

*Очень просто!*

# **КУЛИЧИ И ДРУГИЕ ПАСХАЛЬНЫЕ БЛЮДА**



Санкт-Петербург

**Терция**

Москва

**ЭКСМО**

2014

УДК 641/642  
ББК 36.997  
К 91

Составитель *А.Г. Вайник*

Оригинал-макет подготовлен  
ООО «Издательский Дом «Терция»

**Куличи** и другие пасхальные блюда / сост. А. Г. Вайник. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2014. — 64 с. — (Очень просто).

ISBN 978-5-699-71407-0

Пасха — главный праздник для православных христиан — и, как и большинство религиозных праздников, сопровождается различными традициями, в том числе и кулинарными. Заканчивается Великий пост, готовят много различных блюд. Красят яйца, пекут куличи, мазурки, готовят творожную пасху.

Умение изготовить пасхальный кулич и пасху своими руками — дань уважения этому празднику, тем более что сделать их сможет любая хозяйка при наличии времени и хорошего рецепта. В этой книге собраны лучшие рецепты куличей, творожных пасх, мазурок и другой пасхальной выпечки, даны советы по окраске яиц.

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-71407-0

© Составление, оформление, «Терция», 2014  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Пасха — светлое Христово Воскресение — у христиан не имеет постоянного числа и, в зависимости от лунного календаря, приходится на одно из воскресений между 4 апреля и 8 мая. В связи с использованием различных календарей православная и католическая Пасхи совпадают довольно редко.

Пасха, как и большинство других религиозных праздников, сопровождается различными традициями, в том числе и кулинарными. Заканчивается Великий пост, готовят много различных блюд. Красят яйца, пекут куличи, мазурки, готовят пасху.

Кулич — это сдобный праздничный хлеб в форме цилиндра из дрожжевого (сдобного) теста, в который кладут в большом количестве масло, яйца, сахар, разнообразные пряности (ванилин, кардамон, лимонную цедру, реже — корицу, гвоздику и мускатный орех), эссенции (ванильную, ореховую, с ягодными и фруктовыми ароматами) и всевозможные сладкие добавки (изюм, курагу, цукаты и засахаренные фрукты и ягоды, орехи, шоколад, какао-порошок, мармелад, варенье и пр.). Обработке продуктов и последовательности их соединения следует уделять особенное внимание и точно соблюдать технологию приготовления, описанную в рецепте.

Выпекают куличи обычно в формах, готовые изделия часто сверху покрывают глазурью (или делают надписи глазурью) и украшают изюмом, орехами, цукатами, рисунками из шоколадной или белковой массы.



Умение печь пасхальный кулич своими руками — дань уважения этому празднику, тем более что испечь его сможет любая хозяйка при наличии времени. Кулич относят к обрядовому хлебу, а по своей сути он является побратимом священного хлеба артоса — освящаемого в первый день Пасхи и находящегося в храме на аналое перед Царскими вратами или перед иконой Иисуса Христа во время богослужений. Артос — древнейший символ Воскресения Христа, а кулич — его домашний эквивалент.

Еще одно блюдо, наряду с куличом традиционное для светлого праздника Пасхи, имеет одноименное название с самим праздником — пасха. Очень часто кулич и пасху путают, называя пасхой куличи. Между тем, пасха — это творожное изделие, а кулич — мучное. Обычай делать на праздник Пасхи творожную пасху более распространен в северных и центральных регионах нашей страны, в других ее частях о нем просто не знают, и именно там пасхой именуют кулич.

Приготовление творожной пасхи к празднику — такой же важный ритуал, как выпекание куличей. Считается, что это изделие символизирует Гроб Господень — по форме оно напоминает усеченную пирамиду. Это блюдо, как и кулич, — один из главных символов Светлого Христова Воскресения, но также оно, будучи блюдом десертным, сладким, ароматным и нарядно украшаемым, символизирует радость вечной жизни.

Правильное приготовление подразумевает использование специальной формы для творожной пасхи — пасочницы. Бывают деревянные и пластиковые пасочницы, лучшим вариантом считаются первые. Невозможно сделать вкусную пасху и без хорошего творога.

Католики, кроме дрожжевых куличей, готовят и песочные, так называемые «бабы». Также часто к Пасхе делаются мазурки — блюда из дрожжевого, песочного и другого теста с различными наполнителями (помадки, кремы, желе и др.).

**4** Наряду с выпеканием кулича и приготовлением творожной пасхи, украшение яиц — один из самых



ответственных и волнительных этапов подготовки к празднику. Заниматься приготовлением яиц принято в тот день, который ближе к празднику — Чистый четверг или вечером в Страстную субботу. Кстати, появилась эта удивительная традиция, согласно легендам, еще в библейские времена: первое пасхальное яйцо римскому императору Тиберию подарила Мария Магдалина, когда пришла к нему и объявила о том, что Иисус Христос воскрес, — император возразил ей, сказав, что это так же невозможно, как то, что куриное яйцо, которое он держал в руке, станет красного цвета, и яйцо тут же приобрело красный цвет.

Яйцо в далекой древности было символом самой Вселенной, из которой родился окружающий мир, и такое к нему отношение нашло отражение в обычаях и верованиях персов, египтян, римлян и греков, а славяне считали, что яйцо символизирует плодородие земли и весеннее возрождение природы. Известно, что до начала XX века часто роспись яиц делалась вручную — в народе это считалось самым увлекательным мероприятием перед Пасхой и росписи яиц посвящали очень много времени.

Пасхальный стол накрывают в светлой радостной гамме. Скатерть, салфетки, посуда должны сочетаться гармонично, радовать и глаз, и душу. В центре стола ставят блюдо с молодой зеленью, в которой утопают яркие пасхальные яйца. На другой тарелке возвышается нарядный пышный кулич, подают также печенье, коврижку, горячие булочки. Рядом ставят тарелку с творожной пасхой. Обязательны на столе и разнообразные холодные закуски. На пасхальный стол выставляют также различные наливки, настойки и все, чем богат дом. Из напитков можно подать чай, кофе, какао, а к ним — подогретые сливки и молоко.

Непременное дополнение к пасхальному столу — цветы. Традиционными цветами считаются гиацинты, аромат которых, смешиваясь с запахами куличей, создает неповторимый пасхальный дух.

# КУЛИЧИ



## Классический кулич

*1–1½ кг муки, 2½ стакана молока, 20 яиц, 200 г сахара, 500 г сливочного масла, 70–80 г свежих дрожжей, соль.*

Смешать 1 кг муки с теплым молоком, растворенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами. Накрыть посуду со смесью полотенцем и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, добавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль, и все тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в густую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Накрыть посуду с тестом полотенцем и поставить ее в теплое место, чтобы тесто поднялось вторично.

Готовое тесто хорошо вымесить, положить в обильно смазанную маслом форму, заполнив ее до половины.

**6** Дать тесту подняться вровень с краями формы,