

*В светлый праздник Пасхи каждая хозяйка старается накрыть щедрый стол. Используйте рецепты, собранные в этой книге, чтобы правильно разговестись и порадовать гостей вкусными лакомствами. Традиционные и оригинальные куличи, мясные и рыбные блюда, рулеты и пирожки, булочки и запеканки, разнообразные закуски, канапе и бутерброды, всевозможные салаты с различными заправками — выбирайте самые вкусные и интересные рецепты для неповторимой пасхальной трапезы!*

Пасхальные рецепты

# Пасхальные РЕЦЕПТЫ

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-4463-4



9 786171 244634

Самые аппетитные угощения



*Пасхальные*  
**РЕЦЕПТЫ**



Пасхальные  
**РЕЦЕПТЫ**



УДК 641.5  
П19



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена  
в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Александр Шукалович*

ISBN 978-617-12-4463-4

- © Depositphotos / sarsmis, Seagull\_I, Odeline, обложка, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

## ОСОБЕННОСТИ ПАСХАЛЬНОГО СТОЛА

---

Пасха — это самый радостный и светлый праздник христиан. Несколько недель до него верующие постятся, очищая тело и душу, а накануне Пасхи хозяйки начинают готовиться к празднику: выбирают рецепты, покупают продукты, продумывают, как будут украшать праздничный стол и дом. Главные блюда пасхального стола должны быть готовы к вечеру субботы, чтобы освятить их в церкви во время службы, а утром в воскресенье можно разговляться — баловать себя и близких самыми разными вкусностями.

Пасхальный стол по традиции стараются сделать щедрым и нарядным. В прошлом в зажиточных семьях угощение состояло из сорока блюд. В небогатых домах праздничное меню могло быть скромнее, однако в этот день на каждом столе, согласно традиции, обязательно присутствовали три главных блюда — кулич, крашеные яйца и творожная пасха, предварительно освященные в церкви.

Куличи, как правило, покрывали белковой глазурью и празднично украшали. Раньше из орехов и изюма выкладывали крест или буквы «ХВ». В наше время чаще всего используют цветные кондитерские обсыпки.

Еще одно блюдо праздничного стола — творожная пасха, символ сладости райской жизни. Для ее приготовления требуется специальная разборная форма — па-

сочница. Приготовленная в ней пасха выглядит как усеченная пирамида, символизирующая место распятия и мученической смерти Христа — Голгофу. Если нет возможности приобрести пасочницу, можно использовать сито, выстеленное 2—3 слоями марли.

Конечно же, на столе в этот день обязательно должен присутствовать один из главных символов Пасхи — крашенные яйца. Существует легенда, что Мария Магдалина пришла к императору Тиберию с невероятным известием — Иисус воскрес! Убедить правителя в том, что произошло чудо, могло только еще одно чудо. Мария протянула императору яйцо и сказала: «Если это яйцо сейчас станет красным, то чудо воскресения — правда», и буквально в следующее мгновение яйцо окрасилось в красный цвет.

Изначально на Пасху готовили только красные яйца, затем стали использовать другие цвета, а вскоре приобрели популярность узорчатые яйца, украшенные христианской символикой. В зависимости от оформления появились и разные наименования яиц. Крашенками стали называть яйца, окрашенные в один цвет, крапанками — яйца, на скорлупу которых нанесены пятнышки, крапинки, полоски, писанками — яйца с орнаментальным или сюжетным рисунком.

Помимо главных традиционных блюд, в праздничную пасхальную трапезу на стол ставят мясные блюда из свинины, телятины, баранины, курицы, индейки, а также разнообразные закуски, горячие блюда из рыбы, яиц, молочных продуктов.

Кроме куличей, к Пасхе пекут пироги, торты и булочки, готовят десерты. Классическими напитками считаются различные виды медовух, которые варили заранее, а также морсы, компоты, сбитни, чай.

В качестве украшения праздничного стола можно изготовить пасхальное дерево. Для этого в красивом горшочке нужно надежно закрепить несколько веточек деревьев, повесить к ним на разноцветных атласных

лентах писанки и крашенки (настоящие или декоративные) и украсить композицию цветными камешками, искусственными цветами, бусинами и т. п.

Уместными на столе будут и первые весенние цветы в вазах или горшочках: нарциссы, гиацинты, тюльпаны, крокусы. Особое очарование любому застолью придают свечи. Пасхальный стол будет еще наряднее, если установить на нем свечи в форме яиц, фигурок животных.

Однако главным украшением стола, безусловно, являются яства, с любовью приготовленные хозяйкой. Наша книга поможет выбрать рецепты наиболее интересных и вкусных блюд и сделать пасхальный обед неповторимым!

## ТРАДИЦИОННЫЕ ПАСХАЛЬНЫЕ БЛЮДА



### ПАСХИ

#### ПАСХА КЛАССИЧЕСКАЯ

---

**3 кг свежего творога, 300 г сливочного масла, 200 мл сметаны, 100 г сахара, 2 ч. л. соли**

Некислый свежий творог положить в миску, накрыть та-  
релкой, сверху установить гнет и оставить на сутки. Выде-  
лившуюся жидкость слить, творог протереть через сито,  
добавить свежую сметану, размягченное сливочное масло,  
соль, сахар, тщательно перемешать с помощью миксера или  
блендера, чтобы масса стала однородной, без комков. Уло-  
жить массу в форму, выстеленную марлей или чистой тонкой  
хлопковой тканью. Сверху установить пресс и поставить  
в прохладное место на сутки. Затем осторожно вынуть пасху  
из формы и переложить на блюдо.

#### ПАСХА «ШАФРАННАЯ»

---

**2—2,5 кг творога, 700 г сахара, 750 г сливочного масла, 6 яиц, 180 г очи-  
щенных грецких орехов, 150 г изюма, 10 г ванильного сахара, 1 ст. л.  
лимонной цедры, ½ ч. л. шафрана**

Творог уложить в марлю или хлопковую ткань, связать  
уголки ткани и подвесить, чтобы стекла жидкость, на 12 ч.  
Отцеженный творог смешать с сахаром и дважды пропу-  
стить через мясорубку. Размягченное сливочное масло  
взбить миксером в пышную светлую массу. В творожную мас-  
су по одному вбить яйца, перемешивая каждый раз до одно-

родности. Затем добавить взбитое масло, измельченные орехи, изюм, цедру, ванильный сахар, шафран, тщательно перемешать, выложить в специальную разъемную форму для пасхи или в сито, выстеленное марлей. Поставить сверху гнет и выдержать на холоде в течение суток. Готовую пасху осторожно выложить на блюдо.



### ПАСХА «СЛИВОЧНАЯ»

**1 кг творога, 180 мл густых сливок, 5 яичных желтков, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 100 г изюма, 80 г очищенных грецких орехов, 5—7 г ванилина**

Творог положить в миску, накрыть тарелкой, поставить сверху гнет и выдержать в прохладном месте 20—24 ч. Отжатый творог протереть через сито, добавить густые сливки, яичные желтки, ванилин. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром в пышную массу, добавить к творогу. Ввести измельченные орехи и предварительно распаренный изюм. Аккуратно перемешать, выложить в форму, утрамбовать, установить сверху гнет и поставить в холодильник на 10—12 часов.



### ПАСХА «ОРИГИНАЛЬНАЯ»

**1 л сливок, 1 л сметаны, 400 мл молока, 1 яйцо, соль и сахар по вкусу**

В жаропрочной посуде соединить сливки, сметану и молоко, поставить в нагретую до 80 °С духовку, чтобы масса створожилась, или прогреть на водяной бане. Получившуюся массу выложить в выстеленный 2—3 слоями марли дуршлаг и дать стечь сыворотке. Приготовленный творог посолить, добавить яйцо, сахар, взбить с помощью миксера или блендера в однородную массу без комков, переложить в форму для пасхи. Сверху установить небольшой гнет и поставить в холодильник на 8 часов.



### ПАСХА «ЦАРСКАЯ»

**1 кг творога, 250 г изюма, 120 г миндаля, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 400 мл сметаны, 400 г сахара, ½ ч. л. ванилина**

Изюм залить теплой водой на 20—30 мин, затем воду слить, изюм отжать и обсушить на бумажной салфетке. Миндаль обжарить на сухой сковороде, очистить от кожицы. Творог протереть через сито, добавить к нему яйца, сливочное масло, сметану. Тщательно перемешать, чтобы масса стала однородной. Выложить в кастрюлю и, постоянно помешивая, довести до кипения и сразу снять с огня. Поставить в холодную воду и перемешивать, пока масса не остынет, периодически сливая нагревшуюся воду и доливая холодную. В остывшую творожную массу добавить сахар, ванилин, миндаль, изюм, перемешать. Форму изнутри выстелить марлей, выложить в нее приготовленную массу и установить сверху гнет. Форму поставить в холодильник на 12—14 ч. Затем аккуратно вынуть, снять с пасхи марлю, посыпать миндалем, цукатами или полить джемом, вареньем, сиропом.



### ПАСХА МЕДОВАЯ С КУРАГОЙ

**1 кг жирного творога, 200 г кураги, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 мл сметаны, 100 мл жирных сливок, 2 ст. л. коньяка, 3 ст. л. меда, 4 яичных желтка, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, 1 ст. л. ванильной сахарной пудры**

**Для заливки: 100 г жирной сметаны, 100 мл жирных сливок, 1 ст. л. абрикосового джема, курага для украшения**

Творог выложить в миску, поставить сверху гнет и оставить на 6—8 ч, чтобы стекла сыворотка. Курагу промыть, обсушить на бумажном полотенце. 3—4 шт. отложить для украшения, оставшиеся сухофрукты залить коньяком на 1—2 ч. Затем курагу слегка отжать, нарезать кубиками, лимонную цедру натереть. Сливки соединить с медом, желтками и ванильной сахарной пудрой, взбить миксером на небольшой скорости.

Поставить массу на слабый огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Варить 3—4 мин, остудить. Творог протереть через сито, смешать со сливочно-желтковой массой, мягким (не растопленным!) сливочным маслом, сметаной, сахаром, лимонной цедрой и курагой. Выстелить форму для пасхи или другую емкость влажной марлей, сложенной в несколько слоев, оставив свешивающиеся концы. Выложить творожную массу, утрамбовать, накрыть свисающими концами и установить гнет. Форму поставить в миску, чтобы в нее стекала сыворотка. Выдержать в холодильнике 20—24 ч. Готовую пасху выложить на блюдо, снять марлю. Для заливки взбить сливки в устойчивую пену. В процессе взбивания добавить сметану и абрикосовый джем. Выложить полученный крем в кондитерский мешок, украсить поверхность пасхи и посыпать кусочками кураги.



### ПАСХА С МАЛИНОЙ

**700 г жирного творога, 200 г фундука, 350—400 мл жирных сливок, 100 г сливочного масла, 100 г малины, протертой с сахаром, 5 ст. л. сахарной пудры, 6—7 ягод малины для украшения**

Творог выложить на чистую марлю, сложенную в 2—3 слоя, завязать уголки ткани и подвесить, чтобы стекла сыворотка. Затем переработать творог блендером или протереть через сито в однородную массу, разделить на 2 части. Орехи обжарить и мелко нарубить. Сливки взбить в устойчивую пену. В одну часть творога добавить  $\frac{2}{3}$  взбитых сливок,  $\frac{1}{2}$  мягкого сливочного масла и 3 ст. л. сахарной пудры. Взбить миксером до однородности, добавить половину орехов. Во вторую часть творога положить протертую малину, оставшееся масло, сливки и сахарную пудру. Тщательно перемешать, добавить оставшиеся орехи. Форму для пасхи выстелить влажной марлей. Выложить слоями розовый и белый творог. Накрыть форму тарелкой, установить гнет и поставить в холодильник на 10—12 ч. Готовую пасху выложить на блюдо, украсить взбитыми сливками и свежей малиной.



### ПАСХА «НЕЖНАЯ» С ЦУКАТАМИ

**1 л жирных сливок, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г светлого изюма, 100—150 г апельсиновых цукатов, 8 яичных белков, 200 мл жидкого меда, 100 г сахара, щепотка соли**

Орехи обжарить на сухой сковороде, мелко нарубить. Изюм промыть и вместе с цукатами залить горячей водой на 10 мин. Затем воду слить, изюм и цукаты слегка отжать и обсушить на бумажном полотенце. Охлажденные сливки взбить в устойчивую пену, поставить в холодильник. Белки взбить с 1 ст. л. сахара и щепоткой соли в густую пену. Мед соединить с оставшимся сахаром, прогреть, помешивая, 3 мин, слегка остудить. Постепенно вливая теплый медовый сироп в белковую массу, тщательно перемешивать, пока смесь полностью не остынет. Продолжая перемешивать, добавить взбитые сливки, орехи, изюм и цукаты. Форму для пасхи выстелить фольгой, выложить массу и поставить в морозильную камеру на 2—4 ч. Готовую пасху украсить орехами, цукатами, апельсиновым джемом или сиропом.



### ПАСХА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ

**1,5 кг жирного творога, 500 мл жирной сметаны, 200 г сливочного масла, 200 мл жирных сливок, 3 яичных желтка, 100 г темного изюма, 50 г фундука, 100—150 г безе, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка корицы, щепотка соли**

Творог выложить на сложенную в 3 слоя марлю, завязать концы, подвесить на 8—10 ч, чтобы стекла сыворотка. Отцеженный творог протереть через сито или размять в однородную массу с помощью блендера. Добавить сметану, 50 г размягченного сливочного масла, ванильный сахар и соль, взбить миксером до однородности. Оставшееся сливочное масло растопить на слабом огне, добавить изюм и корицу, перемешать, потомить 15 мин, дать настояться под крышкой 10 мин. Смешать сливки, желтки и сахар, поставить на водяную баню

и варить, помешивая, до загустения, около 12—15 мин. Сливочно-желтковую массу соединить с творожной, поставить в миску с холодной водой, остудить, непрерывно перемешивая в одном направлении. Всыпать подготовленный изюм, аккуратно перемешать. Массу выложить в выстеленную влажной марлей форму, сверху установить пресс и поставить в холодильник на 12 ч. Фундук обжарить, мелко нарубить. Безе разломать на маленькие кусочки, смешать с фундуком. Готовую пасху сбрызнуть сахарным сиропом, обсыпать присыпкой, немного придавить панировку рукой, чтобы она не осыпалась.



### ТВОРОЖНАЯ ПАСХА С СОУСОМ ИЗ КАГОРА

**800 г жирного творога, 800 г апельсинов, 500 мл жирных сливок, 1 яйцо, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. ванильного сахара, 1 ст. л. желатина, 1 ст. л. апельсиновой цедры**

**Для соуса: 400 мл кагора, 200 г сахара, 1—2 бутона гвоздики, щепотка корицы**

Творог выложить на сложенную в 3 слоя марлю, завязать концы, подвесить на 8—10 ч, чтобы стекла сыворотка. Отцеженный творог протереть через сито или размять в однородную массу с помощью блендера. Добавить тертую цедру и ванильный сахар, перемешать, положить в холодильник на 30 мин. Половину желатина залить 4 ст. л. холодной воды, оставить на 10 мин. Затем добавить сливки, сахар, перемешать и нагревать на слабом огне, помешивая, до полного растворения желатина. Процедить смесь через марлю, немного охладить, добавить яйцо и взбить. Творог выложить в чашу блендера, взбивать, добавляя в процессе теплую сливочную смесь. Форму сполоснуть холодной водой, выложить в нее творожную массу, разровнять верх, установить небольшой гнет, поставить в холодильник на 6—8 ч. Из 2 апельсинов выжать сок, остальные очистить и удалить белые волокна. С помощью очень острого ножа нарезать тонкими кружочками, удалить косточки. Каждый кружочек выложить на бумажное полотенце, чтобы

стек лишний сок. Смешать оставшийся желатин, 100 мл холодной воды и апельсиновый сок, дать желатину набухнуть, затем прогреть смесь до его полного растворения. Желатиновую смесь остудить при комнатной температуре. Пасху вынуть из формы, разрезать мокрым горячим ножом поперек на три равные части. Вернуть слои в форму, прокладывая каждый слой апельсиновыми кружочками и поливая желатиновой смесью. Верхним слоем должны быть апельсины. Поставить в холодильник на 2—3 ч. Готовую пасху полить оставшимся желе и снова поставить в холодильник на 2—3 ч. Для соуса кагор смешать с сахаром, корицей и гвоздикой. Помешивая, довести до кипения, варить на среднем огне 10 мин. Остудить до комнатной температуры и полить готовую пасху перед подачей на стол.



### ПАСХА С ШОКОЛАДНЫМ АРОМАТОМ

---

**1 кг творога, 200 г белого шоколада, 200 г светлого изюма, 100 мл рома, 200 г сливочного масла, 7—8 яичных желтков, 150 г сахарной пудры, щепотка морской соли**

Изюм промыть, залить на 5 мин горячей водой, затем воду слить, изюм хорошо отжать и залить ромом. Емкость плотно закрыть и оставить на 10—12 ч. Творог выложить на сложенную в 3 слоя марлю, связать концы, подвесить, чтобы стекла сыворотка, на 8 ч. Отжатый творог размять блендером или протереть через сито. Шоколад и сливочное масло нарубить небольшими кусочками, растопить на водяной бане, дать немного остыть. Взбить желтки с солью и сахарной пудрой в пышную светлую массу. Соединить желтковую и шоколадную массы, перемешать до однородности. Добавить творог, взбивать миксером до пышности (около 10 мин). Добавить изюм вместе с ромом, перемешать, чтобы изюм равномерно распределился. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, выложить творожную массу, уплотнить ложкой и поставить в холодильник на 12 ч. Готовую пасху вынуть из формы, снять марлю, украсить цукатами, взбитыми сливками, тертым шоколадом.



### ПАСХА «МИНДАЛЬНАЯ»

**1,5 кг жирного творога, 150 г миндаля, 500 мл густой сметаны, 200 г сливочного масла, 200 мл жирных сливок, 3 яичных желтка, 50 г сахара, 50 г темного изюма, 50 мл коньяка или рома, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли**

Творог выложить в дуршлаг, выстеленный марлей или хлопковой тканью, оставить на 8 ч, чтобы стекла сыворотка. Отцеженный творог размять блендером или протереть через сито. Добавить сметану, мягкое (не растопленное!) сливочное масло, ванильный сахар и соль. Взбивать миксером или блендером около 10 мин, чтобы масса стала пышной и однородной. Желтки взбить с сахаром в светлую пышную массу. Влить сливки, взбить все вместе. Сливочно-желтковую массу смешать с творожной. Изюм промыть, залить коньяком, оставить на 1 ч. Миндаль обдать кипятком, подержать 5 мин в горячей воде, осторожно удалить кожицу, затем переложить на сухую сковороду, подсушить и нарубить. Добавить изюм и миндаль в творожную массу. Поставить кастрюлю с массой на водяную баню, варить, часто перемешивая, 20—25 мин. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, выложить в нее творожную массу, накрыть краями марли, установить гнет и поставить в холодильник на сутки. Готовую пасху выложить на блюдо, снять марлю, украсить целыми орехами.



### ШОКОЛАДНАЯ ПАСХА

**1 кг жирного творога, 150 г темного шоколада, 120 г сливочного масла, 200 мл жирных сливок, 200 г сахарной пудры, 2 яичных желтка, 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры**

Творог выложить в дуршлаг, выстеленный марлей или хлопковой тканью, на 8 ч, чтобы отцедить сыворотку. Подготовленный творог размять с помощью блендера или протереть через сито. Взбить 100 г сливочного масла миксером в пышную кремообразную массу, соединить с творогом

и еще раз взбить. На водяной бане взбить желтки с сахарной пудрой, чтобы масса стала светлой и ощутимо увеличилась в объеме. Желтковую массу также ввести в творог, перемешать. 100 г шоколада мелко поломать и вместе с оставшимся сливочным маслом растопить на водяной бане, перемешать до однородности, дать немного остыть. Оставшийся шоколад натереть на крупной терке. Вмешать растопленный шоколад в творожную массу, добавить кусочки шоколада и апельсиновую цедру. Сливки взбить в пышную пену. Осторожно соединить взбитые сливки с творожной массой, аккуратно перемешивая плавными движениями, направленными в одну сторону. Выстелить форму для пасхи влажной марлей, выложить творожную массу, уплотнить, установить сверху гнет и поставить в холодильник на сутки. Готовую пасху украсить растопленным или тертым шоколадом.



### РАЗНОЦВЕТНАЯ ПАСХА

---

**1 кг жирного творога, 600 мл жирных сливок, 120 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. густого малинового джема, 3 ст. л. облепихового варенья или джема, 3 ст. л. черничного варенья или джема**

Творог выложить в дуршлаг, выстеленный 2—3 слоями марли, оставить на 10—12 ч, чтобы стекла сыворотка. Подготовленный творог размять в однородную массу с помощью блендера или протереть через сито. Сливки взбить в пышную пену. Желтки взбить с сахаром. Творог, размягченное масло, взбитые сливки и желтки разделить на 3 равные части. Каждую часть творога смешать с определенным видом варенья или джема, добавить по  $\frac{1}{3}$  всех остальных подготовленных ингредиентов, тщательно перемешать. Каждый вид смеси выложить слоями в форму для пасхи, тщательно уплотняя. Сверху установить небольшой гнет и поставить в холодильник на сутки. Готовую пасху украсить джемом, свежими или замороженными ягодами черники и малины.



### **ДВУХЦВЕТНАЯ ПАСХА**

**700—800 г творога, 200 г черного шоколада, 400—450 мл жирных сливок, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г сливочного масла, 5 ст. л. сахарной пудры**

Шоколад мелко нарубить, положить в миску, влить 100 мл сливок и поставить на водяную баню. Нагревать, помешивая, пока масса не станет однородной, затем немного остудить. Грецкие орехи обжарить на сухой сковороде, мелко нарубить. Оставшиеся сливки взбить в пышную пену. Творог размять в однородную массу с помощью блендера, разделить на 2 части. Сливочному маслу дать постоять при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким. В одну часть творога добавить  $\frac{2}{3}$  взбитых сливок, половину сливочного масла и 3 ст. л. сахарной пудры. Взбить миксером до однородности, а затем ввести измельченные орехи. Массу перемешать еще раз, чтобы орехи распределились равномерно. Во вторую часть творога добавить растопленный шоколад, оставшиеся масло, сливки и сахарную пудру, тщательно перемешать. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, оставив свисающие концы. Выложить слоями темный и белый творог, разравнивая и утрамбовывая каждый слой. Накрывать форму концами ткани, установить гнет. Дать постоять при комнатной температуре 2 ч, а затем поставить в холодильник на 12 ч. Готовую пасху украсить тертым или растопленным шоколадом и листиками мяты.



### **ЗАВАРНАЯ ПАСХА**

**1 кг творога, 100 г светлого изюма, 100 г цукатов, 50 г кешью, 250 г сливочного масла, 5 яиц, 350—400 г сахара, 250 мл нежирных сливок, 2 ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. тертой лимонной цедры**

Желтки и белки разделить. Желтки взбить с сахаром до его полного растворения. В желтковую массу влить сливки, поставить на водяную баню и при постоянном помешивании

довести до кипения. Не допускать подгорания. Дать массе немного остыть. Изюм промыть, залить горячей водой на 5 мин, затем слегка отжать и обсушить. Орехи предварительно обжарить на сухой сковороде, крупно нарубить. Творог протереть через сито или размять с помощью блендера. Добавить желтковую массу, сливочное масло, изюм, орехи, цукаты, лимонную цедру и ванильный сахар. Массу хорошо перемешать, выложить в форму для пасхи, выстеленную влажной марлей. Установить сверху гнет и поставить в холодильник на 12 ч. Готовую пасху переложить на блюдо, украсить по вкусу цукатами, свежими ягодами, веточками мяты или розмарина.



### ПАСХА «ДЕТСКАЯ» СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

---

**1,2 кг жирного творога, 500—600 г вареного сгущенного молока, 250 мл жирных сливок, 100 г очищенных грецких орехов, 200 г имбирного печенья, 70—100 г засахаренного имбиря, 2 ст. л. лимонного сока, ½ ч. л. корицы**

Творог выложить в выстеленный марлей дуршлаг, дать постоять около 8 ч, чтобы стекла сыворотка. Отжатый творог протереть через сито. Засахаренный имбирь нарезать очень мелкими кусочками. Вареное сгущенное молоко прогреть на водяной бане, чтобы оно стало не таким густым. В миске соединить творог, сгущенное молоко и лимонный сок, перемешать. Взбить сливки в пышную пену, ввести в творожную массу, вымешать до однородности. Добавить мелко нарубленный засахаренный имбирь, перемешать еще раз. Выстелить марлей форму для пасхи, выложить творожную массу, уплотняя ложкой, поставить в холодильник на сутки. Ядра грецких орехов обжарить на сухой сковороде, нарубить. Печенье мелко раскрошить. Соединить орехи и печенье, приправить корицей, перемешать. Готовую пасху осторожно выложить на блюдо, посыпать смесью печенья с орехами, прижать руками. Украсить взбитыми сливками.



### ПАСХА С КУРАГОЙ И АПЕЛЬСИНОВЫМИ ЦУКАТАМИ

**2 кг творога, 100 г кураги, 100 г апельсиновых цукатов, 500 г сливочного масла, 350—400 г сахара, 2 ст. л. ванильного сахара**

Курагу промыть, залить горячей водой на 5 мин, затем слегка отжать, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Творог выложить в сито, выстеленное марлей, оставить на 6—7 ч, чтобы стекла сыворотка. Подготовленный творог протереть через сито или измельчить блендером в однородную массу. Добавить сахар, апельсиновые цукаты, курагу, мягкое сливочное масло, ванильный сахар. Массу перемешать, оставить на 20 мин, чтобы сахар растворился, затем еще раз перемешать. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, сложенной в 2 слоя, чтобы концы свисали наружу. Выложить творожную массу, накрыть концами марли, установить сверху гнет. Поставить форму в тарелку, оставить при комнатной температуре на 2 ч. Выделившуюся сыворотку слить и поставить форму в холодильник на 10—12 ч. Готовую пасху посыпать кондитерской обсыпкой или измельченными цукатами.



### ПАСХА «КАРАМЕЛЬНАЯ»

**350—400 г нежирного творога, 400 г вареного сгущенного молока, 250 мл сливок, 2 ст. л. коричневого сахара, 1 ст. л. желатина**

Творог выложить в выстеленный марлей дуршлаг, оставить на 6 ч, чтобы стекла сыворотка, затем протереть через сито. Добавить к творогу сгущенное молоко в три приема, каждый раз вымешивая творожную смесь до однородности. Желатин залить сливками (200 мл), оставить на 20 мин. Затем нагревать на небольшом огне, помешивая, до полного растворения желатина. В оставшиеся сливки всыпать сахар, довести до кипения и сразу снять кастрюлю с огня. Соединить обе сливочные смеси, влить в творожную массу, тщательно перемешать. Полученную массу выложить в форму для пасхи, выстеленную марлей, сверху установить неболь-

шой гнет и поставить в холодильник на 8—10 ч. Готовую пасху по желанию украсить взбитыми сливками, цукатами, арахисом и грецкими орехами.



### ПАСХА «ЯГОДНАЯ»

---

**500 г жирного творога, 100 г сливочного масла, 200 мл густой сметаны, 3 яйца, 150 г сахара, 100 г миндаля, 100 г светлого изюма, 100 г вяленой вишни, 80 г вяленой клюквы, 1 ст. л. лимонной цедры, щепотка ванилина**

Творог выложить в выстеленный марлей дуршлаг, оставить на 6 ч, чтобы стекла сыворотка. Подготовленный творог протереть через сито, выложить в кастрюлю с толстым дном. Добавить размягченное масло, сметану и яйца. Поставить кастрюлю на слабый огонь и, перемешивая, подогревать творожную массу, пока смесь не станет горячей, но не допускать закипания. Снять кастрюлю с огня и, непрерывно перемешивая, остудить массу до комнатной температуры. Добавить сахар, цедру, ванилин, миндаль, изюм, клюкву и нарезанную кусочками вяленую вишню, тщательно перемешать. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, выложить творожную массу, накрыть краями марли, установить гнет и поставить в холодильник на 20—24 ч. Готовую пасху выложить на блюдо, украсить ягодами вишни, клюквой, мармеладом.



### ПАСХА «МАРМЕЛАДНАЯ»

---

**700 г сухого творога, 500 мл жирных сливок, 200 г разноцветного мармелада, 70 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахарной пудры, 2 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли**

Творог выложить в дуршлаг, выстеленный марлей, оставить на 5—6 ч, затем протереть через сито или размять блендером. К охлажденным сливкам добавить 50 г сахарной пудры и взбить в пышную массу. Отделить желтки от белков.

Желтки взбить с оставшейся сахарной пудрой в светлую массу. Белки поставить в холодильник на 20—30 мин, затем взбить в пену со щепоткой соли. Творожную массу смешать с маслом, сливками, желтками. Осторожно ввести белки. Добавить нарезанный кубиками мармелад, аккуратно перемешать. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, выложить творожную массу, тщательно уплотняя ложкой. Накрыть массу краями марли, установить гнет, поставить в холодильник на 12—16 ч. Готовую пасху украсить джемом, цукатами, взбитыми сливками, разноцветным мармеладом.



### **КЕФИРНАЯ ПАСХА С АПЕЛЬСИНОВЫМ АРОМАТОМ**

***1 л кефира, 1 л ряженки, 500 мл густой сметаны, 300 г апельсинов, 100 г кураги, 1 яичный желток, 150 г сахара, 4 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного сахара***

Апельсины вымыть, вытереть насухо бумажным полотенцем. Снять тонкий слой цедры и нарезать ее тонкой соломкой. Влить в кастрюлю 150 мл воды, всыпать сахар, довести до кипения. Добавить цедру, варить на среднем огне 15—20 мин, остудить цедру в сиропе, затем вынуть шумовкой и переложить на сухую тарелку. Курагу промыть, залить кипятком на 10 мин, затем воду слить, курагу отжать и мелко нарезать. В кастрюлю влить ряженку, кефир, добавить сметану и желток. Смесь перемешать и поставить на слабый огонь. Нагревать, помешивая, до тех пор, пока не отделится сыворотка. Затем массу снять с огня, дать остыть до комнатной температуры, откинуть на дуршлаг, выстеленный 3 слоями марли, выдержать 8 ч. Когда сыворотка стечет, протереть получившийся творог через сито. Добавить сахарную пудру, ванильный сахар, курагу и апельсиновую цедру, перемешать. Выстелить форму для пасхи влажной марлей, выложить творожную массу, тщательно уплотняя ложкой. Установить сверху гнет и выдержать в холодильнике 14 ч. Готовую пасху по желанию украсить апельсиновыми цукатами, орехами, апельсиновым или абрикосовым джемом.



### ПАСХА ШОКОЛАДНАЯ С ФУНДУКОМ

**1 кг творога, 180 г горького шоколада, 250 г сахарной пудры, 150 г очищенного фундука, 200 мл густой сметаны, 70 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонной цедры**

Дуршлаг выстелить марлей, выложить в него творог и выдержать 6—7 ч, чтобы стекла сыворотка. Шоколад подержать 40 мин в морозильной камере, затем натереть на крупной терке и смешать с сахарной пудрой. Орехи немного обжарить, нарубить. Подготовленный творог протереть через сито или размять блендером. Добавить размягченное сливочное масло, перемешать. Добавить сметану, шоколадно-сахарную смесь, цедру и орехи, тщательно перемешать. Форму для пасхи выстелить влажной марлей или тонкой натуральной тканью белого цвета, выложить творожную массу, утрамбовать, накрыть свободными краями марли и установить сверху гнет. Поставить форму в холодильник на 12—14 ч. Готовую пасху выложить на блюдо, украсить растопленным шоколадом и целыми ядрами орехов.

## КУЛИЧИ



### Кулич «Нежный»

**3 кг муки, 150 г дрожжей, 1,5 л молока, 1 кг сахара, 10 яиц, 500 мл сметаны, 500 г маргарина, 200 г смальца или растительного масла, 100 мл коньяка, 15 г ванили, щепотка соли**

**Для глазури: 2 яичных белка, 320 г сахарной пудры, щепотка соли**

Молоко немного подогреть, добавить дрожжи, 2 ст. л. сахара, соль, 300 г муки. Должно получиться тесто, как на оладьи. Дать опаре подойти в теплом месте. Яйца взбить с сахаром в пышную пену, влить в опару. Сметану соединить с растопленным маргарином и смальцем (или расти-

тельным маслом), хорошо перемешать, влить в опару. Добавить коньяк, ваниль и всыпать муку. Должно получиться не очень крутое тесто. Вымешивать его до тех пор, пока оно не станет отставать от рук. Поставить тесто в теплое место для подъема на 4—5 ч, за это время несколько раз его обмять. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на треть объема. Поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза. Затем выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Для глазури взбить охлажденные белки с сахарной пудрой и щепоткой соли. Теплые куличи покрыть глазурью, посыпать цветной присыпкой и дать застыть.



#### **Кулич с лимонным ароматом**

---

**1 кг муки, 100 г дрожжей, 500 мл молока, 400 г сахара, 300 г сливочного масла, 5 яиц, 150 г изюма, 150 г очищенных грецких орехов, 1 ч. л. ванили, 3 ст. л. лимонной цедры, щепотка соли**

**Для глазури: 2 яичных белка, 300 г сахарной пудры**

Молоко нагреть до 25 °С, добавить дрожжи, 100 г сахара, перемешать, выдержать в тепле 20 мин. Затем всыпать 200 г муки, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Желтки отделить от белков. Желтки взбить со 100 г сахара в пышную светлую массу, добавить в опару, перемешать. Белки взбить с оставшимся сахаром. В опару добавить растопленное масло, ваниль, тертую цедру лимона, соль, тщательно перемешать. Ввести взбитые белки. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. В конце вмешать орехи и изюм. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на треть объема. Поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза. Затем выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 мин. Остудить в форме, осторожно вынуть, смазать верх глазурью из белков, взбитых с сахарной пудрой.



### Кулич классический

---

**3 кг муки, 100 г дрожжей, 800 мл молока, 800 г сахара, 200 г масла, 200 мл сметаны, 10 яичных желтков, 400—500 г изюма, 2 ч. л. ванилина**  
**Для глазури: 1 яичный белок, 200 г сахара, щепотка соли**

Молоко нагреть до 25—30 °С, добавить 200 г сахара, дрожжи. Затем небольшими порциями всыпать треть муки, перемешать, чтобы не было комков. Поставить опару в теплое место на 30 мин. Когда на ее поверхности появится обильная пена, добавить оставшиеся ингредиенты и замесить тесто. В конце ввести промытый и обсушенный изюм. Поставить тесто подходить на 1 ч. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на треть объема. Поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза. Затем выпекать в разогретой духовке до готовности. Для глазури взбить белок с сахаром и щепоткой соли в пышную однородную массу. Теплые куличи покрыть глазурью, посыпать цветной присыпкой и дать застыть.



### Кулич «Купеческий»

---

**3 кг муки, 150 г дрожжей, 1 л молока, 500 г сливочного масла, 30 яичных желтков, 15 яичных белков, 100 мл коньяка, 1 кг изюма, 1 кг сахара, 1 ст. л. ванили**

**Для глазури: 2 яичных белка, 400 г сахара, 1 ст. л. лимонного сока**

В миску влить стакан молока, подогретого до 25—30 °С, всыпать 3 ст. л. муки, тщательно перемешать. Остальное молоко довести до кипения. В кипящее молоко, помешивая, влить тонкой струйкой смесь муки с молоком. Уменьшить огонь и варить, непрерывно помешивая, пока смесь не закипит, затем снять с огня и дать остыть. Добавить дрожжи, 1 ст. л. сахара, соль, перемешать и дать постоять в тепле 2 ч. Желтки взбить с 500 г сахара. Охлажденные белки взбить с оставшимся сахаром. Масло растопить и остудить. Изюм перебрать, замочить в теплой воде, откинуть на дуршлаг

и дать обсохнуть. В подошедшую опару влить теплое масло и взбитые желтки, перемешать. Всыпать немного просеянной муки, перемешивая, чтобы не было комков. Ввести взбитые белки, аккуратно перемешать. Всыпать небольшую порцию муки, добавить коньяк, изюм, ваниль, перемешать. Небольшими порциями всыпая оставшуюся муку, замесить мягкое тесто. Оно должно отставать от стенок кастрюли. Накрыть чистым полотенцем, поставить в тепло на 4 ч. Как только объем теста увеличится в 2—3 раза, обминать его. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на треть объема. В каждую форму нужно выкладывать гладкие шары теста. Поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза. Затем выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Для глазури белки взбить с сахаром и лимонным соком в пышную массу. Смазать глазурью остывшие куличи и дать ей застыть.



### Кулич «КНЯЖЕСКИЙ»

---

**1,2—1,4 кг муки, 50 г дрожжей, 600 мл сливок, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 15 яичных желтков, 100 г изюма, 100 г цукатов, 50 г миндаля, 10 зерен кардамона, 1 мускатный орех**

Немного подогреть 200 мл сливок, развести в них дрожжи, перемешать, всыпать половину муки. Полученную опару поставить в теплое место на 30—40 мин. Когда она значительно увеличится в объеме, добавить взбитые с сахаром и мягким сливочным маслом желтки, оставшиеся сливки, растертые кардамон и мускатный орех, тщательно перемешать. Порциями всыпая муку, замесить тесто. В процессе вмешать подготовленный изюм, цукаты и рубленый миндаль. Тесто хорошо вымесить, накрыть салфеткой, дать постоять в тепле 1,5—2 ч. Подошедшее тесто 1—2 раза обмять. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на треть объема. В каждую форму нужно выкладывать гладкие шары теста. Поставить в теплое место,

чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза. Затем выпекать в разогретой до 180—190 °С духовке до готовности. Куличи остудить в форме, вынуть, украсить глазурью и присыпкой на свой вкус.



### Кулич «МИНДАЛЬНЫЙ»

---

**900 г муки, 50—70 г свежих дрожжей, 400—450 мл молока, 300 г сливочного масла, 250 г сахара, 5 яиц, 200 г очищенного миндаля, 100 г изюма, лимонная цедра и соль по вкусу**

Молоко довести до кипения, снять с огня и охладить до 35—40 °С. В 100 мл молока развести дрожжи, всыпать 2 ст. л. муки, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место. Когда опара значительно увеличится в объеме, добавить взбитые с сахаром желтки, теплое растопленное масло, оставшееся молоко, измельченную лимонную цедру, соль, перемешать. Ввести взбитые в устойчивую пену белки. Добавить подготовленный изюм и миндаль, перемешать. Всыпая небольшими порциями просеянную муку, замесить мягкое, однородное тесто. Накрывать его салфеткой и поставить в тепло, чтобы оно увеличилось в объеме в два раза. Затем тесто обмять. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на треть объема. В каждую форму нужно выкладывать гладкие шары теста. Поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза. Затем выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.



### Кулич «БАНАНОВЫЙ»

---

**220 г муки, 75 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 400 г бананов, 50 г изюма, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. соды, щепотка соли**

Масло оставить при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким. Добавить к нему сахар, ванильный сахар, ще-

потку соли, яйца и взбить в однородную пышную массу. Бананы очистить от кожуры, размять в пюре в блендере или протереть через сито. К пюре добавить сахарно-масляную смесь, перемешать до однородности. Смешать муку с разрыхлителем и содой, ввести в банановую смесь, тщательно вымесить. Изюм промыть, выдержать в горячей воде 5 мин, отжать, обсушить и ввести в тесто. Перемешать еще раз. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на  $\frac{3}{4}$  объема. Выпекать в духовке при 180° С до готовности, которую можно проверить деревянной палочкой. Куличи остудить, вынуть из формы, украсить сахарной пудрой или растопленным шоколадом.



### Кулич «Ароматный»

---

**1 кг муки, 40—50 г дрожжей, 350 мл молока, 300 г сливочного масла, 300—400 г сахара, 6 яиц, 150 г изюма, 3 ст. л. мелко нарезанных цукатов, 50 г миндаля, щепотка ванилина, соль по вкусу**

Молоко подогреть, развести в нем дрожжи, добавить половину просеянной муки, перемешать, чтобы не было комков. Поставить приготовленную опару в тепло. Когда ее объем увеличится вдвое, добавить соль, взбитые с сахаром и ванилином в пышную массу желтки, мягкое масло и тщательно перемешать до однородности. Белки охладить, взбить со щепоткой соли, добавить в тесто. Порциями всыпая оставшуюся муку, замесить тесто. Оно должно получиться мягким, однородным и хорошо отставать от стенок посуды. Накрывать тесто полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно увеличилось в объеме в 2 раза. Затем обмять, добавить промытый и обсушенный изюм, цукаты и мелко нарубленный миндаль, осторожно перемешать. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на треть объема. В каждую форму нужно выкладывать гладкие шары теста. Поставить в теплое место, чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза. Затем выпекать в разогретой духовке

до готовности. Куличи посыпать сахарной пудрой или украсить глазурью и цветной обсыпкой.



### **Кулич с творогом бездрожжевой**

---

**400 г творога, 400 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г изюма, 4 яйца, 300 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. соды**

Изюм промыть, залить кипятком, выдержать 5 мин, затем воду слить, изюм отжать. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром в пышную пену. Творог размять в блендере или протереть через сито, ввести в яичную массу, перемешать. Добавить в смесь размягченное масло, лимонный сок с содой, перемешать до однородности. Всыпая небольшими порциями муку, замесить тесто. В процессе ввести изюм. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на  $\frac{2}{3}$  объема. В каждую форму нужно выкладывать гладкие шары теста. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.



### **Кулич «Мозаичный»**

---

**2—2,5 кг муки, 100 г свежих дрожжей, 1 л молока, 300 г сливочного масла, 200—250 г маргарина, 400 г сахара, 10 яичных белков, 12 яичных желтков, 200 мл сметаны, 200 г светлого изюма, 150 г очищенных орехов, 150 г разноцветных цукатов, 2 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. соли**

Молоко подогреть до 30 °С, растворить в нем дрожжи, добавить 2 ст. л. сахара и 300 г муки, перемешать, накрыть полотенцем и оставить на 30 мин в тепле, чтобы опара подошла. Сливочное масло и маргарин растопить. Желтки взбить с сахаром до образования белой пены. В опару добавить взбитые желтки, сметану, теплое масло и маргарин, соль и ванильный сахар, вымесить, чтобы масса стала однородной. Затем доба-

вить половину муки, вымесить, накрыть полотенцем и дать подойти в течение 30—50 мин. Охлажденные белки взбить со щепоткой соли, аккуратно ввести в подошедшее тесто. Всыпать оставшуюся муку, хорошо вымесить, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте. Поднявшееся тесто обмять, добавить запаренный и обсушенный изюм, нарезанные цукаты и орехи, еще раз вымесить тесто и оставить для подъема. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на  $\frac{1}{2}$  объема. В каждую форму нужно выкладывать гладкие шары теста. Дать постоять в теплом месте 20 мин. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.



### **Кулич «ОРЕХОВЫЙ»**

---

**1—1,2 кг муки, 50 г свежих дрожжей, 300—320 мл молока, 300 г сливочного масла, 300 г сахара, 5—6 яиц, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г обжаренного арахиса, 80 г фундука или кешью, ванилин и кардамон по вкусу, щепотка соли**

200 мл молока подогреть, добавить половину дрожжей, растопленное, но не горячее, сливочное масло, растертые с сахаром желтки, взбитые в густую пену белки и соль. Всыпать 400 г муки, хорошо перемешать, накрыть полотенцем и оставить на ночь в теплом месте. Утром в оставшемся молоке развести оставшиеся дрожжи, влить в опару. Всыпать 600—700 г муки, добавить ванилин и молотый кардамон, тщательно вымесить тесто и снова поставить в тепло. Тесто должно увеличиться в объеме в 2—2,5 раза. Ввести нарубленные орехи, перемешать, дать постоять в тепле 15—20 мин. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на  $\frac{1}{2}$  объема. В каждую форму нужно выкладывать гладкие шары теста. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется до  $\frac{2}{3}$  высоты форм, отправить в разогретую до 170—180 °С духовку. Выпекать до готовности. Чтобы верх не подгорел, накрыть его смоченной водой бумагой или фольгой. Готовые

куличи немного остудить в формах, осторожно вынуть, посыпать верх сахарной пудрой или смазать белковой глазурью.



### КУЛИЧ ИЗ АЛЕКСАНДРИЙСКОГО ТЕСТА

**2,5 кг муки, 150 г свежих дрожжей, 1 л топленого молока, 1 кг сахара, 500 г сливочного масла, 10 яиц, 3 яичных желтка, 200 г изюма, 100 г цукатов, 3 ст. л. рома или коньяка, 2 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. соли**

Молоко подогреть до 30 °С, растворить в нем дрожжи, перемешать. Яйца и желтки немного взбить, добавить мягкое масло и сахар, взбить все вместе в однородную массу. Влить яично-масляную смесь в молоко, перемешать, накрыть емкость и поставить в теплое место на 8—12 ч, чтобы опара запенилась. В опару добавить ванильный сахар, соль, коньяк, изюм и цукаты. Всыпая небольшими порциями просеянную муку, замесить тесто. Во время вымешивания руки надо периодически смазывать растительным маслом. Получится мягкое, вязкое, липкое тесто, чуть более густое, чем на оладьи. Тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось. Дно и стенки форм выстелить промасленным пергаментом, заполнить тестом на  $\frac{1}{3}$  объема. В каждую форму нужно выкладывать гладкие шары теста. Дать постоять в теплом месте, чтобы тесто поднялось до  $\frac{3}{4}$  высоты форм. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности, дать немного остыть в форме. Готовые куличи украсить сахарной пудрой или белковой глазурью.



### КУЛИЧ «СМЕТАННЫЙ»

**3,5 кг муки, 250 г дрожжей, 1 л молока, 350 мл сметаны, 600 г сливочного масла, 20 яиц, 200 г изюма, 200 г мака, 1,5 кг сахара, 1 ч. л. ванилина, 1 ч. л. соли**

700 мл молока подогреть, добавить дрожжи, 3 ст. л. сахара, всыпать 450 г просеянной муки, поставить в тепло на 1—2 ч,

чтобы опара увеличилась в объеме. Приготовить заварное тесто. В 300 мл кипящего молока заварить 170 г муки. Когда смесь немного остынет, добавить по очереди 4 яйца, активно перемешивая каждый раз. У оставшихся яиц (16 шт.) отделить белки от желтков. Желтки взбить в пышную светлую массу с 700 г сахара. К желткам добавить сметану, растопленное (но не горячее!) сливочное масло и соль, тщательно перемешать до однородности. Ввести желтковую смесь и заварное тесто в опару. Белки поставить в холодильник, затем взбить в крепкую пену со щепоткой соли и добавить в тесто. Аккуратно перемешать ложкой в одном направлении, пока все белки не вмешаются. Тесто поставить в тепло на 3—4 ч для подъема. За это время тесто поднимется, а затем опустится. После того как опустится, оно будет пузыриться. Добавить 800 г сахара, ванилин, всыпать просеянную муку и замесить эластичное тесто. Через 20—30 мин вымешивания добавить в тесто изюм и мак. Тесту дать подойти, разделить на части по количеству форм и разложить в формы, смазанные маслом и выстеленные пергаментом. Дать постоять в тепле около 30 мин. Выпекать при 180 °С до готовности. Дать куличам остыть в форме, затем вынуть и украсить сахарной или белой глазурью.

## ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА

Дарить на Пасху окрашенные яйца — обычай, который пришел к нам из глубины веков. В христианской традиции яйцо считается символом зарождения новой жизни — воскресения. Яйца обычно красили в красный цвет, символизирующий кровь распятого Христа, а также указывающий «на царское достоинство Спасителя». Позже пасхальные яйца стали делать разноцветными, покрывать разнообразными символическими узорами.

В наше время существует множество способов окрашивания и оформления яиц к Пасхе. Однако вне зави-

симости от выбранного варианта яйца обычно предварительно варят. Чтобы они не растрескались при варке, следует достать их из холодильника примерно за час до окрашивания. Скорлупу необходимо тщательно промыть — тогда краска ляжет ровнее. С этой же целью можно протереть яйца мыльным раствором или спиртом.

Классический способ окрашивания — с помощью луковой шелухи. В результате можно получить яйца различных оттенков красно-коричневого цвета — все зависит от интенсивности раствора и длительности процедуры. Для окрашивания следует налить в кастрюлю воду и добавить луковую шелуху: для красно-коричневого цвета нужно взять шелуху 8 луковиц и 400 мл воды. Воду с шелухой нужно довести до кипения, проварить 30—40 мин, затем дать отвару настояться. Отвар следует процедить, положить в него подготовленные яйца, варить 7—10 мин. Чтобы было легче очистить яйца от скорлупы, сразу же после варки необходимо переложить их в очень холодную воду. Затем для получения более насыщенного оттенка можно вернуть яйца в остывший отвар и оставить до тех пор, пока они не приобретут желаемый цвет.

При варке в луковой шелухе крашенки получаются однотонными. Придать им оригинальность и неповторимый рисунок можно с помощью ажурных листиков и цветков, предварительно зафиксированных на скорлупе. В качестве фиксатора лучше всего использовать чулочный капрон. Если его нет, можно обвязать яйца обычными белыми нитками или завернуть в марлю. Засушенные листья и цветы, чтобы они не раскрошились при креплении, нужно предварительно замочить в горячей воде на несколько минут.

Если вы хотите получить прямые линии или геометрические узоры на красно-коричневом фоне, наклейте на обезжиренную спиртом скорлупу сырых яиц кусочки изолянта или канцелярского скотча. После варки в луковой

## СОДЕРЖАНИЕ

---

Особенности пасхального стола.....	5
<b>Традиционные пасхальные блюда .....</b>	<b>8</b>
Пасхи .....	8
Куличи.....	22
Пасхальные яйца .....	31
<b>Закуски и салаты .....</b>	<b>47</b>
<b>Блюда из мяса .....</b>	<b>66</b>
Блюда из свинины .....	66
Блюда из телятины и говядины.....	88
Блюда из баранины .....	103
Блюда из птицы .....	110
<b>Блюда из рыбы и морепродуктов .....</b>	<b>125</b>
<b>Блюда из грибов и яиц .....</b>	<b>153</b>
<b>Блюда с творогом .....</b>	<b>166</b>
<b>Выпечка .....</b>	<b>180</b>
Пирожки, булочки, рулеты.....	180
Торты .....	190
<b>Десерты .....</b>	<b>195</b>
<b>Напитки .....</b>	<b>223</b>
Советы диетолога. Блюда для послепраздничных разгрузочных дней.....	235
Украшение праздничного стола и дома к Пасхе.....	252

Видання для організації дозвілля

## **Великодні рецепти. Найапетитніші частування**

*(російською мовою)*

Координатор проекту *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *Н. О. Міщенко*  
Редактор *Л. Г. Фадеєва*  
Художній редактор *Ю. О. Дзекунова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 02.01.2018.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 13,44.  
Наклад 10000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61052, м. Харків, вул. Різдвяна, 11.  
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

Издание для досуга

## **Пасхальные рецепты. Самые аппетитные угощения**

Координатор проекта *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *Н. А. Мищенко*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художественный редактор *Ю. А. Дзекунова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *О. В. Супронюк*

Подписано в печать 02.01.2018.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 13,44.  
Тираж 10 000 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Отпечатано в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.  
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)