

Содержание



От автора	5
---------------------	---

Глава 1. Куличи

12 советов, как испечь хороший кулич и ничего не испортить	9
Нежный ванильный кулич на ряженке	11
Кулич с кардамоном и апельсиновыми цукатами	13
Тыквенный кулич с цукатами, изюмом и ванилином	15
Кулич с сахарной вишней и розовой глазурью	17
Самый простой кулич без изюма	18
Старинный кулич с миндалём, коринкой и кардамоном	21
Морковный кулич с цукатами	23
Заварной кулич на сливках с интересной формовкой	24
Творожный кулич с миндальной крупкой	27
Кулич с сахарной вишней на сгущённом молоке	29
Кулич-кекс без дрожжей	30

Глава 2. Пасхи

Пасха с варёной сгущёнкой и грецкими орехами.	35
Клубничная пасха на фруктозе	36
Пасха с пюре из чёрной смородины.	37
Пасха на варёных желтках с апельсиновыми цукатами	39
Пасха солёная заварная с красной рыбой	40
Шоколадная пасха	41
Шпинатная пасха с лимонным ароматом.	43
Пасха с заварным кремом и цукатами	45
Пасха со сгущённым молоком и изюмом.	46
Вкусная пасха по старинному рецепту.	47

Глава 3. Иная пасхальная выпечка

Пасхальные колечки из ночного теста на апельсиновом соке.	51
Пасхальный венок по рецепту моей прабабушки.	53
Лимонные кексы «Пасхальный зайчик»	57

Английские пасхальные крестовые булочки Hot cross buns	59
Миндальное печенье для пасхального дерева	60
Датский пасхальный пирог с абрикосовым джемом	61
Болгарский пасхальный плетёный пирог	63
Сахарное пасхальное печенье	66
Пирожное «Пасхальное солнышко» с лимонным кремом	67
Пирог без выпечки из пасхальных куличей	70
Ромовая баба	71
Разрезная коса с творогом и яблоками	74
Польский мазурек с помадкой и грецкими орехами	75

Глава 4. Блюда пасхального стола

Рулет из свинины с белыми грибами и беконом	81
«Коса» из говяжьей вырезки с ароматным маслом	83
Яичный сыр с тмином и паприкой	85
Паштет с соусом из чёрной смородины	86
Яйца, фаршированные лососем и творожным сыром.	87
Курица, запечённая с грушами и яблоками	89
Дичь с брусничным соусом	91
Фальшивый заяц	93
Паштет из куриной печени с овощами и тимьяном	95

Глава 5. Декор и вспомогательные рецепты

Глазурь для куличей	99
Лимонно-сливочный крем	101
Апельсиновая настойка	103
Апельсиновые цукаты	103
Заварной крем № 1 для пасхи	104
Цукаты из кабачков	105
Сахарная вишня	107
Заварной крем № 2 для пирога из куличей	108
Алфавитный указатель	109





От автора



Накануне светлого праздника Пасхи в крохотной белой кухоньке моя прабабушка Маша ставила тесто для пасхальной выпечки. В огромной эмалированной кастрюле на 70 желтках. Представляете, сколько было куличей? Ароматных, пушистых, с золотыми боками, полных изюма и орехов. Обязательно освящённых. Даже в те времена.

А ещё она рассказывала, как в её юности – до революции – к Пасхе для каждой девушки шилось новое платье. Обязательно белое. Нарядные, с трепетом в сердце, они всей семьёй шли на пасхальную службу в храм. Молодые парни подходили и – «Христос воскрес!» – трижды целовали сестёр. Затем оббегали по соседней улице и снова шли навстречу с троекратным целованием. Много-много раз! Уж слишком хороши были девицы Орешины. А отец не мог запретить – Великий праздник!

Моя Маша подарила жизнь большой семейной ветке на нашем дереве. Воспитала трёх дочерей. Вырастила трёх внучек. Вложила частичку себя в трёх правнучек. Каждый раз перед Пасхой я вспоминаю её истории, пеку куличи и следую важным правилам. Я как будто слышу её голос:

«Не желей сахара – пасхальное тесто должно быть сладким.

Не хлопай дверями – оно боится громких звуков.

Пой и будь в хорошем настроении – оно всё чувствует».

Искренне желаю, чтобы советы моей прабабушки помогли вам в приготовлении к празднику и пасхальное угощение получилось отменным. Пусть стол будет вкусным, а настроение – трепетным и радостным!

Ваша Анна



Глава 1

КУЛИЧИ





12 советов, как испечь хороший кулич и ничего не испортить



1. Сделайте тесто точно по рецепту, ничего не упуская. Это самое важное!
2. Вырежьте кружки из пергамента и ленты для боковин на 2–3 см больше высоты формы. Вынимать будет удобнее.
3. Смажьте пергаментные вкладыши растительным маслом. Тогда тесто не прилипнет.
4. В зависимости от плотности теста заполняйте формы на разную высоту. Если тесто текучее, то на $\frac{1}{2}$. Если более плотное, то на $\frac{2}{3}$.
5. Дайте куличам хорошо подняться. Пусть заполнят объём форм почти полностью.
6. Ставьте куличи в хорошо разогретую духовку. После того как звучит сигнал, что нужная температура достигнута, дайте прогреться ещё 10 минут.
7. Следите, чтобы верх куличей не слишком «загорел». Если требуется – накройте фольгой. Через 20–25 минут дверцу духовки уже можно открывать, куличи не опадут.
8. Когда время выпечки вышло и деревянная лучина остаётся сухой, не вынимайте куличи из духовки сразу. Оставьте внутри ещё на 5 минут, а дверцу приоткройте.
9. Достав куличи из духовки, дайте им 10–15 минут постоять в формах, потом аккуратно выньте, держась за выступающий пергамент.
10. Уложите куличики на бок на мягкие, сложенные в несколько раз полотенца. Моя прабабушка укладывала на пуховые подушки.
11. Укройте куличи хлопковым полотенцем, чтобы они дышали. Поворачивайте вокруг оси каждые 3–5 минут, чтобы бока не смялись. Квадратные куличи нам не нужны.
12. Храните куличи в закрытой ёмкости, поставив их на хлопковое полотенце – оно впитывает излишнюю влагу. Куличики останутся долгое время мягкими и свежими.



Нежный ванильный кулич на ряженке



Это простой в исполнении кулич с минимумом ингредиентов, но потрясающе мягкий, воздушный, с тонким привкусом топленого молока. Сахарно-лимонная глазурь придаёт ему яркости, а декор из лимонной цедры дарит особенную вкусовую нотку. Когда его пегёшь, ароматы стоят в доме непередаваемые!

Ингредиенты

Мука пшеничная – 450 г	Яйцо С0 – 2 шт.
Дрожжи сухие – 5 г	Масло сливочное – 90 г
Ряженка 4% – 180 мл	Изюм светлый без косточек – 50 г
Сахар – 100 г	Ванилин – 1 г

Способ приготовления

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Масло достать из холодильника за несколько часов, чтобы оно стало абсолютно мягким.

Яйца взбить с сахаром до белой пышной пены. Выложить в яично-сахарную массу масло, взбить до однородности 1–2 минуты. Влить ряженку, взбить.

Муку просеять с ванилином, перемешать с сухими дрожжами.

Ввести в жидкие ингредиенты муку за 3 захода. Замесить тесто сначала деревянной лопаткой, а потом смазанными растительным маслом руками. Месить минимум 15 минут. Тесто должно стать мягким, но не липким.

Поместить готовое тесто в миску, смазанную растительным маслом, затянуть пищевой плёнкой, укутать толстым полотенцем и поставить в тёплое место на 1,5–2 часа, до увеличения объёма теста вдвое.

Изюм хорошо промыть, залить кипятком, оставить на 10 минут. Затем воду слить, выложить изюм на бумажное полотенце и обсушить. Пересыпать ягоды мукой (½ ч. л.) для облегчения их вмешивания в тесто.

В подошедшее тесто ввести изюм, хорошо перемешать руками.

Выложить тесто в подготовленные формы (как это сделать, читайте на стр. 9) на $\frac{1}{3}$ высоты, предварительно округлив каждый кусочек теста.

Накрыть плёнкой и полотенцем, оставить в тепле на 30–40 минут. Тесто должно полностью заполнить формы.

Духовку разогреть до 200 °С.

Поставить куличи выпекаться и сразу снизить температуру до 180 °С. Выпекать 35–40 минут до сухой деревянной шпажки.

Готовые куличи оставить в духовке с приоткрытой дверцей на 5 минут, затем вынуть, дать немного остыть в формах. После вынуть из форм и остудить на боку под хлопковым полотенцем, периодически поворачивая вокруг оси. Через 30 минут пергаментные вкладыши с боков и дна кулича можно аккуратно снять.

Остывшие куличи украсить по вкусу. Вы можете выбрать любую глазурь со стр. 99–100.

Совет: *Сделайте глазурь, выложите её в глубокую тарелку и обмакните в неё кулит верхушкой. Дайте немного стечь излишкам с боков. Полугится быстро, красиво, гладко и с потёками.*



Кулич с кардамоном и апельсиновыми цукатами



Ингредиенты

Для опары:

Мука пшеничная – 2 ст. л.
Дрожжи сухие – 8 г
Молоко – 100 мл
Сахар – 1 ч. л.

Для теста:

Мука пшеничная – 500 г
Молоко – 100 мл
Сахар – 130 г
Яйцо С0 – 2 шт.

Масло сливочное – 100 г

Соль – ½ ч. л.
Кардамон молотый – ½ ч. л.
Ванилин – 1 г
Цукаты апельсиновые – 100 г

Способ приготовления

Сделать опару: смешать дрожжи, муку, сахар с тёплым молоком. Накрывать плёнкой, поставить в тёплое место на 15 минут, до образования «пенной шапочки».

Яйца взбить с сахаром и солью. В горячем молоке растопить сливочное масло, остудить. Соединить с яично-сахарной смесью.

Смешать опару с жидкой яичной-масляной массой, затем частями всыпать муку, просеянную с ванилином и кардамоном. Замесить тесто и месить 15–20 минут. Выложить тесто в миску, смазанную растительным маслом, затянуть пищевой плёнкой, поставить в тёплое место на 1 час, до увеличения его объёма вдвое.

В подошедшее тесто частями вмешать цукаты, пересыпанные мукой. Тесто обмять, снова отправить в тепло под плёнкой на 1 час.

Выложить тесто в формы для куличей на ½ высоты. Выпекать при 175–180 °С 35–40 минут до сухой деревянной шпажки.

Готовые куличи оставить в формах на 15 минут, затем достать, уложить на бочок на мягкое полотенце. Регулярно переворачивать, чтобы они были ровными, до полного остывания.

Украсить шоколадной глазурью со стр. 99 и цукатами со стр. 103.



Тыквенный кулич с цукатами, изюмом и ванилином



Этот рецепт подойдёт тем, кто хочет попробовать праздничное угощение, но не переносит куриные яйца. Тыквенное пюре прекрасно заменяет их в выпечке и придаёт тесту насыщенный золотой цвет. Вкус тыквы абсолютно не чувствуется, зато текстура у кулича получается пористая и нежная. Красота!

Ингредиенты

Для теста:

Мука пшеничная – 500-550 г

Дрожжи сухие – 7 г

Молоко – 225 мл

Сахар – 150 г

Тыквенное пюре густое – 150 г

Масло сливочное – 100 г

Соль – ¼ ч.л.

Цукаты апельсиновые – 100 г

Изюм тёмный без косточек – 50 г

Ванилин – 1-2 г (1 пакетик)

Для глазури:

Сахарная пудра – 200 г

Лимонный сок – 4-5 ч.л.

Способ приготовления

Сделать тыквенное пюре. Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать на кубики 1,5–2 см. Выложить в кастрюльку, добавить немного воды, тушить под крышкой на маленьком огне до мягкости. Горячую тыкву пробить погружным блендером. Пюре должно получиться абсолютно гладким и однородным. Отмерить необходимое количество пюре, дать ему остыть до еле тёплого.

Совет: *Вы можете приготовить тыквенное пюре осенью, в сезон тыкв, и заморозить в порционной ёмкости. При разморозке оно не теряет своих качеств.*

Изюм хорошо промыть, залить кипятком на 2–3 минуты. Затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечёт – выложить на бумажное полотенце, чтобы он окончательно обсох.

Сливочное масло растопить в микроволновке и остудить. В тёплом молоке развести дрожжи с 2 ч.л. сахара из общего количества.

Поставить их в пакет или затянуть плёнкой, отправить в тёплое место на 10–15 минут, до образования «пенной шапочки».

Из общего количества муки отложить 1,5–2 ч.л. для изюма и цукатов.

Оставшуюся муку просеять вместе с ванилином. Лучше дважды. Мука должна быть сухой, если она большей влажности, то, возможно, потребуется иное её количество. Начинайте замес с 500 г, добавляйте постепенно и следите за тестом – оно должно стать мягким, эластичным и нелипким.

В тыквенное пюре добавить соль, хорошо перемешать. Ввести в массу растопленное масло, сахар. Размешать до однородности. Затем влить поднимающуюся опару. Хорошо перемешать венчиком.

Ввести в опарно-тыквенную смесь муку небольшими порциями. Начать замешивать тесто сначала деревянной лопаткой, а потом руками, смазывая их растительным маслом. Месить 15 минут, до момента, как тесто станет само отлипать от стенок миски.

Переложить тесто в миску, смазанную растительным маслом, затянуть пищевой плёнкой, укрыть толстым полотенцем. Поставить в тёплое место на 1,5–2 часа до увеличения его вдвое.

Совет: Тесто можно поставить подходить в выключенную духовку, которую вы сначала разогрели до 40–50 °С.

Просушенный изюм и цукаты перемешать с отложенной мукой так, чтобы она их полностью покрыла. Ввести добавки в тесто, хорошо перемешать руками.

Подготовленные формы заполнить на ½ тестом, накрыть пищевой плёнкой и укрыть полотенцем. Дать тесту подняться до верха формочек.

Совет: Как подготовить формы для выпечки куличей, читайте на стр. 9. Как сделать апельсиновые цукаты, читайте на стр. 103.

Выпекать 40–45 минут при 180 °С до сухой деревянной шпажки. Через 25 минут дверцу духовки уже можно приоткрыть и проверить готовность. Если верх куличей начнёт слишком «загорать», прикройте их фольгой.

Готовые куличи вынуть из духовки. Как их правильно остудить, читайте на стр. 9.

Для глазури смешать вилкой сахарную пудру и лимонный сок, добавляя его по 1 ч.л. Хорошо растереть. Масса должна получиться достаточно текучей, а бороздки от вилки, оставленные на поверхности, исчезать на счёт «двадцать».

Остывшие куличи покрыть глазурью, остаток глазури переложить в корнетик и украсить подсохший верх куличей узорами.

Кулич с сахарной вишней и розовой глазурью



Ингредиенты

Для опары:	Масло сливочное – 100 г
Мука пшеничная – 1 ч.л.	Соль – ½ ч.л.
Дрожжи сухие – 9 г	Ванилин – 1 г
Молоко – 100 мл	Сахарная вишня (или кусочки мармелада) – 100 г
Сахар – 1 ч.л.	
Для теста:	Для глазури:
Мука пшеничная – 500 г	Сахарная пудра
Молоко – 100 мл	Ягодный сок (малина/чёрная смородина/ежевика/клубника)
Сахар – 120 г	
Яйцо С0 – 3 шт.	

Способ приготовления

Для опары смешать дрожжи, муку и сахар с тёплым молоком. Накрыть плёнкой, поставить в тёплое место на 10–20 минут, до образования «пенной шапочки».

Совет: *Я помещаю в микроволновку стакан с водой, нагреваю до кипения, а затем туда же ставлю пакет с ёмкостью с опарой. «Пенная шапочка» полугаится замечательно.*

Муку просеять с ванилином. Яйца взбить с сахаром и солью. Остаток молока слегка подогреть. Сливочное масло должно быть мягким.

В муке сделать лунку, влить в неё подошедшую опару, начать замешивать тесто деревянной лопаткой. Добавить молоко, яичную смесь, продолжать месить. Затем вмешать сливочное масло. Месить 10–15 минут.

Выложить тесто в миску, смазанную растительным маслом, затянуть пищевой плёнкой, поставить в тепло на 1 час. Тесто должно увеличиться вдвое.

Сахарную вишню по рецепту со стр. 107 пересыпать мукой, вмешать частями в подошедшее тесто. Тесто обмять, снова отправить в тепло под плёнкой на 1 час.

Подготовить формы для куличей. Подошедшее тесто выложить в формы на ½ высоты, поставить на расстойку под плёнку на 20–30 минут.