

detkityumen.ru

## Пасхи и куличи

**Творожная пасха** (в Требнике – «млеко огустевшее», то есть творог) имеет форму усеченной пирамиды, что символизирует гроб, в котором совершилось величайшее чудо Воскресения Христова. Поэтому на верхней стороне должны быть буквы «ХВ», означающие приветствие «Христос Воскресе!». На боковых сторонах пасочницы (формы) по традиции делаются изображения креста, копья, трости, а также ростков и цветов, символизирующих страдания и воскресение Господа нашего Иисуса Христа.

По древнему преданию, Господь Иисус Христос после Своего воскресения приходил к апостолам во время их трапез. Среднее место оставалось не занятым, в середине стола лежал предназначенный Ему хлеб. Постепенно появилась традиция в праздник Воскресенья оставлять хлеб в храме (по-гречески он назывался «артос»). Его оставляли на особом столе, как это делали апостолы. Артос освящается в каждом храме по окончании ночной пасхальной Литургии. В течение всей Светлой седмицы артос обносится во время крестных ходов вокруг храма, а в субботу после благословения раздается верующим. Так как семья является малой Церковью, то постепенно появился обычай иметь свой артос. Таким стал кулич (от греч. kollykion – круглый хлеб) – высокий, цилиндрической формы, хлеб из сдобного теста. Слово это вошло в европейские языки: kulich (исп.), koulitch (фр.). Имея во время пасхальной трапезы на столе кулич, мы имеем упование, что и в нашем доме невидимо присутствует воскресший Господь.

Следует помнить, что на Украине куличом называют кушанье, приготовленное из творога (наша «пасха»), а «пасхой» – наш кулич.

**ПАСХА** готовится только один раз в году. Для того чтобы пасха получилась вкусной, полагается брать самый свежий творог. Для придания пасхе традиционной формы раньше использовались специальные разборные деревянные формы - пасочницы. Если такой формы в доме нет, можно использовать любую подходящую посуду. В эту посуду выкладывают подготовленную творожную массу в мягкой салфетке и выдерживают некоторое время под прессом на холоде (но не на морозе!). Затем форму опрокидывают, а салфетку осторожно снимают. Пасхи делают двух видов: сырые и вареные. Поскольку сырой творог долго не хранится, пасхи из него лучше делать небольшие. А вареная пасха может оставаться свежей всю неделю.

### Пасха обыкновенная

Творог выдержать под прессом, протереть через сито, добавить сметану и растертое свежее сливочное масло, соль, сахарный песок, перемешать и выложить в форму. При желании можно добавить ваниль, лимонную цедру или изюм.

творог 3 кг, сливочное масло 200 г, сахарный песок 1 стакан, сметана 1 стакан, соль 2 чайные ложки

Рецепт приготовления Пасхи 2 кг. жирного творога (из цельного молока) 1 кг. очень густой сметаны 1 литр молока 1 кг. сахарного песка 0.5 лимона- цедра 0.5 апельсина- цедра 150 гр. кедровых орехов 2 яйца сырых 3 сырых желтка 4 желтка сваренных вкрутую цукаты 100 гр. кокосовая крошка 1 ст. лож. ванилин 1 пакетик Кедровые и грецкие орехи обварить кипятком, чтобы очистить кожицу. Творог отжать под прессом. Творог должен быть маслянистым и крутым. Сметану обезводить за 2 дня до приготовления пасхи. Для этого насыпать золу в

эмалированный таз и чистой полотняной тканью, только не новой, т.к. новая ткань плохо оттягивает жидкость. Вылить сметану и сверху опять накрыть полотняной тканью. Как только на сметане появятся трещины — она готова. Тянушка: берется 1 кг сахара, смешанный с 1 литром молока и ставится на огонь. Варить нужно в алюминиевой кастрюле. Сначала огонь должен быть сильным, а как закипит, то перевести на слабый огонь и варить, периодически интенсивно помешивая. Так как сахар бывает загрязненным, то молоко может свернуться, но на это можно не обращать внимание. Тянушку варить до золотистого цвета. Соединить горячую тянушку с растертым творогом и все энергично смешать. Туда же добавить ванилин, цедру лимона и апельсина и опять все перемешать. Растереть сырые яйца и сырые желтки с небольшим количеством сахара, соединить их с общей массой и опять все перемешать. В обезвоженную сметану добавить растертые с небольшим количеством сахара крутыми желтками, аккуратно перемешать и соединить с творожной массой. Туда же добавить орехи и кокосовую крошку. Все перемешать. Пасху выложить в формы (пасочницы) на двойную марлю и поставить в холод. Пасха должна отстояться 2 дня, чтобы стекла жидкость, поэтому к Великому вторнику продукты для пасхи должны быть подготовлены (обезводить сметану, мелко порезать цукаты, натереть цедру лимона и апельсина, отпрессовать творог, приготовить золу (до Великого понедельника), вымыть пасочницы, приготовить марлю), чтобы в Великую среду пасха была уже готова. Творог из цельного молока заквашивается 2 суток, варится 20 — 30 мин., отвешивается 17 часов. Из одного ведра молока выходит 1,9 — 2 кг.

### **Пасха с изюмом**

Творог протереть через решето, растереть с маслом, всыпать в него сахарную пудру, влить сметану, положить изюм, все размешать, сложить в форму, застланную изнутри влажной чистой тонкой тряпочкой, положить под гнет на сутки.

800 г творога, 200 г сливочного масла, 1/4 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана изюма.

### **Пасха**

творог жирный - 1 кг яичный желток - 5 шт. масло сливочное - 200 г сливки - 250 г сахар - 300 г ванилин - на кончике ножа изюм - 100 г миндаль - 100 г

Яичные желтки растирают с сахаром добела, вливают сливки и прогревают, помешивая, до растворения сахара, но не кипятят. Миндаль ошпаривают, очищают от кожицы, обсушивают и мелко рубят. Творог протирают через сито. Изюм перебирают, промывают и обсушивают. В горячую массу из желтков и сливок добавляют масло, размешивают до однородной консистенции. Вводят творог, миндаль, изюм, разведенный горячей водой ванилин, тщательно перемешивают и кладут в специальную форму или дуршлаг, застеленный полотняной салфеткой. Сверху кладут легкий пресс (или прижимают дощечкой) и ставят в холодильник на 6–8 часов, чтобы отжать сыворотку. В массу для пасхи можно добавлять тертый шоколад или какао-порошок.

### **Пасха запеченная**

творог отжатый и протертый - 1,5 кг яичный желток - 6 шт. масло сливочное - 300 г сахар - 400 г сметана густая - 400 г изюм - 100 г ванилин - 3 г

Масло разотрите с сахаром, добавьте сметану, желтки, творог и разотрите. Введите изюм и ванилин, хорошо перемешайте, выложите в форму. Поставьте пасху на сковороду и запекайте в слабо разогретой духовке в течение 5 часов до красного цвета. Пасху остудите и выложите из формы. Такая пасха хранится дольше обычной.

### **Пасха розовая**

творог - 800 г варенье малиновое (без сиропа) - 200 г сахар - 100 г яйцо - 3 яйца масло сливочное - 100 г сметана - 400 г

Масло выдержите при комнатной температуре и взбейте. Творог протрите через сито, смешайте с сахаром и вареньем. Добавьте яйца, подготовленное масло и сметану, хорошо перемешайте. Уложите в выстланную тонкой полотняной салфеткой форму для пасхи или дуршлаг, накройте концами салфетки и положите под пресс. Через сутки осторожно выньте пасху из формы и переложите на блюдо.

### **Пасха вареная**

Все продукты перемешать, сложить в кастрюлю (лучше с толстым дном), поставить на плиту, довести до горячего состояния, непрерывно помешивая. Убрав кастрюлю с огня, продолжать мешать пасху, пока не остынет, а затем сложить в деревянную форму, положить сверху гнет и оставить на сутки в прохладном месте.

1,2 кг творога, 3 стакана сливок, 100 г сливочного масла, 4 сырых яйца, 100 г изюма и по вкусу сахар.

### **Пасха обыкновенная**

Творог положить на сутки под гнет, потом протереть его сквозь решето, положить в него полстакана сметаны, сливочное распустившееся масло, соль, сахар по вкусу. Перемешать все, сложить в форму, прикрытую внутри тонкой чистой тряпочкой, положить сверху дощечку, а на нее гнет и оставить на сутки в холодном месте.

1,5 кг свежего творога, 1/2 стакана сметаны, 80 г теплого сливочного масла, 1 ч.л. (ка соли, сахар по вкусу).

### **Пасха царская**

Творог выдержать под прессом, отжать и протереть через сито. Добавить сырые яйца, масло, сметану, сложить в кастрюлю, перемешать и поставить на огонь, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. После появления первого пузырька, снять с огня, вынести на холод и продолжать мешать, пока масса не остынет. Затем добавить сахарный песок, истолченный с ванилью, сладким миндалем, хорошенько размешать и выложить в пасочницу. Пасху принято украшать. Для этого подойдут маленькие цветные леденцы или мармелад, нарезанный красивыми кусочками в виде треугольников, кружков, сердечек.

творог 1 кг, сливочное масло 250 г, сахарный песок 1,5 стакана, сметана 2 стакана, яйца 2 штуки, миндаль 50 г

### **Рецепт № 1**

Взять 8 фунтов самого свежего, отжатого накануне под гнетом творога, 2 фунта сливочного свежего масла, 10 яичных вареных желтков; все это одно за другим протереть сквозь чистое решето, потом положить 1 1/2 фунта толченого и просеянного сахара, 1 1/2 фунта сладкого и 10 шт (зерен) горького, мелко истолченного миндаля и, наконец, влить 4 стакана самых густых сливок. Все это как можно лучше перемешать в фарфоровой миске, сложить в пасочницу, т. е. деревянную форму, в хорошо, без складок, уложенную салфетку и вынести на лед. Эта пасха делается рано утром в субботу, накануне пасхального воскресенья.

**Рецепт № 2.** За сутки перед тем, как делать пасху, положить под гнет 6-7 фунтов самого свежего творога, а в самый день приготовления протереть через решето. Прибавить 2 чайные чашки самой густой свежей сметаны, 1/2 фунта тоже протертого через решето сливочного масла, сахара и соли по вкусу; 1 палочку ванили, мелко нарезанной и истолченной с сахаром. Все хорошо перемешать. Взять 5 свежих сырых желтков, 1/2 чашки мелкого изюма без косточек, 4 ложки сахара, 1 стакан сливок, все размешать и поставить на огонь. Когда смесь эта загустеет, смешать ее с творожной массой, тщательно перемешать. Остудить и выложить на салфетку в деревянную форму, закрыть концами салфетки, покрыть дощечкой. Сверху положить не очень тяжелый гнет, т. к. от тяжелого гнета из пасхи вытекает сок и она делается очень сухой.

**Рецепт № 3.** Взять 10 фунтов творога, 1 фунт сметаны, 1/2 фунта самого лучшего сливочного масла, 4 ст. л сахара, соли по вкусу. На приправу: 6 желтков, 6 ст. л мелкого сахара, 1 1/2 стакана хороших сливок, 1/2 палочки ванили. Выжать досуха через салфетку творог или с вечера положить его под сильный гнет. Начиная делать пасху, надо взять глубокую большую посуду, выложить в нее приготовленный, выжытый творог, размешать.

Положить всю сметану, слегка размягченное масло, 4 ст. л сахара, соли по вкусу и все хорошо размешать до мягкости, как тесто. Положить в другую кастрюлю 6 желтков (белки убрать), хорошо размешать их с сахаром и взбить до бела. Всыпать толченную ваниль, развести сливками. Поставить варить на плиту на закрытой кружок. Постоянно помешивать, пока желтки со сливками не загустеют, но не давать массе закипеть. Согреть в отдельной кастрюле приготовленный творог, часто помешивая его ложкой, чтобы не пригорел. Когда желтки со сливками будут готовы, понемногу вливать эту сгущенную горячую массу в теплый творог. Хорошенько все размешать, чтобы получить однородную массу. Поместить эту массу в одну или две деревянные формы, выложенные тонкими салфетками. Накрывать, положить дощечку, наложить легкий пресс и поставить на 6 часов в холодное место. Спустя 6 часов можно употреблять или выложить из формы. Накрывать сырой тряпочкой и оставить в холодном месте до употребления. Но ни в коем случае не держать пресс более 6 часов.

Рецепт пасхи № 4. Взять 6 фунтов творога, 1 стакан сметаны. 300 г сливочного масла, 1 фунт толченого сахара, 5 яиц, 1/2 палочки ванили, соли по вкусу. Творог выжать, сложить в салфетку и с вечера наложить на него гнет. Утром протереть творог через решето деревянной ложкой, добавить сметану, слегка размягченное масло, все хорошенько вымешать. Добавить толченную ваниль, сахар и соль, влить 5 яиц. Всю массу еще раз тщательно размешать и уложить в деревянную форму, выложенную салфеткой, накрыть. Наложить дощечку и небольшой гнет, поставить на 6 часов в холодное место.

### **Пасха с шоколадом**

Свежий творог 2 кг, шоколад 200 г, сахарная пудра 200 г, сметана 2 стакана, сливочное масло 200 г, цукаты 1 стакан. Шоколад натереть на терке или наскоблить ножом, смешать с сахарной пудрой и отставить. Затем взять творог, протереть через решето, смешать со сливочным маслом и сметаной, хорошо размешать, всыпать в творог стакан нарезанных цукатов, шоколад с сахарной пудрой и перемешать все это, чтобы масса имела равномерный цвет. Все сложить в форму, застланную тонкой тканью (кисеей или марлей), вынести на холод и положить под гнет. Через полтора суток пасху вынуть из формы и подавать к столу.

### **Пасха со сгущенным молоком**

1,25 кг творога, 300 г сливочного масла, 250 г сметаны, 400 г сгущенного молока или сливок, 1/2 стакана сахара, 1 стакан изюма, щепотка ванилина. Творог протереть через сито, добавить протертое через сито сливочное масло и сахарный песок (лучше мелкий). Творог, масло, сахарный песок и ванилин тщательно растереть, добавить сметану, сгущенное молоко или сливки, вымытый просушенный изюм. Массу тщательно перемешать, положить в пасочницу, застеленную марлечкой, свеху наложить гнет и поставить в холодильник.

### **Фруктовая заварная пасха**

творог - 800 г пюре фруктовое консервированное (абрикосовое, малиновое, земляничное, клубничное) - 400 г сахар - 400 г яичный желток - 6 шт. масло сливочное - 400 г цедра тертая 1 лимона

на 2 кг: Творог положите под пресс. Фруктовое пюре проварите с сахаром и желтками до загустения. Затем слегка остудите, соедините с творогом и еще раз проварите. В горячую массу положите нарезанное кусочками масло и лимонную цедру, остудите, выложите в форму и поставьте под пресс.

### **Пасха с фруктовым желе**

молоко - 3 л сметана - 3 стакана яйца - 9 шт. сахарная пудра - 1 стакан масло сливочное - 250 г сухофрукты - 1/2 стакана миндаль рубленый - 1/2 стакана желе клубничное готовое - 1 пакет желе апельсиновое готовое - 1 пакет мандарины - 2 шт. ванильный сахар - 1 пакетик

Молоко вскипятите, снимите с огня и влейте взбитые со сметаной яйца. Снова поставьте на слабый огонь и подогревайте 15 минут, пока не получится творожок. Снимите с огня, охладите, откиньте на сито для стекания жидкости. Масло взбейте с сахарной пудрой и ванильным сахаром, постепенно добавляйте творог, сухофрукты и миндаль. Половину творожной массы выложите в форму и залейте клубничным желе, приготовленным по

рецепту на упаковке. Когда желе загустеет, положите вторую часть массы в форму. Залейте приготовленным апельсиновым желе. Охладите. Затем выложите пасху из формы и оформите дольками мандаринов. Для приготовления желе воды необходимо взять в два раза меньше, чем указано на упаковке.

### **Пасха с шоколадом**

творог - 2 кг шоколад - 200 г сахарная пудра - 200 г масло сливочное - 200 г сметана - 2 стакана

на 3 кг: Шоколад натрите на терке и смешайте с сахарной пудрой. Творог протрите через сито, добавьте масло и сметану, хорошо размешайте. Соедините творог с шоколадом и перемешайте до однородного цвета.

Полученную массу выложите в форму, выстланную салфеткой, вынесите на холод и придавите гнетом. Через 2 часа пасху выньте из формы и подавайте к столу.

### **Пасха подольская**

Смешать 2 стакана сливок и 1 стак. горячего сливочного масла с 4 стаканами муки, влить 1 яйцо и 1 стак. дрожжей. Вымесить тесто, поставить в теплое место на 1-2 часа, пока опара не поднимется. Добавить в тесто 8 растертых желтков, 2 ф.(800 г) сахара, 5 ф. (2 кг) муки. Снова вымесить, выдержать в тепле 2 часа, взбить руками и положить в обсыпанную сухарями фому и осторожно поставить в печь.

### **Пасха казацкая**

3 стакана муки запарить 2 стаканами сливок(сметаны), хорошо размешать. Вбить 50 желтков, чтобы побелели в кастрюле(кастрюлю поставить в теплую воду). Взять 1/4 ф.(100 г) дрожжей, распустить в 3/4 стак. молока и влить в желтки. Размешать все это и перелить в опару. Дать тесту взойти. Добавить 1 чайную ложку соли, 3 стак. муки и месить тесто 30 мин, далее влить 1 стак. теплого сливочного масла, 1 стак. сахара, 2-3 зерна толченого кардамона, 2-3 шт. гвоздики, щепотку цинамона(корицы) и снова месить. Дать второй раз подняться. Наложить в форму немного меньше половины, когда поднимется, намазать яйцом, поставить печь в духовку на 1 час. Затем дать немного остыть, смазать цветной глазурью, присыпать разноцветной присыпкой(типа саго, вареного пшена, шариков из сахара).

### **Пасха обыкновенная**

2,5 кг. творога, 1 стакан сметаны, 200 гр. сливочного масла, 2 ч.л. соли, 1/2 ст. сахарного песка. Свежий, хорошо отжатый творог, протереть ложкой сквозь сито. прибавить 1 ст. свежей сметаны, 200 гр. сливочного масла, соль, сахар, всё перемешать до получения однородной массы. Взять чистую салфетку из тонкой мягкой ткани, смочив её водой, уложить ровными складками в форму, наполнить приготовленной массой. Сверху прикрыть сначала краями салфетки, затем крышкой, наложить гнёт и поставить в холодное место.(подождать пока вытекет сыворотка). Выложить на тарелку и обложить крашенными яйцами.

### **Пасха обыкновенная - 2**

В 7 или 8 фунтов свежего творога положить стакан сметаны, полфунта масла, 2 ч. л соли, сахару по вкусу; перемешать как можно лучше и сложить в форму, обложенную внутри чистой тряпичей; сверху положить дощечку и тяжелый камень и оставить на сутки. 1 фунт = 409,5 г

Пасха красная. (старинный рецепт) 3 бутылки топлёного молока или ряженки, 3 бутылки простокваши или кефира, 3 стакана сметаны, 1 желток, ванилин, сахар. В готовое топлёное молоко или ряженку влейти простоквашу или кефир, положите сметану и желток. Всё это перемешайте и оставьте на небольшой огонь. Помешивайте до тех пор , пока не отделится сыворотка. Сняв с огня, дайте немного постоять и процедите через марлю. Когда сыворотка стечёт, протрите массу через дуршлаг, положите ванилин или сахар. Переложите в форму под гнёт и поставьте в холодное место.

Приготовленные по классическим рецептам пасхи с добавлением большого количества яиц, масла, сахара и т.п., конечно, вкусны. Но, увы, дороги и не всем полезны. Вот несколько рецептов пасх с добавлением овощей и фруктов, которые по вкусу не уступают классическим, а по составу явно предпочтительнее.

Пасха с курагой Курагу промыть, залить небольшим количеством воды. добавить сахарный песок и отварить. Творог хорошо отжать, смешать с курагой. Массу протереть через сито и тщательно размешать. Затем массу завернуть в плотную ткань, уложить под гнет в холодном месте и выдержать 3-4 часа. Сформировать пасху классической формы, украсить цукатами, черносливом, курагой.

творог 500 г, сахарный песок 100 г, курага 200 г.

### **Пасха с морковью**

творог - 500 г морковь - 2 шт. сахар - 1/2 стакана сливочное масло - 100 г цедра апельсина тертая - 1 ч. ложка ванильный сахар - 1/2 ч. ложки

Морковь натрите на терке, пересыпьте сахаром. Затем прогрейте на слабом огне до мягкости моркови. Протрите морковь через сито вместе с творогом, добавьте масло, апельсиновую цедру, ванильный сахар, перемешайте и взбейте миксером. Выложите в специальную форму или дуршлаг, выстеленный полотняной салфеткой. Сверху положите легкий пресс и поставьте в холодильник на 6-8 часов, чтобы отжать сыворотку. При подаче оформите цукатами.

Пасха с тыквой Тыкву вымыть, очистить от кожуры, освободить от семян и волокон семенной камеры, натереть на крупной терке, добавить столовую ложку сахарного песка, перемешать и тушить на медленном огне до размягчения. Затем протереть через мелкое сито вместе с творогом и сливочным маслом, добавить ванилин и оставшийся сахарный песок, взбить массу миксером, завернуть в плотную ткань и положить под гнет на 3-4 часа. После этого сформировать пасху и украсить ее цукатами, черносливом, засахаренными фруктами и ягодами, ядрами орехов.

творог 300 г, сливочное масло 100 г, сахарный песок 150 г, тыква 250 г, ванилин 1/4 чайной ложки Пасха с облепиховым соком Творог протереть через мелкое сито, перемешать с сахарным песком и сливочным маслом, добавить облепиховый сок, взбить массу миксером, завернуть в плотную ткань и положить под гнет. Выдержать в холодном месте 3-4 часа. Сформировать из массы пасху, украсить ее "сухим" вареньем, цукатами.

творог 500 г, сливочное масло 100 г, сахарный песок 100 г, облепиховый сок 250 г.

### **Пасхальное гнездышко**

мука пшеничная - 500 г дрожжи - 40 г молоко - 250 г сахар - 1/2 стакана цедра лимона тертая - 1 ст. ложка яйца - 2 шт. яичные желтки - 2 шт. яйца вареные - 6 шт. сливочное масло - 100 г изюм без косточек - 80 г миндаль рубленый - 2 ст. ложки ванильный сахар - 1 ч. ложка соль - 1 щепотка

Дрожжи разведите в трети части молока, добавьте половину нормы сахара и третью часть муки, замесите опару, накройте и оставьте ее на 30 минут. Добавьте к опаре оставшийся сахар, ванильный сахар, соль, цедру, яйца, масло и оставшееся молоко, муку, замоченный изюм, вновь замесите тесто и оставьте его на 3 часа. Во время брожения сделайте 2 -3 обминки.

Тесто разделите на 3 части, из каждой сформируйте жгуты длиной 50 см, сплетите их в косу и сверните в кольцо. Выложите на противень, смазанный маслом, и оставьте на 20 минут.

Смажьте пасхальное гнездышко желтками и посыпьте миндалем. Выпекайте при 170°C 30-35 минут, затем остудите, выложите на блюдо и оформите крашеными пасхальными яйцами.

### **Пасхальные булочки**

дрожжи прессованные - 30 г молоко - 250 г сахар - 10 г мука пшеничная - 500 г масло сливочное - 100 г мед - 100 г яичный желток - 2-3 шт. соль цедра лимонная яичный белок - 1 шт. масло для смазывания противня

Для опары смешайте дрожжи с теплым молоком, сахаром и частью муки, оставьте для расстойки.

Взбейте мед с маслом и желтками. Соедините с опарой, добавьте соль, тертую лимонную цедру и поочередно небольшими порциями введите оставшуюся муку. Замесите тесто и поставьте в теплое место для расстойки.

Раскатайте тесто и вырежьте небольшие кружки. Выложите их на смазанный маслом противень и дайте расстояться. Наколите вилкой, дайте постоять 20 минут и смажьте яичным белком.

Выпекайте булочки в предварительно нагретой духовке до золотистого цвета. Горячие булочки смажьте медом.

### **Пасхальные крендельки**

мука пшеничная - 4 стакана дрожжи быстродействующие - 1/2 ст. ложки сливочное масло - 2 стакана сахар - 3 стакана яйца - 2 шт. молоко - 1/3 стакана сахар ванильный по вкусу посыпка кондитерская бисер - 1 ст. ложка

Перемешайте муку с дрожжами. Масло взбейте с яйцами и молоком. Продолжая взбивать, добавьте сахар, ванилин, муку с дрожжами, тщательно вымесите тесто. Из теста сформируйте крендельки. Разложите крендельки на смазанном маслом противне, смажьте яйцом. Запекайте 20 минут в умеренно нагретой духовке.

При подаче оформите кондитерской посыпкой.

### **Пасхальный венок**

молоко - 1/2 л дрожжи прессованные - 50 г сахар - 150 г и столько же для начинки кардамон - 1 1/2 ст. ложка соль - 2 ч. ложки маргарин - 200 г мука пшеничная - 950 г масло сливочное или маргарин для начинки - 100 г корица - 2 ст. ложки глазурь (сахарная пудра с лимонным соком) цукаты из ананаса и папайи вишня коктейльная

Растворить дрожжи в чуть теплом молоке. Добавить сахар, кардамон, соль и часть муки, замесить тесто. Затем добавить размягченное масло и оставшуюся муку и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук и от стенок посуды. Накрыть тесто салфеткой и дать тесту подойти в теплом месте в течение 30 минут. Разделить готовое тесто на 2 части. Каждую часть раскатать в прямоугольный пласт, смазать размягченным маслом и посыпать сахаром и корицей. Тесто завернуть рулетом с широкой стороны, выложить в круглую форму для кексов. Поверхность надрезать ножницами, но не до конца, на ломтики толщиной 1 см. Ломтики поочередно отогнуть в разные стороны. Со вторым венком проделать то же самое.

Накрыть венки салфеткой и дать им подойти. Поверхность смазать яйцом и выпекать в духовке при 200 °С до готовности.

Сахарную пудру соединить с соком и перемешать.

Поверхность готовых венков смазать сахарной глазурью и украсить цукатами и вишней.

### **Пасхальный хлеб**

сливки жидкие - 1/2 стакана дрожжи прессованные - 25 г яйцо - 2 шт. сахар - 80 г мука пшеничная - 450 г масло сливочное - 50 г изюм - 1/2 стакана миндаль рубленый для украшения

Растворить дрожжи в чуть теплых сливках, добавить яйца, сахар, муку, масло и замесить тесто. В конце добавить изюм. Накрыть тесто салфеткой и дать подняться в теплом месте. Затем из теста сформовать круглый хлеб, накрыть салфеткой и дать подняться ещё раз.

Поверхность хлеба смазать яйцом, нанести орехи и выпекать в духовке, разогретой до 175 °С в течение 40 минут.

Печем куличи оглавление православной обрядовой кулинарии: истинная пасха христовая оригинал страницы

## ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ

При выпечке куличей необходимо помнить следующее:

Тесто для кулича не должно быть жидким (куличи расплывутся и будут плоскими) и не должно быть густым (куличи будут слишком тяжелыми и быстро зачерствеют).

Тесто должно быть такой плотности, чтобы его можно было разрезать ножом, и оно к ножу не прилипло, а при делении куличей не надо было бы подсыпать муки.

Куличное тесто месят как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук или от стола.

Тесто должно подходить три раза: первый раз подходит опара, второй раз – когда добавлены все продукты, в третий раз – когда тесто уложено в формы.

Куличное тесто не любит сквозняков, а любит тепло, поэтому куличи должны подходить в теплом месте при температуре 30-45 градусов.

Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться до 3/4 высоты формы, а затем ставят в духовку.

Готовый к выпечке кулич смазывают яйцом, взбитым с 1 ст. ложкой воды, и маслом, посыпают орешками, крупным сахаром и сухарями.

Чтобы кулич поднялся ровно, перед выпеканием в его середину втыкают деревянную палочку. Через определенное время палочку вынимают. Если она сухая, кулич готов.

Выпекают кулич в увлажненной духовке (для этого в низ ставят емкость с водой) при температуре 200-220 градусов.

Кулич массой меньше 1 кг выпекают 30 минут, массой 1 кг – 45 минут, массой 1,5 кг – 1 час, массой 2 кг – 1,5 часа.

Если кулич начинает сверху пригорать, его прикрывают сухой бумагой. Готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет.

### Кулич бабушкин

6 стаканов муки, 6 яиц, 0,5 литра молока, 1,5 стакана сахара, 300 г маргарина, изюм, ванилин.

Все компоненты для теста брать в теплом виде: 1 бутылку молока вылить в большую миску, где будет тесто, 1,5 стакана сахара слегка подогреть и размешать, 3 стакана муки, поставить в теплое место на 1,5-2 часа (чтобы увеличилось в объеме вдвое). 6 желтков растереть с 1,5 ст. сахара добела, добавить ванилин и в тесто. 300 г маргарина растопить и добавить половину его в тесто. Белки взбить и тоже в тесто. Добавить еще около 3 ст. муки и месить: на доску насыпать муки, положить тесто. Руки очистить, вымыть, смазать оставшимся маргарином и месить. Снова очистить руки, смазать и месить пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить тесто в миску и снова поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Изюм помыть, залить кипятком. Потом вытереть полотенцем, обвалить в муке и вмесить его в тесто. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. пусть еще немного постоит. Выпекать в духовке (не выше 150 град.) 1,5 часа. Если сверху будет подгорать, то положить влажную бумагу. На сколько порций: 8. Рецепт прислал(а): Нуми

### Кулич заварной

Мука 12 стаканов, распущенное масло 1/2 стакана, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, молоко 1 стакан, дрожжи 50 г, жидкий чай 2 стакана, 3/4 стакана изюма, соль 2 чайные ложки.

Накануне в 8 часов вечера залить дрожжи половиной стакана тепловатой воды и дать дрожжам подняться. Заварить полстакана муки половинкой стакана кипящего молока и хорошенько размешать. Если плохо заварилось, то немного прогреть, постоянно помешивая. Когда дрожжи подойдут, смешать их с тестом, добавить остывшее кипяченое молоко, соль, яйца (чтобы немного осталось для обмазки). Подсыпать муки, чтобы получилось густое тесто, размешать его до гладкости и поставить до утра в теплое место подходить, хорошенько укрыв. В шесть-семь часов утра влить в тесто подогретое, но не горячее распущенное масло и влить понемногу два стакана некрепкого теплого чая, размешанного с сахаром. Всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. Вывалить тесто на стол и бить его хорошенько до тех пор, пока в нем не появятся пузыри.

После этого выложить тесто в заранее обмазанную изнутри маслом посуду, покрыть посуду чем-нибудь теплым и оставить тесто подходить. Через час тесто выложить на доску, вмесить в него изюм, еще побить, но осторожно, и дать подойти в той же посуде еще полчаса. Теперь тесто можно разложить в обмазанные маслом формы, дать тесту подойти, смазать верх кулича яйцом и ставить печь.

Этого количества теста хватит на два кулича.

### **Кулич миндальный**

1 кг муки, 500 г молока, 50 г дрожжей, 5 яиц, 200 г сахара, 300 г сливочного масла, 200 г очищенного миндаля, 1 лимон, 1 стакан изюма, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, охладить его до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив столовую ложку сахара. В молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить взбитые с оставшимся сахаром желтки яиц, растопленное сливочное масло, натертую цедру лимона, часть измельченного миндаля, изюм и соль. Тщательно перемешать. Оставшиеся белки яиц взбить в густую пену и добавить в тесто, осторожно перемешивая (сверху вниз). Тесто положить в смазанную маслом, обсыпанную мукой форму, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать оставшимися миндальными орешками. Выпекать до готовности при температуре 180 градусов.

Форму заполняют тестом наполовину, дают тесту подойти до 3/4 высоты формы, а затем уже смазывают и выпекают.

### **Кулич пасхальный**

Молоко 3 стакана, мука 12 стаканов, дрожжи 50 г, яйцо 7 штук, сахар-песок 2 стакана, соль 1 чайная ложка, 1/2 стакана топленого сливочного масла; 1,5 стакана изюма, душистые приправы: одна палочка ванили, 10 орешков кардамона или 2 капли розового масла.

Развести опару на трех стаканах молока, шести стаканах муки и дрожжах. Поставить ее в тепло. Растереть пять желтков с двумя стаканами сахара, одной чайной ложкой соли и душистыми приправами. Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить еще два яйца, влить чуть разогретое топленое сливочное масло, всыпать шесть стаканов муки, но чтобы тесто не было слишком густое. Выбить тесто хорошенько на столе, всыпать в него полтора стакана изюма и дать тесту до утра подойти. Утром побить еще и дать полежать. Затем положить половину сделанного теста в форму, дать ему подняться до 3/4 высоты формы и ставить в печь. Данного количества теста хватит на два кулича.

Считается, что кулич поднялся, когда поверхность покрылась сплошными пузырями и от прикосновения "ходит ходуном".

### **Кулич пасхальный**

Мука - 500 г, Сахар - 150 г, Масло - 180 г, Соль - 0,5 ч. ложки, Сухие дрожжи САФ-МОМЕНТ - 1 пакетик, Молоко - 170 г, Яйца - 2 шт., Желтки - 3 шт., Молоко - 170 г, Цукаты - 50 г, Цедра лимона - 1 ст. ложка, Изюм - 150 г, Орехи грецкие - 120 г, Ром - 2 ст. ложки, Ванилин - 1/3 ч. ложки, Корица молотая 1/3 ч. ложки, Кардамон - 1/3 ч. ложки, На посыпку: сахарная пудра - 40г.

После смешивания дрожжей с половиной нормы муки добавьте подогретое молоко и замесив опару, дайте ей подняться в теплом месте в течение 15-20 мин. Взбейте яйца и желтки с сахаром, добавьте соль, ром, ванилин, кардамон, корицу. Соедините всё с опарой, добавьте оставшуюся муку, размягченное масло, замесите мягкое

тесто и поставьте подниматься в теплое место на 30 мин. После обминки теста добавьте цукаты, предварительно смешанные с цедрой, орехи, изюм и дайте ему подойти 20-30 мин. Смажьте форму для кулича маслом, заполните ее тестом на 1/3 и дайте подняться еще на 1/3 объема формы. Смажьте верх кулича яйцом. Выпекайте первые 30–35 мин при 170-180°C, потом 25-30 мин при 150-160°C. Готовый кулич посыпьте сахарной пудрой.

### **Кулич по-польски**

1,5 кг муки, 1 стакан молока, 2 стакана сливок, 50 г свежих дрожжей, 10 яиц, 800 г сахара.

Стакан горячего молока, горячие сливки и муку тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока. Прибавить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и два яйца, перемешать и, прикрыв тесто салфеткой, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить оставшиеся желтки, растертые добела с одной половиной сахара, и белки, взбитые с другой половиной сахара в густую пену. Массу осторожно перемешать (сверху вниз), добавив оставшуюся муку и дать тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбить, положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дать тесту еще раз подняться. Выпекать до готовности при температуре 180 градусов.

Тесто для кулича должно быть очень хорошо вымешано. Для этого тесто вываливают на стол или доску и бьют до тех пор, пока на поверхности не появятся пузыри.

### **Кулич с апельсиновой цедрой**

750 г муки, 1 стакан молока, 60г дрожжей, 180 г сахара, 180 г сливочного масла, 5 желтков, 2 яйца, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка апельсиновой цедры из варенья

Размешать дрожжи с небольшим количеством теплого молока, 1 чайной ложкой сахара, 1 столовой ложкой муки и поставить для брожения. Яйца, желтки и сахар взбить на водяной бане, пока не загустеет, а затем, взбивая, охладить. Теплую массу влить в муку, добавить забродившие дрожжи и теплое молоко. Старательно вымесить тесто. Оно должно отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм и измельченную апельсиновую цедру. Тесто хорошенько вымесить и оставить для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его нужно переложить в смазанные жиром и посыпанные мукой формы. Когда тесто подойдет еще один раз, кулич можно смазывать и выпекать. Выпекают куличи при температуре 180 градусов в течение 40 минут. Готовый кулич покрывают глазурью и посыпают мелкими карамельными шариками.

### **Кулич с изюмом**

Мука пшеничная 1 кг, дрожжи 50 г, сахарный песок 100 г, 3 яйца, сливочное масло 125 г, изюм 100 г, цукаты 50 г, толченый кардамон, корица, 3 ст. ложки молока.

Замесить с вечера достаточно крутое тесто: мука, 1,5 стакана теплой воды, дрожжи, 2 яйца, сливочное масло, сахарный песок, промытый изюм, мелко нарезанные кубиками цукаты, толченый кардамон, корицу. Все тщательно вымесить, покрыть полотенцем и оставить до утра подниматься. Затем выложить тесто на стол, долго месить, потом разделить на две части, посадить в смазанные маслом невысокие формы, дать подняться. Когда куличи достаточно поднимутся (поверхность покроется сплошными пузырями, и от прикосновения тесто «заходит ходуном»), растереть одно яйцо, смешать с молоком, смазать куличи, посадить в духовку и выпекать около 40 минут.

### </p><p> Кулич с лимонной цедрой

500 г муки, 150 г сахарного песка, 250 г сливок или молока, 6 желтков, 40 г дрожжей, 100 г сливочного масла, ванильный сахар или ванилин, тертая цедра одного лимона, 50 г изюма, 50 г миндальных орехов, жир для смазывания формы, сахарная пудра с ванилином, щепотка соли.

Муку просеять через сито. Изюм промыть теплой водой и обсушить. Миндаль ошпарить, очистить и измельчить. Приготовить опару из 100 г муки, сливок и дрожжей, растертых с половиной сахара и оставить ее для брожения. Желтки растереть с оставшимся сахаром до получения воздушной массы, добавить остальную муку, опару, щепотку соли, ванильный сахар или ванилин. Тесто месить до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм, лимонную цедру и подготовленный миндаль. Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму (до 1/3 объема) и оставить в тепле для брожения. Когда тесто поднимется, кулич можно ставить в прогретую духовку и выпекать до готовности. Готовый кулич посыпать сахарной пудрой с ванилином или полить глазурью.

Глазурь: 2 белка взбить с 200 г сахарной пудры до получения густой, воздушной массы и добавить по вкусу сок лимона.

### </p><p> Кулич царский

Дрожжи 50 г, сливки 3 стакана, пшеничная мука 1200 г, сливочное масло 200 г, сахарный песок 200 г, 15 желтков, толченый кардамон (10 зерен), 1 толченый мускатный орех, шинкованный миндаль (50 г), 100 г цукатов, 100 г изюма, толченые сухари 1 ст. ложка.

Развести дрожжи в стакане сливок и поставить из них густую опару, добавив половину пшеничной муки. Когда опара поднимется, ввести в нее растертые со сливочным маслом и сахарным песком яичные желтки, добавить оставшуюся муку, 2 стакана сливок, толченый кардамон, толченый мускатный орех, шинкованный миндаль, мелко нарезанные цукаты и промытый, высушенный изюм. Хорошо выбить тесто и оставить подниматься на полтора-два часа. Потом снова вымесить тесто, положить в смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями высокую форму. Наполнить форму до половины, дать тесту снова подняться до 3/4 высоты формы и поставить в духовку с несильным жаром.

Куличи из такого сдобного теста лучше выпекать в небольших формах.

### </p><p> Кулич шафранный

2 кг муки, 5 стаканов молока, 1/2 стакана дрожжей, 15 яиц, 400 г маргарина или сливочного масла, 700 г сахарного песка, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки кардамона или шафрана, 10 капель лимонного масла, 1 стакан рубленого миндаля и 1 стакан изюма.

Молоко подогревают до температуры парного, добавляют дрожжи, муку и хорошенько размешивают. Когда тесто поднимается, в него добавляют 10 желтков, 5 яиц, растопленное масло, сахар, соль, кардамон или шафран, лимонное масло, изюм, миндаль и дают подняться. Тесто должно быть такой густоты, чтобы оно не приставало к рукам. Затем тесто кладут в формы, украшают изюмом, миндалем, смазывают яйцом с молоком и ставят в заранее разогретую духовку. Выпекают до готовности.

Лимонное масло можно заменить ванильными каплями или розовым маслом.

### </p><p> Кулич шоколадный

400 г муки, 50 г свежих дрожжей, 1,5 стакана молока, 15 яиц, 500 г сахара, 100 г порошка какао, 1-2 рюмки рома, 1/2 стакана красного вина, 100 г ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 1/4 чайной ложки молотой гвоздики, 1/4 чайной ложки кардамона, соль по вкусу.

Растворить дрожжи в небольшом количестве молока, смешать с мукой и поставить для брожения в теплое место. Затем добавить в тесто желтки яиц, растертые с сахаром добела, какао, ром, красное вино, молотые, просеянные ржаные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и все пряности. Массу перемешать и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в густую пену белки, соль по вкусу. Затем положить тесто в обильно смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в стойкую пену белки и соль по вкусу. Положить тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму. Когда оно поднимется в форме, выпекать кулич при температуре 180 градусов до готовности.

Пряные добавки для кулича нужно мелко смолоть в кофемолке и просеять через частое ситечко.

### **Пасхальный кулич**

3кг муки, 0.8 кг домашнего масла, 1 кг сахара, 20 желтков от домашних желтых яиц, 1.5 л молока, 120 гр дрожжей (мокрых), 200 гр изюма, по желанию- ванилин, цедра, коньяк 50 гр, манка 2 ст. л.

Развести дрожжи в 1 стак. теплой воды, добавить 1-2 ложки муки, поставить в теплое место на 20 мин. в миске. В бо-о-ольшую миску просеять муку, взбить желтки с сахаром, добавить туда 50 гр коньяка с ванилином, молоко, подошедшие дрожжи. Жидкую фазу влить в муку и месить 15 мин. Понемногу вливать растопленное масло, изюм(не мыть!!!!!!!), цедру. Месить не менее 40 мин (готовность определяется так: если тесто "пищит", и изюм выскакивает из теста, то готово). Последнее время я вымешиваю тесто миксером с тестовыми насадками, получается быстрее. Все накрыть полотенцем, поставить в теплое место и ждать, пока подойдет. Когда тесто подойдет, выкладывать в форму ( не более 23 формы), предварительно смазанную подсолнечным маслом и обсыпанную манкой. Выпекать (время определяю на глаз). Остужать на боку.

Рецепт, проверенный годами, который не стыдно опробовать на самых близких. Главные правила: 1. Во время приготовления не ругаться. 2. Форточки не открывать. 3. Всех из кухни выгнать. 4. На продуктах не экономить. 5. Выполнять все строго по инструкции. Успех гарантирован ( 8 лет назад при соблюдении всех правил мой первый кулич оказался шедевром, с тех пор успех повторяется каждый год с неизменным результатом.) Когда все выпечено и остыло можно готовить глазурь: 1 белок взбить с 1 стак. сахара, намазать верхушки куличей, обсыпать цветной ерундой.Глазурь- просто супер!

Ответы на вопросы, поступившие в процессе обсуждения на доске: -желтые яйца - значит с ярко-желтыми или оранжевыми желтками (домашние), -остужать на боку - значит вытащить пасочку из формы и положить на бок, пока не остынет, -выпекать при 200 градусах примерно 1 час, если форма большая, вроде банки от ананасов, и меньше, если маленькая, -форму обычно смазываю раст. маслом и обсыпаю манкой, -тефлоновые кастрюли подойдут, но лучше если они узкие и высокие, -степень готовности определяю на глаз(верхушка должна быть темно-коричневой), -куличей получается 15-20 шт, зависит от размеров формы, -формы : весь год собираю жестяные консервные банки от ананасов, компотов и пр., главное, чтобы они были узкими и высокими (диаметр дна 8см, высота 12см-примерно), - на этот раз думаю все формы обязательно выстелить по дну промасленной бумагой.

### **Кулич с облепиховым соком**

Яйца, масло и молоко смешать, добавить сахарный песок и всю массу тщательно растереть. Добавить разведенные в небольшом количестве дрожжи и половину муки, замесить тесто и дать ему подняться. Затем добавить облепиховый сок и оставшуюся муку, хорошо вымесить и снова дать подняться. Когда тесто подойдет, заполнить им приготовленные формы для выпечки до половины объема. После того как уложенное в формы тесто поднимется, их устанавливают в разогретую духовку. Выпекают, пока не появится запах печеного теста. Готовность кулича проверяют с помощью тонкой лучинки, втыкая ее в изделие. Если к ней не прилипает тесто, то

кулич готов. Формы достают из духовки, остужают и только после этого вынимают из них куличи. Верх кулича можно покрыть глазурью. Для приготовления самой простой глазури одно яйцо с четырьмя столовыми ложками сахарного песка взбивают миксером до состояния пышной пены.

мука 1 кг, сливочное масло 100 г, сахарный песок 300 г, молоко 250 г, яйца 5 штук, облепиховый сок 100 г, дрожжи 25 г, соль 1/4 чайной ложки

Кулич морковный Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками, уложить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до половины объема, занимаемого морковью), отварить под крышкой до готовности, протереть сквозь сито, добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль, сахар и замесить тесто. Дать ему подняться и заполнить наполовину приготовленные формы для выпечки. После того как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, установить куличи в духовку и выпекать на среднем огне.

мука 1 кг, сливочное масло 100 г, сахарный песок 200 г, молоко 2 стакана, яйца 5 штук, морковь 300 г дрожжи 25 г, соль по вкусу.

### **Кулич морковный**

мука - 1 кг маргарин - 200 г морковь - 3 шт. яйца - 5 шт. молоко - 1 стакан сахар - 200 г вода - 1 стакан дрожжи - 50 г белки яичные - 2 шт. сахарная пудра - 8 ст. ложек мускатный орех молотый - 1/2 ч. ложки соль по вкусу

Морковь нарежьте кусочками, залейте стаканом воды, добавьте столовую ложку маргарина и припустите до готовности. Затем протрите через сито, добавьте теплое молоко, оставшийся маргарин, сахар, 4 яйца, соль, мускатный орех и взбейте миксером до однородной массы. Дрожжи залейте небольшим количеством теплого молока, добавьте сахар и оставьте на 1 час, затем добавьте во взбитую смесь, всыпьте муку и замесите тесто, поставьте его в теплое место и оставьте на 1,5-2 часа для брожения.

Формы смажьте маслом, дно покройте пергаментом, стенки обсыпьте мукой. Заполните формы тестом на 1/3, поставьте в теплое место и накройте полотенцем.

Когда тесто поднимется на ? высоты формы, смажьте верх яйцом и выпекайте при 200°C 50-60 минут. Кулич охладите в форме, затем выньте.

Для глазури яичные белки взбейте с сахарной пудрой до пенообразной консистенции, полейте кулич. Оформите цукатами, орехами и цветной посыпкой.

### **Кулич пасхальный 1**

</p><p> 500 мл молока 11 г сухих дрожжей (это 4 ч.л. без верха), (или 50-60 г сырых дрожжей) 1 кг муки 6 яиц 200 г сливочного масла или маргарина 1.5 стакана сахара 300 г изюма (изюм лучше замочить в теплой воде на 20-30 минут) 1 ч.л. ванильного сахара

Из указанного количества ингредиентов получается 3 кулича высотой 11 см и шириной 17 см и 6 маленьких куличей высотой 7 см и шириной 6 см. Молоко немного подогреть (чтобы оно было чуть теплее), растворить в нем дрожжи. Добавить 500 г муки хорошо размешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Опара должна увеличиться вдвое (на это потребуется около 30 минут). Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром до исчезновения крупинок. Белки взбить со щепоткой соли в пену. В подошедшую опару добавить желтки, перемешать. Следом добавить размягченное масло, перемешать. Затем добавить белки, перемешать. Добавить оставшуюся муку, замесить тесто. Тесто необходимо хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам. Снова поставить тесто в теплое место. Дать тесту хорошо подняться (на это потребуется 50-60 минут). Когда тесто поднимется, добавить вымытый изюм (цедру можно добавить вместе с изюмом), перемешать и снова поставить тесто в теплое место. Тесто должно хорошо подняться. Форму смазать маслом, выложить тесто на 1/3 высоты формы. Дать тесту еще раз подняться уже в

форме. Поставить в разогретую до 100 градусов духовку, выпекать 10 минут. Затем температуру прибавить до 180 градусов, выпекать до готовности (у меня кулич высотой 11 см и шириной 17 см выпекался 35 минут, 10 минут при температуре 100 градусов и 25 при температуре 180 градусов). Чтобы проверить готовность кулича, проткните его спичкой (или зубочисткой), если она сухая - кулич готов. Готовые горячие куличи смазать глазурью (2 белка взбить с 1 стаканом сахара) и посыпать кондитерской посыпкой или украсить цукатами.

### **Пасхальный шоколадный кулич**

мука пшеничная - 5 стаканов вода - 1/2 стакана дрожжи - 100 г желтки яичные - 16 шт. белки яичные - 12 шт. сахар - 2 стакана миндаль - 3 стакана шоколад - 200 г вино белое сладкое - 1 стакан ром - 1/2 стакана сухари толченые ржаные - 1 стакан цукаты - 1/4 стакана корица молотая - 1 ч. ложка гвоздика молотая - 1 ч. ложка сок 1 лимона

В воде разведите дрожжи, добавьте желтки, растертые добела с сахаром, муку, рубленый миндаль, часть тертого на терке шоколада, влейте вино и ром, всыпьте сухари, мелко нарезанные цукаты, пряности, сок лимона. Тесто перемешайте, дайте подняться, снова вымесите, добавьте постепенно взбитые белки. Тесто выложите в форму смазанную маслом, заполняя ее на 2/3 и выпекайте при 180°C около часа.

Готовый кулич полейте растопленным шоколадом и посыпьте сахарной пудрой.

### **Кулич домашний**

мука пшеничная - 1 кг дрожжи прессованные - 50 г молоко - 1-1 1/2 стакана яичный желток - 10 шт. сахар - 1 1/2 стакана масло сливочное - 200 г изюм - 1/2 стакана коньяк - 1 ст. ложка цедра лимонная тертая - 3 ч. ложки орехи мускатные тертые - 2 ч. ложки настойка шафрановая - 1 ч. ложка ванильный сахар - 3-4 ч. ложки соль - 1 г

Для опары в 1/2 стакана кипящего молока заварите 1/2 стакана муки, быстро размешав ложкой до получения эластичной массы. Дрожжи разведите в 1/2 стакана теплого молока и смешайте с 1/2 стакана муки, оставьте на 10 минут. Обе смеси соедините, накройте салфеткой и поставьте для подъема на 1 час. 9 желтков, сахар, соль разотрите до однородной массы, половину ее влейте в дрожжевую смесь, добавьте стакан муки, вымесите и дайте подойти в течение часа. Затем долейте остатки, добавьте 2 стакана муки и месите до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук.

Влейте постепенно теплое растопленное масло, вымесите, добавьте пряности, ванильный сахар, цедру, коньяк и дайте тесту подойти вторично. Перемешайте, добавьте 2/3 изюма, предварительно обваляв его в муке, и дайте тесту в третий раз подойти.

Разделите тесто на части, положите в формы до половины, засыпьте сверху изюмом и дайте подняться на 2/3 высоты формы. Затем смажьте желтком и поставьте в разогретую до 170–180 °С духовку на 45 минут.

### **Кулич прозрачный**

мука пшеничная - 320 г яичный желток - 8 шт. дрожжи прессованные - 50 г молоко - 200 г сахар - 100 г масло сливочное - 100 г

Разотрите желтки с сахаром, влейте теплое молоко с разведенными в нем дрожжами, всыпьте муку, замесите тесто и поставьте в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, введите в него растопленное масло.

Выложите тесто в форму так, чтобы она была заполнена на 1/3 объема. Дайте подняться и выпекайте в предварительно нагретой духовке

По материалам сайта [azbyka.ru](http://azbyka.ru)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/biblio/category144/category146/655/](http://detkiyumen.ru/biblio/category144/category146/655/)