C, примерно 75 мин. на противне с решеткой, чтобы мог стечь жир. Через 75 минут полить курицу разогретым бульоном и жарить еще 10 мин. Затем поставить в теплое место. Высыпать крахмал в сметану, перемешать.

Всхопляют образовавшийся при жарке курицы сок и влить в кухонным плотенцем и в него размещанный в сметане крахмал. Курицу нарезать и подать с приготовленным соусом.

Виноградова Олеся, г. Шахтинск

## Запеканка

### «Курочка-припевочка»

500 г филе курицы,  
400 г грибов,  
1 ст. куриного бульона,  
100 г топленого слив. масла,  
2 кусочка твердого сыра,  
150 г сметаны,  
1/2 ст.-л. муки,  
зелень, соль.

Грибы мелко нарежьте, выложите на смазанную маслом сковородку. Добавьте измельченное куриное филе, 1 ст. л. слив. масла и тушите до готовности. Муку пассеруйте на сухой сковороде до золотистого цвета, добавьте 1 ст. л. сливочного масла. Все перемешайте, залейте куриным бульоном, посолите и вскипятите. За 5 мин. до готовности добавьте сметану. Тушеные грибы и куриное филе выложите в смазанную маслом форму, полейте соусом, посыпьте тертым сыром и мелко нарубленной зеленью, запекайте в разогретой духовке.

Соловьева Ольга, г. Киров

## Курочка

### «Пикантная дама»

1/2 ст. белого вина,  
2 зубчика чеснока,  
1 кг картофеля,  
1 ст. куриного бульона,  
1 курица,  
4 веточки шалфея,  
3 ст. л. загустителя для соуса,  
2 лимона,  
черный молотый перец, соль.

Нагреть духовку до 200°C. Лимоны нарезать тонкими ломтиками. Курицу натереть солью и перцем. Положить на глубокий противень грудкой вниз. Разложить на ней ломтики лимона и влить 1/2 ст. бульона, затем жарить 30 мин., при этом время от времени поливать ее соком от жаренья. Картофель очистить, разрезать на четвертинки. У шалфея оборвать листики и порубить. Чеснок порубить. Картофель, шалфей и чеснок разложить вокруг птицы, влить остатки бульона и жарить еще 1 ч. Оставшийся от жарения сок развести вином, довести до кипения, заварить загустителем



соуса, посолить и поперчить. Курицу украсить лимонными ломтиками и подать на стол с картофелем, соус подать отдельно.

*Примечание: соус также можно загустить и мукой.*

Маркушина Лада, г. Уфа

## Утка с яблоками

1 тушка утки,  
3 зубчика чеснока,  
соль, перец, паприка.  
Начинка:  
1 яблоко,  
50 г кураги,  
50 г чернослива,  
2 апельсина,  
2 ст. л. измельченных орехов.

Утку посолить, поперчить и посыпать паприкой. Внутри натереть пропущенным через пресс чесноком.

Для начинки: яблоко и апельсин нарезать небольшими кусочками и смешать с черносливом, курагой и орехами. Начинку положить внутрь тушки и заколоть зубочистками.

Утку смазать растит. маслом и выложить на застеленный фольгой противень на спинку. Рядом с уткой выложить целые или разрезанные пополам яблоки.

Противень плотно закрыть фольгой и



запекать в духовке до готовности, каждые 30 мин. поливать утку выделившимся жиром. За 15-20 мин. до готовности снять фольгу, вылить скопившийся жир, полить утку соком апельсина и поддрумнить в духовке, не накрывая фольгой.

Усанова Зинаида, г. Саликамск

## Куриные ножки

### «Красные штанишки»

8 куриных голени,  
соль, молотый перец,  
3 ст. л. уксуса,  
1 ч. л. молотой паприки,  
1 ч. л. сахара,  
500 г помидоров черри,  
4 веточки тимьяна.

Куриные голени вымыть, обсушить и тщательно натереть солью и черным перцем. Выложить на смазанный жиром

противень и жарить в духовке при 220°C около 30 мин. Перемешать в небольшой миске уксус, молотую паприку, сахар и во время жаренья периодически смазывать этим маринадом куриные голени. Помидоры вымыть, обсушить и крестобразно надрезать кожу. По истечении 20 мин. с начала обжаривания голени выложить томаты на противень и дожаривать их с мясом птицы еще 10 мин. Тимьян вымыть, обсушить. Аккуратно оборвать листики с 3 веточек и добавить к запеченным томатам. Голени выложить на блюдо, полить образовавшимся от жаренья соком и украсить оставшейся веточкой тимьяна. На гарнир подать широкую лапшу, картофель фри или отварной картофель.



Муромцева Ирина, г. Ставрополь

## Жаркое «Застольное»

2 кг свинины, 2 луковицы,  
2 моркови, молотый перец,  
сметана, соль.

Мясо натереть солью, положить на решетку, решетку на противень, добавить немного воды и поставить в духовку. Зажаренное мясо перевернуть и продолжить жарить, постоянно поливая мясо соком (если жидкость в противне испаряется, долить воду). На противень положить очищенный лук, морковь и жарить до готовности мяса. Готовое мясо нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Гарниром к жаркому могут быть тушеная капуста, различные зеленые салаты, жареный картофель, отдельно подать сметану.

*Для жаркого более подходят окорок, корейка или лопатка.*



10

Лазарева Алла, г. Багратионовск

## Тушеная курица по-испански

1 курица, 600 г помидоров,  
1 б. оливок без косточек,  
3 зубчика чеснока, 3 дольки лимона,  
лавровый лист, сахар, паприка, приправа  
для курицы, соль, перец, растит. масло.

Курицу разделить на 6 частей. Каждую часть слегка отбить, посолить, поперчить, посыпать паприкой и приправой для курицы. Обжарить на растит. масле со всех сторон, положить в сотейник. Помидоры очистить от кожицы и вместе с соком растолочь в пюре. Добавить 2-3 ст. л. кипятка, сахар, соль и выложить на курицу. Добавить нарезанные пополам оливки, дольки лимона, лавровый лист, чеснок. Тушить на среднем огне под крышкой, пока курица не станет мягкой, затем чеснок и лавровый лист убрать.

Старикова Елена, г. Южно-Сахалинск

## Голубцы в сметане

1/2 кочана капусты, 1 ст. л. муки,  
1 ст. л. слив. масла, 1/2 ст. сметаны,  
соль по вкусу.

Начинка:

150 г грибов, 150 г свиного фарша,  
1 луковица, 1 ст. л. слив. масла,  
1 яйцо, зелень петрушки, соль по вкусу.

Капусту разобрать на листья и ошпарить. На середину каждого листа выложить начинку, завернуть края, обвалить в муке. Уложить в посуду, залить сметаной и готовить в духовке. Для начинки: Лук мелко порубить, добавить мелко нарезанные грибы, тушить. Затем добавить измельченную зелень петрушки, свиной фарш, посолить, взбить яйцо.

Рецепт прислала Анисимова Анна, г. Бор



• 4 ломтика говядины,

• 100 г сыра,

• 200 г ветчины,

• 1 яйцо,

• мука,

• панир, сахар,

• растит. масло,

• соль, перец



1 ч. 15 мин.

Рецепт прислала Корегова Нина, г. Кисловодск



• 7 яиц,

• 500 г мясного фарша,

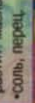
• 1 луковица,

• мука,

• панир, сахар,

• растит. масло,

• соль, перец



50 мин.

## Яйца по-шотландски

• 6 яиц сварите и очистите от скорлупы, 1 яйцо взбейте. Лук нашинкуйте, добавьте в фарш, посолите, поперчите по вкусу, тщательно перемешайте и разделите массу на 12 порций. Вареное яйцо обваляйте в муке, 2 порции фарша раскатайте лепешки. «Спрячьте» яйцо между 2 порциями фарша так, чтобы мясо полностью покрывало яйцо. Приготовьте таким образом остальные «колобки», обваляйте их в муке, затем обваляйте в яйце и обваляйте в панировочных сухарях. Жарьте «колобки» на растит. масле до готовности фарша.

## Шницель «Пасхальный»

• Ломтики говядины отбить, посолить и поперчить. Ветчину нарезать кусочками, сыр натереть на крупной терке. Уложить ветчину на ломтик говядины, посыпать сыром, накрыть вторым куском мяса и закрепить шницель зубочисткой. Обвалять в шницели в муке, затем окунуть во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжарить на растит. масле с обеих сторон до готовности.

Рецепт прислала Елизавета Галина, г. Горно-Алтайск

- 1 стейк семги,
- 2 ч. л. слив. масла,
- 2 ч. л. сока лимона,
- соль, перец.

Соус:

- 150 г шампиньонов,
- 1 лук-порей,
- 1 ст. молока,
- 1 ст. л. муки,
- растит. масло,
- соль, перец,
- зелень.



1 ч. 35 мин.

### Семга со сливочным соусом

• Рыбу натереть солью и перцем, сбрызнуть соком лимона и смазать оливковым маслом. Выложить рыбу в смазанную маслом форму для запекания и запекать при 200°C 20 мин.

• Для соуса: лук измельчить, шампиньоны нарезать пластинками и обжарить на растит. масле, посолить. Добавить муку, перемешать, влить молоко и довести до кипения, варить 3 мин. Добавить рубленую зелень, посолить, поперчить. Рыбу подавать с соусом.

12

Рецепт прислала Кузьмичева Светлана, г. Томск

- 400 г соленой свинины,
- 200 г конс.
- кукуруза,
- 2 лука-порея,
- 3 клубня картофеля,
- 50 г слив. масла,
- 1 ст. воды,
- 200 мл молока или сливок,
- соль, перец.



1 ч. 15 мин.

### Свинина с картофелем и кукурузой

• Соленую свинину нарезают кубиками и обжаривают на масле. Реччатый лук нарезают кольцами и тушат до полуготовности. Очищенный и нарезанный кружками картофель варят в кипящей воде в течение 5 минут, добавляют масло и лук, варят до готовности. Полученную смесь соединяют с кукурузой и молоком, доводят до кипения, заправляют сливочным маслом и перцем, смешивают с кусочками жареной свинины, солят. К столу блюдо подают горячим.

Рецепт прислала Зыкова Анна, г. Волгоградск

- 500 г говядины,
- 300 г грудинки,
- 200 г сметаны,
- 300 г майонеза,
- 5 горошин перца,
- лавровый лист,
- соль по вкусу.



2,5 ч.

### «Грубочки» из мяса

• Обить антрекоты и разрезать их по высоте на две тонкие лепешки. Грудинку нарезать мелкими кусочками и начинить ею антрекоты, завернув их трубочкой. Уложить трубочки на дно кастрюли в 2-3 слоя, залить сметаной, смешанной с майонезом, добавить лавровый лист, соль и перец. Поставить кастрюлю в духовку на 2 ч., держать на среднем огне.

Рецепт прислала Калашникова Надежда, г. Кемерово

- 500 г мяса,
- 200 г майонеза,
- 2 ст. л. горчица,
- 3 лука-порея,
- соль, перец.



1 ч. 25 мин.

### Мясо по-запорожски

• Для маринада: смешать майонез и горчицу, посолить и поперчить по вкусу. Мясо разрезать на порционные куски, слегка отбить. Смазать маринадом и уложить в кастрюлю, чередуя с луком. Оставить на ночь. Затем мясо обжарить, сложить в кастрюлю вместе с обжаренным луком, в котором мариновалось мясо, и тушить 30 мин. на медленном огне.

13



Рецепт прислала Корнеева Екатерина, г. Северодвинск

- 600 г печени,
- 1/2 ст. сметаны,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 ст. л. муки,
- 1 луковица,
- 1 ст. воды,
- перец, соль.



### Печень в сметане

• Подготовленную говяжью печень нарезать ломтиками, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, добавить предварительно слегка обжаренный лук, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печенька, воду и тушить на слабом огне 15-20 мин. При подаче полить соусом, полученным при тушении, посыпать зеленью.

14

Рецепт прислала Солеварстова Эля, г. Муром

- 150 г курицы,
- 50 г шампиньонов или любых других грибов,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 2 ст. л. майонеза.



### Курица «Ретро»

• Курицу обжарить в сотейнике в духовке. За 10 мин до окончания жарки добавить припущенные шампиньоны и довести до готовности. Из сотейника слить жир, оставив сок, добавить 1 ст. л. коричневого бульона, майонез и варить соус в течение 2 мин. Затем процедить и заправить маслом.

• При подаче птицу выложить на блюдо, гарнировать шампиньонами и полить соусом.

Рецепт прислала Мильникова Анастасия, г. Липецк

- 6 желтков,
- 1 ст. л. сахара,
- 3-4 ст. сливок или сметаны,
- 2,5 ст. муки.



### Пасхальный хвост

• Желтки растереть с сахаром, влить сливки, всыпать муку и хорошо вымесить. Разделить массу на 3 куска, раскатать до тонкости. Нарезать полосками 10 см в длину и 2 см в ширину. В каждом кусочке сделать разрез посередине 3-4 см и вывернуть один конец наружу. Жарить в кипящем растительном масле. Старайтесь не пережаривать. И, вытаскив хвостик на блюдо, не забудьте посыпать его сахарной пудрой.

Рецепт прислала Бахтина Тамара, г. Енисейск

- 1,2 кг муки,
- 75 г дрожжей,
- 4,5 ст. молока,
- 2 ч. л. соли,
- 300 г слив. масла,
- 400 г сахара,
- щедра 1 лимона,
- 4 зерна кардамона (корочки),
- 50 г сладкого миндаля.



### Крендель с пряностями

• Замесить густую опару. Когда она подрастет, добавить всю сдобу, соль, цукаты, истолченный кардамон и дать подняться. Затем тесто раскатать с мукой, положить вымоченый и высушенный изюм или корицу, мелко нарезанные цукаты и, сформовав крендель, дать ему подняться. Смазать яйцом, посыпать миндалем, сахаром и выпекать при средней температуре в течение 45-60 мин.

Рецепт прислала Воронина Мария, г. Воронеж

- 9 яиц,
- 1 ст. сахара,
- 1/3 ст. апельсинового сока,
- цедра 1/2 апельсина,
- 1/2 ст. муки,
- 1/3 ст. крахмала,
- 3/4 ст. тертых орехов.



1,5 руб.

### Пасхальный ореховый пирог

• Взбить яичные желтки. Добавить сахар и продолжать взбивать до воздушной консистенции. Добавить апельсиновый сок и тертую цедру. Просеять муку и крахмал 4 раза. Постепенно всыпать в яичную массу. Взбить белки до загустения. Смешать полученную массу со взбитыми белками. Добавить орехи. Выпекать 1 ч. при 180°C.

16

Рецепт прислала Киришева Софья, г. Иваново

- 600 г муки,
- 40 г дрожжей,
- 1/4 л молока,
- 100 г слив. масла,
- 2 яйца,
- 2 ст. л. сахара,
- цедра 1/2 лимона,
- 1 белок,
- 1 желток,
- миндаль.



1 руб. 45 коп.

### Печенье «Пасхальные зайчики»

• Муку смешать с разведенными в молоке дрожжами, сахаром, растопленным слив. маслом, замесить тесто и дать подняться. Подоровшее тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и с помощью картонного шаблона вырезать фигуры зайцев. Уложить их на противень и смазать взбитым яичным желтком. Оставить печенье еще на 15 мин., а затем выпекать при 210°C 15-20 мин. Готовых и слегка остывших зайчиков украсить яичным белком, взбитым с сахаром в крепкую пену, измельченным миндалем и цедрой лимона.

Рецепт прислала Степанова Ирина, г. Пермь

- 1/2 ст. сливок,
- 30 г прессованных дрожжей,
- 2 яйца,
- 1/2 ст. сахара,
- 2,5 ст. муки,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ст. изюма,
- рубленый миндаль.



2,5 руб.

### Пасхальный хлеб

• Растопить дрожжи в чуть теплых сливках, добавить яйца, сахар, муку, масло и замесить тесто. В конце добавить изюм. Наклеить тесто салфеткой и дать подняться в теплом месте. Затем из теста сформовать круглый хлеб, накрыть салфеткой и дать подняться еще раз. Поверхность хлеба смазать яйцом, нанести орехи и выпекать в духовке, разогретой до 175°C, в течение 40 мин. При подаче посыпать зелеными.

Рецепт прислала Полкова Ольга, г. Новгород

- 200 г маргарина,
- 3/4 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- 3/4 ст. крахмала,
- 6 капель эссенции горького миндаля,
- 1/2 ст. молотых ядер миндаля,
- 2 ст. л. абрикосового и смородинового конфитюра.



1 руб. 10 коп.

### Пасхальные крендельки

• Взбить до пены маргарин, сахар, яйца и добавить небольшими порциями просеянную муку и крахмал, добавить эссенцию и молотый миндаль. Полученной массой наполнить кулинарный мешочек и с помощью соответствующей насадки выпекать на противне крендельки диаметром по 10 см. Выпекать 15 мин. при 200°C, наполнить теплые крендельки разогретым конфитюром, в центре сделать из конфитюра горочку.

17



Рецепт прислала Пухова Валентина, г. Оренбург

- 3 желтка, 2 белка,
- 1 морковка,
- 3/4 ст. сахара,
- 1 ч. л. тертой цедры лимона,
- 2 ст. л. лимонного сока,
- 3/4 ст. молотого миндаля,
- 3/4 ст. муки,
- 2 ч. л. разрыхлителя,
- щепотка соли,
- 1/2 ст. рубленых тыквенных семечек,
- 1/4 ст. белой глазури.

1 ч. 25 мин.

### Пасхальный ягленок

• Морковь натереть на мелкой терке, желтки и сахар взбить до образования крема, добавить цедру и сок лимона, смешать миндаль, муку, разрыхлитель и перемешать с кремом. Взбить белки с солью, добавить их в тесто вместе с морковью и тыквенными семечками, смазать специальную форму в виде ягленка жиром и посыпать мукой, выложить туда тесто. Выпекать в духовке 40 мин. при 175°C, дать пирогу остыть в форме, осторожно вынуть и охладить, глазузь растолочь на водяной бане, обрезать кончик и украсить ягленка глазузью, сделать глаза из семечек.

Рецепт прислала Родинова Мария, г. Уфа

- 200 г муки,
- 100 г слив. масла,
- 2 ст. л. сахара,
- 100 г изюма,
- 3 яйца
- 2 ст. л. меда,
- 1 ч. л. соды,
- 100 г ванилина,
- 1/2 ч. л. соли

50 мин.

### Кекс «Пасхальная звезда»

• Размягченное сливочное масло растереть с сахаром до однородности и постепенно добавлять в смесь яйца, мед, просеянную муку, соду, и соль. Замесить тесто и добавить в него изюм. Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать в течение 30 мин. На готовом кексе миндалем выложить одну большую звезду.

Рецепт прислала Веттерле Ирина, г. Санкт-Петербург

- 200 г маргарина или слив. масла,
- 0,5 л молока,
- 50 г дрожжей,
- 2 яйца,
- 1,5 ст. сахара,
- 1/2 дес. л. соли,
- 4 ст. муки,
- 1 ст. изюма,
- колпачок орехи (для обсыпки сверху), ванилин

2 ч. 50 мин.

### Кулич «Семейный рецепт»

• Дрожжи растворить в 1/2 молока. Масло растопить, добавить 1/2 молока, яйца, сахар, ваниль, соль, дрожжи с молоком, муку и изюм. Все хорошо вымесить (тесто не крутое) и дать подойти 2 раза. Выложить в форму на 1/3. Дать подойти до 3/4. Сверху посыпать орехами. Выпекать при температуре 150°C. Первые 30 минут духовку не открывать! После выпечки, когда кулич остынет сверху посыпать сахарной пудрой.

Рецепт прислала Сондатов Юлиа, г. Волгоград

- 1 кг пшеничной муки,
- 1,5 ст. теплой воды,
- 2-3 ст. л. молока,
- 50 г дрожжей,
- 2 яйца,
- 125 г слив. масла,
- 100 г сахара,
- 50-100 г мелко нарезанных цукатов,
- кардамон,
- корица.

2 ч.

### Кулич «С монастырской кухни»

• Из всех компонентов замесить с вечера достаточно кругое тесто. Накрыть салфеткой и оставить подниматься до утра. Утром выложить тесто на стол и долго месить. Разделить на две части и разложить в смазанные маслом невысокие формы, дать подняться. Когда куличи достаточно поднимутся, поверенность покрояется сплошными пузырями и от прикосновения будут «захотеть», растереть одно яйцо и смешать с молоком, этой смесью смазать кулич, поставить в духовку и выпекать примерно 40 мин.

Рецепт прислала Жювета Анна, г. Волоколамск

- 200 г сахара,
- 200 г изюма,
- 15 желтков,
- 1 ромка настоек шарафана,
- 2 ромки рома,
- 1 ст. молока,
- 3 ст. слив. масла,
- соль по вкусу,
- мука – сколько возьмет тесто.



2 ч., 45 мин.

## Кулич «Боярин»

•Желтки взбить с теплым молоком. Добавить дрожжи, распущенные в небольшом количестве теплого молока, и муку. Замесить жирное тесто и дать ему выродиться. Затем добавить сахар, расплавленное (не горячее) сливочное масло, настойку шарафана, ром и все перемешать. Вымешать тесто нужной густоты, добавляя понемногу свежесрошенную муку, дать ему еще раз подняться и разложить в подготовленные формы. Тесто в форме должно так же хорошо подняться. Выпечь куличи в среднеяркой духовке до готовности.

Рецепт прислала Кострова Анфиса, г. Москва

- 1 кг муки,
- 6 яиц,
- 300 г слив. масла,
- 50 г дрожжей,
- 1 ч. л. соли,
- 100 г сахара,
- 1 апельсин,
- цедра 1 лимона,
- 1/2 ст. молока.



2 ч., 50 мин.

## «Солнечный» кулич

•Разведите дрожжи в молоке и добавьте к ним половину муки. Дайте опаре постоять в теплом месте около часа. Потом добавьте в нее яйца, масло, соль и сахар. Вымесите тесто, положив натертый на терке апельсин, цедру лимона, соль и сахар. Выложите готовое тесто в смазанные формы и дайте немного подняться, смажьте яичром и выпекайте при средней температуре до готовности.

20

Рецепт прислала Яшина Светлана, г. Уфа

- 500 г творога,
- 2 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. меда,
- 4 яичных желтка,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 2 ст. л. сметаны или сливок.



## Пасха «Медовая»

•Яичные желтки растереть с сахаром, добавить мед, размягченное масло и взбить до образования пышной орнойной массы. Свежий крупчатый творог протереть через сито, добавить сметану, перемешать, вводя небольшими порциями, с яично-медовой смесью. Подготовленную массу переложить в посудину и постылить форму под пресс. Держать в холодном месте примерно сутки.

Рецепт прислала Митрофанова Любовь, г. Новосибирск

- 400 г слив. масла,
- 1,4 кг сметаны,
- 250 г шоколада,
- 1/2 ст. сливок,
- 6 яичных желтков,
- 1 ст. сахара,
- ванилин по вкусу.



## Шоколадная пасха

•Сметану на несколько часов подвесить в марле или салфетке, чтобы стекла лишняя жидкость. Желтки растереть с сахаром до бела. Шоколад натереть на терке, соединить с желтками. Добавить в массу сливки с ванилином, все перемешать и варить, помешивая, до образования густого налета на ложке. Нельзя варить в эмалированной посуде, т.к. в ней масса будет пригорать. Остудить и добавить сметану, растертое до бела сливочное масло и выложить в форму на 12 часов.

21



Рецепт прислала Негода Нина, г. Тобольск

- 1 кг творога,
- 150 г слив. масла,
- 1 ст. сметаны,
- 2 яйца,
- соль по вкусу.

### Пасха «Варенка»

• Творог дважды протереть через сито. В отдельной посуде довести до кипения при непрерывном помешивании масло, сметану и 3 яйца, влить горячую массу в протертый творог, добавить еще одно яйцо, приправить солью, перемешать массу до однородности и заполнить ею пасочницу. Прикрыть пасочницу блюдцем, положить небольшой гнет и поставить на холод.

22

Рецепт прислала Болжучова Наталья, г. Жуковский

- 1,25 кг творога,
- 100 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. сметаны,
- соль по вкусу.

### Пасха «Мамочкин рецепт»

• 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 12 часов в холодильник.

### РУМЯНЫЕ КУЛИЧКИ



### Кулич «Пирамидальный»

- 1 кг муки,
- 50 г дрожжей,
- 1,5-2 ст. молока,
- 5 яиц,
- 100 г слив. масла,
- 1/2-1/4 ст. сахара,
- 1/2 ст. изюма без косточек.

Приготовьте средней густоты опару из 2 ст. муки, дрожжей и небольшого количества теплого молока. Дайте подняти.

Приблизительно через 1 ч. размешайте, посыпьте сверху мукой и опять поставьте в

теплое место на 1,5 ч. Затем постепенно добавляйте желтки, расплавленное сливочное масло, сахар и оставшуюся муку - столько, чтобы при вымешивании получилось тесто необходимой густоты. В конце соедините тесто с взбитыми в стойкую пену белками и изюмом. Еще раз хорошо вымесите, всыпьте остальную муку, накройте тесто полотенцем и дайте ему подняться.

Затем разделите его на 4 части: первые 3 раскатайте в виде круглых лепешек разной величины, а четвертую, самую маленькую, используйте на украшение верха кулича. Самую большую лепешку положите на смазанный маслом лист, сверху смажьте яйцом, на нее уложите лепешку поменьше, тоже смажьте яйцом, уложите третью, маленькую, лепешку, еще раз смажьте яйцом. Украсьте остатками теста.

Дайте куличу подняться, после чего обмахните его яйцом и выпекайте в умеренно горячей духовке в течение часа.

Семенова Ольга,  
г. Владимир

23

Архангельская Тамара, г. Иркутск

## Кулич «Апельсиновый»

750 г муки, 1 ст. молока,  
30 г дрожжей, 180 г сахара,  
180 г слив. масла,  
5 желтков, 2 яйца,  
1 ст. л. изюма,  
1 ст. л. апельсиновой цедры из варенья.

Разместить дрожжи с небольшим количеством теплого молока, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки и поставить для брожения. Яйца, желтки и сахар взбить на водяной бане, пока не загустеет, а затем, взбивая, охладить. Теплую массу влить в муку, добавить забродившие дрожжи и теплое молоко.

Старательно вымесить тесто. Оно должно отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм и измельченную апельсиновую цедру. Тесто хорошенько вымесить и оставить для брожения.

Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его нужно переложить в смазанные жиром и посыпанные мукой формы.



Когда тесто подойдет еще один раз, кулич можно смазывать и выпекать. Выпекают куличи при 180°C 40 мин.

Готовый кулич покрывают глазурью и посыпают мелкими карамельными шариками.

Ручкова Галина, г. Обоянь

## Кулич «Миндальный»

2 ст. муки, 50 г дрожжей,  
5 яиц, 1 ст. сахара,  
300 г слив. масла,  
200 г миндаля,  
1 лимон, 1 ст. изюма,  
соль.

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 ст. л. сахара.

Затем всыпать муку, добавить дрожжи, перемешать и поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное теплое масло, натертую цедру лимона, часть измельченных ядер миндаля, изюм, соль, после чего ввести взбитые в пену белки, тщательно вымесить тесто.

Разложить тесто в обильно смазанные маслом формы, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля.

Выпекать при 180°C до готовности.

Сарапина Вера, г. Можайск

## Итальянский кулич

1 пакетик сухих дрожжей,  
1 ст. л. сахара, 1,5 ст. муки,  
1 ч. л. соли,  
2 яйца,  
4 желтка,  
2 ст. л. творога,  
1/2 ст. л. рома,  
лимонная цедра,  
150 г слив. масла,  
150 г белого шоколада,  
2 ч. л. сахарной пудры.

Смешайте дрожжи с 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки и 4 ст. л. теплой воды. Накройте крышкой и оставьте на 10 мин. в теплом месте. Замесите остальную муку с сахаром, солью, яйцами и яичными желтками до однородной массы. Добавьте разведенные дрожжи и месите еще 5 мин. Постепенно добавляйте творог, ром, цедру лимона. Масло разделите на куски и положите сверху. Тесто накройте фольгой и оставьте подниматься на 1 ч. в теплом месте. Перемешайте масло с тестом до образования однородной массы. Добавьте измельченный шоколад. Присыпьте форму мукой. Тесто выложите в форму и, накрыв полотенцем, оставьте подниматься на 1 ч. Выпекайте в духовке до готовности. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

Малюна Тамара, г. Калуга

## Кулич «33 орешка»

3,5 ст. муки, 3 яйца,  
1 ст. молока, 1/2 ст. сахара,  
150 г слив. масла,  
30 г дрожжей,  
ванилин, лимонная цедра, соль.  
Начинка:  
2,5 ст. грецких орехов,  
2/3 ст. сахара,  
1/2 ст. молока,  
1/2 ст. изюма,  
ванилин.

Муку просеять, желтки растереть с сахаром и солью до бела, добавить лимонную цедру. В муке сделать углубление, влить в него дрожжи, разведенные в 2 ч. л. молока и засыпанные 1 ст. л. муки. Когда дрожжи немного подойдут, добавить желтки, затем все остальные ингредиенты. Вымесить тесто в течение 1 ч., подсыпая понемногу муку, пока оно не станет густым и однородным. В конце добавить взбитые в пену белки, растопленное масло и замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму на



1/4, далее начинку и затем вторую часть теста. Верх кулича украсить половинками грецких орехов, посыпать сахарной пудрой.



Алферова Ковниа, г. Казань

## Ванильный кулич «Бабушкин»

5 ст. муки,  
40 г дрожжей,  
1,5 ст. молока,  
1/2 ст. сахара,  
1/2 ст. распущенного слив.  
масла,  
1 ст. изюма,  
1 пакетик ванильного сахара.

Разведите дрожжи в 1/2 ст. молока, подсыпьте в них 1 ст. муки и дайте подняться. Опару разведите оставшимся молоком, положите сахар и ванилин, растертые с распущенным сливочным маслом. Вымесите тесто, понемногу подсыпая муку.

Под конец добавьте вымытый и подсушенный изюм. Накройте тесто полотенцем и оставьте в теплом месте подходить.

После того как тесто подойдет, его надо хорошенько обмять, побить и выложить в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные толчеными сухарями.

Дать подойти, смазать верх яйцом, взбитым с 2 ст. л. молока, и выпекать около часа при 180°C.

Карпунина Раиса, г. Липецк

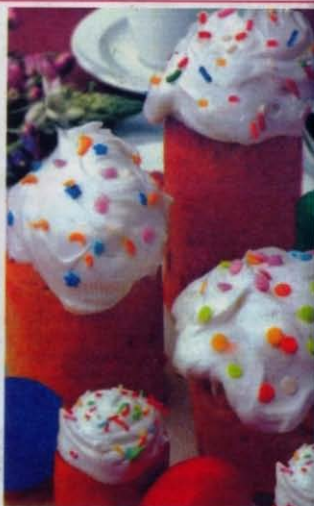
## Кулич «Пышный»

3 ст. муки, 1 ст. молока,  
2 ст. сливок, 50 г дрожжей,  
10 яиц, 2 ст. сахара.

Смешайте 1 ст. горячего молока, 2 ст. горячих сливок и муку, тщательно размешайте, дайте массе остыть до комнатной температуры. Прибавьте разведенные в небольшом количестве молока всплывшие дрожжи и 2 яйца, перемешайте.

Прикройте тесто холщовой салфеткой и поставьте в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавьте 8 желтков, растертых добелаю одной половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков; перемешайте сверху вниз, добавив муку, сколько потребуется, и дайте тесту подняться вторично.

Затем тесто тщательно выбейте, положите в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дайте тесту подняться.



Выпекайте при температуре 180°C до готовности.

Фомина Алла, г. Тула

## Кулич с изюмом

4 ст. муки,  
200 г слив. масла,  
50 г дрожжей,  
5 яиц,  
1 ст. сахара,  
1 ст. молока,  
1 ст. изюма без косточек,  
соль по вкусу.

Масло растопите, влейте горячее молоко, добавьте сахар, соль, перемешайте и охладите до комнатной температуры, после чего всыпьте муку, влейте распущенные в небольшом количестве молока всплывшие дрожжи, тщательно перемешайте, поставив в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавьте желтки, затем взбитые в стойкую пену белки, изюм, тщательно вымесите. Положите тесто в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполните ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекайте кулич при температуре 180°C до готовности.

Кондрашова Оксана, г. Ярославль

## Кулич «Монастырский»

1 кг муки, 0,5 л молока,  
60 г дрожжей,  
10 желтков, 5 яиц,  
200 г слив. масла,  
1 ст. сахара,  
1 ч. л. соли,  
1 ст. изюма,  
1 ст. миндаля,  
цедра 1 лимона или 1/2 ч. л. кардамона.

Из муки, теплого молока и дрожжей замесит опару, дать выродиться и хорошо подняться. Затем добавить желтки, яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль и пряности по вкусу, подготовленный изюм и миндаль. Часть изюма и миндаля оставить для украшения куличей.

Получившееся довольно густое тесто тщательно вымесить и снова дать ему подняться. Разделить тесто на куски, скатать их шариками, уложить на смазанный маслом лист и дать еще раз подойти. Украсить куличи обрядовыми узорами из теста, изюмом и миндалем.



Осторожно смазать украшенную поверхность кулича взбитым яйцом и выпекать в средние нагретой духовке 20-30 мин.

Такие куличи выпекаются на листах, без куличных форм.

Петухова Ольга, г. Курск

## Кулич «Сладкий»

7,5 ст. муки,  
1,4 ст. молока,  
25 г дрожжей,  
400 г слив. масла,  
5 яиц,  
2 ст. сахара,  
1 ч. л. соли,  
1 ст. л. молотого шафрана или  
30 зерен кардамона.

С вечера замесите тесто из 1 ст. теплого молока, 25 г дрожжей и 3,5 ст. муки. Поставьте в теплое место.

На следующий день тесто тщательно вымесите, добавьте масло, 2 ст. сахарного песка, 5 желтков, шафран или толченые зерна кардамона. После того как тесто станет однородным, добавьте взбитые белки и оставшуюся муку. Посуду с тестом накройте полотенцем и поставьте в теплое место.

Готовое тесто выложите в посыпанную мукой форму, оставьте на некоторое время, чтобы тесто поднялось, затем смажьте яйцом и поставьте в духовку.

Коробейникова Юлия, г. Ижевск

## Кулич «Шоколаднию»

1,5 ст. муки, 1/2 ст. воды,  
1 пакетик сухих дрожжей,  
7 желтков, 2 ст. молока,  
2 ст. сахара, 2-3 ст. молотого миндаля,  
50-100 г какао, 3/4 ст. рома,  
1/2 ст. красного вина,  
1/2 ст. панир. сухарей,  
1/4 ст. апельсиновых цукатов,  
1 ч. л. молотой корицы,  
1/2-1 ч. л. молотой гвоздики,  
сок 1 лимона.



Смешайте воду, дрожжи и муку, хорошо размешайте. Оставьте приблизительно на час, чтобы тесто поднялось, после чего взбейте лопаточкой, добавьте растертые с сахаром желтки, миндаль, какао, влейте ром, красное вино, всыпьте измельченные апельсиновые цукаты, корицу, гвоздику и сок лимона. Все это тщательно перемешайте, взбейте в не очень густое тесто, добавляя понемногу для достижения нужной консистенции муку.

Готовое тесто переложите в подготовленную

форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями, и поставьте в духовку на 35 мин. при 200°C. Готовый кулич можно украсить шоколадной глазурью.

## ТВОРОЖНЫЕ ПАСХИ



## Пасха «Варвара-краса»

Елисеова Светлана,  
г. Рыбинск

500 г творога,  
500 г 20% сметаны,  
1 б. вареного густого  
молока,  
150 г слив. масла,  
1/2 лимона,  
7 ч. л. сахара,  
1-1,5 ст. смеси различных  
сухофруктов и цукатов.

Заранее вынуть из холодильника сметану, творог и масло, чтобы они стали комнатной температуры. В blender влить сметану и положить масло. Взбить. Положить

Добавить вареное густое молоко, мелко натертую цедру с половины лимона (1 ч. ложку) и 1 ст. ложку лимонного сока.

Взбить до равномерного окрашивания.

Попробовать на вкус и добавить необходимое количество сахара. Сухофрукты вымыть. Крупные плоды (курага, чернослив, финики) нарезать кусочками размером с изюмину. Добавить к творожной массе и аккуратно размешать ложкой.

Специальную форму-пасочницу выстелить плотной тканью. Если нет пасочницы, то на миску положить дуршлаг, в него уложить плотную ткань, чтобы остались большие свисающие края. Вылить получившуюся массу.

Края ткани завернуть наверх, прикрыть подходящим по диаметру блюдцем и сверху положить груз (например, банку с водой). Поставить в холодильник на сутки.

Готовую пасху развернуть и опрокинуть на блюдо. Ткань снять, а творог и снова хорошо взбить. Пасху украсить узорами.



Горшко Любовь, г. Киев

## Пасха «Вот так заварили!»

500 г творога, 1/4-1/2 ст. сахара, 3 яйца,  
1 ст. сливок, сок 1/2 лимона, ванилин по вкусу,  
цукаты, сухофрукты, орехи по вкусу.

Творог протереть через сито. Положить в него цукаты, сухофрукты и молотые орехи - в сумме объем должен быть 0,5 стакана. Влить сок лимона. В маленькую кастрюльку разбить яйца, всыпать сахар и хорошо разболтать вилкой или ложкой. Добавить ванилин. Влить сливки и поставить на водяную баню или очень маленький огонь. Варить при постоянном помешивании, пока смесь не загустеет. Получившуюся массу, не остужая, влить в творог и перемешать. Если творог с маленькой жирностью, то в него (после остывания) необходимо добавить 100 г размягченного сливочного масла. Дуршлаг или специальную форму для пасхи выстелить плотной тканью. Выложить творожную массу, закрыть сверху свисающими концами ткани



и придавить прессом. Поставить в холодильник на 8-12 часов. Готовую паску вынуть из материи и украсить узорами.

Руденко Галина, г. Харьков

## Красная пасха «Печеная»

1,5 л молока, 4 ст. сметаны,  
3 яйца, 1/2 ст. сахара,  
соль.

Влить молоко в горшок и поставить в духовку, поджарить докрасна, остудить до 35°C, влить сметану, размешать, дать закиснуть.

После образования творога, слить сыворотку на холоде, творог протереть с яйцами, подсолить, добавить сахар, положить в форму под пресс, поставить в холодное место.

Самойленко Маргарита, г. Донецк

## Пасха «Ванильная»

600 г творога,  
600 мл жирных сливок,  
1 ст. сахара,  
ванилин по вкусу.

Свежий творог протирают сквозь сито (желательно дважды), постепенно вливают в него сливки, аккуратно смешивают, заворачивают на 12 часов в салфетку (можно марлю), салфетку связывают узлами и подвешивают, чтобы дать стечь образующейся в результате заквашивания сыворотке. Затем добавляют сахар, ванилин, все перемешивают и после этого творог кладут в пасочницу, выстланную тонкой влажной тканью, накрывают дощечкой и ставят на полчаса под пресс. Через полчаса паску осторожно вынимают из пасочницы, освобождают от ткани, ставят на блюдо.

Роднова Мария, г. Губаха

## Крем-пасха

2 л молока, 400 г сметаны,  
3 яйца, 200 г слив. масла,  
200 г сахара,  
изюм и ванильный сахар по вкусу.

Молоко вскипятить на медленном огне. В кипящее молоко влить тонкой струйкой 400 г сметаны, размешанной предварительно до однородной массы с тремя целыми яйцами. Дать слегка закипеть (чтобы булькнуло несколько раз).

Дать отстояться в течение часа и затем процедить через четырехслойную марлю. Получится творожнообразная смесь. Отдельно взять 200 г масла (сливочного, настоящего) и 200 г сахара (лучше пудры) и хорошо растереть. Масло должно быть не расплавленным, а мягким.

Затем соединить обе части, перемешать и взбивать миксером в одну сторону до пышности. Далее добавить изюм, ваниль по вкусу,



продать форму пирамиды и поместить на холод.

Петрова Наталья, г. Новочебоксарск

## Пасха «Миндальная»

800 г творога,  
100 г слив. масла,  
2 ст. сахара, 1/2 ст. сметаны,  
5 яиц, по 1/2 ст. миндаля и изюма,  
соль по вкусу.

Творог протрите через сито, добавьте сливки, положите под пресс и дайте стечь сыворотке. Миндаль очистите, перетрите так, чтобы не было крупинок, добавляя понемногу воды, добавьте сахар, разотрите, перемешайте с творогом и поставьте под гнет. Ваша пасха будет готова через 10 ч.

Галимова Галина, г. Новомосковск

## Пасха «Традиционная»

500 г творога,  
1/2 ст. сахара,  
1 ст. л. слив. масла,  
1 ст. л. сметаны,  
соль, ванильный сахар,  
изюм, цукаты.

В протертый и процеженный творог добавить сметану, размягченное сливочное масло, соль, сахар, цукаты и вымесить. Готовую творожную массу выложить в форму и поставить на холод на ночь.

Дьяченко Анна, г. Канск

## Русская творожная пасха

800 г мягкого творога, 1/2 ст. сахарной пудры, 2 ст. л. слив. масла, 1 ст. густой сметаны, 1/2 ст. сахара, 3 яйца, 1/2 ч. л. молотого мускатного ореха, 1/2 ч. л. молотой корицы, 2 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ст. 33% сливок, 1 ст. л. апельсиновых цукатов, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. любых крупнорубленых орехов.

Костяков Галина, г. Киев

## Пасха с цукатами

1 кг творога,  
200 г цукатов,  
50 г молотого миндаля,  
200 г слив. масла,  
200 мл жирных сливок,  
4 яичных желтка,  
1 ст. сахара,  
апельсиновые или лимонные корочки,  
ванилин по вкусу, целые ядра миндаля для украшения.

Свежий сухой творог протереть сквозь сито. Смешать половину цукатов, апельсиновые и лимонные корочки, нарезанные мелкими кубиками, измельченный, очищенный миндаль и ваниль.

Масло взбить добеда и смешать с творогом. Сливки подогреть. Взбить в пену яичные желтки с сахаром, медленно подмешать в яйца сливки, после чего все вместе нагреть, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. Кастрюлю поставить на водяную баню и дать остыть. Фруктовую смесь и творог выложить по ложкам в яичную смесь и хорошо перемешать.



Творог дважды протереть через сито, добавить сахарную пудру, размягченное масло, сметану, взбить.

Сахар растереть добеда с яичными желтками, добавить к творожной массе. Пряности перемешать с ванильным сахаром, сливки взбить в густую пену, взбить яичные белки, все ввести в творог, перемешать массу деревянной лопаткой в одном направлении, добавить цукаты, изюм и орехи. Перемешать.

Форму для пасхи застелить пищевой пленкой, осторожно переложить в нее массу, накрыть дощечкой, поместить под гнет и поставить в холодильник на 2 суток.

Пасочницу выставить влажной салфеткой и заполнить массой.

Накрыть крышкой, сверху положить пресс и поставить на 12 часов в холодильник. Готовую пасху выставить на тарелку, украсить миндалем и цукатами.

В ПРОДАЖЕ С АПРЕЛЯ!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВЫПУСКИ 100 советов и секретов

