

повар и поваренок



# блюда *пасхального* стола





# блюда *пасхального стола*

Обаятельные Повар и поваренок станут для вас верными помощниками на кухне. Они непременно научат вас кулинарным премудростям и секретам, поделятся полезными рекомендациями и советами, а самое главное – рецептами простых, доступных и очень вкусных блюд.



**Мир Печати**

Блюда пасхального стола

Код: 00315163



9 785699 550289

54.00  
руб.

повар и поваренок



# блюда *пасхального* стола



Москва



ЭКСМО

2012

## Опытный Повар и его помощник Поваренок,

как всегда, рады вам помочь и сделать ваше времяпрепровождение на кухне комфортным и интересным, и для удобства дают опознавательные знаки возле каждого рецепта.



этим значком обозначается степень сложности. Такое блюдо может приготовить новичок, оно легкое и незатейливое.



тут придется потратить немного времени и приложить чуть больше усилий.



блюдо требует внимания и терпения, а так же некоторого опыта.



это скорее всего трудоемкий рецепт, приготовление которого потребует от вас как времени, так и мастерства. Но не стоит бояться! Нет такого рецепта, который вы не смогли бы приготовить!



это количество порций, которое вы сможете приготовить из данных ингредиентов.



этим значком мы обозначили для вас вегетарианские блюда.

50 мин

такое время необходимо для приготовления блюда.

450 ккал

столько калорий содержится в блюде.



# СОДЕРЖАНИЕ

4. Бабушкин кулич
5. Кулич домашний
6. Кулич классический
7. Кулич монастырский
8. Кулич «Смоленский»
9. Кулич заварной
10. Кулич царский
11. Кулич шоколадный
12. Баба тюлевая
13. Баба нежная
14. Баба кружевная
15. Баба сбивная муслиновая
16. Пасха лимонная
17. Ванильная пасха
18. Цукатная пасха
19. Ореховая пасха
20. Пасха «Царская» (сырая)
21. Пасха «Царская» (вареная)
22. Пасха «Боярская»
23. Крестовые булочки
24. Пастьера
25. Гугельхопф
26. Магирица
27. Пане паскуале (итальянская кухня)
28. Английский пасхальный кекс
29. Португальский пасхальный пирог
30. Потница (ореховый рулет)
31. Традиционный хорватский кулич





## БАБУШКИН КУЛИЧ



2 кг муки

12 яиц

500 г сливочного масла

250 мл молока

400 г сахара

100 г дрожжей

300 г изюма (лучше белого)

молотая корица, шафран

по вкусу

панировочные сухари

13 000 ккал

4 часа

Поставить опару в 9 утра, положив дрожжи, разведенные в 250 мл воды.

Добавить к ним теплое молоко, еще раз размешать и всыпать половину всей нормы муки. Поместить опару в теплое место на полтора часа.

Пока опара поднимается, растопить сливочное масло в кастрюле. Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром.

Посолить поднявшуюся опару. Влить в опару масло, желтки и снова размешать.

Взбить белки и влить их в опару (с белками нужно обходиться нежно). Затем всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто около часа или минут 45, пока оно не начнет отставать от рук. Добавить изюм, корицу, шафран и поставить подниматься.

Затем выкладывать в формы, предварительно поместив на дно каждой из них кусочек промасленной бумаги, можно еще и панировочные сухари (но не кукурузные). И в формах снова оставить подходить около часа.

Подошедшее тесто следует поставить в предварительно разогретую до 180 °С духовку.

Чтобы верхушка кулича не подгорала, держите наготове влажный листок бумаги. Когда готовые куличи вынули из духовки, нужно поставить их на бочок на подушку – чтобы не опали. Чуть позже выложить на салфетку и полить глазурью – взбитым с сахаром белком.

# КУЛИЧ ДОМАШНИЙ

1–1,5 кг пшеничной муки  
750 мл молока  
50 г дрожжей (желательно свежих)

20 яиц  
200 г сахара  
500 г сливочного масла  
соль по вкусу

 10 950 ккал  
 3,5 часа

Развести в молоке дрожжи, оставить в теплом месте, чтобы масса вспенилась.

Смешать 250–300 г муки с теплым молоком и вспенившимися дрожжами. Накрыть емкость полотенцем и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, добавить желтки, растертые с сахаром до бела (сахар должен раствориться), растопленное теплое масло и соль. Тщательно перемешать.

Взбить в густую пену белки (чтобы были белые пики) и осторожно, чтобы не разрушить пену, порционно добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Снова накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место.

Готовое тесто хорошо вымесить и выложить в смазанную маслом форму. Поставить форму в теплое место минут на 40, в третий раз дать тесту подняться, затем поставить форму в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекать до готовности.





## КУЛИЧ КЛАССИЧЕСКИЙ



1 кг муки  
50 г дрожжей  
750 мл молока  
10–12 желтков  
2–3 белка  
250 г сахара  
200 г сливочного масла

100 г изюма  
25 г коньяка  
25 г цукатов  
3 ч. л. лимонной цедры  
или 1 ч. л. кардамона  
(молотого)  
1 ч. л. шафрановой настойки

0,5 ч. л. тертого мускатного  
ореха  
3–4 ч. ложки ванильного  
сахара  
соль по вкусу

6380 ккал 3,5 часа

В 250 мл кипящего молока всыпать 100 г муки, быстро размешать и отставить. Развести в 100 мл теплого молока дрожжи, смешать со 100 г муки и оставить на несколько минут. Соединить обе смеси, накрыть и оставить подниматься на 1 час. Желтки, сахар, соль взбить добела. Влить половину полученной массы в дрожжевую смесь, добавить 250 г муки, вымесить и дать подойти в течение 1 ч. Затем долить другую половину, добавить 500 г муки и месить тесто, пока не будет хорошо отставать от рук.

В готовое тесто влить небольшими порциями теплое жидкое сливочное масло, снова хорошо вымесить. Добавить пряности, немного коньяка, дать тесту подойти вторично. Затем обмять тесто, добавить в него 2/3 изюма и цукатов и дать тесту в третий раз подойти.

Разделить на две части, залить тесто в формы, предварительно смазанные маслом, до половины, засыпать сверху оставшимися изюмом и цукатами и дать подняться на 2/3 формы, затем обмазать яичным желтком, поставить в предварительно прогретую до 180 °С духовку и выпекать до готовности.

# КУЛИЧ МОНАСТЫРСКИЙ

1 кг пшеничной муки

80 г дрожжей

300 мл теплого молока

300 г растопленного сливочного  
масла

10 яиц

200 г измельченных орехов

400 г изюма

100 г сахара

Соль по вкусу



8300 ккал 5 часов



Замесить из всех компонентов густое тесто. Покрывать полотенцем и оставить на 2–3 часа подниматься.

Выложить тесто на стол, долго месить, минимум 1 час, пока тесто не начнет отставать от рук, потом разделить на две части и посадить в смазанные маслом невысокие формы. Снова дать подняться.

Когда куличи достаточно поднимутся (поверхность покроется сплошными пузырями, и от прикосновения тесто «заходит ходуном»), растереть одно яйцо, смешать с молоком, смазать кулич и поставить в разогретую до 180 °С духовку.

Выпекать около 40 мин.





## КУЛИЧ «СМОЛЕНСКИЙ»



2 кг пшеничной муки

80 г дрожжей

300 мл теплого молока

300 г растопленного сливочного  
масла

10 яиц

200 г измельченных орехов

400 г изюма

100 г сахара

соль по вкусу

11 250 ккал

3 часа

Сделать опару из 330 г муки, дрожжей и теплого молока. Когда опара поднимется, высыпать оставшуюся муку, замесить тесто и дать подняться.

Добавить растопленное масло, яйца, соль по вкусу, измельченные орехи (лучше миндаль), промытый и просушенный изюм, сахар.

Замесить тесто еще раз и снова дать подняться. Выложить тесто в формы, дать еще раз подняться и выпекать до готовности.



# КУЛИЧ ЗАВАРНОЙ

1,5 кг муки  
125 мл растопленного масла  
4 яйца  
80 г сахара  
250 мл молока  
70 г дрожжей

500 мл жидкого чая  
80 г изюма  
2 ч. л. соли  
щепотка мускатного ореха  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. шафрана



6500 ккал 12 часов

Залить накануне (в 8 часов вечера) дрожжи 125 мл теплой воды и дать им подняться.

Заварить 100 г муки 125 г кипящего молока и хорошо размешать. (Если плохо заварилось, то немного погреть, постоянно помешивая, но не давая кипеть.)

Когда дрожжи подойдут, смешать их с заваренной мукой, добавить остывшее кипяченое молоко, соль и яйца (несколько яиц оставить для помазки), подсыпать муку, чтобы получилось густое тесто, хорошо его вымесить и поставить до утра в теплое место подходить, хорошо укрыв.

В 6–7 часов утра влить в тесто подогретое, но не горячее масло и, понемногу, теплый чай, размешанный с сахаром.

Положить в тесто ароматические приправы и всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку.

Выложить тесто на стол и выбивать до тех пор, пока не появятся пузыри.

Готовое тесто выложить в вымытую и смазанную маслом посуду, покрыть чем-нибудь теплым и оставить подходить.

Через час тесто выложить на стол, перемешать с изюмом, еще выбить, но осторожно, и дать подойти в той же посуде (полчаса).

Разложить тесто в смазанные маслом формы, дать еще раз подойти.

Смазать верх кулича яйцом и выпекать при температуре 180 °С до готовности.





## КУЛИЧ ЦАРСКИЙ

800 г муки  
50 г дрожжей  
15 желтков  
200 г сливочного масла  
200 г сахара  
700 мл сливок

10 зерен кардамона  
1 мускатный орех  
100 г цукатов  
50 г миндаля  
100 г изюма



7150 ккал 3 часа

Дрожжи развести в 125 мл сливок и замесить густую опару из половины всей муки.

Когда опара поднимется, ввести растертые со сливочным маслом и сахаром яичные желтки, смешать с оставшейся мукой, сливками, толченым кардамоном, мускатным орехом, измельченным миндалем, цукатами и промытым изюмом. Тесто хорошо взбить и оставить подходить.

Когда оно поднимется, снова вымесить и уложить в смазанную маслом форму, заполнив ее до половины. Дать тесту подняться до 3/4 высоты формы и выпекать до готовности при температуре 180 °С 1 час.



# КУЛИЧ ШОКОЛАДНЫЙ

600 г пшеничной муки

50–70 г свежих дрожжей

100 г ржаных сухарей

100 г апельсиновых цукатов

125 мл красного сухого вина

15 яиц

500 г сахара

150–200 г натертого шоколада

50–80 г рома

Толченая гвоздика и корица

 6750 ккал

3 часа



Развести дрожжи в небольшом количестве молока и дать опаре подняться в теплом месте, затем добавить муку.

Положить в тесто желтки, растертые добела с сахаром, добавить натертый шоколад, ром, красное вино, ржаные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты, немного толченой гвоздики и корицы. Хорошо взбить тесто и дать ему подняться.

Затем добавить 15 взбитых белков и муку до надлежащей густоты (консистенция сметаны).

Переложить тесто в формы, предварительно смазанные маслом, дать ему подняться еще раз и выпекать при температуре 180–200 °С до готовности.





## БАБА ТЮЛЕВАЯ



550–600 г муки

70–80 г свежих дрожжей

25 яиц

600 г сахара

80 мл молока

2 ст. л. шафранной настойки

соль по вкусу

6300 ккал  
 3 часа

Дрожжи развести в теплом молоке и оставить в теплом месте подходить.

Белки отделить от желтков. Взбить в густую пену 25 желтков. Добавить муку, разведенные в молоке дрожжи, сахар, соль, шафранную настойку. Взбивать непрерывно больше часа.

Поместить тесто в смазанную маслом форму и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180 °С 35–40 мин.

Положить готовую бабу вверх дном на подушку, устланную пергаментной бумагой.

Вынимать из формы, когда баба совершенно остынет.



# БАБА НЕЖНАЯ

100 г муки  
6 яиц  
3 желтка  
100 г сахарной пудры

100 г масла  
цедра 1/2 лимона  
ванильный сахар

2150 ккал 4 часа

Взбить яйца и желтки с сахаром и ванильным сахаром до загустения на горячей водяной бане.

Затем, продолжая взбивание, снять посуду с водяной бани, дождаться полного охлаждения.

Добавить муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое масло. Быстро замесить легкое воздушное тесто, влить в форму, обильно смазанную размягченным сливочным маслом и обсыпанную панировочными сухарями, заполняя ее до половины.

Осторожно поставить форму в нагретую до температуры 180 °С духовку. Выпекать до готовности.

Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой.





## БАБА КРУЖЕВНАЯ



500 г муки  
50 г свежих дрожжей  
10 яиц  
500 г сахара

80 мл молока  
сливочное масло для  
смазывания  
соль по вкусу



4230 ккал 2,5 часа

Белки отделить от желтков. Взбить 10 желтков с сахаром.

Добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи.

Взбивать не менее часа, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешав сверху вниз, выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С 40 минут.



# БАБА СБИВНАЯ МУСЛИНОВАЯ

60 г дрожжей  
125 мл молока  
250 г пшеничной муки  
24 желтка

300 г сахара  
100 г сливочного масла  
1 ст. л. ванильного сахара



3200 ккал 3,5 часа



Дрожжи развести в теплом молоке, добавив по 1 ст. л. сахара и муки, поставить в теплое место и дать опаре подойти.

Влить желтки в эмалированную кастрюлю и добавить оставшийся сахар.

Поставить ее в большую кастрюлю с горячей водой и взбивать желтки до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет. Добавить подготовленную опару.

Добавить стертый в порошок ванильный сахар, просеянную и слегка подогретую пшеничную муку (прогреть на сухой сковороде без масла 30 с.).

Тесто взбивать не менее получаса, после чего влить в него растопленное, но не горячее масло и снова взбивать 20 минут.

Поставить для брожения в теплое место. Когда поднимется, положить в смазанную маслом и немного подогретую рифленую форму.

Когда тесто вновь подойдет и заполнит форму до краев, осторожно, избегая толчков, поставить ее в хорошо

нагретую духовку. Выпекать при температуре 180 °С 1 час.





## ПАСХА ЛИМОННАЯ



1,4 кг творога

100 г сливочного масла

2–4 яйца

250 г сахара

300 мл сливок

цедра с 2–3 лимонов



4170 ккал 16 часов

Творог протереть через сито и положить под пресс на несколько часов, чтобы ушла лишняя влага.

Затем растереть с остальными компонентами, поставить на очень слабый огонь и подогреть в течение часа, не давая закипеть. При этом непрерывно помешивать. Затем кастрюлю с массой снять с огня и поставить остывать на лед или в холодную воду.

После остывания выложить пасху в пасочницу или используемую вами форму, предварительно выстеленную марлей или хлопчатобумажной тканью, и поставить под пресс на 12 часов.



# ВАНИЛЬНАЯ ПАСХА

1 кг творога  
150 г сметаны  
120 г сливочного масла  
2 яйца

250 г сахара  
1/2 ч. л. ванильного сахара  
1 ст. л. сахарной пудры



3600 ккал 15 часов



Творог протереть через сито и положить под пресс на несколько часов, чтобы ушла лишняя влага.

Поставить на маленький огонь толстостенную кастрюлю и растопить в ней сливочное масло. Когда масло станет мягким, добавить творог и размешивать, пока масса не станет более жидкой. Затем добавить сметану и также тщательно размешать.

В самую последнюю очередь по одному добавлять яйца и размешать массу до однородной консистенции. Прогреть массу на небольшом огне, пока на поверхности не покажутся пузырьки.

Снять массу с огня, добавить сахарную пудру и ванильный сахар, все хорошо перемешать и поставить остывать на лед или в холодную воду. После остывания выложить пасху в пасочницу или используемую вами форму, предварительно выстеленную марлей или хлопчатобумажной тканью, и поставить под пресс на 12 часов.





## ЦУКАТНАЯ ПАСХА

900 г творога

125 г сливочного масла

200–250 г сметаны

6 желтков

200 г сахарной пудры

100 г цукатов

1/4 ч. л. ванильного сахара



4400 ккал 15 часов

Творог протереть через сито и положить под пресс на несколько часов, чтобы ушла лишняя влага.

Поставить на маленький огонь толстостенную кастрюлю и растопить в ней сливочное масло. Когда масло станет мягким, добавить творог и размешивать, пока масса не станет более жидкой. Затем добавить сметану и также тщательно размешать.

В самую последнюю очередь по одному добавлять желтки и размешать массу до однородной консистенции. Прогреть массу на небольшом огне, пока на поверхности не покажутся пузырьки.

Снять с огня и добавить цукаты (если они крупные – нарезать кусочками), сахарную пудру, ванильный сахар, все хорошо перемешать и поставить остывать на лед или в холодную воду. После остывания выложить пасху в пасочницу или используемую вами форму, предварительно выстеленную марлей или хлопчатобумажной тканью, и поставить под пресс на 12 часов.

# ОРЕХОВАЯ ПАСХА

700 г творога

250 г сливочного масла

400 г сметаны

4 яйца

400 г сахара

100 г миндаля

100 г изюма

6 ч. л. цедры лимона и

апельсина

1/4 ч. л. ванильного сахара



7300 ккал 14 часов

Растереть творог, сливочное масло, сметану, яйца и сахар. Добавить ошпаренный кипятком и очищенный миндаль и изюм, предварительно измельчив.

Поставить на очень слабый огонь на 1 час, мешать, не давая закипеть. Затем переставить на лед, добавив предварительно цедру и ванильный сахар, все хорошо перемешать. После остывания выложить пасху в пасочницу или используемую вами форму, предварительно выстеленную марлей или хлопчатобумажной тканью, и поставить под пресс на 12 часов.





## ПАСХА «ЦАРСКАЯ» (СЫРАЯ)



1 кг творога  
500 г сахара  
300 г сливок (30% жирности)  
5–6 желтков  
100 г изюма

100 г миндаля  
100 г апельсиновых цукатов  
щепотка кардамона  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. ванильного сахара

 4550 ккал  
 13 часов

Растереть сливочное масло с сахаром добела, добавляя желтки по одному. Растирать массу до полного растворения сахара, добавить ванилин. Сливки взбить до стойкой пены (лучше это сделать, поставив емкость со сливками на лед или в очень холодную воду).

Протереть творог через сито и все соединить.

Добавить порубленный миндаль, изюм, апельсиновые цукаты (если они крупные – порезать пополам).

Тщательно все перемешать, ввести взбитые сливки и этой массой наполнить пасочницу или используемую вами форму, предварительно выстеленную марлей или хлопчатобумажной тканью. Выдержать на холоде 12 часов.



# ПАСХА «ЦАРСКАЯ» (ВАРЕНАЯ)

1 кг творога

5 яиц

200 г сливочного масла

400 г сметаны

200 г сахара

100 г миндаля

80 г изюма

1 ч. л. ванильного сахара

 5770 ккал

 25 часов



Протереть творог через сито, добавить яйца, масло и сметану. Поставить на слабый огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Снять с огня, поставить на лед и перемешивать, пока масса не остынет.

Затем положить сахар, рубленый миндаль, промытый изюм, ванильный сахар.

Все хорошо перемешать, переложить в форму, выложенную изнутри марлей, и поставить на сутки под гнет, чтобы удалить сыворотку.





## ПАСХА «БОЯРСКАЯ»



1 кг творога

500 мл взбитых сливок

500 г сахарного песка

300 г сливочного масла

2 желтка

100 г апельсиновых цукатов

1/2 ч. л. ванильного сахара

13 000 ккал

4 часа

Дважды протереть через сито творог, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертым добела маслом, сахаром и желтками.

Добавить измельченные апельсиновые цукаты и ванильный сахар, тщательно перемешать.

Заполнить творожной массой пасочницу или используемую вами форму, выложенную изнутри марлей, и поставить на сутки под гнет, чтобы удалить сыворотку.



# КРЕСТОВЫЕ БУЛОЧКИ

450 г муки

1/2 ч. л. соли

50 г сливочного масла,  
порезанного кубиками

7 г сухих дрожжей

2 ч. л. специй

50 г золотистого сахара

цедра 1 лимона

275 мл молока плюс немного  
для глазури

2 яйца (взбить)

200 г смеси сухофруктов

с засахаренными вишнями  
(порезать пополам)

**Для крестов и глазури:**

2 ст. л. муки

светлая патока для глазури



2780 ккал 2 часа

Насыпать в глубокую миску муку и соль, втереть масло. Добавить дрожжи, специи, сахар и лимонную цедру. Немного нагреть молоко и добавить к сухим ингредиентам вместе с яйцом. Месить 10 минут, затем оставить подниматься, накрыв, в теплом месте, пока не увеличится в два раза (45 мин – 1 ч).

Разделить тесто на 9 равных кусков и скатать каждый кусок в гладкий шар. Разложить шарики на выстеленном пергаментом противне, накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 30–45 мин, пока не увеличатся в два раза. Разогреть духовку до 180 °С.

Для крестов смешать муку с 5–6 ложками холодной воды. Переложить в кондитерский мешок и выдавить кресты на булочках.

Запекать 15 минут до золотистого цвета. Переложить на решетку, смазать патокой, пока булочки теплые.





## ПАСТЬЕРА

450 г муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
120 г сахара  
1 ч. л. соли  
170 г сливочного масла  
3 яйца  
4 желтка

1 ст. л. кукурузного крахмала  
300 мл молока  
500 г творога  
цедра  $\frac{1}{2}$  апельсина  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. молотой корицы  
1 стручок ванили

Сразу вынимать пирог не стоит, лучше дать ему постоять в выключенной духовке 10 минут, а затем вынуть.



4150 ккал 2,5 часа

Смешать в глубокой миске просеянную с разрыхлителем муку с солью, добавить сахар (80 г), сливочное масло (100 г) и перетереть руками, пока масса не станет похожа на хлебные крошки. Добавить 2 яйца, все хорошо вымесить, разделить полученное тесто на 2 части и положить в холодильник на 1 час.

Взбить 2 желтка с половиной оставшегося сахара, не прекращая взбивать, добавить крахмал и 3 ст. л. муки, влить горячее молоко. Поставить смесь на огонь и, постоянно помешивая, довести смесь до кипения. Снять с огня, добавить семена ванили, оставшееся сливочное масло, все хорошо перемешать, накрыть крышкой и оставить остывать.

Творог протереть через сито, взбить в блендере с оставшимся сахаром, не переставая взбивать, добавить остывший крем, 2 желтка, цедру, цукаты и корицу. Одну часть теста раскатать в пласт величиной с используемый противень, чтобы были закрыты бортики. Выложить на основу творожную начинку и разровнять по всей поверхности.

Вторую часть теста раскатать, смазать взбитым яйцом и нарезать полосками. Разложить полоски по поверхности пирога решеткой, защипить края, смазать яйцом и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час.

# ГУГЕЛЬХОПФ

145 г сливочного масла  
1 апельсин  
150 мл молока  
300 г муки  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 яйцо

7 г дрожжей  
50 г изюма  
50 г миндаля  
щепотка соли  
1 ст. л. сахарной пудры



2400 ккал 2,5 часа

Молоко подогреть и развести в нем дрожжи. Муку просеять и добавить 1 ст. л. в молоко. Все хорошо перемешать и оставить в теплом месте, чтобы опара пошла.

С апельсина снять цедру и выжать из мякоти сок.

Оставшуюся муку смешать с разрыхлителем, солью, размягченным сливочным маслом, сахаром, яйцом, апельсиновым соком, все тщательно перемешать и добавить опару. Еще раз тесто вымесить, накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 1 час.

Изюм промыть и с апельсиновой цедрой добавить в тесто.

Миндаль залить крутым кипятком, дать постоять 5–7 минут и очистить.

Форму для кекса смазать маслом и выложить дно миндалем. Выложить тесто в форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 50 минут.

Вынуть кекс, дать остыть в форме, затем перевернуть форму, чтобы получился ореховый верх, посыпать пудрой.





## МАГИРИЦА



1 кг бараньего ливера (сердце, легкое, почки, печень)

1 большой пучок зеленого салата

1 луковица (нашинковать)

5–6 перышек зеленого лука

1 пучок укропа

3 ст. л. белого круглого риса

1 яйцо

сок 1 лимона

соль, перец



2300 ккал 1,5 часа

Ливер целиком залить холодной водой, довести до кипения, периодически снимая пену. Вынуть ливер шумовкой, дать остыть. Остывший ливер нарезать мелкими кусочками.

В сотейнике разогреть оливковое масло, обжарить до прозрачности репчатый лук, добавить нарезанный ливер и слегка обжарить. Залить горячей водой и варить 30–35 минут.

Добавить нарезанную зелень, промытый рис, соль, перец и варить до готовности.

В отдельной миске взбить яйцо, добавить лимонный сок, продолжая взбивать, по ложке добавлять бульон из готовящейся магирицы. Готовый горячий соус постепенно влить в суп, дать закипеть и выключить.

# ПАНЕ ПАСКУАЛЕ (ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ)

650 г муки

1 белок

8 желтков

7 г сухих дрожжей

200 г сливочного масла

3 ст. л. сахара

200 мл теплой воды

100 мл сладкого белого вина

цедра 1/2 лимона

100 г сливочного сыра

1/2 ч. л. корицы

щепотка соли



4600 ккал 3,5 часа



Дрожжи развести в теплой воде, добавить 1 ч. ложку сахара, оставить в теплом месте, чтобы опара подошла (поверхность покроется пузырьками). Добавить 100 г муки и хорошо перемешать.

Просеять оставшуюся муку, добавить сахар, цедру, желтки, вино, соль и корицу, все хорошо перемешать и добавить опару, вымесить однородное гладкое тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить.

Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Сливочный сыр смешать с размягченным сливочным маслом, добавить к тесту, все хорошо вымесить еще раз.

Выложить тесто в форму для выпечки и оставить на 1–1,5 ч, затем смазать поверхность взбитым белком.

Выпекать 50 минут в разогретой до 180 °С духовке.





## АНГЛИЙСКИЙ ПАСХАЛЬНЫЙ КЕКС

200 г миндаля  
200 г сливочного масла  
1 апельсин  
небольшой кусочек корня  
имбиря  
1 ч. л. разрыхлителя  
5 яиц  
200 г изюма

100 г кураги  
200 г сахара  
100 г муки  
5 ст. л. апельсинового ликера  
450 г сахарной пудры  
2 белка  
1 ст. л. лимонного сока



6800 ккал 1,5 часа

Миндаль залить крутым кипятком и дать постоять 4–5 минут, затем ядра очистить, обсушить и обжарить на сухой сковороде или подсушить в духовке около 30 минут. Ядра смолоть в муку в кофемолке или миксере.

Имбирь натереть на самой мелкой терке. Изюм и курагу промыть и замочить в теплой воде на 20–30 минут, затем воду слить, сухофрукты обсушить, курагу нарезать небольшими кусочками.

Масло размягчить и взбить в блендере с сахаром до кремообразной массы, добавить просеянную с разрыхлителем муку, миндальную муку, натертый имбирь, цедру апельсина. Все хорошо перемешать.

Яйца взбить до густой массы и аккуратно ввести в тесто, все хорошо перемешать, добавить изюм, курагу и ликер.

Форму для кекса смазать маслом или выложить пергаментом, выложить тесто в форму и выпекать в разогретой до 180 °С 40 минут. Если верх кекса начинает пригорать, а внутри тесто еще не пропеклось, накройте кекс фольгой.

Взбить белки с лимонным соком. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру. Покрывать глазурью готовый кекс.

# ПОРТУГАЛЬСКИЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ

500 г теста фило  
500 г свежего шпината  
60 г пармезана или любого  
другого твердого сыра  
6 яиц

30 г сливочного масла  
1 луковица (измельчить)  
молоко  
щепотка соли



2300 ккал 40 мин



Шпинат перебрать, удалить закрученные части и отварить в кипящей воде 3 минуты, затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Лук обжарить на сливочном масле до прозрачности.

2 яйца смешать с молоком, энергично взбить венчиком, добавить натертый сыр, шпинат, посолить, поперчить. Все хорошо перемешать.

Остальные яйца отварить вкрутую.

Форму для выпечки с высокими бортами выстелить несколькими слоями теста фило, смазать растопленным сливочным маслом (можно смазать каждый слой теста). На основу выложить часть шпинатной начинки, поверх которой разложить очищенные вареные яйца, закрыть оставшимся шпинатом, накрыть тестом. Края заще-пить, смазать пирог растопленным сливочным маслом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.





## ПОТИЦА (ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ)



500–550 г муки

2 желтка

$\frac{3}{4}$  стакана теплого молока

50 г сливочного масла

2 ч. л. быстрых сухих дрожжей

2 ст. л. сахара

$\frac{1}{2}$  ч. л. соли

100 г грецких орехов

100 г изюма (замочить  
в теплой воде)

3 ст. л. меда

2 белка, взбить

3 ст. л. молока

50 г растопленного сливочного  
масла



4200 ккал 3 часа

В глубокой миске смешать муку и дрожжи, добавить молоко, масло, сахар и соль. Поставить миску на небольшой огонь и прогревать, пока масло не растает. Добавить желтки, все взбить блендером на небольшой скорости (около 1 минуты), затем увеличить скорость и взбивать тесто, пока не загустеет.

Оставить тесто подходить в теплом месте на 1–2 часа (масса должна увеличиться вдвое).

Грецкие орехи измельчить в блендере с изюмом, массу переложить в отдельную тарелку, добавить мед, белки, 3 ст. л. молока и растопленное масло, все тщательно перемешать, чтобы получилась однородная масса.

Тесто обмять и раскатать в прямоугольный пласт. На раскатанное тесто выложить ореховую начинку и аккуратно завернуть рулетом, накрыть влажным полотенцем и дать подойти минут 30. Выпекать 50 минут в разогретой до 180 °C духовке. После выпекания смазать растопленным сливочным маслом.

# ТРАДИЦИОННЫЙ ХОРВАТСКИЙ КУЛИЧ

500 г муки  
7 г сухих дрожжей  
100 г сахара  
100 г сливочного масла,  
растопленного  
2 яйца

цедра 1 лимона  
цедра 1/2 апельсина  
150 мл теплого молока  
сок 1 апельсина  
100 г клюквы  
1 яичный желток



3230 ккал 3 часа



Дрожжи соединить с 1 ч. л. сахара и 150 мл теплого молока, перемешать и оставить опару подходить.

Клюкву промыть и смешать с апельсиновым соком.

Муку просеять, смешать с сахаром, добавить опару, растопленное сливочное масло, яйца, цедру лимона и апельсина, клюкву с апельсиновым соком, замесить тесто, накрыть его пищевой пленкой и оставить подходить около 1 часа.

Тесто разделить на 3 части и заплести косой, выложить на покрытый пергаментом противень, накрыть влажным полотенцем и оставить минут на 30.

Выпекать 30 минут при 180 °С, предварительно смазав яйцом.



Блюда пасхального стола : кулинария. – М. : Эксмо, 2012. – 32 с. :  
Б 71 ил. – (Повар и поваренок).

Светлый праздник Пасхи дарит нам весеннее настроение, теплый семейный уют и, конечно, праздничный стол. Традиционно главным пасхальным угощением в этот день являются крашеные яйца и куличи, которые пекут в каждом доме, и каждый делает это по-разному. Повар и его помощник Поваренок в преддверии праздника собрали для вас множество рецептов разнообразных куличей и вкусных пасхальных блюд не только нашей родины, но и других стран, где так же широко отмечают Пасху. «Бабушкин» кулич или «царский», пасха или португальский пирог, теперь вы сможете разнообразить пасхальный стол и порадовать своих близких вкусным праздничным угощением.

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-55028-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Издание для досуга

ПОВАР И ПОВАРЕНОК

## БЛЮДА ПАСХАЛЬНОГО СТОЛА

Ответственный редактор *А. Братушева*  
Художественный редактор *Н. Кудря*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *В. Шибяев*  
Корректор *И. Топоровская*

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74,  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми  
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**  
E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**International Sales: International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.**  
[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном  
оформлении, обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.**  
E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы  
и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленин-  
ский р-н, г. Видное-2, Блоковинное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87  
(многоканальный). e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

Подписано в печать 31.01.2012.

Формат 60 × 100 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Гарнитура «FranklinGothicBook».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,22.

Тираж 7 000 экз. Заказ 3192.

Отпечатано с электронных носителей издательства.

ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.  
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34, Телефон/факс: (4822) 44-42-15  
Home page - [www.tverpk.ru](http://www.tverpk.ru) Электронная почта (E-mail) - [sales@tverpk.ru](mailto:sales@tverpk.ru)



ISBN 978-5-699-55028-9



9 785699 550289 >

