

• САМЫЕ



ВКУСНЫЕ •

ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

Составитель С. П. Кашин



Энтраст Трейдинг

УДК 641/642

ББК 36.991

С17

Составитель С. П. Кашин

С17 Самые вкусные рецепты. Пасхальный стол /
[сост. С. П. Кашин]. — М. : Энтраст Трейдинг.
— 384 с.

ISBN 978-5-519-65099-1

В главный православный день Светлой Пасхи издревле люди готовили праздничный стол. Традиционные горячие и холодные блюда — неотъемлемая часть атмосферы этого торжественного праздника. Пусть хозяйственные хлопоты станут приятными и легкими вместе с нашей книгой, полной разнообразных рецептов!

УДК 641/642

ББК 36.991

ISBN 978-5-519-65099-1

© ИП Крылова О. А., 2015

ВВЕДЕНИЕ

Пасха — главный праздник всех православных христиан, который еще называют Светлым Христовым Воскресением. Празднику предшествует Великий пост, во время которого верующие употребляют только постную пищу, поэтому праздничный стол так разнообразен и обилен. Перед Пасхой принято закончить все начатые дела, привести в порядок дом и хозяйство, позаботиться о душе и заготовить традиционные для праздничного стола продукты.

Итак, пасхальный стол отличается особым светлым настроением, красочностью и изобилием. Главное

место на нем занимают куличи, творожная пасха и крашеные яйца, имеющие символическое значение. Так, кулич представляет собой священный хлеб; крашеные яйца — это символ начала новой жизни, т. е. воскресения Христа; пасха из творога с добавлением сливочного масла, изюма, сметаны и других высококалорийных продуктов объединяет в себе идею земли, плодородия и достатка, о чем во все времена мечтали и заботились простые люди. Не случайно куличи обычно освящают перед Пасхой в церкви, а крашеными яйцами обмениваются при поздравлении.

Для пасхального стола по традиции выбирают самые вкусные и изысканные блюда, используют лучшие продукты, в том числе мясо и рыбу ценных сортов, деликатесы. Каждая хозяйка старается приготовить к этому празднику горячие блюда, разнообразные гарниры, горячие и холодные закуски. Многие выби-

рают оригинальные салаты, которые вряд ли увидишь на столе в будни. Они могут быть мясными, рыбными, грибными, с овощами и фруктами, разнообразными соусами и специями. Не обходится пасхальный стол без фруктов, сладостей и сдобной выпечки. Кроме традиционных куличей, в этот день угощают пирогами с разными начинками, тортами и прочими изделиями из теста.

Пасхальный стол принято сервировать красивой праздничной посудой и украшать цветами. Традиционные и более современные блюда щедро выкладывают на широкие тарелки, в салатники, подают с различными соусами и обязательно украшают зеленью, орехами, кусочками овощей и т. п. Одним словом, все должно быть ярко, весело и радостно!

Для пасхального стола не обязательно готовить только жирную, тяжелую и высококалорийную пищу.

Существует множество более легких блюд, которые могут украсить праздничный стол тех людей, которые придерживаются вегетарианского или диетического питания.

Разнообразные горячие блюда и закуски можно приготовить из овощей, нежирных сортов мяса и рыбы, а сдобную выпечку заменить вкусными десертами из запеченных фруктов.

Не обходится пасхальный стол и без напитков, например, можно приготовить традиционный русский сбитень, компоты, кисели, коктейли из фруктов и свежавыжатых соков, в том числе с добавлением алкогольных напитков, а также домашние настойки.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ И БЕЛЫХ ГРИБОВ

Ингредиенты

150 г куриного филе, 150 г белых грибов, 20 г зеленого лука, 10 листьев салата, 10 г зелени петрушки, 10 г укропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Для заправки: 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка уксуса.

Способ приготовления

Куриное филе натрите перцем и солью, обжарьте в растительном масле до

готовности, обсушите бумажной салфеткой и заверните в фольгу.

Грибы крупно нарежьте и обжарьте до мягкости в сливочном масле. Лук мелко порубите, добавьте в грибы и обжаривайте еще 3 минуты. Грибы с луком откиньте на дуршлаг, чтобы стекло масло. Куриное филе нарежьте тонкими кусочками.

Промойте и обсушите листья салата, порвите их на кусочки и выложите на дно салатницы.

Взбейте столовую горчицу и уксус, постепенно добавляя оливковое масло. Половиной заправки полейте листья салата, другую половину разделите еще пополам.

Одну часть смешайте с грибами и выложите их поверх салата. Сверху выложите кусочки курицы и полейте оставшейся заправкой.

Перед подачей к столу украсьте салат веточками зелени.

САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ С АПЕЛЬСИНАМИ И АНАНАСОМ

Ингредиенты

500 г зажаренной на гриле курицы,
1 апельсин средней величины, 2 круж-
ка ананаса, 50 г отварного риса, свежие
листья перечной мяты.

Для заправки:

1 желток, 2 столовые ложки расти-
тельного масла, 1 столовая ложка ана-
насового сока, 1 столовая ложка апель-
синового сока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки горчи-
цы, 1 чайная ложка майонеза, $\frac{1}{2}$ чайной
ложки красного острого перца, $\frac{1}{2}$ чай-
ной ложки соли.

Способ приготовления

С мяса снимите кожу, очистите от ко-
стей и нарежьте небольшими одинако-
выми кусочками. Очищенные от кожу-
ры апельсины разделите на дольки и

каждую из них разрежьте на 3–4 части. Ананас нарежьте кубиками. Смешайте куриное мясо с рисом, апельсином и ананасом.

Желток разотрите с горчицей, приправьте красным перцем и постепенно добавьте масло. Ананасовый сок смешайте с апельсиновым соком и солью, введите в получившийся соус, смешайте с майонезом, заправьте салат.

Листья мяты обдайте теплой водой, обсушите, нарежьте полосками и посыпьте ими салат.

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Ингредиенты

200 г говядины (тушеной), 2 огурца (маринованных), 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза со сметаной, зеленый лук, хрен (тертый), сахар, черный молотый перец, соль.