

Полезная
КНИГА



СВЕТЛОЕ ВОСКРЕСЕНИЕ

Готовимся к Пасхе



Полезная книга

СВЕТЛОЕ ВОСКРЕСЕНИЕ

Готовимся к Пасхе

Нижний Новгород

ООО «Слог»

2014

УДК 641.5
ББК 36.992
С24

Составитель О. Павлова
Дизайн обложки П. Маник
Серия основана в 2010 году

ISBN 978-5-4346-0264-8

© 000 «Слог», 2014



**ПАСХАЛЬНЫЕ
ТРАДИЦИИ**



Светлый праздник Пасхи

Пасха — самый большой православный праздник. Само слово «пасха» в переводе с греческого означает «избавление». Своим воскресением Христос избавил людей от смерти, дал надежду на вечную жизнь.

Пасха каждый год празднуется в разные числа месяца, но обязательно в воскресный день. С этим днем связывается множество интересных обычаев и традиций, многие из которых существуют и в наши дни.

На Руси этот светлый день празднуется с X века. Русские люди заранее готовились к празднику великим постом, приводили в порядок и свои домашние дела. В субботу вечером все отправлялись на праздничное богослужение. Незадолго до полуночи колокольный звон возвещал о приближении минуты Воскресения Христова. Далее под несмолкающий звон колоколов совершался крестный ход вокруг храма. Служба длилась до самого утра. В конце утрени все верующие начинали приветствовать друг друга, восклицая: «Христос воскрес!» и отвечая «Воистину воскрес!», трижды целовались и обменивались яйцами — «христосовались».

После окончания литургии происходил обряд освящения хлеба (куличей, крашеных яиц и других продуктов). По возвращении домой верующие устраивали пасхальный пир, разговлялись. Родители будили детей, и все дружно, помолившись, вкушали освященную пищу. Но праздник этим не заканчивался. Гуляния не прекращались еще сорок дней. Ровно столько, сколько Христос являлся Своим ученикам после Воскресения. На сороковой день Иисус Христос вознесся к Богу Отцу. Особенно широко праздновались первые две недели.

Люди ходили друг к другу в гости, обменивались крашеными яйцами, дарили подарки, водили хороводы, играли в пасхальные игры. Любимым развлечением было звонить в колокола. Каждый желающий в праздничные дни мог забраться на колокольню и звонить столько, сколько пожелает. Поэтому колокольный перезвон почти не стихал на протяжении всех пасхальных дней.

Христиане в продолжение великого торжества Пасхи ежедневно собирались для общественного богослужения. Великий праздник Пасхи святители особыми делами благочестия, милости и благотворения. Подражая Господу, освободившему паству от уз греха и смерти, благочестивые цари отпирали в пасхальные дни темницы и прощали узников (но не уголовных

преступников). Простые христиане в эти дни помогали нищим, сирым и убогим. Освященную в Пасху еду раздавали бедным и тем делали их участниками радости в Светлый праздник.

Древний святой обычай, сохраняемый и сейчас, состоит в том, чтобы во всю Светлую седмицу не пропускать на одного церковного богослужения.

В наши дни верующие также подготавливаются к самому главному празднику: убирают квартиру, моют окна, красят яйца, пекут куличи и готовят пасхи. Но, конечно, прежде всего готовятся духовно, соблюдая семинедельный пост — время покаяния и духовного очищения. Пасхальную радость невозможно пережить во всей полноте не постившись, хотя бы и не так строго, как предписывают правила. Кто пробовал поститься перед Пасхой, сам может подтвердить это.

Празднование Пасхи начинается с участия в пасхальном богослужении. Само богослужение за многие века не сильно изменилось. Радостное, легкое и восторженное чувство наполняет каждого, кто присутствует в храме. На пасхальной литургии следует обязательно причаститься. В православных храмах, как правило, пасхальная служба начинается ровно в полночь, но лучше прийти в храм заранее, так как большинство церквей в пасхальную ночь переполнены.

Почему на Пасху пекут кулич (паску)?

Пасхальный кулич (в украинском языке кулич называют паска) — главное пасхальное блюдо, символическая отметка времени, начавшегося после Великого поста и Воскресения Христова. Он является первой пищей для разговления.

Хлеб всегда присутствует на столе, и только один раз в год он становится праздничным, пасхальным. Ни свадебный, ни именинный каравай не может сравниться с ним по статусу: пасхальным куличом не просто разговляются, он символизирует Великий день и освящается в церкви. Выделенный из категории будничных блюд, кулич (паска), остается все-таки хлебом — «головой стола», возглавляет и пасхальную трапезу.

Кулич — это вид артоса, священного хлеба, который освящается и кладется на аналой в первый день Воскресения и находится там всю Светлую седмицу. Кулич похож на артос формой. Артос — это квасной хлеб, который Христос благословил на Тайной вечере. Кулич — это также подобие того хлеба, который разделил с учениками Христос после Своего Воскресения.

Так как артос имеет большое смысловое значение, то в нем используются всегда одни и те

же продукты, в него нельзя добавлять ничего лишнего. А в куличе есть и сдоба и сахар, допустимо дополнение фруктов и ягод.

Русский кулич — уникальный продукт: благодаря сдобности и вместе с тем легкости, он способствует мягкому переходу от поста к скоромным блюдам. В общехристианской традиции тоже есть разновидности пасхального хлеба, однако именно кулич является легким и по структуре, и по усвояемости. Например, пасхальный австрийский хлеб, выпекаемый на католическую Пасху, благодаря технологии приготовления его теста и сытной ореховой прослойке калорийное и тяжелое блюдо.

Кулич всегда пекли заранее.

Замес теста начинался в Чистый четверг, закваска ставилась еще раньше — за неделю и больше.

Традиционно кулич готовился опарным способом на специальной закваске, которая обеспечивала всхожесть теста, придавала ему воздушность и особый вкус.

Муку высокого качества перед использованием обязательно просеивали хотя бы дважды, чтобы максимально обогатить ее кислородом.

Классическое тесто для кулича настолько нежное, что, емкость с тестом обкладывалась подушками, чтобы сберечь тесто от проседа-

ния в комнате, где происходила его расстойка, было запрещено носить тяжелую обувь и даже громко разговаривать. Перепад температур для куличного теста тоже опасен, и потому в помещении, где оно подходит, не должно быть сквозняков. Поэтому и остывать кулич должен на пуховой подушке — пока не остыл, он может легко осесть.

Настоящий русский кулич высокий, цилиндрической формы. В тесто добавляются изюм или цукаты, верх украшается глазурью, цветным пшеном и буквами «ХВ», символизирующими Христово Воскресение.

Часть куличей хозяйки отдавали в церковь и бедным. Если для этой цели выпекались маленькие куличи — это считалось скупым даром потому, что маленький кулич всегда более сухой и менее воздушный. Размеры и количество куличей определялось и количеством членов семьи: кулич должен быть съеден в течение Светлой седмицы, значит, ежедневно каждому домочадцу полагался кусок пасхального хлеба.

Недопустимо было продольное разрезание кулича, разрезать его можно только поперек, но верхушка не съедается до последнего ломтя и всю неделю защищает мякиш от обветривания. Отрезав нужное количество ломтей, кулич вновь накрывают макушкой.

Правильно приготовленный русский кулич не черствеет неделями; он ароматен, красив, тяжел и может простоять, не испортившись, все сорок дней Пасхи.

Почему к Светлому празднику готовят творожную пасху?

Одновременно с куличом готовится и другое традиционное пасхальное блюдо — творожная пасха, и именно ею намазывали ломоть кулича, перед тем как его съесть.

До XVIII века пасха была неплотной и делалась даже не из творога, а из кислого молока, которое собиралось всей деревней и сбраживалось. Начиная с XVIII века для изготовления пасхи стали использовать творог, сливки или сливочное масло, яйца, сметану и сахар. Кроме этого, начали включать в пасху орехи, цукаты, изюм и пряности — самые дорогие заморские продукты.

Пасха имеет свою глубокую символику. Готовят ее в виде четырехгранной усеченной пирамиды, которая является олицетворением Голгофы, горы в Иерусалиме, где был распят Иисус Христос и символизирует гроб Господень. Она

замещает на праздничном столе ветхозаветного пасхального агнца и напоминает, что время ветхозаветных жертв прошло.

На внутренней стороне пасочницы (формы для приготовления пасхи), обычно вырезаны буквы «ХВ», изображения распятия, лестницы, копья, проросших зерен, ростков и цветков — символов страдания и воскресения Христа.

Пасха бывает трех видов: сырая, вареная и заварная. Их состав похож, но способы приготовления разные. Сырые пасхи легче приготовить, а вареные и заварные дольше хранятся.

Творог для приготовления пасхи надо брать самого лучшего качества — свежий, сухой и однородный. Но даже если взяли именно такой творог, его надо положить под гнет, чтобы удалить лишнюю влагу, и два раза протереть через сито. Только после этого из полученной воздушной массы можно готовить пасху.

Сливки должны быть 30%-ной жирности, а сливочное масло — мягкое и пластичное.

❖ Чтобы удалить из сметаны излишнюю влагу, сметану нужно выложить в холщовый мешок или завернуть в несколько слоев марли, аккуратно отжать, а затем на несколько часов поместить под пресс.

❖ Пасху следует держать в холоде под гнетом не менее 12 часов.

❖ Чтобы пасха легко вынималась из пасочницы с сохранением формы, форму перед заполнением необходимо выстлать чуть влажной марлей.

❖ Если в пасху добавляется изюм, то его нужно хорошо промыть, перебрать, просушить на полотенце или салфетке.

❖ Апельсиновые цукаты для пасхи нужно мелко нарезать, цедру лимона тереть на терке, пряные добавки мелко смолоть в кофемолке и просеять через частое сито.

❖ Ядра миндаля необходимо очистить. Для этого залить их кипящей водой и оставить на 20–30 минут, после чего кожица легко снимается. Затем ядра нужно подсушить и измельчить.

Почему на Пасху принято красить и дарить яйца

Крашеные пасхальные яйца так же, как куличи и пасхи, составляют основу пасхального стола.

Некоторые историки относят этот обычай к апостольским временам, когда Мария Магдалина, как и все ученики Иисуса Христа, ходила по городам и странам, рассказывая людям о Нем, Его жизни и Чудесном Воскресении. Однажды в Риме она пришла к императору Тиберию и,

подав ему яичко, сказала: «Христос воскрес!» Император очень удивился: «Как может кто-нибудь воскреснуть из мертвых? В это так же трудно поверить, как в то, что это белое яйцо может стать красным!» И вдруг яйцо стало менять свой цвет, порозовело, потемнело и, наконец, стало ярко-красным.

По примеру равноапостольной Марии Магдалины мы теперь дарим в Пасху красные яйца, исповедуя животворящую смерть и Воскресение Господа — два события, которые Пасха соединяет в себе.

Многие народы считали, что яйцо символизирует тайну жизни, ее первооснову. Яйцо — одно из звеньев бесконечной цепи рождений и смертей: из «неживого» яйца рождается живое существо, которое сносит неживое яйцо — и все повторяется. Пасхальное яйцо — символ не только рождения, но и возрождения. К празднику Пасхи красили обычно куриные, реже — гусиные яйца. Не принято было красить их в темные, мрачные цвета. Как правило, преобладал красный цвет и его оттенки.

На Руси со временем разукрашивание яиц на Пасху превратилось в искусство и сложился обычай расписывать памятное деревянное яйцо — писанку, которая в каждом районе имела свой характерный узор и окрас. Акварелью ри-

совались целые сюжетные картинки и портреты. Когда яичко преподносили в подарок, целовались и приговаривали: «Пусть ваша жизнь будет кругла, как яичко». Позже стали делать подарочные яйца из стекла, хрустала, фарфора, камней и даже шоколада.

Как красить яйца?

❖ Чтобы яйца не трескались во время варки, их надо заранее вынуть из холодильника и поддержать при комнатной температуре.

❖ Варить яйца следует не более 6–8 минут.

❖ Чтобы краска легла легко и ровно, яйца предварительно необходимо обезжирить. Это можно сделать с помощью спирта или помыв их теплой мыльной водой.

❖ Чтобы скорлупа обрела более насыщенный цвет, перед окрашиванием следует окунуть яйцо на несколько секунд в воду с уксусом (уксусная кислота разъедает скорлупу, делая поверхность чуть шершавой и более восприимчивой к краскам).

❖ Для окраски яиц лучше всего использовать луковую шелуху, которую собирают заранее. В зависимости от цвета шелухи окраска яиц получается от светло-рыжей до темно-коричневой. Чтобы цвет был более насыщенным, шелухи

надо взять побольше, и варить ее около 30 минут до того, как в отвар опустите яйца. Почти фиолетовые яйца получаются от шелухи красного лука. Красить можно и березовыми листьями или пищевыми красителями.

❖ В некоторых семьях хранится обычай крашения яиц «в крапинку». Для этого мокрые яйца надо обвалить в сухом рисе, завернуть в марлю (концы марли надо плотно завязать ниткой, чтобы рис прилип к яйцу) и далее варить в луковой шелухе обычным способом.

❖ Чтобы окрашенные яйца блестели, их надо насухо вытереть и смазать растительным маслом.

❖ Можно варить яйца, обмотанные разноцветными нитками, тогда на них получаются интересные разводы.

❖ Чтобы яйца были покрашены изнутри, а не снаружи, нужно отварить их в течение 3 минут, потом достать и в некоторых местах проткнуть скорлупу иголкой, а затем кипятить еще 1–1,5 минуты в крепкой заварке с добавлением гвоздики, корицы и кориандра.

❖ Чтобы быстро окрасить яйца, отварите их в течение 10 минут с каким-нибудь овощем: шпинатом (зеленый) или порезанной свеклой (ярко-красный цвет). Для мраморного эффекта оберните яйца в луковую шелуху и сверху завяжите какой-нибудь хлопчатобумажной тряпочкой.

Натуральные краски для окрашивания яиц

● Охра

4 чашки красной луковой шелухи, залить 1 л воды, варить 30 минут — 1 час. Затем положить яйца и варить 10 минут. Во время варки переворачивать яйца ложкой, чтобы они прокрасились равномерно.

● Позолота

Добавить в горячую воду 2–3 ст. ложки куркумы, вскипятить, чтобы цвет был интенсивнее.

● Розовый

Замочить вареные яйца в клюквенном или свекольном соке.

● Фиолетовый

Добавить в горячую воду цветы фиалок и замочить на ночь. Если добавить в воду немного лимонного сока, получится лавандовый цвет.

● Синий

2 кочана мелко порезанной краснокочанной капусты, 500 мл воды и 6 ст. ложек белого уксуса. Замочить на ночь, чтобы получился глубокий синий цвет.

● **Зеленый**

Добавить в смесь для получения фиолетового цвета 1 ч. ложку соды или отварить яйца со шпинатом.

● **Лавандовый**

Замочить яйца в виноградном соке.

● **Пастельные тона**

Для нежно-розового и синего натереть скорлупу горстью черники или клюквы.

● **Бежевый**

4 чашки желтой луковой шелухи кипятить 30 минут — 1 час. Затем снова отварить в ней яйца. Количество шелухи и продолжительность кипячения влияют на насыщенность цвета.

● **Темно-коричневый**

Отварить яйца в 250 мл кофе.

Как расписать яйца

В старину яйца не просто красили (крашенки), но и расписывали воском (писанки).

Существуют определенные правила росписи яиц, которые нельзя нарушать. Все рисунки на яйце должны располагаться по очень четкой схеме. Считается, что в яйце заложено строение

Вселенной, поэтому и рисунок нельзя видоизменять произвольно.

Значения символов, используемых при росписи пасхальных яиц, которые следует соблюдать:

Сосна — символ здоровья.

Черный цвет — цвет скорби. На черную основу обязательно следует нанести яркий рисунок, чтобы показать разнообразие жизни. Ребенку делали писанку на вишневом фоне, а не на черном.

Голубь — символ души.

Сеточка — символ судьбы.

Белый цвет — начало всех начал: судьба, которая строится на небе.

Желтая сеточка — символ солнца и судьбы, которая строится здесь.

Дубок — символ силы.

Точки — символ плодородия.

Сливы — символ любви.

Хмель — символ плодородия.

Любая ягодка — символ плодородия; матери.

Цветочки — символ девичества.

Секреты росписи яиц:

1. Для росписи надо использовать пустую яичную скорлупу. Острием штопальной иглы или шила аккуратно проткнуть скорлупу сырого яйца, проделав с тупого и острого концов две

маленькие дырочки. Через отверстие выдуть содержимое в тарелку — белки и желтки могут еще пригодиться для приготовления пасхальных блюд.

2. Выдутые и расписанные яйца можно подвесить на веточку: потребуются тонкий прочный шнур и спички. Один конец шнура надо завязать узелком ровно посередине спички. Держа шнур за свободный конец, опустить спичку через одно из отверстий в полость выдутого яйца. Теперь можно подвешивать их к веткам: оказавшись в горизонтальном положении внутри яйца, спичка застрянет, надежно закрепив шнур.

3. Для росписи используются следующие материалы: гуашь, акриловые краски, разноцветные маркеры. Наносить тон кусочком губки или ватным тампоном, а узор рисовать полусухой кистью.

4. Использовать бумагу-стикер для аппликаций. Вырезать из нее фигурки маникюрными ножницами и наклеить на выдутые яйца. Покрасить яйца. Когда поверхность высохнет, отклеить бумажные фигурки и тонкой кисточкой нанести серебро на непрокрашенные участки.

5. Яйца можно декорировать бусинками и бисером: выполнить это можно с помощью клея ПВА и пинцета.

Роспись яичной скорлупы воском

Взять палочку толщиной с карандаш и 15 см в длину, под прямым углом к палочке вбить с одного конца гвоздик — получается буква Г с торчащим острием гвоздика.

Поставить на газ рассекатель, а на него маленькую металлическую емкость, в которой разогреть воск (подойдет и горящая свечка в металлическом подсвечнике),

Обмакивать в растопленный воск свою «ручку» и воском рисовать на вареном яйце различные узоры. Это работа кропотливая, так как всякий раз получаются коротенькие мазки.

Воск быстро затвердевает, после чего нужно опустить яйцо в краску, разведенную в воде.

Окрашенное яйцо вынуть и аккуратно стереть воск сухой тряпочкой. Эту процедуру можно повторить еще раз, тогда на яйце будет несколько цветов узора, но нужно учесть, что каждый слой краски будет менять предыдущий.

Схема окраски в три цвета при помощи воска:

— сначала воском нарисовать узоры на белом яйце и яйцо покрасить в желтый цвет;

— вновь нарисовать воском узоры и яйцо покрасить в красный цвет;

— нарисовать новые узоры и яйцо покрасить в черный цвет;

— после окраски яйцо немного нагреть и салфеткой очистить от размягченного воска.

Как дарить крашеные яйца?

Обычай красить яйца очень древний. Православный человек, встречая кого-либо, независимо от чинов и званий, обязательно должен был с ним поцеловаться, угостить его крашеным яичком, со словами «Христос воскрес!»), на что непременно получал ответ «Воистину воскрес!».

Не всякий в наши дни станет обниматься с незнакомым человеком на улице, поздравляя его с великим днем, как это было когда-то. Но если сказать прохожему: «Христос воскрес!» — он обязательно ответит: «Воистину воскрес!»

Пасхальные игры

Русская Пасха характеризуется множеством праздничных развлечений. Многим известен обычай битья яиц на Пасху. Игра очень простая: один игрок держит в руке яйцо острым концом вверх, а другой бьет его острым концом другого яйца. Тот, у которого яйцо остается целым, продолжает игру с другим участником.

Вот еще несколько игр.

Катание яиц

Веками самой любимой пасхальной игрой на Руси было катание яиц: делали простой деревянный или картонный «каток», ставили его под наклон, как горку, а вокруг него освобождали ровное место, на котором раскладывали крашеные яйца, маленькие призы или игрушки. Играющие подходили по очереди и катили свое яйцо: предмет, который яйцо заденет, — выигран.

Поиск пасхальных яиц

С детьми можно поиграть в такую игру: кто-нибудь из взрослых заранее прячет в разных местах яйца с сюрпризами — картонные, пластиковые конвертики в форме яиц с маленькими призами внутри. Если детей много, их можно разделить на две команды, каждая из которых будет стремиться выиграть как можно больше яиц за заранее определенное время. Но надо постараться, чтобы каждый ребенок нашел хотя бы одно яйцо.

Эстафета с яйцом

Игроки разбиваются на две команды и должны бегом, держа яйцо в ложке, добраться до фи-

ниша и вернуться назад, чтобы передать яйцо следующему товарищу по команде. Можно разнообразить игру и держать ложку не в руках, а во рту.

Что положим мы в кулич?

Хорошая игра для детей, чтобы они знали, из чего же состоят Пасхальные куличи. Они громко кричат «Да!», если считают, что в этот ингредиент в кулич положить можно. Если нельзя — то кричат «Нет!»:

Я в кулич кладу корицу,
Мед туда же будет литься,
Ванилина порошок
И овса большой мешок.
Огурцов насыплю я,
А вот бабушка моя
Сыпала туда муку,
Яйца были наверху.
В куличе нужна вода,
Ром туда кладут всегда,
А еще изюм, цукаты,
Гвозди, молотки, лопаты,
Творог, масло, простоквашу,
А еще молитву нашу.
Соль, и сахар, и цемент.
И кулич готов в момент!
Крутись-крутись, яичко.

Соревнования можно проводить как между детьми, так и между взрослыми. По команде все одновременно резко раскручивают свои крашенные Пасхальные яйца. И чье яйцо дольше крутится, тот становится победителем.

Как празднуют Пасху в разных странах мира?

Пасха — великий праздник для всех христиан, и традиции его празднования складывались столетиями. Но каждый народ празднует его по-своему.

• *Франция*

Во Франции колокола молчат с Чистого четверга по Страстную субботу, чтобы скорбеть о смерти Иисуса. Только в Пасхальное воскресенье колокола звенят снова от радости по поводу воскресения Христа.

Под звон колоколов в Пасхальное воскресенье французы обнимаются и целуются.

К Пасхе готовятся шоколадные яйца. Дети подбрасывают яйца в воздух: чье пасхальное яйцо первым упадет на землю, тот проигрывает. В некоторых местах дети ждут карету, запряженную четверкой белых лошадей, которая наполнена пасхальными яйцами.

• **Швейцария**

В Швейцарии очень много пасхальных традиций: на западе страны в Страстную пятницу плакальщицы несут по улицам орудия пытки Христа и платок с потом святой Вероники. В городах звучат молитвы и песни. В Валлисе в деревнях раздаётся хлеб, сыр и вино. Раньше в Страстную пятницу на улице можно было выходить только босиком.

Сейчас валлисцы незадолго до восхода солнца второго дня Пасхи двигаются в маленьких процессиях на ближайšie холмы. Там они танцем приветствуют солнце, символ возрождения Христа. В некоторых местах существует традиция ловить отражение солнечных лучей в воде.

В Берне все встречают Пасхальное воскресенье на месте элеватора в старой части города. Они устраивают маленькие бои пасхальными яйцами — побеждает тот, чье яйцо осталось целым.

Во французской Швейцарии украшают родники. Более чем в двухстах церковных общинах родники в деревнях украшают гирляндами из пестрых пасхальных яиц, бумаги, веток и лент.

В Оберлаузице в Пасхальное воскресенье через деревни проходят пасхальные рыцари. В шествии принимают участие до 400 разодетых мужчин. Они несут церковные знамена, крест, а иногда и статую Иисуса.

• ***Испания***

В Испании мальчики несут простые пальмовые ветви, а девочки — специально украшенные сладостями. Священник должен благословить этих детей.

В Севилье перед церковью в Пасхальное воскресенье разыгрываются Страсти Христовы.

В Вергесе мужчины города переодеваются в устрашающие костюмы и пугают прохожих.

• ***Италия***

В Италии пекут «Пасхальный торт», соленый пирог с вареными яйцами и шпинатом, или «Пасхальный голубь». Этот пирог похож на церковный купол.

Во время процессии в Страстную пятницу по улицам несут кресты. Участники процессии, одетые в черное, идут по темным улицам, освещая себе дорогу свечами. Царит молчание.

• ***Греция***

В Греции раскрашивают пасхальные яйца и сохраняют их до вечера субботы. К вечерней мессе верующие приносят горящие белые свечи. В полночь все свечи гасятся. Та свеча, которая продолжает гореть, символизирует возрождение Христа. Горящий свет, жизнь, передается людьми от одной свечи к другой.

На пасхальной трапезе едят традиционный суп из бараньих потрохов — магирицу, который

готовят заранее, в субботу. Откупоривают рецину — первое вино прошлогоднего урожая.

В Салониках городской муниципалитет устраивает для всех — и местных, и приезжих — бесплатное угощение: на столах выставляют вино, мясо и обязательно красные пасхальные яйца со сладким чуреком.

Песни и танцы не умолкают до самого утра и продолжаются всю Светлую неделю. А пасхальные каникулы у греческих школьников длятся 15 дней.

• *Англия*

В этот день принято надевать новую одежду, что символизирует конец сезона плохой погоды и наступление весны.

Пасхальные корзины, наполненные яйцами, хлебом и другой едой, берут на службу, чтобы освятить в церкви. В Пасхальный понедельник детям на улицах дарят конфеты и игрушки.

Дети с нетерпением ожидают воскресенья, когда пасхальный заяц оставит для них корзинки со сладостями и спрячет яйца, которые они расписывали на прошедшей неделе. Дети по всему дому ищут яйца.

Проводятся даже специальные соревнования — поиск яиц, ребенок, который соберет больше всех, получает приз. Такие праздники устраиваются дома, в парках и ресторанах.

В некоторых городах Ирландии есть гротескный пасхальный обычай: происходят символические похороны сельди. Сельдь несут к могиле в знак того, что строгий пост, в котором сельдь — это основное кушанье, теперь заканчивается.

• *Германия*

Пасху немцы, как и другие христиане, отмечают в воскресенье после первого весеннего полнолуния.

Сейчас немцы отмечают Пасху два дня: Пасхальное воскресенье и следующий день — Пасхальный понедельник. Оба дня являются государственными выходными.

Яйца в Германии стали освящать примерно с IV века, и уже тогда их красили в разные цвета (в основном в красный).

Накануне праздника Воскресения Христова заяц прячет от ребятшек в траве, в саду, в лесу пасхальные яйца, которые дети в дни праздника с рвением ищут.

На входные двери или окна, а можно и одновременно, вывешиваются пасхальные венки. Их украшают сладостями (обычно шоколадом), фруктами, лентами и преподносят детям. Освященные ветки прикрепляют к изголовью постели, у распятий, очагов каминов. Засушенные ветки хранят и используют как обереги при непогоде, грозе, болезнях.

• **Швеция**

Пасха отмечается традиционными раскрашенными пасхальными яйцами и многочисленными церковными службами по всей стране. В святой четверг «пасхальные колдуны» идут на шабаш с дьяволом на холм Blakulla.

Сохранилась традиция детей в этот день наряжать колдунами. Дети раздают рисунки с надписью Glad Pask («Поздравляем с Пасхой») и взамен получают сладости или монетки.

На Пасху шведы варят и красят яйца. Срезают ветки березы или вербы, ставят их в вазы и украшают разноцветными перьями и маленькими деревянными яичками. Дети получают конфеты в пасхальном яйце из папье-маше, на котором нарисованы цыплята, кролики и колдуны.

• **Финляндия**

Пасхальные праздники в Финляндии продолжаются четыре дня — с пятницы до понедельника, что дает возможность отдохнуть.

В Финляндии подготовка к празднованию Пасхи по традиции начинается еще с вечера Чистого четверга. Большинство финнов предпочитают встречать Пасху на даче.

Первый день пасхальных праздников в финской столице — Страстная пятница — проходит тихо: не работают магазины, банки, почта, большинство жителей разъезжаются.

В пятницу и субботу, накануне Светлого Христова Воскресения, в Финляндии по традиции разжигают костры. По поверьям, огонь и дым костра отгоняют нечистую силу.

Одним из главных событий празднования Пасхи является крестный ход с изображением Страстей Господних. Он проходит вечером в субботу по центру Хельсинки. Каждый год посмотреть на театрализованное представление собираются несколько десятков тысяч зрителей.

С наступлением Пасхи все зло считается побежденным и изгнанным, и говорят, что даже солнце танцует от радости.

Традиционное пасхальное угощение в Финляндии: куличи, пасха и ржаной пудинг — мямми. Дети же особенно любят шоколадные яйца и шоколадных пасхальных кроликов.

Согласно легенде, когда однажды к празднику пекли фигурки барашков, одна из них получилась с длинными ушами, и с тех пор появился пасхальный кролик.

• *Польша*

Обычно празднуются два дня: воскресенье и понедельник.

Утро Пасхального воскресенья начинается с праздничной мессы в костеле, после чего поляки садятся за праздничный стол. За этим столом по традиции должны собраться все поколения

одной семьи. Праздничная трапеза начинается с молитвы. Завтрак состоит из освященной Пасхи, яиц, хрена, мяса и колбасы.

Следующий за Пасхальным воскресеньем — «мокрый понедельник». Поляки щедро поливают друг друга водой.

Водяные «бомбы», пакеты, наполненные водой, падают из окон на мостовые и головы прохожих, взрываются в вагонах метро, обливая пассажиров, но никто не жалуется, наоборот, все довольны.

Считается, что вода приносит здоровье, удачу, прибыль в хозяйстве. Остаться сухим в «мокрый» день — примета плохая.

• *Болгария*

Приготовления к празднику идут в течение всей Страстной недели. Обычно рано утром в Страстной четверг во всех домах красят яйца (если это не сделано в четверг, то можно красить яйца лишь рано утром в субботу).

Самая старшая женщина первым покрашенным яйцом чертит крест на лбу всех детишек в доме. Потом это яйцо кладется перед домашней иконой. Обычно тогда же пекутся и Пасхальные хлеба (калачи), в которые кладется нечетное количество яиц.

Празднование Великдена (Пасхи) начинается в полночь на воскресенье и проходит так же,

как и в России. В храмах собирается народ с зажженными свечами, захватив с собой крашеные яйца, после службы все поздравляют друг друга такими же словами: «Христос воскрес!» Следующие несколько недель все дарят друг другу крашеные яйца и ходят в гости.

К столу подают, как правило, блюда из баранины, ставят на стол много салатов из свежих овощей, разливают красное вино.

• *Румыния*

С Великого четверга мужчины приостанавливают свои хозяйственные работы, женщины приступали к приготовлению ритуальных блюд — выпечке Пасхи (куличей), а также особо испеченного калача.

В этот день окрашиваются и расписываются пасхальные яйца. В Румынии также традиционным пасхальным блюдом является жареный пасхальный ягненок.

На территории Молдовы придают большее значение приготовлению Пасхи, а в Западной Румынии — пасхальному ягненку. Пасха украшается крестом, часто заплетенным в косичку, а пространство между косичками креста выкладывается творогом. В разных местах по-разному: в некоторых сладким, в других — соленым творогом, в третьих — перемешанным изюмом, а поверх чаще всего кладется окра-

шенное просо, в некоторых районах — зерна мака. Во многих районах добавляют в самую пасху грецкий орех, для запаха — мускатный орех, ром, апельсины или лимоны, изюм. Для того чтобы пасха была желтее, добавляют мелко протертую тыкву.

Еще одно блюдо, присущее Румынии и Молдавии, — пасхальная баба: специально приготовленное в печи сладкое блюдо из макарон, лапши, которые заливаются в специальные формочки.

Раз существует обычай готовить бабу, то, конечно же, существует и блюдо «противоположного пола» — дед.

Но в отличие от сладкой бабы дед должен быть кисловатым или соленым на вкус, а цвет блюда — обязательно темным.

• *Израиль*

В иудаизме Пасха связана с реально произошедшим историческим событием — исходом евреев из Египта. Праздник продолжается семь дней. Кульминационным моментом является вечерняя трапеза, седер («порядок»), которая устраивается в первую и во вторую ночь праздника. Во время седера в определенной последовательности читают повествование об Исходе и едят особые символические блюда.

Остальные дни предназначены для разного рода праздничных занятий. В эти дни не рабо-

тают, не решают деловых вопросов и не выполняют домашнюю работу. Приготовление пищи, естественно, дозволяется. А свободное время используют для более глубокого изучения Торы. Проводят больше времени с семьей, ходят в гости, путешествуют по земле Израиля.

Те, кто не живет в Иерусалиме, стараются посетить этот город. На основании предписаний Торы в праздник каждый должен был совершить паломничество в Иерусалимский храм и там на второй день праздника принести в жертву ягненка и сноп ячменя.

В седьмой день евреи празднуют окончательное освобождение. В синагоге во время пасхального богослужения читается Песнь Песней, отражающая земледельческие истоки праздника.

Этот день завершает торжества праздника и считается нерабочим. Он отмечается пением и танцами.

В полночь в синагогах и в религиозных учебных заведениях устраивается церемония «разделения морских вод». А в семьях с наступлением вечера делают разделение между праздничным днем и буднями.

Выпивают последний символический бокал вина и после произносят: «В будущем году — в Иерусалиме!»

• **США**

Этот день отмечают в кругу семьи, как это принято у каждой конфессии.

Для христиан Пасха — день молитвы и семейных сборов. Среди многих американцев сохранилась традиция красить пасхальные яйца и давать детям в подарок конфеты. На следующий день, в Пасхальный понедельник, президент Соединенных Штатов вместе с детьми принимает участие в ежегодном «катании пасхальных яиц» на лужайке Белого дома.

В честь праздника в Бостоне выпускаются в продажу говорящие куклы для детей, изображающие пророка Моисея, ветхозаветную царицу Эсфирь и Иисуса Христа.

В руках игрушечный пророк держит скрижали Завета. Стоит такая поучительная забава 10 долларов. Также кукла может говорить: «Я есть путь и истина и жизнь; никто не приходит к Отцу, как только через Меня».

• **Мексика**

В Мексике празднование Пасхи продолжается две недели. Там празднуют и Страстную, и Пасхальную недели. Несмотря на то что Страстная неделя предполагает серьезный настрой, в Мексике это время почти карнавального веселья — с фейерверками, гуляньями и уличными танцами.

• **Бразилия**

Значительная часть населения Бразилии — католики, для которых самым большим и почитаемым религиозным праздником является Пасха.

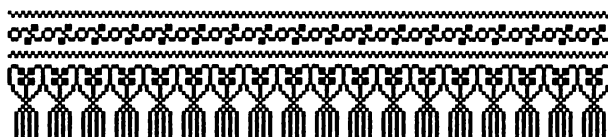
Несколько веков назад германские эмигранты привезли с собой в Бразилию пасхальные традиции: пасхального кролика и разноцветные яйца.

В Бразилии на Пасху дарят завернутые в блестящую праздничную упаковку шоколадные яйца с игрушкой внутри. Они появляются в продаже сразу после начала поста.

Праздничный стол украшают сладким, начиненным мелкими кусочками фруктов куличом, который по форме похож на крест.

A decorative border with a repeating floral and geometric pattern, featuring small flowers and leaves, framing the central text.

КҮЛИЧИ



Кулич «Пасхальный»

500 мл молока, 11 г сухих дрожжей, 1 кг муки, 6 яиц, 200 г сливочного масла или маргарина, 1,5 стакана сахара, 300 г изюма, 1 ч. ложка ванилина.

Молоко немного подогреть, растворить в нем дрожжи. Добавить 500 г муки, хорошо размешать, накрыть и поставить в теплое место. Опару должна увеличиться вдвое.

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванилином до исчезновения крупинок. Белки взбить со щепоткой соли в пену.

В подошедшую опару добавить желтки, перемешать. Следом добавить размягченный маргарин, перемешать. Затем добавить белки, перемешать. Всыпать оставшуюся муку, замесить тесто.

Тесто необходимо хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам. Снова поставить тесто в теплое место. Дать тесту хорошо подняться. Когда тесто поднимется, добавить изюм, перемешать и снова поставить тесто в теплое место. Тесто должно хорошо подняться.

Форму смазать маслом, выложить тесто на треть высоты формы. Дать тесту еще раз подняться уже в форме.

Поставить в разогретую до 100 °С духовку, выпекать 10 минут. Затем температуру увели-

чить до 180 °С, выпекать до готовности. Готовность кулича проверьте зубочисткой: если она сухая — кулич готов.

Готовый кулич смазать глазурью (2 белка взбить с 1 стаканом сахара) и посыпать кондитерской посыпкой или украсить цукатами.

Небольших куличей получается много.

Кулич «Светлое утро»

1 кг муки, 0,5 л молока, 50–70 г свежих дрожжей, 5 яиц, 200 г сахара, 300 г сливочного масла, 200 г миндаля, 1 лимон, 150 г изюма, соль — по вкусу.

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного. В небольшой части этого же молока развести дрожжи, добавить сахар (1–2 ст. ложки). В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать, покрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить желтки, весь оставшийся сахар, растопленное масло, натертую цедру лимона, часть измельченных ядер миндаля, изюм, соль и взбитые в стойкую пену белки. Затем хорошо вымесить и положить тесто в смазанную маслом и подпыленную мукой форму. Дать подойти тесту, смазать яйцом, посыпать ядрами миндаля. Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Кулич «Минутка»

0,7 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла или сливочного маргарина, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 8–10 г свежих дрожжей.

Дрожжи развести в сметане. Из всех компонентов быстро замесить тесто, выложить в смазанную маслом (сливочным маргарином) и посыпанную мукой форму. Оставить на 30 минут.

Выпекать в течение 30 минут при температуре 200 °С в прогретой духовке. Еще теплым пропитать кулич ромом или водкой.

Кулич без дрожжей

3 яйца, 1,5–2 стакана муки, 250 г сахара, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 пакетик ванилина, 1 ч. ложка разрыхлителя, 100 г изюма.

Отделить белки от желтков, последние смешать с сахаром и взбить. Добавить мягкое масло и взбивать до полного растворения сахара. В отдельной миске смешать разрыхлитель, ванилин, муку и ввести в желтково-масляную смесь. Продолжать взбивать миксером.

Влить в полученное тесто молоко и тщательно перемешать до образования однородной массы. Добавить предварительно помытый, высушен-

ный и обсыпанный мукой изюм, хорошенько перемешать. Оставшиеся белки взбить до густой пены и аккуратно ввести в тесто.

Смазать формы для кулича сливочным маслом и присыпать мукой. Разлить тесто в формы и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1–1,5 часа.

Украсить глазурью и кондитерской посыпкой.

Тыквенный кулич

1,5 кг муки, 300 г тыквы, 500 мл молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г сахара, 50 г дрожжей, 0,5 ч. ложки ванили, соль по вкусу.

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кусочками, засыпать сахаром и дать выстояться до выделения сока. Затем отварить в этом же соке на медленном огне до готовности и протереть всю массу сквозь мелкое сито.

Добавить муку, молоко, масло, яйца, сахарный песок, соль и распущенные в небольшом количестве молока дрожжи.

Замесить тесто, постепенно вмешивая муку и ванилин, дать ему подойти. Приготовленные формы заполнить тестом до половины объема, дать ему подняться доверху и выпекать в духовке при температуре 180 °С.

Куличики «Дивные»

4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 100 г творога, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан картофельного крахмала, 1 стакан муки, 0,5 ч. ложки соды, 1 стакан изюма, 100 г грецких орехов.

Яйца растереть с сахаром, добавить творог, продолжая вымешивать, всыпать картофельный крахмал и перемешать. Добавить растопленное сливочное масло или маргарин, продолжая мешать, добавить соду и муку, перемешать. Всыпать изюм и грецкие орехи, все перемешать. Выложить в маленькие, смазанные растительным маслом формы. Выпекать 40–50 минут при температуре 160–180 °С.

Кулич «Шафрановый»

1,5 стакана сахара, 1,5 стакана сливочного масла (растопить), 8 яиц, 1,5 пакетика дрожжей сухих, 1,5 стакана молока, ваниль, 2 ст. ложки сушеного шафрана (развести в небольшом количестве воды), 0,5 стакана изюма, 7,5 стакана муки. Тесто не должно быть крутым.

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, молоко, специи, муку, смешанную с дрожжами. Поставить на ночь (подбивать 2–3 раза). Формы смазать маслом, обсыпать манной крупой (сухарями), выложить тесто на треть формы. Поставить, чтобы тесто



немножко поднялось, и выпекать при температуре 190–200 °С до готовности (проверять деревянной палочкой).

Кулич «Домовенок»

Для теста: 1 кг муки, 500 г сметаны, 100 г дрожжей сырых, 200 г молока, 250 г масла сливочного или маргарина, 5 взбитых в густую пену яиц, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соли, ванилин на кончике ножа.

Для глазури: 2 белка, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка 9%-го уксуса.

Все компоненты для теста (кроме муки) смешать венчиком, подогреть до температуры парного молока, а затем добавить муку и вымешивать примерно 30 минут. Затем поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, обмять.

При подъеме второй раз тесто выкладывать на доску или стол, смазанный растительным маслом. Разделить на порции и положить в форму, смазанную маслом.

Дать тесту подойти, смазать яичным белком и выпекать до готовности, проверяя зубочисткой.

Глазурь: взбить яичные белки, небольшими порциями всыпая сахар, добавить уксус и растереть добела, затем смазать готовый остывший кулич.

Морковный кулич

1 кг муки, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 500 мл молока, 200 г моркови, 50 г дрожжей, соль по вкусу.

Морковь вымыть, очистить и нарезать кусочками. Уложить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до трети объема, занимаемого морковью), отварить под крышкой до готовности. Протереть морковь сквозь сито, добавить масло, молоко, муку, распущенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль, сахарный песок и замесить тесто. Дать ему подняться и заполнить приготовленные формы для выпечки наполовину. Когда тесто поднимется доверху, поставить куличи в духовку и выпекать при температуре 180–200 °С.

Лимонный кулич с миндалем и изюмом

1 кг муки, 0,5 л молока, 5 яиц, 300 г сливочного масла, цедра 1 лимона, 100 г миндаля, 150 г изюма, 50 г дрожжей, 1 стакан сахара, соль.

В небольшом количестве теплого молока развести 50 г дрожжей, добавить 2 ч. ложки сахара. В молоко постепенно всыпать всю муку, доба-



вить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное сливочное масло, тертую лимонную цедру, измельченный миндаль, промытый и обсушенный изюм, соль.

В последнюю очередь ввести взбитые в пену белки, тщательно вымесить тесто.

Тесто положить в обильно смазанную маслом форму, дать подойти, смазать верх кулича желтком, посыпать миндалем и выпекать до готовности.

Кулич по современному рецепту

0,5 кг муки, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 250 г сахара, 10 желтков (сырых), 125 г сливочного масла, ванилин.

Кипяченое молоко влить в муку (120–150 г). Когда остынет, добавить дрожжи и поставить в теплое место. Растереть желтки с сахаром, влить в опару, перемешать с оставшейся мукой и вымесить тесто. Добавить растопленное масло, щепотку соли, ванилин и снова вымесить. Выложить в форму и дать подняться. Верх смазать взбитым яйцом и испечь в духовке.

Куличи «Всегда удачные»

1 л молока, 100 г дрожжей, 5 яиц, 1 банка сметаны (250 г), 3 стакана сахара, 100 г растительного масла, 1 пачка маргарина, 1,5 ч. ложки соли, ваниль, изюм, мука.

Дрожжи залить частью теплого молока и сахара и оставить.

Желтки яиц растереть с сахаром, добавить сметану, теплое молоко, соль, растопленный маргарин, ваниль, вспенившиеся дрожжи с молоком и сахаром, всыпать муки столько, чтобы получилось тесто средней густоты. В конце влить растительное масло, вымесить тесто, накрыть его полотенцем и поставить в таз с горячей водой (45°). По мере остывания подливать более горячую воду.

Тесто должно подходить 3 раза. Со второй обминкой в тесто положить изюм (вымочь, высушить, обвалять в муке, тогда он не осядет на дно формы при выпечке). Разложить тесто в формы (сколько поместится в духовку), дать ему хорошо подняться в форме (3-й раз) и поставить выпекать при температуре 200–220 °С.

Куличи в судочках выпекаются довольно быстро, готовность проверять деревянной палочкой.

Глазурь: оставшиеся охлажденные белки взбить с сахарной пудрой (сахарным песком) в крепкую пену, сахар добавлять постепенно.

А чтобы глазурь скорее высохла на изделиях, можно добавить при взбивании сок лимона или разведенную лимонную кислоту. Заглазировать верх куличей, украсив цветным мелким драже.

Кулич «Воскресный»

0,5 стакана горячего растопленного сливочного масла, 1 стакан 10%-ных сливок, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 5 яиц, 1 стакан сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 0,5 стакана изюма, цедра 1 лимона или апельсина, курага, пряности, цукаты по вкусу, мука.

Поставить опару из горячего растопленного сливочного масла, горячих 10%-ных сливок, дрожжей, разведенных в 1 стакане молока, 3–4 ст. ложки муки и 1 яйца (ввести, когда остынет). Оставить на 30–40 минут. Потом в опару добавить 4 желтка, взбитых с сахаром, и муки до консистенции густого теста. Оставить на 2 часа.

Когда подойдет, растопить 100 г маргарина или сливочного масла, и горячим влить в тесто и вымесить. Дать еще раз подойти. Потом еще раз хорошо вымесить (как можно дольше), ввести изюм, цедру лимона или апельсина, курагу, пряности, цукаты. В конце — 4 взбитых в крепкую пену белка, осторожно перемешать. Разложить по формам (наполнить на треть). Дать постоять 1,5 часа. Выпекать в умеренно жаркой духовке.

Быстрый кулич

400 г мягкого сливочного сыра, 100 г изюма, 450 г сахарной пудры, 1 ст. ложка разрыхлителя теста, 4 крупных куриных яйца комнатной температуры, 150 мл 35%-ных сливок, 75 г белого шоколада, 1 ст. ложка коньяка, 1 ч. ложка лимонной цедры, 1 г ванили, 300 г муки, 3 ст. ложки лимонного сока, 40 г миндальной крошки.

Сыр взбить со 100 мл сливок. Нагреть остальные 50 мл сливок и растопить в них шоколад, нарезанный на кусочки. Добавить к сырной смеси растопленный шоколад, ваниль и коньяк, хорошо взбить.

Яйца взбить до увеличения объема в 2 раза и, не переставая взбивать, ввести 250 г сахарной пудры. Взбивать не менее 10 минут.

Соединить сырную и яичную массы, взбить на 1-й скорости миксера. Добавить цедру и перемешать. В 2–3 приема ввести муку, просеянную с разрыхлителем, перемешать лопаткой, а затем быстро взбить миксером на 1-й скорости. Обвалять изюм в 1 ст. ложке муки и соединить с тестом. Выложить тесто в хорошо смазанную маргарином и присыпанную мукой, форму для выпечки, заполнив ее на две трети.

Выпекать в прогретой до температуры 180 °С духовке 35–40 минут.

Лимонная глазурь: в 200 г сахарной пудры



постепенно ввести лимонный сок, тщательно перетирая смесь ложкой.

Полить глазурью кулич, поместив его на решетку и подстелив вниз пекарскую бумагу. Посыпать жареным миндалем.

Куличи «Христос воскрес!»

1 пачка маргарина, 6 яиц, 3 стакана сахара, 0,5 л молока, 0,5 л кефира, 100 г свежих дрожжей, 1 ч. ложка соли, мука.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить немного сахара и поставить в теплое место.

Яйца взбить с сахаром, добавить чуть соли. Отдельно растопить маргарин.

Молоко и кефир соединить вместе и подогреть.

Взять большую кастрюлю, постепенно влить туда все заготовленные ингредиенты, строго соблюдая последовательность и постоянно перемешивая: яйца с сахаром и солью, маргарин, молоко и кефир, дрожжи, изюм.

Добавить муку, ванилин и замесить не очень крутое тесто. Поставить в теплое место на 2 часа, регулярно обминать. Через 2 часа разложить в смазанные растительным маслом формы и дать тесту подойти еще 30 минут. Затем выпекать в хорошо разогретой духовке 45–60 минут.

Кулич «Городской»

0,5 кг пшеничной муки, 300 г сахара, 250 г масла или маргарина, 0,5 стакана молока, 4 яйца, 1 пакетик разрыхлителя теста (18 г), 50 г изюма, цедра лимона или апельсина, сахарная пудра для посыпки.

Масло или маргарин растереть с сахаром и яйцами, добавить муку, разрыхлитель и молоко. Затем добавить цедру и изюм. Компоненты хорошо размешать.

Печь в форме при температуре примерно 200 °С около часа.

Кулич пасхальный с цукатами

250 г маргарина, 5 стаканов муки, 50 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 5 яиц (желток), 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана изюма, 2 ст. ложки коньяка, цукаты, 3 ч. ложки лимонной цедры, 3 ч. ложки ванильного сахара, соль.

Заварить 0,5 стакана муки в 0,5 стакане кипящего молока, размешать до получения эластичной массы. Дрожжи развести в 0,5 стакана теплого молока, смешать с 0,5 стакана муки и поставить в теплое место на 10 минут.

Приготовить дрожжевую смесь, соединив полученное тесто с разведенными в молоке дрожжами, размешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.



Желтки, сахар, соль растереть в однородную массу и взбить добела. Половину этой заливки влить в дрожжевую смесь, добавить 0,25 стакана муки, вымесить, дать подойти, затем долить другую половину заливки и добавить 5 стаканов муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

В готовое тесто постепенно влить растопленный маргарин, вымесить, добавить пряности, коньяк и дать подойти тесту вторично. Тесто осадить, добавить изюм, цукаты, обваляя их в муке, дать еще раз подойти. Тесто разложить в формы до половины, дать подняться и отправить в духовку — на 45 минут. Украсить по вкусу.

Кулич на скорую руку

0,5 пачки дрожжей, 5 яиц, 200 г масла, 1 стакан сливок, 0,3 стакана сахара, цедра 1 лимона, мука.

Дрожжи растереть с сахаром, развести теплыми сливками. Добавить остальные продукты. Муки добавить столько, чтобы тесто получилось эластичным и не прилипало к рукам. Тесто тщательно вымесить, вылить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму (заполнить ее на две трети). Когда тесто поднимется, поставить в разогретую духовку.

Кулич с клюквой

700–800 г муки, 40 г свежих дрожжей, 300 мл молока, 100 мл сливок жирностью 35%, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 7 желтков, 180 г коричневого сахара, 2 ст. ложки ванильного сахара, 150 мл темного рома или портвейна, 150 г смеси темного и светлого изюма, 100 г вяленой клюквы, 0,5 ч. ложки соли.

В 150 мл теплой воды положить дрожжи и 100 г муки, перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 1 час. Добавить в опару еще 150 мл теплого молока и 100 г просеянной муки, тщательно перемешать и поставить опару в теплое место еще на 1 час.

Оставшуюся муку просеять горкой на стол, сделать углубление в центре, влить растопленное сливочное масло и сливки. Добавить желтки, яйца, сахар, ванильный сахар и соль. Тщательно вымесить до эластичности.

Изюм и клюкву залить ромом или портвейном и оставить на 2 часа. Затем откинуть сухофрукты на сито, дать стечь всей жидкости. Распределить сухофрукты по листу бумаги для выпечки, присыпать мукой и хорошенько обвалить их в ней.

Смешать тесто с ромом и опарой, тщательно вымесить. Если тесто получится слишком крутым, добавить еще немного теплой воды в процессе замеса. Оно должно быть мягким и лег-

Кулич «Пасхальный»

1 кг муки, 1,5 стакана молока, 6 яиц, 300 г масла, 1,5–2 стакана сахара, 40–50 г дрожжей, 0,75 ч. ложки соли, 150 г изюма, 0,5 пакетика ванильного сахара.

В 1,5 стакана теплого молока растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки, растертые с сахаром, ванилином и маслом. Все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку. Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным (должно отставать от стенок посуды).

Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда поднимется и увеличится в объеме вдвое, добавить изюм (промытый, обсушенный и подпыленный мукой), вымесить и разложить в формы.

Для получения более пышного кулича тесто нужно положить только на треть высоты формы, для более плотного — на половину высоты. Стенки формы должны быть хорошо промазаны маслом. Когда тесто поднимется на три четверти высоты формы, поместить куличи в не очень жаркую духовку на 50–60 минут. Нельзя

хлопать дверкой, трясти форму, чтобы кулич не осел. Если верх уже зарумянился, а кулич еще не готов, нужно накрыть его мокрым листом бумаги.

Готовность проверить сухой лучинкой.

После охлаждения куличи украсить глазурью, цветными посыпками — как подскажет фантазия.

Пасхальное тесто «Благовест»

1 л теплого молока, 130 свежих дрожжей, 12 желтков, 3 стакана сахара, 1 ст. ложка без горки соли, 250 г сливочного масла, 0,5 стакана растительного масла, мука.

В теплом молоке развести дрожжи. Желтки растереть с сахаром и солью. Влить в яйца молоко с дрожжами. Растопить сливочное масло и добавить в него растительное масло. Вылить масло в яйца с молоком. Замесить тесто. Оно должно быть мягкое и не сильно липнуть к рукам. Когда тесто подойдет, обмять. Дать подойти второй раз, обмять.

После третьего подъема выложить в формы, заполняя их на треть. Оставить на 1 час. Выпекать, проверяя лучинкой.

Если начнет подгорать, накрыть фольгой.

Кулич на заварной опаре

1 кг муки, 1 пакетик сухих или 50 г свежих дрожжей, 1,5 стакана молока, 250 г сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г изюма без косточек, 1 ст. ложка коньяка, 2 апельсина, 1 ч. ложка молотого кардамона, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, 3 ч. ложки ванильного сахара, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка молотого имбиря, 1 щепотка соли, 10 яичных желтков, 3 яичных белка.

Приготовить цукаты из апельсиновых корок: очистить апельсины, кожуру вымачивать в холодной воде в течение 2 дней, меняя воду не реже 2 раз в день. Нарезать кожуру полосками. Приготовить сироп из 0,25 стакана воды и 0,5 стакана сахара с добавлением лимонного сока или кислоты. Варить цукаты в сиропе до полного выпитывания. Затем высушить и нарезать небольшими кубиками примерно с размер изюма.

Приготовить опару: вскипятить 0,5 стакана молока, заварить в нем 100 г муки, тщательно вымесить лопаткой до эластичного состояния. В 0,5 стакана теплого молока развести дрожжи, добавить 100 г муки, вымесить и оставить на 10 минут. Теперь соединить две смеси и тщательно вымесить, чтобы не было комков. Оставить опару для поднятия, на 1 час.

Приготовить заливку: желтки, сахар и соль растереть в однородную массу и взбить добе-

ла. Половину заливки вылить в подошедшую опару, добавить 250 г муки, хорошо вымесить и опять оставить на 1 час.

Залить вторую половину заливки, 0,5 стакана теплого молока и 500 г муки. Замесить тесто, во время замеса регулировать количество молока. Тесто должно быть достаточно плотным. Месить тесто надо долго и тщательно, до тех пор, пока тесто не станет эластичным и не будет отставать от стенок посуды. Затем постепенно вливать растопленное масло, при этом продолжая месить. Когда все масло впитается в тесто, добавить пряности и коньяк. Опять дать тесту отдохнуть. Затем еще раз обмять, добавить вымытый и обвалянный в муке изюм, мелко порезанные цукаты и тщательно вмешать в тесто. Готовому тесту дать еще немного отдохнуть, потом его разделить и разложить по формам. Оставить еще ненадолго, чтобы поднялось до двух третей формы.

Верх теста можно украсить изюмом и цукатами, можно смазать яичным желтком, а можно, не смазывая, поставить в предварительно нагретую духовку. Выпекать на среднем огне в течение 45 минут. Если верхушка начинает подгорать, накрыть ее фольгой. Если низ поджарился, поставить на дно духовки сковороду с водой.

Готовый пропеченный кулич должен быть красивого золотистого цвета и легкий по весу. Теплый кулич щедро украсить белковой глазурью и различными посыпками, мармеладом, орехами, вафельными цветами.

Пасхальный кулич с изюмом

Тесто: 3 стакана муки, 100 г маргарина, 0,5 стакана сахара, 2 яйца и 1 желток (белок оставить для крема), 25 г свежих дрожжей, 1 горсти изюма, щепотка соли.

Белковый крем: 1 белок, лимонная кислота на кончике ножа, 5 ст. ложек сахара с верхом, 1 ст. ложка клюквенного сока или 2 ст. ложки протертого варенья из черной смородины.

Растопить маргарин, добавить теплое молоко, сахар, соль, дрожжи, хорошо перемешать, всыпать просеянную муку, еще раз перемешать деревянной ложкой на длинной ручке (руками не мешать) и поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, положить 3 желтка, изюм, 2 взбитых белка, хорошо вымесить руками.

Смазать форму растительным маслом, посыпать манной крупой, выложить тесто до половины формы. Когда тесто поднимется почти до края формы, поставить в духовку и выпекать



при температуре 180 °С. Взбить миксером белок с лимонной кислотой, постепенно всыпать сахар. Когда пена будет достаточно крепкой, добавить сок клюквы (не более 1 ст. ложки) или варенье. Смазать кулич и поставить в горячую духовку на 5–10 минут. Украсить кулинарной посыпкой, ягодами, поставить посередине свечку.

Кулич «Подарочный»

400 г муки, 60 г сливочного масла, 1,25 стакана молока, 2 яйца, 1 стакан сахара, 2–3 дольки шоколада, 0,5 стакана цукатов, 4 ст. ложки лимонного сока, цедра 0,5 лимона, четверть пакетика ванилина, разрыхлитель.

Желтки растереть с сахаром и соединить с маслом. Непрерывно помешивая, влить лимонный сок. Добавить молоко, муку, перемешать. Затем положить ванилин, цедру и цукаты. Взбить белки, осторожно замешать в тесто. В конце добавить разрыхлитель.

Выложить тесто в формы, смазанные маслом. Формы лучше брать небольшие, чтобы тесто пропеклось. Сразу поставить в хорошо разогретую духовку на средний огонь. Выпекать 50–60 минут.

Готовый кулич покрыть глазурью, посыпать цукатами и тертым шоколадом.

Кулич с облепиховым соком

5 яиц, 500 мл молока, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 мл облепихового сока, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, мука.

Яйца, молоко и размягченное сливочное масло смешать, добавить сахар и тщательно растереть массу. Добавить разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, 3–4 стакана муки, замесить тесто и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, ввести облепиховый сок и муку, сколько потребуется для придания нужной консистенции, тщательно перемешать и снова дать подняться.

Затем наполнить тестом формы до половины их объема, поставить в теплое место и, когда тесто поднимется до верха формы, выпечь в духовом шкафу.

Лимонный кулич с миндалем и изюмом

1 кг муки, 0,5 л молока, 5 яиц, 300 г сливочного масла, цедра 1 лимона, 100 г миндаля, 150 г изюма, 50 г дрожжей, 1 стакан сахара, соль.

В небольшом количестве теплого молока развести 50 г дрожжей, добавить 2 ч. ложки сахара. В молоко постепенно всыпать всю муку, доба-

вить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное сливочное масло, тертую лимонную цедру, измельченный миндаль, промытый и обсушенный изюм, соль.

В последнюю очередь ввести взбитые в пену белки, тщательно вымесить тесто.

Тесто положить в обильно смазанную маслом форму, дать подойти, смазать верх кулича желтком, посыпать миндалем и выпекать до готовности.

Глазурь из какао

100 г сахара, 0,7 стакана воды, 1 ст. ложка какао, 50 г сливочного масла.

Из сахара и воды сварить сироп, как для варенья. Масло и какао растереть и постепенно тонкой струйкой влить в смесь сироп.

Готовой глазурью сразу обливать куличи, пока она не застыла.

Какао можно заменить растопленным шоколадом.

Если не добавлять какао или шоколад, получится белая глазурь.

Белая глазурь

250 г сахарной пудры, белки 5 яиц, 0,5 стакана муки.

Сахарную пудру взбить с белками. В конце приготовления добавить муку и перемешать.

Белковая глазурь

0,5 стакана сахарной пудры, 1 белок.

Взбивая белок, постепенно всыпать пудру. Взбивать до тех пор, пока глазурь не станет густой и одновременно достаточно текучей.

Сметанная глазурь

0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки молока или сметаны, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки какао.

Все перемешать и варить до загустения, примерно, 6–8 минут. Можно добавить 1 ч. ложку меда.

Шоколадная глазурь на сметане

3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки какао, 5 ст. ложек сахара, 20 г сливочного масла.

Сметану, сахар и какао смешать и на медленном огне довести до кипения. Затем добавить масло при активном размешивании.

Теплую глазурь наливать ложкой на кулич.



ΠΑΡΧΑ



Пасха «Царская»

1 кг свежего, хорошо отжатого творога, 2–3 стакана сахарного песка, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 2 стакана сметаны, 1 пакетик ванилина, светлый изюм без косточек, миндаль по вкусу.

Протереть через сито творог и сливочное масло, добавить сметану, перемешать, поставить на огонь и довести массу до кипения при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой. Когда закипит, снять с огня и быстро охладить, также непрерывно помешивая. В остывшую массу добавить сахар, изюм, миндаль, ванилин, все перемешать. Положить в пасочницу, плотно вмять массу, сверху положить блюдо, небольшой груз и поставить в холодильник на сутки.

Пасха на заварной помадке

500 г творога, 0,5 стакана сахара, 3 яйца, 1 стакан сливок, ванилин, сок 0,5 лимона, цукаты, сухофрукты, орехи.

Творог протереть через металлическое сито. Положить в него цукаты, сухофрукты и молотые орехи — в сумме объем добавок должен быть 0,5 стакана. Влить сок лимона.

В маленькую кастрюльку разбить яйца, всыпать сахар и растереть вилкой. Добавить вани-



лин. Влить сливки и поставить на очень маленький огонь. Варить эту смесь при постоянном помешивании, пока не загустеет, примерно 20–25 минут. Получившуюся массу не остужая влить в творог и перемешать. Если используемый творог и молоко маложирные, в массу (когда она остынет) можно добавить 100 г размягченного сливочного масла.

Дуршлаг с мелкими дырочками выстелить марлей, сложенной в 4 раза, так чтобы концы свисали. Выложить на марлю творожную массу, закрыть сверху свисающими концами марли. Придавить сверху прессом и поставить в холодильник на 8–12 часов. Готовую пасху вынуть, украсить изюмом и мармеладом.

Пасха «Объедение»

800 г творога, 200 г сливочного масла, 2 стакана сахарного песка, 200 г сметаны, 0,5 ч. ложки соли, 2 взбитых яйца, ваниль, корица, изюм.

Все смешать и взбивать минут 30. Выложить в чистую марлю, закрутить, положить в глубокую, конусообразную салатницу, сверху положить гнет и оставить на сутки в холодильнике.

Осторожно развернуть марлю и опрокинуть на плоское блюдо.

Пасха сырая

1 кг творога, 0,5 стакана сметаны, 100–150 г размягченного сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, 1 стакан сахара.

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить сметану, сливочное масло, соль, сахар и все хорошо размешать. Творожную массу выложить в пасочницу, выстланную полотняной салфеткой или марлей и положить под гнет на ночь. Если нет формы, то выстелить марлей дуршлаг, выложить творожную массу, накрыть марлей, плоской тарелкой или блюдцем подходящего диаметра, сверху поставить что-нибудь тяжелое. Когда пасха будет готова, развернуть марлю и, слегка потянув за ее края, аккуратно перевернуть пасху на блюдо.

Пасха двухдневная

2 л молока, 500 г сметаны, 5–6 яиц, 300 г сливочного масла, 300 г сахарного песка, изюм, орехи по вкусу.

1-й день. Молоко вскипятить и влить сметану, смешанную с яйцами. Держать на очень маленьком огне, пока масса не свернется, потом поставить остудить на 1 час. Получившуюся творожную массу откинуть на марлю (для это-



го можно сшить специальный марлевый мешочек), завязать, подвесить на ночь, чтобы стекла лишняя жидкость.

2-й день. Масло растереть с сахарным песком и смешать с творожной массой. Добавить изюм, орехи, перемешать, выложить в форму и поставить на ночь в холодильник.

3-й день. Пасха готова, можно есть, украсив цветной посыпкой.

Сметанная пасха с орехами

1 кг жирной сметаны, 1 стакан сахара, 2 яйца, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана молотых орехов (фундук, миндаль, грецкие).

Посуду со сметаной закрыть крышкой и оставить в холодильнике на 3 дня. Сметана должна хорошо загустеть. Загустевшую сметану выложить на ткань или марлю, сложенную в несколько слоев. Завязать концы и подвесить за узелок для стекания жидкости на сутки.

Затем добавить в массу остальные ингредиенты, завернуть ее снова в ткань, положить в специальную пасочницу, поставить сверху гнет и поместить в холодильник на сутки, чтобы убрать излишки жидкости.

Затем пасху переложить на тарелку и украсить по желанию.

Пасха «Купеческая»

1 кг творога, 2 яйца, 250 г сливочного масла, 400 г сметаны, 250–300 г сахара, 0,25 стакана молотого миндаля, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Отжатый и протертый через сито творог, сырые яйца, масло, сметану сложить в кастрюлю, перемешать и поставить на маленький огонь, постоянно помешивая деревянной лопаточкой.

Как только масса начнет слегка пузыриться, снять с огня и продолжать мешать, пока масса не остынет.

Добавить сахарный песок, смешанный с ванильным сахаром и молотым миндалем, хорошо перемешать и выложить в пасочницу.

Готовую пасху украсить по желанию.

Пасха с клубничным (малиновым) вареньем

800 г творога, 200 г густого клубничного варенья или малинового джема, 0,3 стакана сахара, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 2–3 стакана сметаны.

Творог оставить на сутки под прессом, чтобы стекла сыворотка, затем смешать с вареньем и сахаром.

Протереть смесь через сито, добавить яйца, масло, сметану и перемешать. Выложить в па-

сочницу и поставить гнет. Поместить пасху в холодильник на несколько часов.

Заварная пасха с цукатами

2 кг творога, 800 г сливочного масла, 10 желтков, 1 кг сахара, 200 г орехов (фундук или миндаль), 150 г цукатов из апельсиновых корочек.

Творог на ночь положить под гнет, чтобы удалить лишнюю жидкость. Затем творог с маслом пропустить через мясорубку или протереть через сито. Хорошо перемешать с сахаром и желтками и поставить на очень маленький огонь. Все время мешать! Довести до кипения и снять с огня, добавить орехи, цукаты, можно ванилин, разложить по формам или просто по мискам.

Пасха «Красная»

1,5 л топленого молока, 1,5 л простокваши, 3 стакана сметаны, 1 желток.

Все смешать и держать на огне до тех пор, пока не отделится сыворотка. Затем массу процедить через салфетку, сгусток протереть через сито. Добавить по вкусу сахар, ваниль, переложить в форму, поставить под пресс в холодное место.

Пасха с морковью

500 г творога, 2 моркови, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка тертой цедры апельсина, 0,5 ч. ложки ванильного сахара.

Морковь натереть на терке, засыпать сахаром. Затем прогреть на слабом огне до мягкости.

Протереть морковь через сито вместе с творогом, добавить масло, апельсиновую цедру, ванильный сахар, перемешать и взбить миксером. Выложить в дуршлаг, выстланный полотняной салфеткой. Сверху положить легкий пресс и поставить в холодильник на 6–8 часов.

При подаче оформить цукатами.

Пасха с белым шоколадом

1 кг творога, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 250 мл сметаны, 50 г белого пористого шоколада.

Размягченное масло растереть с сахаром, добавить творог, затем сметану. Шоколад натереть на терке и соединить с творожной массой.

Пасочницу застелить марлей в четыре слоя и выложить творожную массу. Концы марли поднять и закрыть ими пасочницу сверху. Поставить в холодильнике на ночь, а утром, убрав концы марли, накрыть дуршлаг тарелкой и осторожно перевернуть.



Пасха «Шоколадная горка»

1 кг свежего творога, 150 г шоколада, 0,75 стакана сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана цукатов.

Шоколад натереть на терке, смешать с сахарной пудрой.

Творог протереть через сито, смешать со сливочным маслом и сметаной. Хорошо размешать, всыпать в творог измельченные цукаты, шоколад с сахарной пудрой, все ингредиенты перемешать так, чтобы масса имела равномерный цвет.

Массу выложить в форму, застланную тонкой тканью, вынести на холод и положить под гнет. Через 1,5 суток пасху вынуть из формы и подавать к столу.

Пасха с шоколадом

1,2 кг творога, 400 г сливочного масла, 200 мл сливок, 200 г шоколада, 2 ст. ложки сахара, ванильный сахар.

Творог и размягченное сливочное масло вместе протереть через сито. В творожную массу влить сливки, добавить тертый шоколад, ванильный сахар и растереть.

Пасху выложить в форму, поставить под гнет и оставить на сутки в прохладном месте.

Пасха «Миндальная»

500 г творога, пропущенного через мясорубку, 50 г размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 яйца, 0,3 стакана изюма, 0,3 стакана молотого миндаля.

Творог растереть с маслом в однородную массу, добавить остальные продукты. Выложить массу на марлю и поставить под пресс. Готовую пасху украсить миндалем, фруктами.

Пасха «Светлая»

1 кг творога, 2 яйца, 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 100 г изюма, цедра 1 апельсина или лимона, ванилин, корица, мармелад.

Сливочное масло размягчить, взбить со сгущенным молоком и яйцами. Творог растереть с цедрой апельсина, ванилином и распаренным изюмом. Обе массы перемешать. Творог для пасхи надо брать не слишком сухой.

В пасочницу аккуратно уложить марлю, выложить творожную массу, прикрыть свободными концами марли, сверху положить тарелку диаметром чуть меньше диаметра формы, а сверху прижать прессом. Поставить пасху на сутки в холодное место.

Форму с пасхой поставить в емкость, так как будет вытекать лишняя жидкость. Затем кончи-

ки марли развернуть, вынуть пасху из формы при помощи этой марли. Переложить на блюдо, снять марлю, украсить пасху.

Пасха «С началом новой жизни!»

1 кг творога, 3 яйца, 0,5 стакана изюма, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2–3 ст. ложки цедры лимона или апельсина, 2 зернышка кардамона, соль, ванилин.

Теплое сливочное масло растереть с сахаром и постепенно, по одному, добавить яйца. Взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Свежий творог протереть 2 раза через сито и смешать со взбитой массой.

Изюм промыть, обдать кипятком, подсушить. Лимонную цедру натереть, зерна кардамона измельчить в ступке и все смешать с творожной массой.

Намочить марлю, хорошо отжать и выстлать ею форму для пасхи или дуршлаг; наполнить форму творожной массой и слегка утрамбовать ее. Накрыть блюдцем, сверху положить небольшой гнет и поставить в холодильник на 10–12 часов.

Готовую пасху опрокинуть на блюдо и осторожно удалить формочку.

Украсить готовую пасху дольками апельсина, киви и зернами граната.

Пасха с орехами

1 кг творога, 1 стакан орехов, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 4 стакана густых сливок.

Творог протереть через сито, добавить сахар, ванилин, яйца, сливочное масло и мелко нарубленные орехи. Все хорошо растереть и добавить густые сливки, перемешать и положить в форму под груз.

Пасха с курагой без яиц

500 г творога, 200 г кураги, 100 г сахара, ванилин.

Курагу распарить и мелко нарезать.

Перемешать творог, сахар, курагу. Завернуть в плотную ткань и выдержать под гнетом 2–3 часа. Сформовать пасху и украсить мармеладом.

Ванильная пасха

1 кг мягкого творога, 300 г сливочного масла, 7 яиц, 250 г сахара, 0,5 пакетика ванилина, 200 г изюма, миндаль, цукаты.

Творог, масло, яйца растереть с сахаром и ванилином до кремообразного состояния.

Миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы и порубить.



Добавить в творог изюм, орехи, цукаты и хорошо перемешать. Положить его в пасочницу, выложенную марлей на 8–10 часов или на ночь.

Форму поставить в кастрюлю, а сверху на форму положить гнет.

Пасха из творога на сливках

1 кг творога, 1,5 стакана сахара, 0,7 стакана сливок, 5 желтков, 100 г грецких орехов, 3 ч. ложки цедры лимона и апельсина, 0,5 ч. ложки ванилина.

Творог протереть через сито, смешать со взбитыми сливками. Добавить сахар, натертую цедру, желтки и перемешать. Затем добавить измельченные орехи.

Выложить в форму, сверху поставить гнет и убрать в холодильник на 12–15 часов.

Медовая пасха

1 кг творога, 150 г меда, 8 яичных желтков, 3 ст. ложки сахара, 200 г сливочного масла.

Свежий творог протереть через сито, добавить яичные желтки, сахар, мед, размягченное сливочное масло. Все хорошо перемешать.

Массу выложить в форму, застланную влажной марлей и установить сверху пресс. Поставить на сутки в холодильник.

Пасха «Светлый день»

500 г творога 12%-ной жирности, 350 г зернистого творога 1%-ной жирности), 250 г сливочного масла, 5 яиц, ванильный сахар, 200 г сахара, цукаты, цедра лимона.

Творог тщательно протереть через сито, добавить сахар, масло, сметану и яйца. Поставить на огонь и, помешивая, томить на маленьком огне 40 минут, затем довести до кипения и сразу снять с плиты.

Выложить творог в марлю и опустить в пасочницу, завязав концы. Убрать в холодильник. Затем выложив на плоское блюдо, придать пасхе усеченную форму с помощью кулинарной лопаточки.

Пасха с грушами и имбирем

1,5 стакана нежирного творога, 2 спелые груши или 2 персика, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,3 стакана нежирного йогурта без добавок, экстракт ванили на кончике ножа, кусочки персика и жареный миндаль для украшения.

Отжать из творога лишнюю жидкость и протереть его через сито. Удалить у груш сердцевину и порезать.

Смешать нарезанные груши, творог, йогурт, имбирь и ваниль. Выложить сито марлей, на нее переложить творожную смесь, положить гнет.



Оставить в холодильнике на ночь, чтобы стек избыток жидкости.

Перед подачей развернуть ткань и перевернуть пасху на тарелку. Украсить кусочками персика и миндалем.

Пасха с фруктовым желе

3 л молока, 3 стакана сметаны, 9 яиц, 1 стакан сахарной пудры, 250 г сливочного масла, 0,5 стакана сухофруктов, 0,5 стакана рубленого миндаля, 1 пакет готового апельсинового желе, 1 пакет клубничного желе, 2 мандарина, 1 пакетик ванильного сахара.

Молоко вскипятить, снять с огня и влить взбитые со сметаной яйца. Снова поставить на слабый огонь и подогревать 15 минут, пока не получится творожок. Снять с огня, охладить и откинуть на сито для стекания жидкости.

Масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, постепенно добавить творог, сухофрукты и миндаль. Половину творожной массы выложить в форму и залить клубничным желе, приготовленным по рецепту на упаковке (воды взять в два раза меньше). Когда желе загустеет, положить вторую часть массы в форму. Залить приготовленным апельсиновым желе. Охладить. Затем выложить пасху из формы и украсить дольками мандаринов.

Пасха «Неженка»

2,5 кг сметаны, 10 ст. ложек сахара, 100–150 г кедровых орехов, 100–150 г сухофруктов, 1 ч. ложки соли, 2–4 г ванилина.

Сухофрукты промыть горячей водой и дать стечь жидкости. Орехи тоже промыть, обсушить и поджарить на сухой сковородке до золотистого цвета.

Сметану, сахар, соль и ванилин перемешать. Добавить сухофрукты, орехи и еще раз хорошенько перемешать. В большую емкость выложить полотняную салфетку и вылить в сметану, завязать углы ткани и подвесить, чтобы стекала лишняя жидкость. Через 6–8 часов снять пасху, развязать ткань, и, перемешав содержимое, повесить обратно. Периодически повторять эту процедуру. Примерно через 2 дня пасха готова.

Запеченная пасха

1,5 кг отжатого или протертого творога, 6 желтков, 300 г сливочного масла, 400 г сахара, 400 г густой сметаны, 100 г изюма, 3 г ванилина.

Масло растереть с сахаром, добавить сметану, желтки, творог и растереть. Ввести изюм, ванилин, хорошо перемешать и выложить в форму. Поставить пасху на сковороду и запекать в



слабо разогретой духовке в течение 5 часов до красного цвета. Пасху остудить и выложить из формы. Эта пасха хранится дольше обычной.

Фруктовая заварная пасха

800 г творога, 400 г фруктового консервированного пюре, 400 г сахара, 6 желтков, 400 г сливочного масла, тертая цедра 1 лимона.

Творог положить под пресс. Фруктовое пюре проварить с сахаром и желтками до загустения. Затем слегка остудить, соединить с творогом и еще раз проварить. В горячую массу положить нарезанное кусочками масло и лимонную цедру, остудить. Выложить в форму и поставить под пресс.

Пасха с вареными желтками

600 г творога, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, 2 стакана сливок, 7 вареных желтков, ванилин по вкусу.

Дважды протереть через сито творог, смешать со сливочным маслом и желтками. Добавить к протертой массе взбитые с сахарной пудрой сливки, тщательно перемешать. Массу положить в пасочницу под небольшой гнет и поставить в холодильник.

Пасха с арахисом

1,2 кг творога, 1 стакан сахара, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 200 г арахиса, 4 стакана густых сливок, ванильный сахар.

Свежий творог протереть через сито, положить сахар и ванилин, хорошо растереть. Добавить яйца, сливочное масло, измельченные орехи. Все тщательно перемешать.

Сливки влить в творог, массу еще раз перемешать, выложить в форму, застланную влажной марлей, сверху положить гнет. Поставить в холодное место на сутки.

Пасха с кардамоном

1 кг свежего сухого творога, 100 г сметаны, 4 яйца, 0,5 стакана изюма, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, цедра 1 лимона или 100 г апельсиновых цукатов, 2 зернышка кардамона, ванилин по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить сметану, яйца, хорошо перемешать. Затем добавить изюм, сливочное масло, сахар, лимонную цедру или мелко нарезанные цукаты, измельченные зерна кардамона, ванилин. Все перемешать до получения однородной массы.

Пасочницу смочить водой, выложить внутри тонкой хлопчатобумажной тканью, затем выло-

жить творожную массу, накрыть сверху дощечкой и придавить грузом. Поставить в холодное место на 12–24 часа.

Положить форму с пасхой основанием на блюдо, разнять форму и снять ткань.

Миндальная пасха

1,3 кг творога, 4 стакана сливок, 2 стакана сладкого миндаля, 10 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, 1 л сливок.

Протереть отжатый творог со сливками, положить в салфетку и дать стечь сыворотке. Истолочь сладкий и горький миндаль с сахаром, перемешать с творогом.

Пасха из ряженки

2 л ряженки, 2 л молока, 100 г сливочного масла, 300 г сметаны, 6 яиц, 1,5 стакана сахара, ваниль.

Ряженку соединить с молоком и сметаной. Добавить растертые с сахаром желтки, постоянно помешивая довести до кипения. Кипятить несколько минут, пока не отойдет сыворотка. Охладить. Подвесить в марле 2 часа, чтобы стекла сыворотка. Массу протереть через сито, добавить растертое с сахаром сливочное масло, ваниль и хорошо перемешать. Выложить в форму.

Пасха с какао

1 кг свежего сухого творога, 2 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 6 ст. ложек сметаны, 4 ст. ложки какао-порошка, 0,25 ч. ложки соли, черный шоколад, ванилин по вкусу.

Размягченное сливочное масло растереть до густоты сметаны, добавить сахар, соль, ванилин и какао, тщательно перетереть. Творог протереть через сито, добавить в него сметану, перемешать и ввести небольшими порциями в приготовленную ранее смесь из масла, сахара и какао. Хорошенько перемешать. Когда пасха приобретет равномерный шоколадный цвет, переложить в форму под пресс. Держать в холодном месте примерно сутки.

Готовую пасху выложить из формы и подавать, посыпав сверху натертым шоколадом.

Пасха с мармеладом

500 г творога, 250 г цветного мармелада, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 200 мл сливок, 1 ч. ложка ванильного экстракта.

Творог протереть через сито, либо пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло комнатной температуры. Взбить яйца с ванилью и сахаром. Добавить сливки. Поставить смесь на огонь и варить до загустения,

примерно 3–5 минут. Снять с огня и дать остыть в течение нескольких минут.

Мармелад нарезать кубиками. Творог смешать со сливками и мармеладом.

Сложить марлю в несколько слоев, выстелить пасочницу или дуршлаг, уложить творожную массу, завернуть края и сверху поставить гнет. Поставить в холодильник на несколько часов.

Затем аккуратно вынуть из формы, перевернуть и сняв марлю. Украсить нарезанным мармеладом.

Абрикосовая пасха

500 г творога, 150 г сметаны, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1–2 ч. ложки ванилина, 100 г сушеных абрикосов, 0,5 ч. ложки соли.

Творог положить в сито, проложенное марлей, сверху положить груз и оставить на 3–4 часа. Затем пропустить через мясорубку. Сливки взбить до загустения. Добавить размягченное сливочное масло, порезанные квадратиками абрикосы, сметану, сахар, соль, ванилин и перемешать.

Все смешать и выложить в формы под пресс. Поставить в холодильник на ночь. Слить жидкость и выложить из формы. Украсить половинками абрикосов и конфетти.

Заварная пасха с цукатами

400 г творога, 70 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 3 желтка, 0,5 стакана сахара, 0,3 стакана цукатов, 1 пакетик ванили.

Растереть творог с маслом, сметаной, желтками, сахаром. Помешивая, медленно довести до кипения и сразу снять. Поставить кастрюлю на лед, остудить, постоянно помешивая. Добавить ванильный сахар, цукаты, выложить готовую массу на ткань, держать в пасочнице или под прессом двое суток.

Полосатая пасха

700 г творога, 500 мл 35%-ных сливок, 200 г горького шоколада, 100 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахарной пудры, 200 г грецких орехов.

Шоколад поломать на кусочки, влить 100 мл сливок и поставить на водяную баню. Готовить, помешивая, до однородности. Дать остыть. Грецкие орехи порубить ножом. Оставшиеся сливки взбить в крепкую пену. Творог протереть через сито и разделить на 2 части. Сливочное масло размягчить до комнатной температуры.

В одну часть творога добавить две трети взбитых сливок, половину сливочного масла и



3 ст. ложки сахарной пудры. Взбить миксером до образования однородной массы, соединить с половиной рубленых орехов.

Во вторую часть творога положить шоколад, оставшиеся масло, сливки и сахарную пудру. Тщательно перемешать, добавить оставшиеся орехи.

Форму для пасхи выстелить предварительно смоченной в воде и отжатой тканью, оставив свисающие концы. Выложить слоями темный и белый творог. Накрыть форму концами ткани. Сверху положить небольшой груз. Оставить при комнатной температуре на 2–3 часа, поставить на ночь в холодильник.

Перед подачей к столу перевернуть пасху на тарелку, аккуратно снять форму и ткань.

Заварная лимонная пасха

700 г творога, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахара, 0,3 стакана сливок, цедра 2 лимонов.

Творог, хорошо отжатый под прессом, растереть с маслом, сахаром, яйцами, сливками, добавить цедру. Не доводя до кипения, варить, постоянно перемешивая, на слабом огне, в течение 1 часа.

Готовую пасху выложить на ткань и выдерживать в пасочнице под прессом сутки.

Творожная пасха с киви

1 кг творога, 500 мл 35%-ных сливок, 150 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 яйцо, 20 г желатина, 6 шт. киви, 200 мл виноградного сока.

Желатин замочить, по инструкции на упаковке. Творог протереть через сито, смешать с ванильным сахаром и поставить в холодильник.

Половину желатина соединить со сливками, сахаром и нагреть, постоянно помешивая, до полного растворения желатина. Затем смесь процедить, дать ей немного остыть, добавить к ней яйцо и взбить.

Охлажденный творог при непрерывном помешивании соединить с теплой сливочной смесью.

Застелить марлей пасочницу, выложить в нее подготовленную массу, разровнять поверхность и убрать в холодильник на 7–8 часов.

Смешать виноградный сок со 100 мл холодной воды и оставшимся желатином, поставить смесь на огонь и довести до кипения. Затем остудить, но не давать застыть.

Киви почистить, нарезать кружками, сложить в большую миску, обдать кипятком, а затем обсушить на бумажном полотенце.

Вынуть пасху из формы и разрезать мокрым горячим ножом поперек на 3 части. Нижний слой положить обратно в форму, сверху раз-

ложить часть ломтиков киви, влить половину желе и поставить в холодильник на 20 минут. Затем на нижний слой положить средний слой пасхи, опять ломтики киви, залить оставшимся желе и поставить пасху в холодильник еще на 20 минут. Затем положить последний верхний слой пасхи и поставить в холодильник на 2 часа. При подаче верхушку украсить оставшимися ломтиками киви.

Сливочная пасха с финиками

400 г свежего сухого творога, 200 г сливочного масла, 150–200 мл 33%-ных сливок, 100–150 г сахара, 150 г фиников.

Растереть творог с сахаром, растопленным сливочным маслом и ванильным сахаром. Отдельно взбить сливки и аккуратно соединить с творожной массой.

Финики разрезать пополам, вынуть косточки, мякоть измельчить. Добавить в творожную массу и перемешать.

Пасочницу выложить внутри марлей, наполнить ее творожной массой чуть выше формы. Концами марли закрыть творог, поставить пасочницу на тарелку и убрать в холодильник на сутки и более. Готовую пасху вынуть из формы и украсить финиками.

Пасха с вареным сгущенным молоком

*1,5 кг творога, 1,5–2 банки вареного сгущенного
молока, 70–80 г сливочного масла, 1 ст. ложка сли-
вок, 1 рюмка ликера, 1 горсть изюма, мармелад.*

Все ингредиенты перемешать и уложить в форму под пресс на ночь или на сутки. В качестве формы можно использовать салатницу или дуршлаг, предварительно обернув форму марлей.

Затем переложить пасху на блюдо и украсить.

Пасха из сыра с апельсином

*400 г сыра рикотта, 2 апельсина, 50 г сливочного
масла, 1 стакан сахара, 100 мл 20%-ных сливок,
сахарная пудра.*

У апельсина срезать полосками кожуру вместе с внешней пленкой. Вырезать мякоть, находящуюся между внутренними пленками, и сложить ее в миску. В ту же миску отжать сок из остатков апельсина. Со вторым апельсином повторить процедуру.

В сковороде разогреть сливочное масло, посыпать сахаром. Готовить 5 минут, затем добавить мякоть и сок апельсинов. Готовить, помешивая, до образования жидкой карамельной



массы. Влить сливки, перемешать и снять с огня. Дать остыть. Понемногу, непрерывно перемешивая, добавить апельсиново-сливочную смесь в рикотту.

Полученную массу уложить в пасочницу и поставить в холодильник до полного застывания на 1,5–2 часа, а лучше на ночь. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Творожная пасха лимонно-имбирная

280 г творога, 3,5 ст. ложки сахара, 40 г сливочного масла, 60 мл сливок, 70 г засахаренного имбиря, 1 яйцо, 2 ч. ложки ванильного сахара.

Творог протереть через сито, добавить масло, нарезанные цукаты, смешать. Смешать ванильный сахар, желток и сахар, перемешать. Добавить сливки, поставить на огонь и, постоянно помешивая, разогреть, не доводить до кипения. Добавить творожную смесь, тщательно перемешать.

В форму уложить марлю, выложить творожную массу, укрыть все сверху концами марли. Поставить в холодильник на сутки, сверху поставить груз, образовавшуюся жидкость сливать по мере появления. Готовую пасху перевернуть, украсить цукатами.

Двойная пасха

3 л ряженки, 400–600 г 9%-го творога, 1 ч. ложка мандариновой цедры, 100 г сливочного масла, молотый кардамон на кончике ножа, сахар по вкусу.

Ряженку заварить до образования хлопьев, откинуть на марлю, подвесить и дать стечь жидкости. Получится топлёный творог.

Обычный творог протереть через сито, смешать с мягким маслом, сахаром, кардамоном и цедрой. Пасочницу выложить марлей, на дно и стенки уложить топлёный творог, а в середину положить простой творог с наполнителем. Поставить форму на тарелку, сверху гнет и убрать в холодильник.

Пасха с вишней

400 г творога, 300 г вишни без косточек, 1 стакан сахара, 50 г сливочного масла.

В маленькую кастрюльку положить вишню и насыпать сахар, довести на среднем огне до закипания и полного растворения сахара. Снять с огня и оставить остывать, чтобы масса стала теплой.

Вишневый сироп процедить в чашу блендера, добавить размягченное масло, творог и взбить до однородного цвета. Вмешать ложкой в тво-



рожную массу отцеженную вишню. Пасочницу выстелить внутри мокрой плотной тканью, вылить творожную массу.

Закрывать верх пасхи краями ткани и поставить груз. Оставить при комнатной температуре на 10–12 часов, затем убрать в холодильник.

Готовую пасху перевернуть на блюдо, форму и ткань снять.

Пасха из йогурта

1 л йогурта, 500 г сметаны, 1 желток, 25 г сливочного масла, варенье или замороженный малиновый сок, сахар по вкусу.

Смешать йогурт, сметану, варенье или замороженный сок, ванилин и сахар по вкусу. В пасочницу положить слой марли, на нее большую салфетку и снова слой марли. Осторожно вылить йогуртовую смесь в дуршлаг, завязать концы марли и подвесить, чтобы стекла сыворотка.

Через 12 часов выложить массу в тарелку, добавить желток, мягкое масло и сахар по вкусу, все взбить. Салфетку убрать, массу снова выложить в марлю и подвесить в холодильнике еще на 12 часов.

Выложить готовую массу на тарелку, придать форму пирамиды и украсить.

Шоколадная творожная пасха с черносливом

500 г творога, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 100 мл сливок, 100 г черного шоколада, 60 г чернослива.

Шоколад натереть на мелкой терке. Сливки смешать с сахаром. Шоколад, сливки и сахар перемешать до однородной массы. К творогу добавить масло и сметану, взбить.

Чернослив помыть и порезать кусочками. В творожную массу добавить шоколад и чернослив. Все хорошо перемешать.

В пасочницу постелить мокрую марлю, сложенную в 2 раза. Выложить творожную пасху, сверху накрыть марлей и поставить груз. Поставить в холодильник на 6–8 часов (лучше на ночь).

Достать форму из холодильника, перевернуть пасху на тарелку и снять марлю.

Творожная пасха с кунжутом

800 г творога, 80 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 10 г кунжута, 50 г кураги, 1 щепотка корицы, мармелад.

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре. Творог протереть через сито. В



протертый творог добавить сахар и хорошо размешать. Затем добавить масло и еще раз хорошо размешать.

Промыть изюм, курагу в горячей воде. Добавить в творожную массу изюм, мелко порезанную курагу, корицу, кунжут и еще раз хорошо размешать до получения однородной массы.

Дуршлаг застелить марлей и выложить творожную массу. Затем дуршлаг поставить в кастрюлю или глубокую тарелку, чтобы стекала лишняя жидкость. Сверху прикрыть марлей, придавить грузом и оставить под гнетом на 12 часов. Готовую пасху осторожно достать из формы, снять марлю, выложить на блюдо и украсить мармеладом.

Черничная пасха с перепелиными яйцами

0,5 кг жирного творога, 60 г размягченного сливочного масла, 300 мл 35%-ных сливок, 6 перепелиных яиц, 1,5 ст. ложки сахара, 4–5 ст. ложки черничного варенья.

Творог положить в марлю, сформовать мешочек, завязать и повесить в холодильнике над миской на 12–14 часов.

Затем достать творог из холодильника, освободить от марли и протереть его через сито.

Желтки взбить с сахаром. Сливки взбить. Варенье взбить до однородной консистенции. Смешать творог с вареньем. Добавить к черничному творогу сливки, сливочное масло и взбитые с сахаром желтки. Очень хорошо все перемешать.

Пасочницу выстелить влажной марлей и выложить творожную массу по столовой ложке, утрамбовывая. Закрыть массу свисающими концами марли, сверху положить небольшой гнет и убрать в холодильник на сутки.

Перед подачей пасху достать из холодильника, освободить от марли и украсить ягодами.

A decorative border with a repeating floral and geometric pattern surrounds the text.

БЛЮДА ИЗ МЯСА



Шпигованная телятина

1 кг мякоти телятины одним куском, 100 г копченого сала, красный и черный перец, тертый мускатный орех, тертая лимонная цедра, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, горчица, 1–2 ст. ложки сметаны, соль.

Сало нарезать тонкими брусочками, обвалить в красном перце и нашпиговать им телятину. Кусок мяса натереть смесью черного перца, тертого мускатного ореха, лимонной цедры и горчицы.

Разогреть на противне жир, выложить в него мясо и обжарить в духовке до коричневого цвета. Подлить на противень немного горячей воды, положить рубленый лук и, поливая образующимся соком, жарить мясо до готовности.

Затем обмазать готовое жаркое сметаной и снова ненадолго поставить в духовку.

Можно подавать к столу.

Мясо по-алтайски

1 кг говядины, 2 большие луковицы, 15–20 шт. кураги, 250 г сметаны, 2 ст. ложки сахара, 0,3 стакана кипятка, 1 ст. ложка муки, соль, перец — по вкусу, растительное масло для жарки.

Мясо порезать небольшими кусочками (как для гуляша) и обжарить в хорошо разогретом

масле. Добавить кипяток, соль, перец, сахар и тушить примерно 10 минут.

Тем временем обжарить в растительном масле с добавлением муки лук, порезанный полукольцами. К мясу добавить лук, курагу, сметану и тушить на медленном огне 20–30 минут.

Это блюдо можно приготовить как на плите в толстостенной сковороде, так и в порционных горшочках в духовке.

Баварская свининка

0,5 кг свинины, 1 стакан пива, 0,5 стакана орехов, 0,5 стакана распаренной кураги, 0,5 стакана чернослива, 1 плавленный замороженный сырок, 2 головки репчатого лука, 100 г консервированных грибов, соль, перец, майонез.

Смесь: орехи, распаренная курага и чернослив — измельчить. Плавленный замороженный сырок натереть. Лук порезать кольцами. Добавить консервированные грибы и все смешать.

Свинину нарезать кусочками по 50–70 г и залить пивом на 15–20 минут. Затем мясо выложить на смазанный противень, посолить, поперчить и залить фруктово-грибной смесью. Сверху покрыть тонким слоем майонеза. Запекать в духовке 30–40 минут.

Медальоны в сметанном соусе

500 г свиного филе, 150 г бекона, 500 г красного сладкого перца, 250 г сметаны, соль, перец, 1–2 ст. ложки муки, 125 мл бульона или воды, укроп.

Свиное филе нарезать круглыми кусочками (медальонами) толщиной 4 см. Каждый медальон обернуть длинным тонким кусочком бекона (вместо бекона можно брать копченую грудинку) и крепко перевязать нитью.

Сладкий перец вымыть, разрезать и удалить семена. Половину всего перца пропустить через мясорубку и смешать со сметаной. Оставшуюся половину перца порезать кубиками и отложить в сторону. Медальоны слегка обжарить с двух сторон в разогретом растительном масле, посолить, поперчить.

Снять нитки и завернуть медальоны в алюминиевую фольгу. Запечь до готовности в предварительно нагретой до 170 градусов духовке.

В это время нарезанный кубиками перец тушить в масле на сковороде, где обжаривалось мясо, добавить бульон или воду, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 5 минут.

На сухой сковороде обжарить до слегка кремоватого цвета муку и посыпать мукой кусочки перца, хорошо перемешать и дать закипеть. К порезанному кубиками перцу добавить пюре

из перца со сметаной и хорошо перемешать. В последнюю очередь добавить в соус измельченный укроп. Медальоны уложить на блюдо, полить приготовленным соусом и украсить зеленью. На гарнир можно подать тушеные овощи или картофельное-пюре.

Кебаб

Для фарша: 500 г мяса (баранина, телятина), 150 г почечного бараньего жира, 1 головка репчатого лука, 50 г булки, соль, перец, зелень.

Мясо и почечный жир мелко порезать, перемешать, посыпать перцем, пересыпать рубленным луком, порезанной зеленью, посолить по вкусу и поставить в холодильник на 2 часа. Вместо баранины можно использовать телятину, смешанную со свиным салом

Затем пропустить мясо через мясорубку, добавив намоченный в воде и хорошо отжатым хлеб, перемешать и хорошо отбить фарш о доску, смоченную водой.

Сформовать из фарша небольшие колбаски — можно в середину фарша вложить шпатель. Обжарить со всех сторон без панировки в раскаленном масле на сковороде, после чего сразу подавать. Отдельно подать крупно нарезанный зеленый лук и ломтики лимона.

Мясной «хлеб» с овощами

700–900 г говяжьего фарша или из свинины и говядины, 400 г консервированной кукурузы, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 2 болгарских перца, 1–2 сырых яйца, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки панировочных сухарей, растительное или сливочное масло для жарки, зелень петрушки, соль, перец.

Перец вымыть, почистить, еще раз промыть от семян и нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить и порубить. С кукурузы слить жидкость. Чеснок и лук очистить и мелко порубить.

В разогретой со сливочным или растительным маслом сковороде обжарить 3 минуты лук. Добавить чеснок, половину зелени и жарить еще 1 минуту. Положить перец и жарить, периодически помешивая, 3–4 минуты. Овощи снять с огня и немного охладить.

В фарш добавить сырое яйцо, горчицу, соль, перец и хорошо перемешать. Всыпать панировочные сухари и еще раз перемешать. Добавить кукурузу, обжаренные овощи, оставшуюся зелень и снова перемешать, чтобы овощи равномерно распределились.

В смазанную маслом форму выложить фарш и разровнять. Запекать в нагретой до 180 °С 50–60 минут. Готовый «хлеб» достать из духовки, и, не вынимая из формы, дать постоять 10–15 минут.

Аккуратно перевернуть форму и извлечь «хлеб». Нарезать мясо порционными кусками, толщиной 1–1,5 см. Подавать в горячем или холодном виде.

Свинина с «изюминкой»

700 г корейки без косточки, 1 луковица, 400 г консервированных нарезанных помидоров, 1 ч. ложка семян фенхеля, 0,5 ч. ложки семян тмина, 1 ст. ложка молотой паприки, соль, черный молотый перец, растительное масло для жарки, 2–3 ст. ложки сметаны.

В большой сковороде разогреть масло, подрумянить порционные куски свинины с обеих сторон. Свинину вынуть, переложить на тарелку.

В масло добавить тонко нарезанный репчатый лук, жарить около 10 минут, пока лук не станет мягким и золотистым. Добавить помидоры, растертые семена фенхеля, тмин, паприку. В сковороду снова положить свинину и тушить на слабом огне 20–30 минут, пока мясо не станет мягким. Приправить солью, молотым черным перцем по вкусу. Мясо полить сметаной и посыпать сверху небольшим количеством паприки.

На гарнир подавать отварную лапшу, посыпанную маком и заправленную маслом.

Салат «Зайка»

400 г отварного мяса кролика, 4 мандарина, 3 кружочка ананаса (можно консервированного), 300 г майонеза, зерна граната.

Мандарины очистить и разобрать на дольки. Мясо, ананас и мандарины порезать небольшими кусочками, перемешать и заправить майонезом. Верх салата посыпать гранатовыми зернами.

Запеченные свиные ребрышки

1 кг свиных или телячьих ребрышек, 2–3 головки репчатого лука, зелень (кинза или петрушка) — по вкусу, перец горошек, соль, уксус.

Приготовить маринад: лук порезать кольцами, добавить перец горошком, зелень. Ребрышки вместе с луком, зеленью и приправами поместить в кастрюлю, все перемешать. Добавить немного воды, уксус и соль — то есть замариновать как для шашлыка на 2–3 часа.

После этого выложить их на смазанный маслом противень и залить маринадом. Поставить противень в духовку и держать на сильном огне, пока маринад практически не выпарится. После этого уменьшить огонь и довести ребрышки до готовности.

Рулет из телятины с шампиньонами, ветчиной и моцареллой

600–700 г телятины, 10–20 г сыра моцарелла, 10–20 г твердого сыра, 10–20 г ветчины, ¼ моркови, ¼ стебля лука-порей, 2–3 шампиньона, 1 маленькая горсточка кедровых орешков, 1 яйцо, зелень укропа, соль, свежемолотый перец, растительное масло.

Для тушения: 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сухого белого вина, 1 головка репчатого лука, оливковое масло.

Телятину вымыть, обсушить, нарезать пластиками и слегка отбить (понадобится 8 кусочков, размером с ладонь). Уложить в 2 ряда, чтобы один кусочек мяса немного находил на другой — внахлест. Посолить и поперчить.

Ветчину порезать соломкой. Лук-порей порезать кольцами или полукольцами. Шампиньоны порезать пластинками или соломкой.

На разогретой с растительным маслом сковороде обжарить лук, затем добавить шампиньоны и жарить 5 минут. Немного посолить и поперчить.

С очищенной и вымытой моркови срезать несколько тонких продольных пластинок. Сыр моцарелла порезать соломкой. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Яйцо разбить в чашку,

посолить и разболтать вилкой. Зелень вымыть, обсушить и порубить.

На середину разложенного на столе мясного пласта положить полоски моцареллы и ветчины. Сверху положить тонкие пластинки моркови, посыпать зеленью и кедровыми орешками. Затем положить обжаренные с луком грибы. Посыпать начинку сыром. Аккуратно полить яйцом (понадобится не все яйцо, а 2–3 ст. ложки) — яйцо свяжет начинку, и она не будет вытекать во время приготовления. Рулет аккуратно свернуть так, чтобы начинка оказалась внутри рулета. Перевязать ниткой.

В утятницу или большую сковороду налить оливковое или растительное масло, положить рулет и слегка обжарить со всех сторон. Влить немного воды, вино, добавить немного соли и перца, разрезанную на 4 части луковицу (когда луковица разварится, ее надо убрать из сковороды). Воды с вином должно быть немного — жидкость не должна покрывать рулет полностью. По мере выпаривания жидкости доливать воду или вино и, периодически переворачивая рулет, тушить его 60–70 минут.

В конце приготовления рулет можно немного заколеровать (это необязательно) — выпарить всю жидкость, немного полить рулет растительным маслом и обжарить 5–6 минут со всех

сторон, чтобы получить красивый золотистый цвет. Готовый рулет порезать на ломтики, толщиной 1,5 см и красиво уложить на блюдо.

Свинина в абрикосовой глазури

1,5 кг свинины одним куском (грудинка или корейка), 0,75–1 стакан воды для тушения мяса, растительное масло, соль, перец.

Для глазури: 0,3 стакана соевого соуса, 0,3 стакана абрикосового джема, 0,3 стакана кетчупа, 2–3 ч. ложки воды.

Свинину вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. Хорошо разогреть утятницу или сковороду, налить масло, выложить свинину и обжарить ее цельным куском до образования румяной корочки. Кусок свинины во время обжаривания переворачивать разными боками.

Влить к свинине воду и тушить мясо под крышкой 40–45 минут.

Приготовить абрикосовую глазурь: соединить абрикосовый джем, соевый соус, кетчуп и воду. Все хорошо перемешать.

Свинину выложить на противень или на решетку гриля обмазать глазурью. Запекать при температуре 190–200 °С 20 минут, периодически переворачивая и смазывая мясо глазурью. Готовое мясо нарезать кусками толщиной 1,5 см.

Салат «Новый век»

250–300 г вареной свинины, 1 банка консервированных ананасов, 1 банка консервированной кукурузы, 1 банка консервированных оливок, 1 головка репчатого лука, майонез.

Слить сироп из ананасов и порезать их кусочками. Добавить консервированную кукурузу и порезанные половинками оливки. Мясо порезать кубиками, лук — полукольцами, обжарить на подсолнечном масле до золотистого цвета и остудить. Все перемешать, заправить майонезом и дать настояться в холодильнике 1–2 часа.

Салат «Мужские грезы»

200 г отварного языка, 100 г ветчины, 150 г отварного мяса (свинины или говядины), 1 болгарский перец, 1 головка репчатого лука, 300 г грибов (любых, обжаренных), 200 г маринованных огурцов, 1–2 ст. ложки маринованного имбиря (по желанию), листья салата, уксус винный, масло подсолнечное рафинированное, перец черный молотый.

Лук нарезать полукольцами и замариновать в винном уксусе с 2 щепотками сахара. Лук не должен быть слишком кислым. Затем слить маринад, лук положить в чашку, добавить порезанный тонкой соломкой болгарский перец и нашинкованный имбирь.

Отварное мясо, язык и ветчину порезать соломкой и добавить к луку и перцу. Положить в салат обжаренные грибы и нарезанные соломкой маринованные огурцы. Аккуратно тщательно перемешать салат, добавить уксус по вкусу. По желанию можно слегка сбрызнуть растительным рафинированным маслом.

Дать салату настояться, чтобы мясо успело промариноваться и стать пикантнее.

Подавать на листьях салата, посыпать свежемолотым перцем.

Торт «Бутербродный»

200 г говядины, 0,5 батона черствого пшеничного хлеба, 100–150 г сыра, 100 г сливочного масла.

Хлеб нарезать ломтиками вдоль батона толщиной 1–1,5 см. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с половиной размягченного масла до получения однородной массы. Отварную говядину пропустить через мясорубку 2–3 раза, хорошо смешать с оставшимся размягченным маслом. Часть ломтиков хлеба смазать сырной массой, часть — мясной и сложить друг на друга в несколько слоев. Сверху торт украсить оставшимся мясом и сырной массой. Готовый торт поставить в холодильник, подавать к чаю или в качестве холодной закуски.

Салатик с семечками

100 г отварной свинины, 100 г консервированных шампиньонов, 1 сладкий перец, 1 свежая морковь, 1 банка зеленого горошка, 0,5 стакана очищенных жареных семечек подсолнуха, 2 зубчика чеснока, 5–6 перышек зеленого лука, 1 ч. ложка паприки, соль, майонез.

Мясо, грибы, перец, морковь нарезать тонкой соломкой, добавить измельченный чеснок и зелень, горошек, семечки, соль, паприку. Заправить майонезом.

Зельц

Свиная или говяжья голова, лук, чеснок, лавровый лист, перец горошком.

Хорошо очищенную и промытую свиную или говяжью голову порубить на средние куски, положить в большую кастрюлю или казанок и залить водой. Варить до тех пор, пока мясо не начнет отставать от костей. В конце варки в бульон положить мелко нарезанный лук, пропущенный через пресс чеснок, лавровый лист, перец горошком.

Из бульона достать мясо, освободить от костей и нарезать его на мелкие кусочки.

Мясо соединить с бульоном, посолить, поперчить, хорошо перемешать и выложить в те-

трапакеты из-под сока или молока или залить в целлофановые пакеты на две трети объема. Хорошо завязать пакеты и поставить в холодильник для застывания.

Подавать с картошкой, хреном, горчицей. При варке голов можно добавить любое другое мясо: крольчатину, курятину, индюшатину, говядину и т. д.

Салат «Ветер перемен»

300 г мяса (говядина, телятина или индейка), 100 г красной фасоли в собственном соку, 200 г пекинской капусты, 1 сладкий красный перец, 1 свежий огурец, майонез.

Мясо отварить, посолив по вкусу. Остудить, нарезать кубиками. Нашинковать капусту — примерно полкочанчика, начиная с зеленой части (оставшаяся часть пойдет в ленивые голубцы либо щи, на ваше усмотрение). Перец порезать мелкими кусочками. С половины огурца овощечисткой снять тонкие широкие полоски, остаток огурца мелко порубить.

Смешать мясо, перец, капусту, фасоль, огурец, заправить майонезом. Выложить салат в широкую форму и украсить: полоски огурца сворачивать легкой спиралью и укладывать поверх салата.

Буженина из курицы

1 куриная грудка соль, паприка молотая, перец молотый, соевый соус, чеснок.

Куриную грудку с кожицей выдержать 2–3 часа в очень соленой воде. Затем достать, обсушить, кожицу завернуть (не отрывать), мясо нашинговать полосками чеснока.

Смешать паприку, перец и соевый соус, натереть мясо, прикрыть кожицей.

Духовку нагреть до максимальной температуры, поставить подготовленную грудку и запекать 15 минут. Духовку выключить, а грудку оставить в ней на 2 часа, до полного остывания. Затем нарезать на кусочки и подавать к столу.

Закуска «Шартанчики»

3 больших куриных окорочка, 700 г нежирной свинины, 1 большая луковица, 3–4 зубчика чеснока, зелень по вкусу (хорошо идет базилик), 1 ч. ложка соли.

С окорочков аккуратно снять кожу (сохранить ее) и отделить мясо от костей. Мясо мелко нарезать (вручную, без использования мясорубки). Так же мелко нарезать свинину и смешать с мясом курицы. Затем добавить измельченный

лук, чеснок, соль, зелень. Фарш хорошо перемешать и оставить мариноваться на ночь.

Утром в кожу курицы плотно набить замаринованное с вечера мясо, подогнуть края, положить на противень и запекать в духовке при температуре 250 °С около 1 часа. Готовые шартанчики остудить и положить в холодильник на 1–2 часа. После застывания в холодильнике шартанчики нарезать и подавать к столу.

Свинные ребрышки

1,5 кг свиных ребрышек, 2 ч. ложки жидкого меда, 2 ст. ложки соевого соуса, 100 г клюквы.

Клюкву размять. Мясо нарезать кусочками и замариновать в смеси меда, клюквы и соевого соуса. Дать мясу постоять 4 часа. Затем обжарить на растительном масле.

Салат «Ясный месяц»

На 2 порции: 200 г отварного мяса, 1 апельсин, 1 яблоко, 100 г майонеза.

Апельсин и яблоко очистить от кожицы и семян. Мясо и яблоко нарезать соломкой, мякоть апельсина — ломтиками.

Все соединить, заправить майонезом и оформить дольками апельсина.

Свиная корейка, фаршированная белыми грибами

1 кг свиной корейки, 1 головка репчатого лука, 200 г белых грибов (можно любые лесные грибы или шампиньоны), 20–30 г хлебных крошек, сливочное и растительное масло для жарки, зелень петрушки (листки без стеблей), соль, свежемолотый перец.

Мясо вымыть и хорошо обсушить бумажными полотенцами. В середине куска сделать надрез глубиной 1,5–2 см, не прорезая мясо насквозь и не доходя до краев по 3 см. Затем сделать глубокие надрезы внутри куска (также не прорезая мясо насквозь) справа и слева от центрального надреза.

Получится вместительный «карман», в который можно вместить большее количество начинки.

Корейку натереть внутри и снаружи солью и перцем.

Приготовить начинку: лук очистить и мелко порезать. Грибы промыть и нарезать небольшими кусочками (замороженные предварительно разморозить). Зелень петрушки вымыть, обсушить и порубить.

В разогретую сковороду со смесью сливочного и растительного масел выложить лук, слегка по-

солить и обжарить до мягкости. Лук переложить в миску, стараясь, чтобы как можно больше масла осталось в сковороде. В сковороду, где жарился лук, выложить грибы. Грибы слегка посолить и обжарить на сильном огне, пока не выпарится жидкость. Затем добавить немного масла, уменьшить огонь и жарить, помешивая, до легкого зарумянивания. К грибам добавить лук и перемешать. Грибы с луком досолить и поперчить по вкусу. Добавить хлебные крошки — перемешать. Затем добавить зелень и еще раз перемешать.

Нафаршировать корейку начинкой (не слишком плотно). Сверху обмазать мясо кусочком размягченного сливочного масла. Перевязать фаршированную корейку шпагатом или ниткой (чтобы кусок сохранил форму во время запекания). Уложить корейку в рукав (или пакет) для запекания. Рукав завязать, стараясь, чтобы внутри оказалось как можно больше воздуха. Сделать иголкой в рукаве 2–3 прокола для выхода пара. Выложить мясо в пакете в форму для запекания или на противень. Запекать в нагретой до 180–200 °С духовке, 60 минут (время зависит от веса корейки).

Готовое мясо вынуть из духовки, аккуратно разрезать пакет (проверить готовность) и дать постоять 10–15 минут (прикрыв фольгой). С корейки снять шпагат и нарезать мясо ломтиками.

Украинская шпундра из свинины «Смак»

0,5 кг свиной грудинки, 50 г свиного топленого сала, 5–6 головок репчатого лука, 0,4–0,5 кг свеклы, 2 ст. ложки муки, 0,3 л свекольного кваса.

Свиную грудинку нарезать мелкими кусочками. Запанировать в муке и обжарить на сале вместе с мелко нарезанным репчатым луком.

Все уложить в сотейник, добавить нарезанную или натертую свеклу.

Перемешать и залить свекольным квасом. Тушить до готовности.

Мясо в пикантном соусе

500 г свинины или говядины, 1 головка репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, соль, свежемолотый перец, растительное масло для жарки, зелень.

Для соуса: 2–3 ст. ложки майонеза, 2–3 ст. ложки кетчупа или томатной пасты, 0,5 ч. ложки сока лимона, соль, свежемолотый перец.

Мясо вымыть, обсушить и нарезать пластами. Каждый пласт слегка отбить, накрыв пленкой.

Лук мелко порезать. Чеснок мелко порубить или пропустить через пресс.

Отбитое мясо нарезать полосками шириной 5–7 мм. Выложить мясо на хорошо разогретую

с растительным маслом сковороду и обжарить в течение 2 минут. Выложить к мясу лук и чеснок и жарить, помешивая еще 3–4 минуты. Мясо посолить и поперчить. Со сковороды слить масло, чтобы осталось только мясо с луком, и снять сковороду с огня. Залить мясо соусом, посыпать рубленой зеленью, перемешать, накрыть крышкой и оставить настояться в течение 5–7 минут.

Для соуса: в миску положить майонез, добавить томатную пасту или кетчуп, сок лимона, свежемолотый перец и хорошо перемешать.

Кролик с карри и сметанным соусом

Тушка кролика, 1 л сметаны, 2–3 средние головки репчатого лука, 1–2 моркови, приправа карри, 0,5 стакана растительного масла для обжарки.

Тушку кролика разделить на небольшие кусочки с косточками (осторожно, т. к. косточки острые). Обжарить в казане с растительным маслом до золотистой корочки. Добавить мелко нарезанный лук, чуть позже — тертую морковь. Обжарить, тушить под крышкой 20 минут. Затем приправить карри, перемешать, залить сметаной, посолить. Тушить около 1 часа.

На гарнир хорошо подать отварной картофель, картофельное пюре.

Телятина, запеченная в омлете

600–700 г телятины (спинная часть или части, подходящие для жарки), 1 крупная или 2 средние головки репчатого лука, 4–5 яиц, 4–5 ст. ложек молока, растительное масло для жарки, соль, свежемолотый перец.

Лук очистить и нарезать четвертькольцами.

Телятину вымыть и хорошо обсушить. Нарезать мясо тонкими брусочками. На хорошо разогретую с небольшим количеством масла сковороду выложить мясо и обжарить, помешивая, 2–3 минуты на сильном огне. Жарить мясо лучше небольшими порциями, чтобы не выделялся мясной сок и мясо жарилось, а не тушилось. Обжаренную телятину выложить из сковороды.

В сковороду, где жарилось мясо, долить немного масла и выложить лук. Посолить, немного поперчить и обжаривать до мягкости на среднем огне, помешивая.

Обжаренный лук перемешать с телятиной, посолить и поперчить по вкусу и выложить в форму для запекания.

Приготовить омлетную массу. Яйца разбить в миску, добавить молоко, соль, перец — все слегка взбить венчиком. Залить телятину с лу-

ком омлетной массой (мясо должно быть полностью покрыто).

Запекать телятину в омлете 25–35 минут при температуре 180 °С.

Мясо в мармеладе

200 г бескостной свиной грудинки, 50 г изюма, 2 кислых яблока, 1 ч. ложка апельсинового мармелада, 3 ст. ложки белого вина, 2 красные луковицы, 2 помидора, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 стаканапряного уксуса, по щепотке молотого кориандра и душистого перца, молотый перец, соль.

Яблоки очистить, нарезать кубиками, лук нарезать крупно. Обдать кипятком помидоры, снять кожицу, нарезать кубиками. Все сложить в сотейник, добавить изюм, соль, 0,5 ч. ложки горчицы, уксус.

Тушить под крышкой 20 минут, добавить сахар. Довести до кипения и приправить специями.

Мармелад смешать с оставшейся горчицей и пряностями, смазать мясо.

Мясо сложить в сотейник и влить вино. Жарить 30 минут в духовке при 200 °С, поливая жиром от жаренья.

Подавать, украсив зеленью.

Говядина с сыром и бананами

1 кг мякоти говядины, 200 г сыра, 2 банана, 200 мл сливок (15%-ных), сок 1 лимона, соль, перец.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками толщиной 2 см и хорошо отбить. Выложить на противень плотно друг к другу. В блендере взбить бананы, сливки, соль, перец, нарезанный кубиками сыр, до образования однородной массы. Не переставая взбивать, добавить сок лимона. Получившейся смесью залить кусочки мяса и запечь в духовке при 200 °С до готовности мяса.

Салат из грейпфрута и говядины

400 г вареной говядины, 2 больших грейпфрута, 400 г отваренной стручковой фасоли, 1 средняя луковичка, 1 небольшой пучок салата.

Для приправы: 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки винного или яблочного уксуса, 1 щепотка сахара, соль, перец.

Нарезать говядину небольшими кубиками, очистить грейпфруты и разделить на дольки. Положить в глубокую миску и добавить нарезанный кружочками лук и отцеженную фасоль, нарезанную на кусочки длиной 2–3 см.

Приготовить приправу, залить салат и слегка встряхнуть его. Накрывать крышкой и поставить

в холодильник на 30 минут. Выложить в глубокую салатницу промытые и просушенные салатные листья. Сверху положить охлажденный салат и слегка посыпать свежемолотым перцем.

Пасторма из куриного филе

700 г куриного филе, чеснок, специи, растительное масло, соль по вкусу.

Куриное филе замочить в соленой воде на 2 часа. Вода должна быть очень соленой, но не горькой. Через 2 часа достать филе, обсушить и натереть смесью: растительное масло, пропущенный через пресс зубчик чеснока, любые специи и немного соли. Для каждого кусочка филе можно взять разные специи — тогда пасторма получится с разными вкусами. Можно просто посыпать молотым перцем.

Выложить подготовленное филе на противень, застеленный фольгой. Поставить в разогретую духовку ровно на 15 минут, затем выключить, но не открывать! Мясо должно постоять в духовке еще 2 часа. Можно оставить и на ночь — вкус не пострадает.

В итоге получится очень вкусное мясо. Его можно есть и как основное блюдо — с гарниром, подать на праздничный стол как один из компонентов мясной нарезки.

Свинина на вертеле

600 г нежирной свиной мякоти, 3 ст. ложки растительного масла, 2 стакана пива, 1 ст. ложка муки, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Пиво соединить с мукой и взбить.

Свинину посолить, поперчить, насадить на вертел, смазать маслом и жарить на гриле 30–35 минут, периодически переворачивая и смазывая пивной смесью. При подаче разрезать свинину на порции и оформить зеленью. Отдельно подавать свежие овощи.

Шашлык в гранатовом соке

2 кг свинины (тазобедренная часть или вырезка), 4–5 головки репчатого лука, 600–700 мл натурального гранатового сока, 2 ст. ложки растительного масла, хмели-сунели, кориандр, соль, свежемолотый черный перец.

Мясо вымыть, обсушить и нарезать прямоугольными кусками 4 × 3 см. Лук очистить и нарезать кольцами. В кастрюлю сложить мясо с луком и перемешать. Сверху насыпать специи: хмели-сунели, семена кориандра (семена лучше слегка раздавить лезвием широкого ножа), соль, свежемолотый черный перец. Влить гранатовый сок, наливая его прямо на специи. Перемешать. Доба-

вить в маринад 2 ст. ложки растительного масла и еще раз хорошо перемешать. Мясо накрыть перевернутой тарелкой и придавить гнетом — оно должно быть полностью покрыто маринадом.

Мариновать мясо двое суток в холодильнике. Мясо нужно изредка перемешивать и снова придавливать гнетом. Можно сократить время маринования до 1 суток, но это отразится на конечном результате.

Промариновавшиеся кусочки мяса насадить на шампуры и жарить над углями до готовности, периодически переворачивая вокруг своей оси.

Готовый шашлык подавать со свежими овощами, зеленью и соусами.

Запеченная баранья нога

1 баранья нога, 2 головки репчатого лука, соль, специи, зелень.

Баранью ногу помыть и высушить. Лук нарезать тонкими полукольцами, помять руками, чтобы он пустил сок. В лук добавить соль и специи, перемешать. Получившейся пастой натереть баранину. Оставить пропитаться специями на ночь. Баранью ногу поместить в рукав для запекания, отправить в духовку запекаться на 2–2,5 часа при температуре 180 °С. Готовую баранину перед подачей украсить зеленью.

Кролик со спаржей в красном вине

1 кг филе кролика, 100 г спаржи, 1 головка репчатого лука, 100 г моркови, 4 зубчика чеснока, 100 г цукини, 4 веточки тимьяна, оливковое масло, 400 мл красного сухого вина, петрушка, 500 мл куриного бульона, соль, перец.

Нарезать филе кролика крупными кубиками. Выложить мясо на хорошо разогретую глубокую сковороду и обжарить на оливковом масле до появления золотистой корочки вместе с тимьяном, луком и чесноком, которые предварительно необходимо мелко нарезать.

Добавить красное вино и оставить на некоторое время на среднем огне. Когда вино выпарится примерно наполовину, сделать огонь поменьше, добавить куриный бульон или воду и тушить под крышкой примерно 30 минут, пока кролик не станет мягким.

Морковь и цукини нарезаем кружочками толщиной около 1 см. В течение 10 минут обжаривать на оливковом масле морковь, затем добавить в сковороду цукини и готовить еще 5 минут.

Подрезать кончики стеблей спаржи и отварить в течение 3–4 минут в кипящей подсоленной воде. Спаржа должна остаться чуть сыроватой.

В сковороду с кроликом положить морковь и цукини, добавить по вкусу соль и перец. Готовить еще в течение 5 минут, затем добавить спаржу. Выложить мясо с овощами на тарелку и посыпать петрушкой.

Свинина, запеченная с яблоками

1 кг нежирной свинины, 5 ст. ложек соевого соуса, 2–3 моркови, 3 ст. ложки растительного масла, 2 головки репчатого лука, 4 лавровых листа, 3–4 кисло-сладких яблока, перец, 3 зубчика чеснока, специи.

Мясо нарезать ломтиками по 1 см толщиной. Лук нарезать соломкой, чеснок измельчить, а морковь натереть. Лук, морковь и чеснок смешать с мясом, добавить соевый соус, растительное масло, лавровый лист, специи, перец. Перемешать и поставить на 2 часа в холодильник, чтобы промариновалось.

Яблоки нарезать кольцами по 0,5 см.

Достать мясо из холодильника, перемешать, удалить лавровый лист, выложить в посуду для запекания. Сверху выложить яблоки, посыпать паприкой и сбрызнуть соевым соусом, накрыть крышкой и поставить в духовку; разогретую до 200 °С. Когда сок закипит, снять крышку и продолжать запекать до готовности около 1 часа.

Мясо «Забава»

200–300 г говядины, 200–300 г свинины, 200–300 г курицы, грибы, лук, морковь, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, сыр, соль, перец, растительное масло.

Говядину, курицу и свинину нарезать на небольшие кусочки, отбить, посолить, поперчить и обжарить до золотистой корочки. Уложить на фольгу слоями: говядину с жареными грибами, свинину с пассерованным луком, куриное филе с пассерованной морковью.

Заправить соусом: смешать майонез со сметаной.

Посыпать тертым сыром и запечь в духовке до готовности.

Мясо с сырными шариками

500 г говядины, 2 головки репчатого лука, 2 помидора, 1 стакан бульона, 0,5 стакана вина, 200 г сыра, 2 яйца, панировочные сухари, петрушка, мука, соль, перец, растительное масло.

Говядину порезать средними кусочками и обжарить. Добавить лук и помидоры.

Залить бульоном и вином, посолить, поперчить. Тушить 1 час.

Сыр натереть на терке, добавить яйца, панировочные сухари, петрушку. Перемешать и

сформовать шарики. Обвалить их в муке и обжарить в масле. Добавить шарики к мясу и тушить все 5 минут.

Мясо с апельсиновыми корочками

700 г нежирной свинины или говядины, 2 головки репчатого лука, 0,25 стакана растительного масла, апельсиновые корочки с половины апельсина, 1–2 ст. ложки томатного соуса, 1–2 ст. ложки сметаны, 10 горошин душистого перца, 3–4 лавровых листа, сахар, соль по вкусу.

В казане или сотейнике обжарить в растительном масле порезанный полукольцами лук до бледно-желтого цвета. Добавить нарезанное небольшими кусками мясо, помешивать несколько минут, добавить воды, чтобы мясо было почти покрыто. Уменьшить огонь и тушить. Через 20 минут добавить измельченные корочки, немного сахара, соль по вкусу и тушить почти до готовности мяса. За 10–15 минут до окончания тушения добавить соус, сметану, перец и лавровый лист. Через 5–7 минут лавровый лист удалить и продолжить тушить мясо до готовности.

Подавать с макаронными изделиями или другим гарниром, украсив ломтиками апельсина и зеленью.

Утка «Мандаринка»

300 г утиного мяса, 3 мандарина, 1 ст. ложка жира птицы, 20 мл красного сухого вина, 40 мл соевого соуса, 1 ст. ложка сахара, соль.

Мясо утки разрезать на порционные куски и обжарить на растительном масле.

Для приготовления соуса снять с мандаринов кожуру, нарезать ее тонкими полосками и прокипятить в воде в течение 3 минут. Воду слить, добавить к цедре соевый соус, вино и, помешивая, варить 5–6 минут. Мясо положить в сковороду, залить приготовленным соусом, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне 15–20 минут до полной готовности.

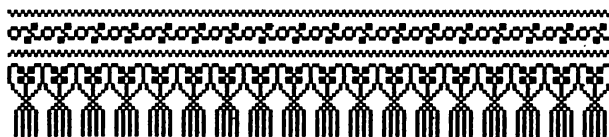
Отбивные с базиликом

400 г свинины, 2 ст. ложки белого сухого вина, 100 г панировочных сухарей, по 0,5 ч. ложки сушеного базилика и шалфея, свежий укроп, красный перец, соль.

Свинину отбить, посолить, поперчить, обвалять в сухарях и обжарить 20 минут на среднем огне. Добавить вино, посыпать базиликом и шалфеем, влить немного воды или бульона. Тушить до готовности. Готовые отбивные посыпать мелко нарезанным укропом и полить соусом.

A decorative border with a repeating floral and geometric pattern, featuring small flowers and leaves, framing the central text.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Заливной карп со сладким перцем

2 кг карпа, 3 сладких зеленых перца, 4 помидора, 2 ст. ложки желатина, ¼ яйца, 1 луковица, паприка, соль.

Рыбу разделить на филе с кожей без костей осторожно удалить внутренности и нарезать на порции. Из отходов сварить крепкий бульон добавив лук, паприку, соль. Затем положить в бульон куски рыбы и варить до готовности. Осторожно вынуть филе, процедить бульон, распустить в нем желатин. Куски рыбы выложить в форму, залить желе и дать ему застыть. Перед подачей украсить нарезанным сладким перцем, помидорами, яйцом.

Рыбные шарики

Рыбное филе (кета), вареные яйца, соль, молотый перец, молотый мускатный орех, майонез.

Филе отварить в подсоленной воде, размять, добавить яичный желток, натертый на мелкой терке, соль, перец, мускатный орех и майонез. Хорошо все перемешать, скатать шарики величиной с грецкий орех и обвалить в натертых на крупной терке белках.

Паштет «Рыбачок»

300 г морской рыбы, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 0,5 луковицы, 1 лавровый лист, кукурузные хлопья, соль, готовая горчица, молотый перец — по вкусу.

Рыбу сварить в молоке, добавив туда лук и лавровый лист. Рыбу охладить, два раза пропустить через мясорубку, растереть с размягченным сливочным маслом и тертым сыром. Посолить, добавить горчицу и перец по вкусу.

Выложить паштет на тарелку в виде рыбки. Глаз сделать из зеленой горошины или черного перца. Горсть кукурузных хлопьев быстро промыть в воде от сахара и выложить на паштет в виде рыбьей чешуи.

«Апельсиновый» лосось

300 г свежего лосося, 2 апельсина, 2 ст. ложки готовой горчицы, 2 ст. ложки мелко порезанного укропа, 1,5 ч. ложки соли.

Пропустить через мясорубку апельсины с кожурой, добавить соль, натереть этой массой рыбу, вынести на холод на 12 часов. Затем очистить рыбу от апельсиновой массы, намазать горчицей, укропом и вынести на холод еще на 12 часов. Готовую рыбу нарезать тонкими пластинками и выложить на тарелку.

Рыба, маринованная в томатном соусе

1 кг сельди (скумбрии), 1 ст. ложка соли с верхом, 1 ст. ложка сахара без верха, 1 ч. ложка молотого черного перца, 100 мл растительного масла, 70 мл 6%-го уксуса, 3 ст. ложки томатного соуса или кетчупа, 3–4 луковицы.

Рыбу порезать на порционные куски или филе, лук — полукольцами. Добавить остальные ингредиенты, перемешать, поставить на 12 часов в холод под гнет.

Осетрина заливная

300 г осетрины, 2 моркови, 1 яйцо, 1 пакетик желатина, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный перец горошком, лавровый лист.

Морковь очистить, рыбу отделить от костей, нарезать порционными кусками. Рыбу и морковь сложить в посуду с холодной водой, добавить соль и специи, довести до кипения и варить 20 минут на слабом огне.

В процеженный горячий бульон ввести при постоянном помешивании взбитый белок яиц, потом остудить и процедить. Предварительно замоченный желатин залить бульоном, довести до кипения и остудить. Рыбу выложить в форму,

украсить «звездочками» из вареной моркови, зеленым, залить желе и поставить в холодное место для застывания.

Рольмопс с соленым огурцом

0,5 кг сельди, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 соленых огурца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 4–5 ст. ложек уксуса, 1 лавровый лист, 3–5 горошин черного перца, 1 стакан воды, сахар и соль по вкусу.

Сельдь замочить в холодной воде. Отдельно замочить молоки.

Приготовить маринад: вскипятить воду, добавив в нее уксус, сахар, нарезанные кружочками морковь, петрушку, лук, и специи. Охладить.

Снять кожу с рыбы и разделать ее на филе, тщательно удалив все мелкие косточки. На середину каждого филе положить несколько ломтиков очищенного от кожицы соленого огурца и моркови из маринада. Свернуть филе плотным рулетиком и заколоть зубочисткой. Сложить рулетики в стеклянную банку.

Снять пленку с молок и хорошо растереть их ложкой или протереть через сито, после чего заправить растительным маслом и смешать с маринадом. Залить сельдь, закрыть банку, выдержать в прохладном месте 6–8 дней.

Горбуша «Мятная»

1,2–1,4 кг рыбы (горбуша), 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, перечная мята, 1 лимон, 1 ст. ложка коньяка.

У рыбы отрезать голову, сделать надрез вдоль спинки до реберных костей и отделить филе с каждой стороны, затем срезать кожу. Смешать соль с сахаром и полностью обмазать обе половины филе, обильно посыпать мятой. Сложить обе половинки филе и завернуть в фольгу. Оставить на верхней полке холодильника на ночь. Утром достать рыбу, развернуть и очистить от лишней соли с сахаром. Натереть цедру лимона на терке и снова обсыпать рыбу. Полить коньяком обе половины филе, снова сложить вместе, завернуть в фольгу и оставить до вечера.

Селедка

«Яблочно-лимонный аромат»

2–3 свежемороженые сельди, соль, молотый душистый перец, натуральный яблочный сок без мякоти (лучше «Зеленое яблоко»), пол-лимона.

Рыбу разморозить, разделать, удалить головы, хвосты и выпотрошить. Порезать на небольшие куски поперек тушки. В посуду уложить слой рыбы, сверху посыпать солью и перцем, по-

ложить 2 тонких ломтика лимона. Затем снова рыбу и т. д. Когда вся рыба будет уложена, залить ее яблочным соком так, чтобы он покрыл всю рыбу, и поставить на 24 часа в холод.

Ставрида в аджике

3 свежие ставриды, чеснок, 0,5 стакана растительного масла, 2 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции, 2 ч. ложки аджики, соль.

Рыбу очистить от костей и кожи, посолить, переложить чесноком, пропущенным через пресс. Оставить на 2 часа. Потом залить маслом, добавить уксус и аджику. Перемешать, переложить в стеклянную банку и поставить в холод на 4 часа.

Рыба «Апельсиновый каприз»

2 филе морского языка, 1 апельсин, соль, молотый белый перец, панировочные сухари, грецкие орехи, горчичное масло для жарки.

Филе нарезать на кусочки, посолить, поперчить, обвалить в панировочных сухарях. Обжарить кусочки рыбы на горчичном масле, поливая свежавыжатым апельсиновым соком. Готовую рыбу посыпать толчеными грецкими орехами.

Горбуша «Королевишна»

Горбуша (форель), 3–4 моркови, 4–5 луковиц, соль, лимонный сок или лимонная кислота, молотый черный перец, молотый кориандр, растительное масло.

Заливка: 150 г сметаны, 150 г майонеза.

Начинка: 1 пучок петрушки, 1 крупная луковица, маринованные или отварные грибы (по желанию).

Рыбу почистить, выпотрошить, посолить, подкислить лимонным соком или лимонной кислотой, разведенной в воде, поперчить. Оставить рыбу для пропитки.

Приготовить прослойку: очистить морковь и лук. Морковь натереть на крупной терке, лук порезать крупнее, чем на за жарку, и вместе спассеровать на растительном масле, но не дожаривать до золотистого цвета. Добавить кориандр и черный перец по вкусу.

Приготовить заливку: смешать сметану и майонез в глубокой посуде, чтобы было удобнее обмакивать кусочки рыбы.

Приготовить начинку: мелко порезать петрушку и лук. По желанию можно добавить немного пожаренных грибов.

Противень смазать растительным маслом. Рыбу разрезать на порционные кусочки. Каждый кусочек обмакивать в заливку и уклады-

вать по порядку в виде целой рыбы на противень по диагонали. Затем вилкой уложить между кусочками рыбы прослойку — не жалея. В каждый кусочек рыбы (в брюшко) плотно уложить начинку. Если осталась заливка — вылить на рыбу. Поставить в духовку, довести до готовности. Готовую рыбу укладывать на блюдо кусочек за кусочком так, как она была на противне в виде целой рыбы. Украсить по вкусу.

Зубатка запеченная

500–700 г рыбы (зубатка), 1 стакан риса, 2 луковицы, 2 моркови, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки майонеза, кетчуп (острота и количество по вкусу), лимонный сок, сливочное масло, соль, молотый перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Рис отварить, промыть, дать стечь воде. Форму для запекания смазать маслом, уложить рыбу, сверху — рис. На слой риса соус: лук нарезать полукольцами, морковь натереть на корейской терке, добавить сметану, майонез, кетчуп — все перемешать и выложить на слой риса. Сверху положить тонкие кусочки сливочного масла. Все запечь.

Колбаски в соусе по-украински

450 г рыбы, 80 г шпика, 15 г панировочных сухарей, 1 луковица, молотый перец, соль по вкусу, растительное масло.

Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с очищенным нарезанным луком и шпиком, поперчить, посолить и все хорошо перемешать. Из подготовленной массы сделать колбаски, обвалять их в сухарях и обжарить во фритюре. Колбаски переложить в кастрюлю или сотейник, залить сметанным соусом с томатом и луком, поставить в духовку и тушить до готовности. Подавать с жареным картофелем.

Рыба под «снегом»

Филе горбуши, соль, молотый перец.

Соус: 3 яйца, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка тертого чеснока, 1 плавленный сырок, лимонная кислота, соль.

Рыбу посолить, поперчить, свернуть рулетом и положить в форму для запекания.

Приготовить соус: соединить яичные желтки, сметану, растительное масло, соль, тертый чеснок и натертый сырок. Тщательно перемешать,

этим соусом залить рыбу и поставить в духовку на 20 минут. Затем взбить белки с солью и лимонной кислотой, выложить на рыбу сверху и слегка подрумянить.

Рыбная коса в сливочном соусе

300 г филе красной рыбы (форель, горбуша, семга), 300 г филе судака, 300 г филе палтуса, 100 мл сливок, 100 мл сухого белого вина, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, 1 лимон, 1 огурец, ягоды клюквы для украшения, соль, молотый перец по вкусу.

Все филе нарезать длинными полосками шириной 2 см. Посолить, поперчить. Брать по 3 полоски разного филе, заплести в косички.

Приготовить соус: чеснок очистить, пропустить через пресс. Зелень мелко порубить. Муку обжарить на сливочном масле, добавить сливки, хорошо размешать. Влить вино, добавив чеснок, зелень, соль, перец. Варить на слабом огне, помешивая до загустения соуса.

Положить рыбные косички в форму для запекания, залить соусом. Запекать 15–20 минут в духовке при 180 °С.

Готовые косички выложить на блюдо, в центр — соус. Украсить ломтиками лимона, огурца, ягодами клюквы и зеленью.

Рыба по-парижски

1 кг филе палтуса (камбалы, лосося), 3 луковицы, 400 г шампиньонов, 2,5 ст. ложки муки, 300 г сметаны, сливочное масло, соль, черный молотый перец.

Рыбу натереть солью и перцем, выложить в форму. Приготовить соус: лук и грибы мелко порезать, обжарить на масле в течение 5 минут, добавить муку и, помешивая, влить тонкой струйкой сметану. Посолить, поперчить, соус довести до загустения. Приготовленную рыбу залить соусом и запекать около 30 минут.

Морской окунь в винном соусе

600 г филе окуня (лосось, треска), 1 тонкий стебель лука-порея, 1 небольшой цукини, 1 морковь, 2 луковицы-шалот, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г сливочного масла, 100 г замороженного горошка, 0,5 стакана белого вина, 1,5 стакана рыбного бульона (из костей), 1 яичный желток, 0,5 стакана сметаны, соль и молотый белый перец — по вкусу.

Очистить овощи, нарезать соломкой, лук-шалот — кубиками. Половину масла растопить в жаростойкой посуде и обжарить в нем лук. Добавить порезанные овощи и горошек, обжарить 1 минуту. На овощи выложить филе, предварительно сбрызнув его лимонным соком, полить

вином и бульоном (оставить часть для соуса). Обложить филе остатками масла, накрыть посуду фольгой и поставить в духовку на 15 минут при 200 °С. Затем вынуть форму из духовки, полить немного бульоном и поставить в теплое место.

Приготовить соус: смешать бульон и вино, держать на огне, пока часть жидкости не выпарится. Желток взбить со сметаной, ввести в соус, немного прогреть и полить рыбу с овощами, украсить зеленью.

Рыба в фисташковой глазури

500 г филе с кожей любой мясистой рыбы (треска, судак и т. д.), 100 г фисташек, цедра 1 лимона, соль, молотый белый перец, растительное масло, 1 ст. ложка готовой горчицы.

Смешать соль и белый перец. На тарелку насыпать немного этой смеси, выложить филе, посыпать сверху солью с перцем, смазать маслом и хорошенько намазать горчицей. Фисташки хорошо растереть и добавить цедру, перемешать. Рыбу с двух сторон запанировать в этой смеси. Сковороду хорошо разогреть с маслом, уложить рыбу кожей вниз, сверху выложить остатки фисташек, жарить 2–3 минуты с каждой стороны. Духовку разогреть до 170 °С и поставить туда сковороду с рыбой на 5–7 минут.

Навага под «шубой»

600 г филе наваги, сок ¼ лимона, 2 соленых огурца, 2 свежих помидора, 1 пучок укропа, 3 яичных белка, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ч. ложка маргарина, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Рыбное филе порезать на 4 порции, приправить лимонным соком, солью и поставить в холодное место. Огурцы почистить, разрезать в длину пополам и нарезать ломтиками. С помидоров снять кожицу и удалить сердцевину. Обвалять куски филе в муке с белками и обжарить до золотистого цвета. На маргарине потушить ломтики огурцов в течение 5 минут, добавить кусочки помидоров и приправить укропом и солью. Филе разложить на тарелки, сверху положить овощи и посыпать петрушкой.

Лосось «Аристократ»

0,5 кг филе лососевых рыб, 100 г сливочного масла, 250 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, 1 небольшой пучок петрушки, 0,5 ч. ложки белого молотого перца, 2 ч. ложки соли.

Рыбное филе натереть перцем, половиной нормы соли, уложить в форму. Мелко нарезать грибы и лук, обжарить на сливочном масле в

течение 5 минут. Не снимая с огня, добавить муку и влить тонкой стружкой сметану, посолить, поперчить, перемешать, пока масса не загустеет. Рыбу залить приготовленной массой и поставить в духовку, нагретую до 200 °С, на 30 минут. Готовую рыбу отделить ножом от стенок формочки, осторожно выложить на тарелку и украсить зеленью петрушки.

Рыбные шарики запеченные

1,5 кг филе щуки или палтуса, 3 луковицы, 2 ломтика булки, 0,5 стакана воды, 2,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка молотого перца, 1 стакан томатного соуса, 1 яйцо, 1 сладкий зеленый перец, 2 ст. ложки растительного масла.

Пропустить через мясорубку рыбу и луковицу, добавить в фарш замоченную в воде булку, 1,5 ч. ложки соли, молотый перец, яйца и хорошо перемешать.

Скатать из фарша 12 шариков, положить в сотейник нарезанный кольцами оставшийся лук и сладкий перец, нарезанный квадратиками, посолить, поперчить, влить томатный соус и масло, разложить поверх рыбные шарики и запечь в духовке на среднем огне в течение 45 минут, периодически поливая шарики соусом.

Молоки в сухарях

300–400 г молоко осетровых рыб, 1 яйцо, 1 ст. ложка соевого соуса или «жидкого дыма», 50–100 г муки, 50–100 г панировочных сухарей, приправы по вкусу, карри, черный молотый перец, растительное масло для жарки.

Молоки посыпать специями, полить соевым соусом или «жидким дымом». Взбить в глубокой тарелке яйцо с солью, в другую насыпать муку, немного посолить, в третью — панировочные сухари и немного карри. Разогреть масло, обмакнуть молоки по очереди в муку, яйцо, сухари. Выложить в масло, обжарить до румяной корочки с двух сторон на среднем огне.

Рыба с кукурузой

500 г рыбного филе, 1 луковица, 0,5 лимона, 50 г консервированной кукурузы, 100 г сыра, мука, 0,5 стакана майонеза, соль, растительное масло.

Филе обвалить в муке, посолить и обжарить на растительном масле. Выложить рыбу в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить лук, нарезанный кольцами. Сбрызнуть лимонным соком, обсыпать кукурузой. Залить сметаной или майонезом. Сверху посыпать тертым сыром, запечь в духовке в течение 15–20 минут.

Рыба в луковом кляре

Свежая сельдь, молотый перец, соль, лимонный сок или уксус, мука, жир для жарки.

Кляр: 1 крупная луковица, 150 г майонеза, 0,25 ч. ложки соды, 1 яйцо, вода, мука, соль, хмели-сунели.

Рыбу разделать на филе, порезать на кусочки, поперчить, посолить, сбрызнуть лимонным соком. Оставить мариноваться.

Приготовить кляр: лук натереть на терке, добавить майонез, соду, яйцо, немного воды, муки столько, чтобы тесто получилось, как на оладьи. Посолить, добавить хмели-сунели, тщательно перемешать. Рыбу слегка обвалить в муке, обмакнуть в кляр и жарить в большом количестве жира.

Рыба в грецких орехах

Филе любой рыбы, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, грецкие орехи, растительное масло для жарки, соль, молотый перец, мука.

Филе отбить, посолить, поперчить и дать немного постоять. Затем обвалить в муке, обмакнуть в яйцо, взбитое с молоком. После этого обвалить в измельченных грецких орехах, обжарить в масле и поставить в духовку на 5 минут.

Рыба в банановом соусе

Любая рыба, 1 незрелый зеленоватый банан, 1 банка консервированных ананасов, 1 красный сладкий перец, 4 ст. ложки муки, 1 яйцо, растительное масло, панировочные сухари, соль, молотый перец, карри, чили, имбирь, соевый соус.

Сок ананаса смешать с соевым соусом и специями, залить им нарезанную рыбу и поставить на 1 час в холод. Затем рыбу обвалить в муке, взбитом яйце, сухарях, обжарить в масле.

Приготовить соус: банан и перец нарезать ломтиками, добавить маринад и кусочки ананаса и слегка потушить. Готовым соусом залить рыбу.

Рыба на шпажках

Рыба (лосось, белорыбица), репчатый лук, 1 ч. ложка соли, 0,3 ч. ложки молотого белого перца, 1 ч. ложка семян горчицы, 2–3 яйца, крахмал, растительное масло.

Рыбу почистить, филе отделить от костей и порезать крупными кубиками. Приготовить смесь из соли, белого перца, семян горчицы. Посолить этой смесью кусочки рыбы (на 1 кубик — 1 щепотка смеси). Взбить яйца, в отдельную сухую миску насыпать крахмал, приготовить деревянные шпажки. Затем последовательно об-

макнуть кусочек рыбы в яйцо, обвалить в крахмале, надеть на шпажку. Затем колечко лука, повторить, пока шпажка не заполнится. Можно сделать по-другому: заполнить шпажку кусочками рыбы с луком, затем шашлычок обмакнуть в яйцо, после в крахмал. Пожарить на сковороде в нерафинированном масле со всех сторон.

Рыба в кокосовой стружке

Филе любой рыбы, лимонный сок, соль, кокосовая стружка, растительное масло для жарки.

Филе нарезать узкими полосками, сбрызнуть лимонным соком, посолить и обвалить в кокосовой стружке. Обжарить в хорошо разогретом масле. Подавать с картофельным пюре, зеленью и оливками.

Рыба в кукурузной панировке

Филе рыбы (хек, минтай и т. д.), мука, яйцо, несладкие кукурузные хлопья, соль, молотый перец, растительное масло для жарки.

Кукурузные хлопья пропустить через мясорубку или измельчить в ступке. Филе нарезать ломтиками, обвалить в муке, окунуть в яйцо, взбитое с солью и перцем, затем обвалить в кукурузной панировке. Жарить на растительном масле.

Рыба с гранатом

Красная рыба, листовой салат, гранат, зелень, соль, молотый перец, лимонный сок, мука, растительное масло для жарки.

Рыбу порезать на куски, слегка посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Обвалять в муке и обжарить в масле с двух сторон. На блюдо выложить листовой салат, на каждый лист — кусок рыбы. Из граната выдавить сок и этим соком полить рыбу. Сверху посыпать зернами граната. Украсить зеленью.

Щука с сыром

Щука, сметана, яичный желток, твердый сыр, соль, молотый перец, мука, растительное масло, сливочное масло.

Очищенную, выпотрошенную и промытую рыбу разделать на филе и нарезать наискосок тонкими ломтиками. Посолить, поперчить, обвалять сначала в муке, затем обмакнуть в сметану, в которой размешан сырой яичный желток, после этого обсыпать тертым сыром. Обжарить на разогретой смеси растительного и сливочного масла. Готовую рыбу уложить на блюдо, украсив овощами и кружочками лимона. Подавать с отварным рисом и маринованными овощами.



ПИРОГИ



Пирог «Карп-лежебока»

2 карпа, 7–8 головок репчатого лука, 1 стакан грецких орехов, 2–3 ст. ложки зелени петрушки, 1 кг дрожжевого теста, растительное масло, специи для рыбы, соль — по вкусу.

Нарезать ломтиками лук и слегка поджарить его в растительном масле. Снять с огня, пока еще не подрумянился и посолить. Добавить толченые орехи, мелко нарезанную зелень петрушки и молотый черный перец. Размешать и разделить на 6 равных частей.

Взять готовое тесто (для хлеба) и разделить его на 7 частей. Раскатать тонкие лепешки по размерам противня, в котором будет запекаться рыба.

Смазать противень маслом и положить последовательно друг на друга 4 слоя теста, сбрызгивая их растительным маслом и перекладывая каждый их них одной шестой частью ореховой смеси. На четвертый пласт положить рыбу, предварительно разделанную на филе.

Сбрызнуть лимонным соком, полить растительным маслом и смазать ореховой смесью. Затем сверху положить пятый и шестой слои теста, которые также сбрызгивать растительным маслом и смазывать ореховой смесью. Покрыть пирог седьмой лепешкой.

Подготовленное таким образом блюдо запечь в умеренно горячей духовке.

Пирог «Кубэтэ»

2 стакана воды, 1 яйцо, немного соли, 1 ст. ложка растительного масла, мука.

Для начинки: 0,3 кг фарша, 1 стакан риса (отварить до готовности), лук, перец.

Замесить тесто — не крутое, но и не мягкое. Разделить на семь частей, скатать шарики, сложить их в миску, накрыть и выдержать 20 минут.

Раскатать каждый шарик очень тонко, накладывая слой на слой теста, обязательно смазывать каждый маслом или маргарином. Сверху положить начинку, сложить обязательно конвертиком, защипать края и выпечь.

Пирог «Печора»

0,5 кг печени, 1 большая луковица, чеснок (по вкусу), 0,5 стакана молока, 1 стакан вареного риса, 1–2 яйца, соль, 2 ст. ложки муки.

Печень, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить рис и муку. Влить молоко. Посолить, поперчить. Яйца: отделить белок и взбить в пену, а желтки положить в общую массу. Все хорошо перемешать и добавить взбитые белки.

Глубокую сковороду хорошо смазать растительным маслом и выложить всю смесь. Поставить в духовку на 30 минут для запекания.

Пасхальные гнездышки

1 стакан сахара, 200 г маргарина, 1 яйцо, 2 стакана муки.

Из сахара, маргарина, яйца и муки приготовить песочное тесто. Раскатать его на противне до толщины в 0,5 см. Вырезать круглой формочкой кружки диаметром в 5–6 см.

Обрезки теста пропустить через пресс для чеснока, разложить по краю кружков, чтобы получились гнезда, и запечь в течение 10–15 минут до подрумянивания.

После остывания можно положить в гнезда конфеты или крашеные яйца.

Пирог «Виноград в снегу»

Тесто: 1,5 стакана муки, 3 ст. ложки сахарной пудры, 150 г масла или маргарина, 3 яичных желтка.

Начинка: 500–600 г винограда без косточек, 0,7 стакана измельченных грецких орехов, 0,5 стакана сахарной пудры.

Для украшения: 3 яичных белка, 0,7 стакана сахарной пудры.

Тесто: просеянную муку смешать с пудрой, добавить масло или маргарин и яичные желтки. Замесить тесто и дать ему расстояться.

Начинка: виноград вымыть, обсушить, очи-

Пирог «Курник»

Для теста: 2,5 стакана муки, 0,3 стакана воды, 1 желток, 0,5 ч. ложки соли, 100 г сливочного масла.

Для начинки: 1 небольшая курица, 200 г свежих или консервированных грибов, 5 яиц, 1–2 луковицы, 1 неполный стакан риса.

Приготовление начинки из грибов: свежие грибы (шампиньоны) отварить, слегка подсолить воду в конце варки. Грибы смешать с рубленым укропом и сливочным маслом. Начинку можно приготовить также из консервированных грибов.

Приготовление рисовой начинки: рис отварить в подсоленной воде, чтобы масса получилась не очень вязкой. Смешать с мелко нарезанным и обжаренным луком, заправить сливочным маслом.

Замесить из всех компонентов тесто и разделить его на 2 куса (один — большой, второй — меньше). Из меньшей части раскатать круглый пласт толщиной до 1,5 см и переложить его на смазанную маслом сковороду так, чтобы он покрыл дно и стенки. На середину выложить плотной горкой начинку из риса. Далее разложить начинку из грибов и, наконец, уложить куски вареной или жареной курицы без косточек, пересыпая их рублеными крутыми яйцами.



Накрыть пирог вторым раскатанным пластом теста и защипать края. Пирог должен получиться круглым с выпуклым верхом. Поверхность смазать взбитым яйцом или желтком и посыпать тертыми белыми сухарями. Посередине пирога сделать небольшое отверстие для выхода пара. По желанию поверхность пирога можно украсить красивыми орнаментами из полосок теста. Поставить в духовку.

Пирог «Мозаика»

Тесто пресное сдобное: 3,5 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 0,75 стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу, 300 г маргарина, 4 яйца, 1 ст. ложка дрожжей, разведенных в теплой воде или молоке.

Начинка: 400 г мяса (лучше свиного), 200–300 г грибов, 100 г тертого сыра, 2–3 очищенных помидора, соль и перец.

Мясо пропустить через мясорубку и тушить в жире до полуготовности, слегка присыпав мукой. Грибы вымыть, очистить, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, мелко порезать и потушить с мясом. Когда мясо и грибы будут почти готовы, добавить натертые помидоры, сыр и мелко нарезанную зелень петрушки. Сформовать пирог, выпечь.

Калач «Росинка»

Тесто: 250 г муки, 150 г сахара, 100 г сметаны, 2 желтка, 100 г маргарина (растопленного), 1 пакетик порошка для печенья.

Начинка: 400 г творога, 2–3 желтка, сахар по вкусу.

Испечь 2 прямоугольных коржа толщиной 0,5–1 см.

Прослоить пирог начинкой из творога и желтков, добавив сахар по вкусу.

Сверху пирог покрыть безе из сахара и белков, поставить в духовку на 2 минуты.

Ватрушка «Ярмарка»

Тесто: 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 0,5 ч. ложка соды (гашеной), 1 стакан муки, 2 ст. ложки растопленного масла.

Начинка: 500 г творога, 3 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка манной крупы.

Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, соду, растопленное масло и муку. Замесить жидкое тесто. Вылить его на сковороду, смазанную маслом. В середину уложить начинку. Поставить в холодную духовку, зажечь огонь. Выпекать ватрушку при температуре 180 °С 35 минут.

Клюкву прокипятить с сахаром, вынуть ее из сиропа, добавить повидло. (Если сироп получился густой, то повидло можно добавить прямо в клюкву с сахаром.) Вылить смесь на пирог.

Крем: отделить желтки от белков. Добавить к белкам сметану, сахар, взбить добавить желтки. Взбить в густую пену. Крем выложить на пирог и поставить в духовку на 7–10 минут. Подавать холодным.

Пирог «Растрепка»

3 стакана муки, 2 яйца, 1 пачка маргарина, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соды (а лучше 1 ст. ложка разрыхлителя).

Начинка: 1,5 кг моркови, 1,5–1,8 кг яблок, 1 кг сахара, 1,5 лимона, 1 апельсин.

Замесить тесто. Небольшой кусочек теста замесить покруче. На час убрать тесто в холодильник. Затем раскатать по размеру формы. Выложить начинку, сверху натереть плотный кусочек теста. Выпекать при температуре 230 °С.

Для начинки: очищенную морковь пропустить через мясорубку и, добавив сахар, проварить в течение 5–10 минут, помешивая. Яблоки пропустить через мясорубку, добавить к моркови и варить еще 10–15 минут. Лимон и апель-

Глазированный пирог со смородиной

275 г сливочного масла комнатной температуры, 275 г сахарной пудры (или сахар), 1 ст. ложка ванильного сахара, 400 г муки, 5 яиц, 2 ч. ложки разрыхлителя, цедра 1 крупного апельсина, 4–5 ст. ложек молока, 450 г ягод черной смородины (можно мороженой), 40 г миндаля (можно без него).

Глазурь: 150 г сахарной пудры, 1 ст. ложка ванильного сахара, 4 ст. ложки апельсинового сока.

Разогреть духовку до 190 °С, противень покрыть бумагой для выпечки или смазать растительным маслом.

Выложить в миску масло и сахар. Просеять туда же муку и разрыхлитель. Добавить яйца, цедру, ваниль, молоко — все перемешать и взбить. Смесь должна быть однородной и воздушной.

Половину ягод смородины (можно не размораживая) положить в тесто. Вылить тесто в противень, сверху выложить оставшуюся смородину и посыпать миндальными пластинками.

Печь 40 минут (до готовности). Остудить.

Для глазури просеять сахарную пудру, ваниль, сахар в миску, добавить апельсиновый сок и перемешать, пока смесь не станет мягкой и жидкой. Полить остывший пирог и дать хорошенько пропитаться.

Содержание

| | |
|--|------------|
| ПАСХАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ | 3 |
| <i>Светлый праздник Пасхи</i> | <i>4</i> |
| <i>Почему на Пасху пекут кулич (паску)?.....</i> | <i>7</i> |
| <i>Почему к Светлому празднику готовят творожную пасху?.....</i> | <i>10</i> |
| <i>Почему на Пасху принято красить и дарить яйца.....</i> | <i>12</i> |
| <i>Как красить яйца?</i> | <i>14</i> |
| <i>Как дарить крашеные яйца?.....</i> | <i>21</i> |
| <i>Пасхальные игры.....</i> | <i>21</i> |
| <i>Как празднуют Пасху в разных странах мира?</i> | <i>24</i> |
| КУЛИЧИ..... | 37 |
| ПАСХА..... | 63 |
| БЛЮДА ИЗ МЯСА | 95 |
| БЛЮДА ИЗ РЫБЫ..... | 127 |
| ПИРОГИ..... | 147 |

Популярное издание
Полезная книга
Светлое Воскресение
Готовимся к Пасхе

Ответственный редактор Г. Щербо
Технический редактор В. Хайдукова
Верстка Ф. Хайдуков
Корректор Л. Зелексон

Подписано в печать 13.01.2014 г. Формат 70 x 90/32
Усл. печ. л. 5,8. Тираж 20000 экз. Заказ 4449033

ООО «Слог»
603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1
тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00,
e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ОАО «Первая образцовая типография»,
филиал «Нижполиграф»
603950, Нижний Новгород, ул. Варварская, 32

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»
603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1
тел. (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00,
e-mail: sales@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом:
тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),
(831) 469-98-20, 469-98-22, e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скатерть-самобранка». Главный редактор Г. Щербо. Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г. Издание предназначено для лиц старше 16 лет
Учредитель и издатель ООО «Слог» Цена договорная

Светлое Христово Воскресение — Красная Пасха — великий праздник!

Все самое вкусное угощение выставляют хозяйки на стол в этот день.

Но пасхальное застолье является особенным потому, что есть у этого праздника блюда и традиции, присущие ему одному.

В этой книге вы узнаете все пасхальные секреты:

- как праздновать Пасху;
- почему на Пасху принято дарить друг другу яйца, почему освящают пасху и куличи;
- как красить яйца, дарить и кушать их;
- пасхальные игры;
- старинные и современные рецепты блюд к праздничному столу — пасха со сгущенным молоком и фруктовым желе, с кардамоном и медом, миндалем и шоколадом, с грушами и сливочным кремом, кулич с лимоном, миндалем, орехами, шоколадом, творогом, облепихой;

Эта книга позволит сделать празднование пасхального события светлее, добрее и осмысленнее.

ГАЗЕТНЫЙ МИР СЛОГ
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА

ISBN 978-5-4346-0264-8



9 785434 602648



4 620011 163356

14001

