



# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

*Лучшие блюда к светлому празднику*

Пасха — один из самых светлых и любимых праздников, который дарит весеннее настроение, радость и уют. В этой книге вы найдете множество рецептов для пасхального стола: салаты и закуски, блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, куличи и сырны пасхи, булочки и медовые пряники, жаворонки и коврижки, плюшки и пироги, кисели и сбитни — и, конечно же, советы по окрашиванию яиц. С помощью этой книги вы сделаете пасхальный стол богатым, вкусным и красивым!

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-0124-8



9 786171 201248

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-3447-0



9 785991 034470



# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ



*Лучшие блюда к светлому празднику*



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА







# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

*Лучшие блюда к светлому празднику*



ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД  
2016



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
П19



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

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Великодній стіл.**  
**Найкращі страви до світлого свята**  
*(російською мовою)*

*Укладач ВЕРБИЦЬКА Анна*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Л. М. Зінченко*  
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *Н. В. Сікачина*

Підписано до друку 15.12.2015.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Adonis».  
Ум. друк. арк. 16,8.  
Наклад 6000 пр. Зам. №

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

Віддруковано у ПАТ  
«Білоцерківська книжкова фабрика»  
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4  
впроваджена система управління якістю  
згідно з міжнародним стандартом  
DIN EN ISO 9001:2000

**Пасхальний стол.**  
**Лучшие блюда к светлomu празднику**

*Составитель ВЕРБИЦКАЯ Анна*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Л. Н. Зинченко*  
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *Н. В. Сикачина*

Підписано в печать 15.12.2015.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнітура «Adonis».  
Усл. печ. л. 16,8.  
Тираж 6000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано в PAO  
«Белоцерковская книжная фабрика»  
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4  
внедрена система управления качеством  
согласно международному стандарту  
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-617-12-0124-8 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3447-0 (Россия)

- © DepositPhotos.com / sachek, Rawlik, nioloxs, DmZo, sarsmis, Лисовская Наталья, обложка, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2016

## Введение

Пасха — это самый радостный и светлый христианский праздник. Последняя постная неделя перед Пасхой считается самой строгой, однако начиная с середины недели опытные хозяйки начинают готовиться к празднику. В эти дни покупается все необходимое для приготовления основных пасхальных блюд — яйца, мука, творог, мясо. Непосредственно перед наступлением пасхального воскресенья традиционные блюда пасхального стола должны уже быть готовы для их торжественного освящения в церкви в субботний вечер. А ранним утром уже можно приступать к разговению, которое знаменует начало торжества.

Одним из обязательных его атрибутов является щедрый, нарядно украшенный стол, на который в этот день подается особенно обильная и разнообразная пища. В былые времена после Великого поста в зажиточных семьях угощение состояло из сорока разных блюд. Согласно традиции, праздничная трапеза в день Пасхи должна отражать церковную символику, поэтому на столе непременно должны быть 3 главных блюда, которые освящают в субботу в церкви: кулич, крашеные яйца и творожная пасха.

Обязательным атрибутом пасхальных праздников является хлеб. Христианские ученые утверждают, что традиция встречать Светлое Христово Воскресение специально приготовленным для этого хлебом имеет более ранние, еще старозаветные истоки. По преданию, уходя из египетского плена, иудеи не успели как следует заквасить хлеб, поэтому взяли с собой пресное тесто. В пути они могли приготовить только самые простые лепешки. С того времени, встречая Пасху, иудеи молятся Богу в знак признания и благодарности и обязательно причащаются ритуальным хлебом. Иисус Христос, как сын иудейского народа, не нарушил эту традицию и во время последней Тайной вечери, а только наполнил ее новым содержанием. Он преломил пресный хлеб и сказал, что это его тело, которое он приносит в жертву за грехи человеческие. После этого в христианской церкви был введен обряд



евхаристии — причащения. С тех пор пасхальный кулич стал прообразом этого хлеба. С куличом связано народное поверье: если кулич вышел удачным, то и в доме все будет благополучно.

По традиции, тесто для пасхального кулича замешивают в ночь с четверга на пятницу, в течение всей пятницы — пекут, а в субботу несут кулич в церковь для освящения.

Особое значение имеет украшение пасхального кулича. Как правило, орехами или изюмом выкладывают изображение креста или букв «ХВ» — «Христос воскрес». Но есть и другие способы: куличи можно покрыть глазурью и помадкой, украсить сахарной пудрой, маком или специальными кондитерскими обсыпками. Все зависит от фантазии хозяйки. В одном из разделов нашей книги вы найдете рецепты глазурей и помадок, которые можно использовать для украшения праздничного кулича.

Еще одно блюдо праздничного стола — творожная пасха, являющаяся символом пасхального веселья, сладости райской жизни. Для приготовления пасхи обычно используется пасочница — специальная разъемная форма, состоящая из 4 дощечек. Отжатая в ней творожная масса имеет вид усеченной пирамиды, символизирующей место распятия и мученической смерти Христа — Голгофу. В зависимости от конструкции пасочницу собирают, связывая веревочкой или соединяя клинышками. Пасочницы бывают деревянные и пластмассовые.

Пасхальный стол традиционно богат и разнообразен. Обязательными на нем считаются мясные блюда, среди которых запеченный окорок, блюда из индейки, телятины, жареная баранина, гусь, курица, утка, ветчина, различные салаты и холодные закуски. А вот рыба в праздничном меню представлена в сравнительно небольшом количестве. Зато особое внимание уделяется сладкому. Помимо куличей, пекут булочки, медовые пряники, пироги, мазурки, бабы, варят кисели и сбитни, делают многослойные желе из соков и варенья. Классическими напитками считаются различные виды медов, которые готовятся заранее, а также морсы, компоты, сбитни, чай. Вино кагор освящается в церкви и символизирует в церковных обрядах Кровь Христову, оно также занимает почетное место среди праздничных угощений.



# Пасхи, куличи, праздничная выпечка

## Пасхи

### Полосатая пасха

**ХВ** 700—800 г творога, 100 г сливочного масла, 200 г горького шоколада, 5 ст. л. сахарной пудры, 400—450 мл жирных сливок, 200 г ядер грецких орехов, ягоды для украшения

Шоколад разломать на кусочки, положить в огнеупорную миску, влить 100 мл сливок и поставить на водяную баню. Нагревать, помешивая, до получения однородной массы. Дать остыть. Грецкие орехи нарезать ножом. Оставшиеся сливки взбить в пышную пену. Творог протереть через сито и разделить на 2 части. Сливочное масло размягчить до комнатной температуры. В 1 часть творога добавить  $\frac{2}{3}$  взбитых сливок, половину сливочного масла и 3 ст. л. сахарной пудры. Взбить миксером до получения однородной творожной массы и соединить с половиной рубленых орехов. Во 2-ю часть творога положить шоколад, оставшиеся масло, сливки и сахарную пудру. Тщательно перемешать, добавить оставшиеся орехи, перемешать. Форму для пасхи выстелить предварительно смоченной в воде и отжатой тканью, оставив свисающие концы. Выложить слоями темный и белый творог, тщательно разравнивая каждый слой. Накрыть форму концами ткани. Сверху поместить небольшой груз. Оставить при комнатной



температуре на 2–3 ч, а потом поставить в холодильник на 10–12 ч. Готовую пасху украсить свежими ягодами.

## Пасха особая

**ХВ** 2–2,5 кг творога, 750 г сливочного масла, 650–750 г сахара, 6 яиц, 300 г сметаны, 150 г изюма, 150 г ядер грецких орехов, 1 ст. л. тертой цедры лимона, 10 г ванильного сахара, ½ ч. л. шафрана

Творог с сахаром дважды пропустить через мясорубку. Размягченное сливочное масло взбить миксером до консистенции крема. Яйца по одному вмесить в творог, добавить измельченные орехи, промытый и просушенный изюм, цедру, ванильный сахар, шафран, все тщательно перемешать, выложить в форму. Форму для пасхи предварительно застелить мокрой марлей или другой тонкой натуральной мокрой тканью. Поставить пасху под гнет и выдержать на холоде в течение суток. Готовую пасху осторожно выложить на блюдо, украсить апельсиновыми цукатами, абрикосовым джемом и тертым шоколадом.

## Пасха «Царская»

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

Изюм промыть, перебрать и оставить в воде на 1 ч, затем откинуть на дуршлаг, выложить на бумажную салфетку и обсушить. Миндаль обжарить на сковороде без жира, очистить от шелухи. Творог протереть через сито, добавить к нему яйца, сливочное масло, сметану. Все хорошо смешать. Выложить в металлическую кастрюлю и, постоянно помешивая, довести до кипения, после чего сразу снять с огня. Поставить кастрюлю в холодную воду и мешать, пока масса не остынет, периодически меняя воду. Положить сахар, ванилин, миндаль, изюм, хорошо размешать. Форму изнутри застелить смоченной водой марлей, выложить в нее приготовленную массу и положить гнет. Поставить в холодиль-



ник на 12 ч. Выложить на блюдо, перевернув форму и аккуратно сняв марлю. Украсить пасху ягодами, цукатами, цедрой, мармеладом, джемом по вкусу.

## Пасха творожная простая

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

Свежий творог положить на сутки под пресс, затем протереть через сито, добавить свежую сметану, размягченное сливочное масло, сахар, соль. Сахар можно предварительно немного взбить со сметаной, чтобы растворились кристаллики. Тщательно перемешать все ингредиенты, чтобы не было комков, затем сложить все в форму для пасхи (лучше деревянную, но можно использовать пластмассовую или металлическую), выстеленную внутри чистой тонкой салфеткой или марлей, придавить сверху прессом. Оставить пасху в холодильнике на сутки. Готовую пасху осторожно выложить на блюдо, украсить, как подскажет фантазия.

## Заварная творожная пасха

**ХВ** *1 кг творога, 250 мл нежирных сливок, 5 яиц, 350—400 г сахара, 250 г сливочного масла, 100 г светлого изюма, 100 г цукатов, 50 г миндаля или кешью, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, 10 г ванильного сахара*

Отделить желтки от белков. Желтки взбивать с сахаром, пока сахар не растворится, а масса не станет светлой. Во взбитую желтковую массу добавить сливки и довести до кипения на водяной бане. Массу необходимо постоянно помешивать, чтобы желтки со сливками не подгорели. Дать полученной заварной массе немного остыть. Орехи предварительно обжарить на сухой сковороде или в духовке, очистить от шелухи (если используется миндаль). Изюм вымыть и обсушить. В остывшую заварную яично-желтковую массу ввести доведенный до однородного состояния с помощью блендера или протертый через сито творог, сливочное масло, изюм, орехи, цукаты,






# Кремы, глазури, помадки


## Кремы

### Масляный крем на сахарном сиропе

 *100 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. воды*

Сахар соединить с водой, поставить на слабый огонь и варить, помешивая, до полного растворения сахара. Снять пену. Приготовленный сироп остудить до комнатной температуры. Размягченное сливочное масло взбить до получения пышной белой массы и, продолжая взбивать, постепенно влить охлажденный сахарный сироп. Тщательно взбивать все вместе в течение 10 мин. Готовый крем должен быть пышным и однородным.

### Сливочно-масляный крем

 *100 г сливочного масла, 200 мл жирных сливок, 200—250 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара*

Сливки соединить с сахаром, поставить на слабый огонь и, помешивая, варить, пока сироп не будет тянуться за ложкой тонкой лентой. Добавить в смесь ванильный сахар, перемешать, остудить до комнатной температуры. Размягченное сливочное масло взбить в пышную белую массу. Продолжая взбивать, постепенно



вливать охлажденный сливочный сироп и взбить все вместе в однородный пышный крем.

## **Масляный крем на сгущенном молоке**

**(ХВ)** *100 г сливочного масла, 4 ст. л. сгущенного молока*

Сливочное масло растопить на водяной бане до консистенции густой сметаны. Затем снять с огня и тщательно взбить в пышную массу белого цвета. Продолжая взбивать, постепенно влить сгущенное молоко. Взбивать все вместе в течение 10 минут.

## **Медово-масляный крем**

**(ХВ)** *100 г сливочного масла, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. воды*

Сахар соединить с водой, поставить на слабый огонь и варить, помешивая, до полного растворения сахара. Снять пену. Приготовленный сироп немного остудить, добавить мед и тщательно перемешать. Размягченное сливочное масло взбить до получения пышной белой массы и, продолжая взбивать, постепенно влить охлажденный медово-сахарный сироп. Тщательно взбить все вместе в течение 10 мин в однородный пышный крем.

## **Белковый крем заварной**


**(ХВ)** *3 яичных белка, ½ ч. л. лимонного сока, 6 ст. л. сахарной пудры, 50–60 мл воды*

Сахарную пудру соединить с водой, поставить на слабый огонь и варить, помешивая, пока сироп не станет тягучим. Снять пену. Приготовленный сироп остудить. Предварительно охлажденные белки взбить с лимонным соком в густую плотную пену.




Продолжая взбивать, постепенно влить теплый сахарный сироп. Взбивать все вместе 2—3 мин. Крем использовать сразу после приготовления.

## Молочный заварной крем с мукой

 2—3 яичных желтка, 250 мл молока, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки

Желтки растереть с мукой в однородную массу, влить 50 мл молока, перемешать. Оставшееся молоко вскипятить с сахаром и постепенно влить его тонкой струйкой в яично-молочную смесь, тщательно ее перемешивая. Массу поставить на слабый огонь и нагревать, все время тщательно перемешивая, до загустения (не допуская кипения). Готовый крем остудить.

## Сливочный крем

 250 мл жирных сливок, 2 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного сахара

Охлажденные сливки взбить в пышную пену. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру и ванильный сахар. Взбивать, пока масса не станет густой и однородной. Крем использовать сразу после взбивания. Изделия со сливочным кремом обязательно хранить в холодильнике.

## Яично-сливочный заварной крем

 6 яиц, 250 мл жирных сливок, 4 ст. л. сахара, щепотка соли

Белки отделить от желтков и поместить в холодильник. Желтки растереть с сахаром в светлую пену. Влить в смесь сливки, поставить на слабый огонь и, непрерывно помешивая, нагревать до загустения. Снять с огня, слегка остудить. Охлажденные белки взбить со щепоткой соли в крепкую пену, ввести в теплую

# Содержание

Введение .....	3
<b>Пасхи, куличи, праздничная выпечка .....</b>	<b>11</b>
Пасхи .....	11
Куличи .....	28
Праздничная выпечка .....	43
<b>Кремы, глазури, помадки .....</b>	<b>74</b>
Кремы .....	74
Глазури .....	78
Помадки .....	80
<b>Холодные и горячие закуски .....</b>	<b>83</b>
Закуски с мясом и птицей .....	83
Рыбные закуски .....	107
Закуски из яиц, грибов и молочных продуктов .....	127
Овощные салаты и закуски .....	145
<b>Блюда из мяса, рыбы и морепродуктов .....</b>	<b>161</b>
Блюда из мяса .....	161
Блюда из рыбы и морепродуктов .....	231
<b>Десерты .....</b>	<b>263</b>
<b>Напитки .....</b>	<b>293</b>



**УКРАИНА**

- по телефонам справочной службы (050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life) (067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



**РОССИЯ**

- по телефонам справочной службы +7 (4722) 73-22-73;
- e-mail: [info@ksdbook.ru](mailto:info@ksdbook.ru)
- на сайте Клуба: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)
- «Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Высылается бесплатный каталог

**Для оптовых клиентов**

**Харьков**

тел./факс +38(057)703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**Киев**

тел./факс +38(067)575-27-55  
e-mail: [kyiv@bookclub.ua](mailto:kyiv@bookclub.ua)

**Одесса**

тел./факс +38(067)572-44-28  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

**Москва**

Бертельсманн Медиа Москва АО  
Тел./факс +7 (495) 984-35-23  
e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**Приглашаем к сотрудничеству  
авторов, художников, переводчиков и редакторов**

e-mail: [publish@bookclub.ua](mailto:publish@bookclub.ua)

**Пасхальный стол. Лучшие блюда к светлому праздни-**  
ку / сост. А. Вербицкая. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб  
П19 Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб  
Семейного досуга», 2016. — 320 с.

ISBN 978-617-12-0124-8 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3447-0 (Россия)

УДК 641/642  
ББК 36.991