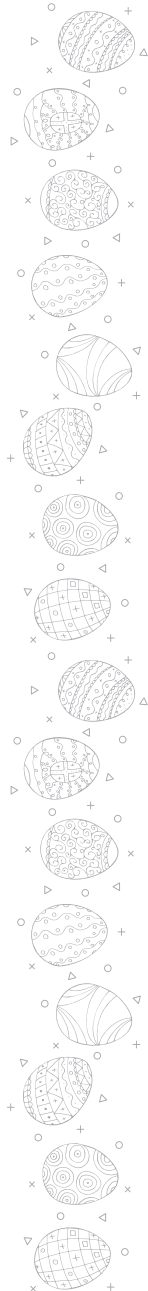


Содержание

Светлый праздник воскресения Христова	8
Пасхальный стол	9
Обрядовая еда	10
ТВОРОЖНАЯ ПАСХА	10
Пасхи обыкновенные.....	11
Пасха со взбитыми сливками.....	14
Пасха заварная	14
Пасха сливочная.....	15
Пасха сливочная другим способом	15
Красная пасха	16
Миндальная пасха	17
Пасха заварная с желтками	17
Пасха красная	18
Пасха сладкая	18
Пасха вареная	19
Пасха царская	19
Пасха царская другим способом	20
Пасха с крутыми желтками	20
Пасха с фисташками.....	21
Розовая пасха.....	21
КРАШЕНЫЕ ЯЙЦА	22
КУЛИЧ	24
Кулич классический	26
Кулич «Лакомка»	27
Кулич заварной.....	28
Бабушкин кулич	29
Кулич ванильный	29
Кулич молочный	30
Кулич шоколадный.....	31
Кулич без яиц.....	32
Кулич пасхальный старинный.....	33
Кулич шафрановый	34
Кулич царский.....	35



ПАСХА. ПРАВОСЛАВНЫЕ РЕЦЕПТЫ НА ПАСХУ И ДРУГИЕ ПРАЗДНИКИ

Кулич монастырский.....	35
Кулич с грецкими орехами	36
Кулич с лимонной цедрой	37
Кулич бездрожжевой	38
Кулич на сливках	39
Кулич на яичных желтках.....	39
Заварная глазурь.....	40
Шоколадная глазурь	40
Глазурь из белого шоколада	41
Глазурь на сгущенном молоке	41
Глазурь-помадка.....	42
Белая сахарная глазурь	42
Пасхальный обед	44
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	45
Мясные салаты.....	45
Салат из куриного филе и белых грибов	45
Салат из куриного филе.....	46
Салат из печени	46
Мясной салат с яблоками	47
Салат из курицы и кальмаров	47
Грибной салат с ветчиной.....	48
Салат из индейки с йогуртом	48
Салат «Мужской каприз» с говядиной	49
Рыбные салаты	50
Салат с семгой.....	50
Салат из консервированной горбуши	51
Салат рыбный с картофелем и рисом	51
Салат из печени трески	52
Овощные салаты и винегреты	53
Салат «Вальдорф» со сливками.....	53
Салат морковный с грецкими орехами.....	54
Теплый фасолевый салат с грибами и орехами.....	54
Салат с маринованными шампиньонами	55
Салат из шампиньонов	55
Яблочный салат с фасолью	56
Салат из огурцов, авокадо и киви	56
Салат с редькой	57

СОДЕРЖАНИЕ

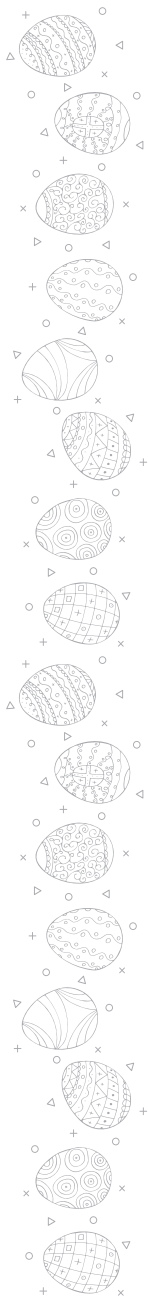
Салат из баклажанов	57
Салат с омлетом	58
Винегрет праздничный	59
Винегрет грибной с помидорами	60
Винегрет с брюссельской капустой	60
СУПЫ	61
Суп харчо по-московски	61
Куриный суп с галушками	62
Грибной борщ	63
Суп из трески	64
Рыбная солянка	64
Мясная солянка	65
Вегетарианский суп	66
Суп из щавеля и шпината	67
Греческий пасхальный суп	68
Гороховый суп с копчеными ребрышками	69
Суп с сырными шариками	70
Бархатный грибной суп	71
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	72
Мясо и птица	72
Курица в меду	72
Стейки из говядины с грибами	72
Руллет свиной с грибами	73
Утка, жаренная с фруктами	74
Окорочка в винном соусе	74
Маринованная говядина с соусом	75
Фаршированная свиная грудинка	76
Цыплята, тушеные в сливках	76
Утка с яблоками и апельсинами	77
Фаршированная индейка	77
Куриные котлеты	78
Домашний плов с бараниной	79
Жаркое из баранины с картошкой	80
Рыба	81
Рыба по-царски	81
Семга, запеченная в фольге	82
Лосось в апельсиновом маринаде	82
Треска в томатном соусе	83

ПАСХА. ПРАВОСЛАВНЫЕ РЕЦЕПТЫ НА ПАСХУ И ДРУГИЕ ПРАЗДНИКИ

Морской окунь с шампиньонами	84
Морская рыба с зеленью	84
Филе рыбное с начинкой	85
Треска с креветками	86
Семга с картофелем и шампиньонами.....	87
Рыбные котлеты по-дальневосточному.....	87
ГАРНИРЫ	88
Цветная капуста с сыром.....	88
Картофельное пюре, запеченное с сыром	88
Картофель в фольге	89
Рассыпчатый рис	89
Жареный рис.....	90
Гарнир из зеленой фасоли	91
Овощной гарнир	91
Баклажаны, тушенные с чесноком и помидорами	92
Грибы с кабачками	93
Тушенные грибы с капустой.....	93
ПИРОЖКИ	94
Пирожки с картошкой в духовке	94
Жареные пирожки с картошкой	96
Пирожки с капустой духовке	96
Жареные пирожки с капустой	97
Пирожки с грибной начинкой	97
Пирожки из рубленого теста.....	98
Беляши	99
Слоеные пирожки с грибами.....	100
Кефирное тесто для пирожков с любой начинкой	101
БЛИНЫ И ОЛАДЬИ	102
Классические блины на молоке	102
Блины пасхальные на кефире с припеком	103
Бабушкин рецепт пасхальных блинчиков на кислом молоке	104
Блины со сливками.....	104
Заварные блины	105
Шоколадные блины.....	105
Оладьи луковые.....	106
Картофельные оладьи	107

СОДЕРЖАНИЕ

Кабачковые оладьи с сыром	107
Куриные оладьи	108
Мясные оладьи	108
ДЕСЕРТЫ	109
Медовые кексы	109
Черничный кекс	110
Лимонно-творожный кекс	110
Кекс столичный	112
Гречневое печенье	113
Шоколадное печенье	113
Ореховое печенье	114
Творожное печенье	115
Домашнее овсяное печенье	115
Фруктовый торт	116
Торт «Прага»	117
Торт ореховый с медом	117
Торт на сковороде	118
Торт миндальный со сливочным кремом	119
Торт «Медовый»	120
НАПИТКИ	121
Сбитень	121
Сбитень с клубничным соком	121
Московский сбитень	122
Сбитень с хмелем и дрожжами	122
Сбитень с мятой	123
Сбитень с сахаром и мятой	123
Сбитень с фруктовым соком	124
Компот из клюквы и кураги	124
Компот из апельсина	125
Глинтвейн с розмарином	125
Брусничная настойка	126
Ликер из малины	126



Светлый праздник воскресения Христова

Пасха, воскресение Иисуса Христа – главный праздник христиан. Они верят, что это событие навсегда изменило мир и наполнило его светом истины.

Пасха посвящена воспоминаниям тех евангельских событий, которые лежат в основе всего христианского учения. Пролив на кресте кровь, Спаситель искупил первородный грех и последующее наказание. Этот праздник знаменует победу человеческого естества над законами смерти, торжество жизни над смертью.

О крестных страданиях Иисуса Христа напоминает Страстная седмица, предшествующая Пасхе. Также Страстная седмица является временем подготовки к Пасхе. В эти дни хозяйки прибирают в доме и закупают продукты, необходимые для праздничного стола.

Все должно быть готово к последнему четвергу перед Пасхой. В этот день начинают готовить обрядовую еду – пасхи, куличи, крашеные яйца.

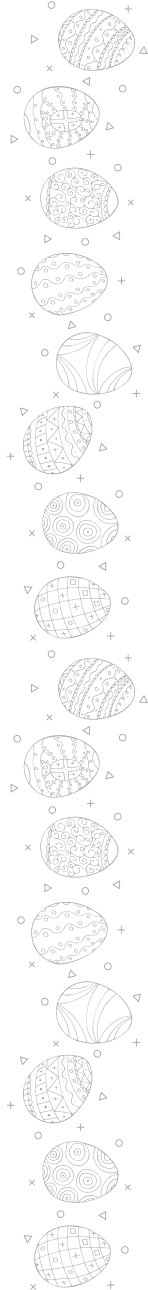
Пасхальный стол

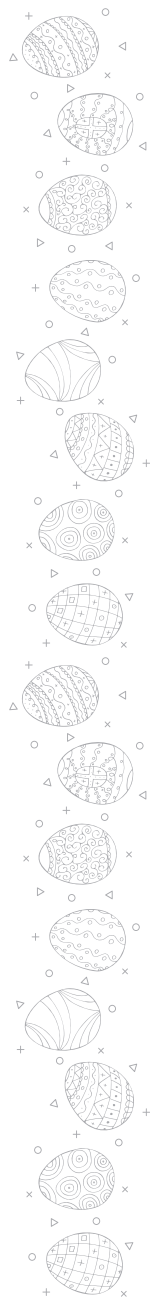
Главный мотив Пасхи – радость от чуда воскресения. Этот праздник наполнен светлыми эмоциями.

Пасхальный стол должен быть украшен в светлых и ярких тонах, но без излишней вычурности. Стол следует накрыть белой скатертью, украсить цветами.

Особенным украшением стола может стать пасхальный лужок, который обычно делают из зелени (петрушка, укроп). Его декорируют на плоской тарелке и размещают в центре стола. На лужок выкладывают кулич и крашеные яйца. Такой лужок является символом процветания и приносит в дом особую праздничную атмосферу.

Пасхальный стол состоит из 12 блюд – по числу апостолов. Однако число кушаний может быть и больше. В некоторых домах готовят обед из 40 блюд. Именно столько дней длится Великий пост.





Обрядовая еда

Хозяйки замешивают тесто для куличей, готовят творог для пасхи, красят яйца в Чистый четверг – последний четверг перед Пасхой.

В пятницу выпекают куличи и делают творожные пасхи. Утром в субботу куличи, пасхи и крашеные яйца освящают в церкви. Этой благословенной пищей принято заканчивать пост, ею верующие разговляются в ночь Воскресения Христова после праздничной службы.

Творожная пасха

Пасху готовят из свежего творога. Лучше всего приготовить творог самостоятельно. С влажного творога слить сыворотку, взвесить, затем завязать его 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. Для стекающей сыворотки подставить миску. Через 10–12 часов творог высохнет настолько, что будет готов к употреблению. Теперь его надо протереть ложкой сквозь редкое сито или пропустить через мясорубку. Потом положить в него все ингредиенты, размешать. Чисто вымытую деревянную или жестяную пасочницу выложить салфеткой, укладывая ее ровными складками, наполнить приготовленным творогом, прикрыть той же салфеткой, натягивая ее, положить дощечку, сверху положить гнет, поставить в холодное место (но не в морозилку), чтобы стекла оставшаяся сыворотка. Затем отвернуть сверху салфетку, опрокинуть пасочницу на блюдо, вынуть сбоку деревянные шпательки, снять пасочницу, а затем осторожно и салфетку.

Магазинный творог перед приготовлением пасхи нужно также положить под гнет, чтобы удалить излишнюю влагу. Затем дважды протереть через сито.

Пасхи обыкновенные

1

Ингредиенты

- 2,8 кг творога
 - 100–175 г сахара
 - 200 г масла
 - 200 г жирной сметаны
 - 2 ч. л. соли
 - По желанию стручок ванили, или лимонная цедра, или мелко толченый миндаль, или изюм.
-

Способ приготовления

Влажный свежий творог положить на 10–12 часов под пресс. Затем протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, положить в него сметану, сливочное масло, соль, сахар. Перемешать все как можно тщательнее, 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.

2

Ингредиенты

- 800 г творога
 - 400 г сливочного масла
 - 2 желтка
 - 350 мл сливок
 - Сахар, ваниль, миндаль по вкусу
-

Способ приготовления

В творог положить растопленное, но не вскипяченное масло, желтки, согретые с 50 мл сливок, сливки, сахар, ваниль, толченый миндаль по вкусу, размешать, переложить в пасочницу и т. д.

3

Ингредиенты

- 800 г творога
 - 400 г сливочного масла
 - 4 желтка
 - 250 г сахара
 - 300 мл сливок
 - Ванильный сахар по вкусу
-

Способ приготовления

Творог, масло, желтки, растертые с сахаром, сливки смешать, все слегка прокипятить, мешая, всыпать ванильный сахар, остудить, переложить в форму, под пресс.

4

Ингредиенты

- 1,2 кг творога
 - 400 г сливочного масла
 - 400 г сметаны
 - 5 желтков
 - 1,2 кг сахара
 - 100 г истолченного сладкого миндаля
 - Цукаты, ваниль по вкусу
-

Способ приготовления

Творог, масло, сметану, желтки, сахар, истолченный сладкий миндаль размешать. Вскипятить. В горячую массу можно тотчас же всыпать или мелко нашинкованные апельсиновые цукаты, или

кусочек ванили, которую предварительно мелко нарезать ножницами и истолочь в порошок с куском сахара, тщательно растирая пестиком, лучше всего в мраморной ступке. Все хорошенько размешать, переложить в фаянсовую посуду, охладить, переложить в пасочницу.

5

Ингредиенты

- 2 кг творога
 - 4 яйца
 - 0,6 л сливок
 - 300 г сливочного масла
 - Сахар по желанию
 - Соль по вкусу
-

Способ приготовления

Творог протереть сквозь сито, добавить яйца, сливки, сливочное масло, сахар и соль. Все хорошенько размешать и, выложив в кастрюльку, поставить на плиту. Когда творог закипит, сейчас же снять с огня, поставить на лед и мешать хорошенько, пока не остынет. Затем сложить его в форму под пресс и поставить на холод. На другой день можно есть пасху.

Для приготовления блюда с ароматом ванили используют не сам стручок, а семена внутри него. Поэтому сначала нужно извлечь семена из стручка ванили следующим образом:

1. Непосредственно перед добавлением семян ванили в тесто положить стручок ванили на чистую и сухую доску при этом загнутый конец стручка ванили должен быть направлен вверх.

2. Одной рукой придерживать стручок ванили, а в другую руку взять маленький нож.

3. Аккуратно разрезать стручок ванили вдоль на глубину до центра, таким образом, чтобы его края можно было раздвинуть, но не на 2 части. Если в блюдо требуется добавить половину стручка ванили, то его необходимо разрезать вдоль до половины его длины.

4. Раскрыть руками края стручка.