



# ПАСХИ И КРАШЕННЫЕ ЯЙЦА

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Все пасхи готовятся из свежего творога. Надо с мокрого творога слить сыворотку, взвесить, затем творог завязать в салфетку, положить на чистую доску, которая должна лежать на столе в немного наклонном положении. На творог положить другую чистую дощечку, а сверху тяжелый гнет, можно камень. Для стока сыворотки подставить миску. Через 10–12 часов творог высохнет настолько, что будет годен к употреблению, тогда его надо протереть ложкой сквозь частое решето или редкое сито. Потом положить в него все, что следует, размешать. Чисто вымытую деревянную или жестяную пасочницу выложить салфеткой, укладывая ее ровными складками, наполнить приготовленным творогом, прикрыть той же салфеткой, натягивая ее, наложить дощечку, сверху положить гнет, поставить в холодное место (но не на лед), чтобы стекла оставшаяся сыворотка. Затем отвернуть сверху салфетку, опрокинуть пасочницу на блюдо, вынуть сбоку деревянные шпеленки, снять пасочницу, а затем осторожно и салфетку.



---

## ПАСХА ОБЫКНОВЕННАЯ

---

- На средней величины форму взять 2,8 кг мокрого свежего творога, положить его на 10–12 часов под пресс. Затем протереть сквозь сито, положить в него 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, 2 ч. ложки соли,  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  стакана сахара, перемешать все как можно лучше, чтобы не было комков. Сложить в деревянную форму, обложенную внутри чистой тонкой салфеткой, наложить сверху дощечку и тяжелый пресс, через сутки выложить осторожно на блюдо.

В творог можно класть с сахаром толченую ваниль, или лимонную цедру, или мелко толченный миндаль, или изюм.

---

## ПАСХА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

---

- 2,8 КГ ТВОРОГА
  - 400 Г САХАРА
  - 400 Г МАСЛА
  - 2–3 ЖЕЛТКА
  - 0,3 Л ВЗБИТЫХ СЛИВОК
  - 1 ПАЛОЧКА ВАНИЛИ ИЛИ ЦЕДРА 1 ЛИМОНА
- Положить под пресс на 10–12 часов 2,8 кг свежего, мокрого еще творога, протереть затем сквозь сито. Сливочное масло слегка разогреть, чтобы можно было его растереть в миске с желтками и просеянным сахаром, растолченным с ванилью или лимонной цедрой. Смешать с творогом, положить взбитые густые сливки, размешать, переложить в пасочницу и т. д.



---

## ПАСХА ЗАВАРНАЯ

---

- Приготовить пасху, как сказано на с. 4 (Пасха обыкновенная), добавить 4–5 сырых яиц,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан сахара, по желанию  $\frac{1}{2}$  или 1 стакан хорошего изюма, размешать, сложить в кастрюлю, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, непрерывно помешивая, можно даже раз вскипятить, мешать, пока не остынет, сложить в деревянную форму и т. д.

---

## ПАСХА СЛИВОЧНАЯ

---

- 5 чашек густых сливок, 5 чашек свежей сметаны, 2 чашки парного молока смешать, поставить в несильно нагретую духовку часов на 10. В течение этого времени смесь должна створожиться. Вылить все в салфетку, дать стечь сыворотке в холодном месте, потом посолить творог по вкусу, положить 1 сырое яйцо, хорошенько растереть в миске, чтобы не было комков, положить салфетку в форму, сложить туда заготовленный творог и поместить под пресс. Сахар положить по вкусу.

Из этой пропорции выйдет маленькая форма. На большую нужно взять 30 чашек сливок, 30 чашек сметаны, 12 чашек молока, 6 яиц и сахар по вкусу.



---

## МИНДАЛЬНАЯ ПАСХА

---

- Взять 1,2 кг свежего, из-под пресса, творога, протереть его сквозь частое сито и на это количество творога положить 1,2 л густых сливок, размешать хорошенько, переложить в салфетку и дать стечь сыворотке. Очистить 2 чашки сладкого миндаля, 10 шт. горького, потолочь его как можно мельче, чтобы совсем не было крупинок, добавляя понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился. Когда миндаль совершенно растолчется, то добавить в него 1 стакан мелкого сахара и опять хорошенько растереть. Сахар можно класть по вкусу: больше или меньше. Всю эту массу сложить в пасочную форму, под пресс, и на другой день можно употреблять.

---

## ПАСХА ЗАВАРНАЯ С ЖЕЛТКАМИ

---

- 2,8 КГ СВЕЖЕГО ТВОРОГА
  - 10 ЖЕЛТКОВ
  - 2 СТАКАНА МЕЛКОГО САХАРА
  - 1½ СТАКАНА МОЛОКА
  - 400 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
  - ЦЕДРА 1 ЛИМОНА ИЛИ ПАЛОЧКА ВАНИЛИ
- Желтки растереть добела с сахаром, развести молоком, положить разрезанную вдоль ваниль, нагреть, мешая, но следить, чтобы не вскипело, перелить в суповую миску, тотчас же в горячее положить холодное сливочное масло, нарезанное кусочками, размешать, остудить, вынуть ваниль, добавлять понемногу протертый из-под пресса творог, размешать, переложить в форму и т. д.



---

## ПАСХА ЦАРСКАЯ

---

- 2 кг свежего, протертого сквозь сито творога, 10 сырых яиц, 400 г свежего сливочного масла, 800 г свежей сметаны сложить в кастрюльку, поставить на плиту, мешая постоянно деревянной лопаткой, чтобы не пригорело. Как только творог дойдет до кипения, т.е. покажется хоть один пузырек, сейчас же снять с огня, поставить на лед и мешать, пока не остынет полностью. Затем положить от 400 до 800 г сахара, толченого с палочкой ванили,  $\frac{1}{2}$  стакана толченого очищенного сладкого миндаля,  $\frac{1}{2}$  стакана мелкого черного изюма без косточек, размешать все хорошенько, сложить в пасочницу, выложенную салфеткой, и положить под пресс.

---

## ПАСХА С ФИСТАШКАМИ

---

- На 1,2 кг свежего, из-под пресса, протертого сквозь частое сито творога положить чашку мелкого потолченого с ванилью сахара или только пропитанного запахом ванили, хорошенько растереть с творогом, добавить 4 сырых яйца, 200 г сливочного масла, 200 г фисташек, которые прежде нужно мелко порубить, чтобы они были не крупнее мелкой крупы. Все это растереть как можно лучше и тогда влить в творог 4 стакана густых сливок, перемешать и положить под пресс.

