



Пасхальный
СТОЛ





Н. П. Ивашкевич

Пасхальный стол

ТРАДИЦИИ

ОБЫЧАИ

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

SMART
Ленинград
1990



ББК—37.279

И24

Часть средств от реализации этого издания пойдет на восстановление собора Владимирской Богоматери в Ленинграде.

Художник *И. В. Зарубина*

- © Н. П. Ивашкевич, 1990
- © В. П. Голубев, предисловие, 1990
- © И. В. Зарубина, оформление, 1990

Об авторе

Наталья Павловна Ивашкевич родилась в Петрограде. Ей было десять лет, когда родители поселились в двух шагах от Невского проспекта, у Знаменской церкви, на месте которой стоит нынче «шайба»-метро. Училась на Моховой, в той школе, где было Тенешевское училище, в котором оставался еще воздух прошлого века.

В стенах квартиры Натальи Павловны теряется ощущение времени. Внушают к себе почтение старинные книжные шкафы. Два столетия служит семейству могучий диван, на котором сживали друзья дома — почтенные петербургские филологи, известные актеры, музыканты, а позднее и деятели кино. На них всегда смотрели со стен замечательные картины. Таких оазисов петербургской культуры в великом городе остается все меньше. Многого говорит здесь о наслоении исторических пластов, смещении судеб и нетленности традиций. Помнят стены и престольные праздники.

Самым любимым и почитаемым праздником в семье была Пасха. Особой религиозности, как утверждает Наталья Павловна, среди родных не проявлялось, но Пасха отмечалась всегда пышно, ярко и очень торжественно, великолепием отличался пасхальный стол. Старинные традиции и обряды до недавнего времени считались «пережитками древнего полудикого земледельческого быта». Отраднo, что в доме Натальи Павловны эти замечательные «пережитки» сохранились.

Защищала диссертацию в Пединституте имени Герцена, там же заведовала кафедрой технических средств обучения, но никогда не забывала пасхальных рецептов. Кулинарное искусство хозяйки в доме на бывшей Знаменской в разное время оценивали и знаменитый композитор Арам Хачатурян, и замечательный кинооператор Леонид Косматов. Пасхальный стол был итогом вдохновенья, терпенья, интуиции и любви к обычаям предков. Этим даром вполне обладает Наталья Павловна Ивашкевич — автор предлагаемых читателю эссе о куличах, пасхах и мазурках, пасхальных яйцах и вечном круговороте времени, которое в числе многих ценностей дарует еще и божественные яства.

Владимир Голубев

ИСТОКИ ПРАЗДНИКА

Православная Пасха празднуется весной не ранее 22 марта и не позже 25 апреля по старому стилю. Начинается обязательно с воскресенья. Точная дата устанавливается согласно лунному календарю на каждый год. Это один из самых главных праздников в христианской религии, утвержденный в честь воскрешения Иисуса Христа.

Праздник насчитывает много сотен лет. Мои представления о нем опираются на воспоминания о детстве и юности. Из современной семьи праздник Пасхи практически ушел, хотя о нем и рассказывается в сохранившихся до-революционных печатных источниках. Конечно, в какой-то мере осталась жить церковная, религиозная его часть, но в достаточно урезанном виде. Совсем недавно, например, вместо грандиозного праздничного крестного хода, устраивался лишь скромный обход внутри церкви. Если церковная часть праздника сейчас возрождается, то «бытовая» или «светская» — явно отстает. Забыты традиции. Праздник Пасхи имел свой особый стол, свои обычаи. Об этом и хочу рассказать. Одни вспомнят прошлое, другие познакомятся с пасхальными обычаями впервые.

Стефан Цвейг, в своей известной книге «Мария Антуанетта», как бы вскользь бросает фразу о том, что Россия в конце XVIII века еще была страной полуязыческой и полухристианской. Действительно, языческие обычаи и христианские догмы слились в нашем народе, и нельзя выбросить огромный пласт истории. Прошлое и последующие пути развития всегда тесно связаны.

Новый год в древности, как известно, начинался с весеннего равноденствия, что соблюдается некоторыми народами до сих пор. Весной приходит и праздник Пасхи.

Одним из символов праздника является яйцо. Древние азиатские и еврейские народы отмечали новый год именно тем, что ставили на стол яйца. В Персии люди приветствовали друг друга в праздник нового солнечного года, который наступал в марте, тоже окрашенными яйцами.

В древнем Риме окрашенные яйца использовали в религиозных обрядах и играх. Этот символ, видимо, пришел из времен язычества. Яйцо чтили, как творца природы, так как именно в нем зарождалась жизнь. Древние философы изображением яйца показывали происхождение мира. Персы величали яйцо в священных песнях, связывали его с ле-

гендами сотворения мира. Даже Плутарх возвеличивал яйцо и считал, что оно творец всей природы.

Праздник Пасхи особенно почитался у христиан. Празднование его было всеобщим и длилось значительно дольше других праздников — целых семь дней, всю Святую неделю.

С Пасхой связано много обычаев, поверий и единственный в году Пасхальный Стол. На Пасху готовили такие кушания, которые в течение года никогда не повторялись. Ели их один-единственный раз в году. Пасхе предшествовал самый длинный и самый строгий христианский пост. Длился он семь недель и последняя страстная неделя во многих семьях проходила не только без мясной и молочной пищи, не употребляли даже рыбу. Самый строгий пост в эту неделю исключал и растительное масло, не говоря о каких-либо лакомствах. Такие люди, которые придерживаются этого строжайшего поста, есть и сейчас, а в страстную пятницу перед Пасхой до вечера вообще никакой пищи не принимают. Кстати, современная медицина такой пост вполне оправдывает, считая голодание полезным для организма.

Начиная с четверга страстной недели шла подготовка к празднику Пасхи. Покупали муку, яйца, творог, телятину и другие продукты.

Готовили пасхи и куличи, запекали окорок, жарили телятину. Рыбные блюда вообще не готовили. Красили и расписывали яйца. Все должно быть готово к вечеру субботы, когда кулич, пасху и яйца несут святить, а затем возвращаются домой и на рассвете разговляются.

Службы в церквах идут при полном освещении — горят все свечи и лампы, а в домах обязательно зажигали все лампы и люстры. В далекие времена в страстную субботу вспыхивали огни на колокольнях и даже на башнях Кремля.

Пасха всегда считалась семейным праздником. Праздновали в кругу семьи, ходили в гости к ближайшим родственникам, особенно старшим. Пасхальный стол был вкусным, обильным и очень праздничным. Пасхальное воскресенье называлось светлым.

Был обычай всеобщего целования. Приходя в гости, брали с собой обязательно крашеное яичко. Приветствовали словами «Христос воскрес», а в ответ звучало «Во истину воскрес». Трижды целовались и одаривали друг друга яйцами. Наше поколение застало этот обычай еще в полной мере. В нем был оттенок всеобщего равенства, всепрощения. Нельзя забывать, что в старые времена большинство населения нашей страны было религиозно. Во время Великого поста говеющим отпускались грехи. Нам

детям непонятны были грехи старших, но с детства помнили, что в Пасху надо быть кротким, доброжелательным, стараться делать добро ближнему.

В купеческой среде был даже обычай, когда хозяин обращался к своим работникам с просьбой, чтобы они простили ему прегрешения и кланялся в пояс. Лукавили, конечно, некоторые богачи, но на окружающих действовали поклоны впечатляюще.

Старшие родственники нашей семьи рассказывали, что в дореволюционной России было принято собирать перед Пасхой деньги для выкупа должников из тюрьмы. Такую тюрьму дед именовал ямой. Данное название было общепринято для долговой тюрьмы.

И еще одно воспоминание детства. В старинных книжках для детей — конца XIX века, которые нам читали, рассказывалось о таком обычае: ловили немудреных птиц (синиц, снегирей), а потом продавали с непременным условием выпустить их на волю в пасхальное воскресенье. Покупали птиц для детей, а небогатые девушки сами копили деньги для такого приобретения, отказывая, видимо, себе в чем-то необходимом. Трудно сказать, как оправдывали птицеловов, зарабатывающих себе на жизнь этим промыслом. Но самую горячую симпатию и сейчас вызывают покупатели, стремящиеся дать беззащитному существу свободу. Собственно, это было воспитание добротой. Обычай утрачен уже в конце или даже в середине XIX века, как теперь удалось узнать.

Готовились к Пасхе все очень тщательно, ждали ее с нетерпением и благоговением. Девушки и молодые женщины обязательно одевались в белое, светлое, а юноши, по возможности, в черные выходные костюмы.

Если рождение Христа свершается ночью, то воскрешение его происходит на рассвете. И Пасха наступает с началом утра.

Толпы нарядных людей, малиновый звон колоколов, начало весны, радостное ликование, роскошный праздничный стол.

Есть в праздновании Пасхи некоторые различия между северными и южными частями света, но об этом позже.

РАСПИСНЫЕ И КРАШЕННЫЕ ЯЙЦА

Без крашеных яиц Пасхи представить невозможно. Сначала яйца тщательно мыли и вытирали. Для окраски продавались специальные порошки. Самым популярным был красный цвет. К сожалению, состав порошка нам неизвестен. Но нашли мы рецепты в старых справочниках.

Очень популярным был способ окрашивания яиц луковой шелухой. Собирали шелуху лука и варили в ней яйца 10 минут. Между прочим, этот способ не забыт и сейчас. Пользуются им часто. Яйцо после окраски аккуратно протирают масляной тряпочкой, чтобы навести блеск.

А вот другой, когда-то очень популярный, способ — забыт. Это окраска яиц шелковыми тряпочками. Для этого откладывали длительное время маленькие кусочки ярких шелковых тканей. Их затем расщипывали, смешивали, подбирая различные яркие цвета, и накладывали на яйца. Затем заворачивали ветошью и обвязывали нитками. Это сооружение кипятили не менее 10 минут, и затем вынимали, остужали вместе с оберткой, разворачивали. Получались красивые и не повторяющиеся рисунки. В данном деле тоже были мастера, но ведь и хлопоты стоили того. Красиво окрашенные яйца — гордость семьи. Времени здесь не жалели. В детстве мы просиживали за этим занятием часами. Нас, детей, увлекала кропотливая, но результативная работа.

Расписываются яйца специальными красками или просто акварелью. Такие яйца на юге имеют свое название — писанки. Как раньше, так и теперь роспись яиц бывает просто виртуозной: наносится мелкий разноцветный рисунок, а может рисоваться и целый сюжет. Портреты, сценки, рисунки для детей и т. д.

Следует дать практический совет, как в домашних условиях сделать несложную роспись яйца. Яйца варятся в течение 8 минут. Затем не снимая кастрюли с огня одно из яиц вынимается, вытирается и ставится в фарфоровую рюмку. На горячее сухое яйцо наносится нужный рисунок акварельной краской. (Лучше если кисточка будет хорошего качества). Акварелью пользуются по обычным правилам. Желательно подбирать яркие сочные краски. Хорошо смотрятся красные, зеленые, желтые, синие цвета. Когда вы кончите расписывать одну часть яйца, его надо повернуть белой частью наверх, а расписанной — вниз, и продолжать рас-

краску. На горячем яйце краска мгновенно высыхает и не расплывается. Затем вынимается второе яйцо из кастрюли, вытирается и опять расписывается в том же порядке. Не обязательно иметь талант рисовальщика. Очень красиво получаются мраморные рисунки — из множества точек, нанесенных кисточкой, волнистых линий, полос. Если на яйцо надо нанести несколько красок, то это делают последовательно, сначала рисуют одним цветом, потом другим.

Старайтесь представить, как будут выглядеть расписанные яйца все вместе, ведь на стол их поставите в какой-то вазе и важно общее впечатление. Положите на тарелку вокруг кулича, чтобы в поле зрения было несколько яиц.

Кроме расписных натуральных яиц к Пасхе еще готовились и специальные подарочные. Их делали из стекла, хрусталя, фарфора с росписью. Ювелиры вытачивали миниатюрные яички даже из драгоценных металлов. В изготовлении таких яичек особенно преуспевала фирма Карла Фаберже.

Но вернемся к пасхальному столу, обратим внимание еще на одну его особенность — куличи и пасхи украшали искусственными цветами. Больше всего было, конечно, красных бумажных цветов. Наверно, их можно было купить, но во времена нашего детства жили все очень небогато и если в семье умели, то делали цветы сами. Собственно, к цветку особых требований не предъявляли. Изготавливали из цветной бумаги. Вырезали кружок с зубчиками по краям, затем его складывали гармошечкой или просто сминали бумагу снизу и заматывали проволокой. Если была зеленая бумага, то проволоку оборачивали ею и получался стебелек. (Учтите, для изготовления цветка нельзя использовать медную проволоку). Здесь тоже были умельцы. В нашем доме долго сохранялись специальные деревянные колодочки с шарообразными углублениями разного диаметра, а к ним палочки с наконечниками-шариками для придания формы лепестка бумажкам и накрахмаленным кусочкам материи. У меня до сих пор сохранилась привычка изготавливать для пасхального стола цветы. Очень красивые и современные получаются из обрезков парчи, яркой хлопчатобумажной ткани всех цветов. И, конечно, из бумаги. Даже листики из проволоки совсем не трудно сделать. Цветы втыкаются в пасхи и куличи при подаче на стол.

Украшение освященного кулича объяснимо тем, что он является как бы домашним артосом, который служит обязательным символом церковной пасхальной службы. Артос — всецельная просфора, большой раскрашенный хлеб

с изображением креста. В старину его даже золотили, писали стих «Христос воскрес». Сейчас он оформляется скромнее. Артос помещается на налое перед иконостасом и стоит до конца святой недели, потом разделяется на небольшие кусочки и раздается прихожанам.

Пасхальный стол украшается также живыми цветами в горшках, которые ставятся в комнатах, на столы с угощением. Украшаются цветной бумагой, бумажными кружевами, зеленью и все мясные блюда, подаваемые на стол. Скатерть должна быть яркой, посуду ставят самую красивую, нарядную. Не возбранялись и спиртные напитки. Пасхальный стол включал в себя, кроме пасхи и кулича, только холодные закуски. Как мы уже писали выше — это жареная телятина, ветчина или запеченный окорок. Вся эта снедь сразу же ставилась хозяйкой при появлении гостей. Оставалось лишь внести самовар или кофейник. Приходили на пасху без особого зова, правда, предварительно выясняли, не идут ли хозяева сами на пасхальный стол к родным или знакомым. Часто звали к себе, возвращаясь после посещения церкви.

Несколько отличался и до сих пор отличается пасхальный стол на юге, в частности, на Украине. Благоговение, с которым относились к празднику Пасхи, сохранилось там и сейчас. Мало что изменилось с прежних времен, особенно в сельской местности. Скажем, есть такое отличие: пасхой называют там мучное изделие, которое на севере — обыкновенный кулич, а творог ставят на стол без особого приготовления, называя его сыром. Особой гордостью хозяйки всегда была высота кулича — бабы. Чем выше, тем большее уважение заслуживало ее мастерство. Даже в кулинарных книгах указывались рецепты с возможной высотой выпеченного изделия: например $3/4$ аршина, т. е. около 50 см. Не старайтесь этого достичь в газовой плите. Ничего не выйдет. Нужна русская печка. Классическая украинская пасха сверху покрывается виртуозной кружевной сладкой глазурью. Для такого украшения тоже нужен опыт, мастерство и терпение. Украинский пасхальный стол не обходился без поросенка с хреном, традиционным был когда-то барашек из масла, домашняя колбаса, сало. Раскрашенные яйца укладывают в широкую вазу на зеленый мох.

Кроме высокой бабы на столе, как раньше, так и теперь, ставят лепешки очень большого размера (иногда до 70—80 см), покрытые сверху сахаром, и небольшие лепешки с орехами. В западной части Украины традиционными являются мазурки, сделанные по различным рецептам.

Удивительное мастерство проявляют и до сих пор украинские девушки в разрисовке яиц — писанок. Были на Украине и другие особенности праздника. Так в праздник использовали длинные и толстые свечи. Когда-то пчел было много и воск не был проблемой. Сейчас такую свечу не увидишь, пчел мало, а значит и воск экономят, он очень дорог. Открытость, веселость украинского народа всегда выносила праздник на улицу. Много пели, играли в игры. Двери домов не закрывались. Между прочим, и сейчас они в сельской местности не закрываются, и с радостью сажают за стол любого гостя — и своего родственника, и родственника соседа.

Другие народы отмечают Пасху иным столом. Но о праздничных блюдах лучше всего скажут рецепты.

ТВОРОЖНЫЕ ПАСХИ

Рецепты творожной пасхи были очень разнообразны. Однако многие из них выполнить уже нет возможности, так как ряд необходимых продуктов вышел из употребления. Мы приведем несколько рецептов. Некоторые использовали на Пасху каждый год, другие числятся в семейных архивах, но приготавливались только много лет назад, а есть и найденные в старых поваренных книгах. Постараемся дать рецепты, которые хоть и с затратой большого количества труда можно выполнить в современных условиях.

Приготовление пасхального стола всегда было очень трудоемким для хозяйки и находилось в зоне риска, как бы мы теперь сказали. Очень много волнений связывалось с результатами: получится или не получится. Все это остается и сейчас. И еще хотим предупредить — изготовление пасхи тяжелый труд, так как очень многое придется протирать, сбивать.

Необходимо также иметь кухонные предметы, которые нами уже забыты. Это прежде всего пасочница. Пасочница — это деревянный усеченный конус, состоящий из 4 сторон, который можно собирать и разбирать. Две из сторон имеют ушки, а в двух других сделаны прорезы, в которые входят ушки. Закрепляются обычно колышками в отверстиях ушек. Деревянные части имеют внутри резную поверхность — как правило вырезан крест, на других сторонах буквы «Х» и «В». Кроме того, нужны чашечки-подставки, на которые эти пасочницы, уже наполненные, ставятся. Излишняя жидкость стекает. Пасочница выкладывается куском сырой марли. Когда пасха выложена, то края марли загибают, на них кладут небольшое блюдечко, а сверху прижимают камушком (гнетом).

Пасха сырая простая

800 г творогу, 2 стакана сахарного песку, 2 стакана растопленного масла, 350—400 г густых сливок, 6 шт. желтков, ванильный сахар. (Количество желтков можно уменьшить). Положить творог под пресс. Растереть желтки с сахаром, добавить масло, ванильный сахар или ванилин. Протереть творог (можно пропустить дважды через мясорубку, в которой до этого никогда не мололи мяса). Соединить все ком-

поненты и хорошо растереть, чтоб масса стала гладкой. Можно прибавить миндаль, цукаты, изюм. Выложить в пасочницу и поставить под гнет в холодное место.

Пасха сливочная

5 чашек густых сливок, 5 чашек свежей сметаны, 2 чашки молока. Все смешать, поставить в духовку в легкий жар на несколько часов пока не створожится. Вылить все в салфетку и дать стечь сыворотке в холодном месте. Посолить творог по вкусу. Положить одно сырое яйцо. Растереть, чтобы не было комков. Приготовленную массу сложить в пасочницу под пресс. Поставить в холодильник.

В этот рецепт сахар кладется по вкусу — приблизительно около одного стакана. Пасха трудна для изготовления.

Пасха красная

2 литра топленого молока, 2 литра простокваши, 3 стакана сметаны и 1 желток. Все смешать и кипятить на слабом огне до тех пор, пока не отскочит сыворотка. Процедить через марлю. Протереть сквозь сито. Сахар и ванилин по вкусу. Положить в форму под пресс в холодное место. Пасха получается только из хорошо стопленного молока и натуральной сметаны, т. е. не восстановленной.

Пасха сырая

800 г творогу, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан густых сливок, ванильный сахар.

Отжатый творог растереть скалкой около 1 часа. Прибавить масло и опять растереть 1/2 часа. Затем добавить густых сливок и сахар, ванильный сахар. Все хорошо размешать и выложить в форму. Поставить в холодильник на сутки.

Пасха сырая превосходная

800 г творогу, 20 крутых желтков, 600 г мелкого сахарного песка, 600 г сливочного масла, ванильный сахар. Все растереть скалкой не менее часа, потом положить в форму.

Творожная пасха с лимонной цедрой

1200 г творогу, 200 г миндаля, 400 г сахарного песка, ванильный сахар, лимонную цедрю по вкусу, 1/2 чашки густых сливок, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, 6 сбитых добела желтков.

Творог положить под пресс, затем протереть (можно дважды пропустить через мясорубку, но, в которой не мололи мяса). Положить в творог все указанные выше компоненты. Смешать, хорошо растереть, уложить в форму, а затем поставить в холодное место.

Вареная пасха

1600 г творогу положить под пресс в холодное место. Смешать с 1/2 чашки сметаны, прибавить 2 яйца, 200 г сливочного масла (теплого), ванильный сахар, 400 г мелкого сахарного песка. Все протереть, положить в кастрюлю (не эмалированную) поставить на плиту и варить на слабом огне, все время помешивая, пока на поверхности не появятся лопающиеся пузырьки. Остудить. Выложить в форму под пресс. Поставить в холодильник на сутки. Нужен опыт, чтобы хорошо сварить пасху.

Пасха заварная

1600 г творогу (отжатого), 8 шт. желтков, 400 г сахарного песка, 350 г сливок, 400 г сливочного масла, ванильный сахар, изюм. Желтки растираются с сахаром, разводятся сливками и добавляется ванильный сахар. Все положить в кастрюлю (не эмалированную) и варить на слабом огне, пока не начнет густеть и не появятся пузырьки на поверхности. Тогда снять с огня, положить в горячий лезон сливочное масло, нарезанное кусочками, размешать, остудить.

Творог положить под пресс на несколько часов в холодном месте. Протереть (можно два раза пропустить через мясорубку, в которой не мололи мяса). Соединить творог и лезон, непрерывно мешая. Лучше всего это сделать миксером. Добавить изюм. Выложить в пасочницу, покрытую внутри сырой марлей, положить под гнет и поместить в холодное место не менее чем на ночь.

Рецепт этот используется нами ежегодно и дает отличные результаты, если продукты свежие.

Пасха с пенками

3,5—4 литра молока или сливок для творога, 3,5 литра сливок для пенек, 400 г сливочного масла, 400 г сахарной пудры или очень мелкого сахара, 5 шт. желтков, 350 г сливок для взбивания, ванильный сахар, цукаты. Лимонная кислота.

Вскипятить молоко или сливки в кастрюле. Когда вскипит, снять с огня и опустить лимонную кислоту на кончике ножа. Мешать пока молоко не свернется и образуется творог. Откинуть все на полотняную салфетку, дать стечь сыворотке. (Лучше подвесить на палке над тазиком в холодном месте). Творог остудить и протереть (можно пропустить через мясорубку).

Должно получиться около 600 г творогу. Приготовить пенки из сливок. Для этого сливки кипятить и снимать все время образующиеся пенки, складывать их в отдельную посуду.

Растереть масло с сахаром добела, добавить ванильный сахар. В полученную массу постепенно добавлять желтки (все время растирая). Затем творог, пенки. Когда все хорошо смешается, добавляют цукаты, взбитые сливки, перемешивают и выкладывают в пасочницу под гнет. Ставят в холодильник.

Эту пасху я ела только в детстве, т. е. в 20-е годы.

Шоколадная пасха на сметане

1200 г сметаны, 400 г шоколаду, 400 г сливочного масла, 6 штук желтков, 400 г сахарного песка, 1/2 стакана сливок (10%-ных), ванильный сахар.

Для приготовления пасхи сметану завязывают в салфетку и подвешивают на несколько часов, обязательно в холодном помещении. Нужно чтобы стекла вся сыворотка. Растереть желтки с сахаром добела. Положить ванильный сахар (лучше если есть ваниль). Шоколад натереть на терке. Можно 200 гр. шоколада заменить порошком какао по вкусу. Всыпать шоколад в желтки и все развести сливками. Переложить в кастрюлю (не эмалированную) и поставить на плиту.

Варить на слабом огне до густого налета на ложке, все время помешивая. Остудить и смешать со сметаной, добавить растертое добела сливочное масло. (Можно использо-

вать для смешивания миксер). Застывшую массу уложить в форму, выстланную марлей, под гнет не менее, чем на 48 часов. Поставить в холодильник. Подавать на стол из холодильника.

Этот рецепт нами используется обязательно каждый год. Очень надежен.

Шоколадная пасха с творогом

1 кг свежего творогу, 1 кг густой сметаны, 1/2 чашки истолченного миндаля, 1/2 чашки варенья малинового или другого, 400 г сахарного песка, ваниль, 1 плитку шоколада. Раскатать творог скалкой, чтобы превратился в сплошную массу. Шоколад натереть на терке. Смешать все компоненты в глиняной или эмалированной посуде. Растирать около часа. Выстлать пасочницу сырой салфеткой, и положить под пресс не менее, чем на 48 часов в холодильник.

КУЛИЧИ

Для приготовления куличей нужны специальные металлические формы, лучше разъемные. К сожалению, старинные формы повсеместно утрачены, а новых просто никто не делает. Поэтому в качестве формы могут использоваться металлические банки, старые кастрюли. Очень большим размером форм увлекаться нельзя, так как современная газовая плита не позволяет выпекать такие изделия, которые можно было приготовить в русской печи. Максимальная высота современной формы 20—25 см. Перед тем как уложить в форму тесто, она обкладывается бумагой, смазанной маслом и посыпанной мукой. Вынимать куличи надо на мягкую подушку, покрытую салфеткой. Только после того как тесто остыло можно снять бумагу и поставить кулич на доску. Если печете бабу из легкого теста, то после освобождения от формы ее слегка покатывают по подушке и только когда затвердевает ставят на стол. Вообще с выпечкой так называемых кружевных баб очень много хлопот и они не всегда удаются. Все куличи перед подачей на стол посыпают сахарной пудрой.

Кулич обыкновенный

1 кг муки высшего сорта, 1,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 100 г сахара, 100 г масла, 5 яиц, соль, ваниль, орехи или миндаль, изюм. Половину муки всыпать в посуду для теста, налить согретое молоко и дрожжи и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, положить желтки, растертые с сахаром, посолить, размешать, добавить теплое масло и оставшуюся часть муки, изюм, часть миндаля (если есть). Сбить белки и тоже положить в тесто. Дать подняться. Хорошо вымесить. Затем положить в форму, заполнив на 1/3, положить оставшийся миндаль или орехи и изюм сверху. Дать подняться до 2/3 формы и затем ставить в печь приблизительно на 1,5 часа. Готовность кулича пробуется тонкой деревянной палочкой. Если кулич готов, то палочка после того как ею проткнуть кулич, останется сухой.

Кулич очень хороший

600 г муки высокого качества, 200 г масла, 600 г сахарного песка, 7 желтков, 4 белка, 350—400 г молока, 50 г дрожжей, ваниль или ванильный сахар, кардамон, соль по вкусу, изюм 0,5 стакана, миндаль для украшения (или орехи), цукаты 0,3 стакана, мускатного ореха 0,3 шт. (если есть).

Развести дрожжи в подогретом молоке и поставить на них густую опару из половины муки. Когда опара поднимется, ввести в нее растертые с сахаром и маслом желтки, толченый кардамон, перебранный, промытый изюм, натертый на терке мускатный орех, нарезанные цукаты и оставшуюся муку. Замесить хорошо тесто. (Можно для этого использовать миксер). Поставить подниматься на 1,5—2 часа. Подготовить металлическую форму для кулича, как было указано выше. Заполнить форму тестом на 1/3 и дать подняться до 3/4 высоты. Украсить орехами. Можно смазать белком. Выпекать не в очень горячей печи. Готовность определяется при помощи деревянной палочки.

Не следует печь кулич слишком большого размера, так как он в этом случае не пропечется.

Приводим также рецепт кружевной бабы, которая всегда была окружена легендами о необыкновенном ее вкусе и трудности изготовления. Совершенно обязательно иметь разъемную форму. Когда у нас в семье пекли такую бабу, то строго следили, чтобы не хлопали в доме дверьми, а детям запрещали бегать по кухне. Пекли ее по рецепту из старой поваренной книги, который здесь и приводится.

Кружевная баба

350 г сливок, 15 желтков, 150 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 100 г очень мелкого сахарного песка, 600 г муки, соли по вкусу, аромата по желанию.

Из половины муки приготовить жидкую опару на сливках и поставить в теплое место на 1,5 часа. Выбить желтки с сахаром до такой степени, чтобы они побелели и превратились в пену. Когда опара поднимется, осторожно, поочередно вводить в нее желтки и оставшуюся муку, при этом выбивая тесто лопаточкой. Положить соли по вкусу и, если хотите, несколько капель аромата (какая у вас есть эссенция). Прибавить в тесто, растертое добела, сливочное масло. Положив масло в тесто, опять месить. Поставить подниматься на 1,5—2 часа. Залог успеха в изготовлении теста — хорошо его месить, до тех пор пока на поверхности не появятся большие пузыри. Когда тесто вновь поднимется, то наполнить форму на 0,5 вышины (готовится форма, как было сказано в предыдущих рецептах). Дать подняться на 3/4 вышины и поставить в легкий жар. Если в доме есть русская печь, то успех выпечки гарантирован. В газовой и электрической печах можно выпекать, если у вас есть опыт и печь в хорошем состоянии. Кроме того, в этом случае надо разделить тесто на меньшие порции. Когда баба будет готова (попробовать лучинкой), следует выложить ее на подушку и катать пока не остынет.

Если пасхальный стол делаете первый раз, то лучше испечь просто кулич, а уже на следующий год попробовать свои силы в изготовлении бабы.

В заключение дадим рецепты мазурки. Мазурка ставится не только на пасхальный стол, но может изготавливаться и для любого праздничного стола. Очень популярна в западных областях нашей страны. К сожалению, семейный рецепт мазурки утерян, поэтому приводим те, которые даются в старинной поваренной книге.

Мазурка простая

200 г масла, 200 г сахара, 6 яиц, 1/2 чашки миндаля, 200 г муки высшего сорта.

Растереть масло добела с сахаром и желтками. Соединить с мукой, миндалем, сбитыми белками. Хорошо размешать и положить в глубокий противень, выложенный

бумагой, смазанной маслом. Печь в легком жару. Мазурка должна в конечном итоге подсохнуть. Если хотите ее разрезать, то лучше это сделать когда изделие почти испеклось, но еще не подсохло. Толщина изделия полпальца.

Апельсиновая мазурка

200 г сливочного масла, большая кружка муки, 2 целых яйца, 200 г сахара, 1 рюмка рома. Все смешать и сделать тесто. Тонко раскатать. Вырезать кружки теста нужного диаметра и сделать рант. Испечь. Вынуть из печи и сейчас же намазать массой, поставить на 5 мин. в легкий жар.

Для массы: стереть на терке 1 апельсин, 1 лимон, добавить 400 г мелкого сахарного песку (вынуть зерна из апельсина и лимона). Растирать полчаса. Намазать испеченное тесто.

ОБЫЧАИ, ИГРЫ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

Обычай, отличающий Пасху от всех других праздников, — это христосование — целование друг друга трижды и одаривание красными яйцом. Длится оно всю святую неделю. Еще в детстве мне объяснили, что обычай установлен первыми учениками Христа, которые, узнав о воскресении Спасителя, сообщали верующим радостную весть — «Христос воскрес», а те восклицали «Воистину воскрес». Лобзание же было знаком любви. Красные яйца — это воспоминание о крови Христа.

Неутолимая детская любознательность заставила как-то задать вопрос: а почему яйца на Пасхе бывают расписанные, цветные? Оказывается, и здесь есть своя легенда: когда Иисуса Христа вели на распятие, то ему повстречался простой человек, который нес на продажу яйца. Увидев мучения Христа, несущего тяжелый крест, человек проникся жалостью и попытался помочь Христу нести его ношу. Поставил корзину с яйцами на землю, а когда вернулся и поднял ее, то оказалось, что яйца получили необыкновенно красивую окраску. Хотя человек этот был очень беден, он не стал продавать яйца, а сохранил их, так как понял, что это Божье дело. Так возник обычай красить яйца. Кстати, обычай христосования, одаривания яйцами — отличительная особенность русской Пасхи. Ничего подобного в других странах не наблюдается. Известно, что Суворов после заутрени и обедни одаривал всех яйцами, со всеми христосовался. А так как яиц надо было много, то рядом с ним стояли денщики с корзинами, наполненными разноцветными яйцами.

Преданий, связанных с обычаем дарения яиц, очень много. Они отличаются друг от друга. Расскажем еще лишь об одном, которое получило наибольшее распространение и позволяет объяснить популярность обычая. Связано предание с именем Марии Магдалины, которая через год после вознесения Христа пришла к Римскому императору для проповеди Евангелия и прежде всего поднесла ему красное яйцо со словами: «Христос воскрес».

Русская Пасха характеризуется целым рядом обычаев, не связанных прямо с религиозными легендами. Они вошли в народ, как игры, праздничные развлечения. Большинству людей известен обычай битья яиц на пасху. На эту тему выпускались даже почтовые открытки. Игра очень неслож-

ная: один держит в руке яйцо носиком вверх, а другой бьет его носиком другого яйца. Тот, у которого яйцо остается целым, продолжает игру уже с другим человеком.

А вот катание яиц совсем забыто, хотя в детстве нашего поколения оно занимало большое место в праздновании Пасхи. В Великий Пост игры были запрещены, поэтому эта доступная для детей игра, первая после долгого перерыва, доставляла массу удовольствия. Игра простая: ставился лоток с определенным наклоном, по которому скатывали яйцо на одеяло. У нас дети играли на большом столе, в других местах на полу. Игра имела смысл, если участвовало много народу. Каждый подходил с яйцом и пускал его по лотку. Если яйцо скатившись с лотка ударяло уже лежащее на одеяле, то это считалось как выигрыш. Требовалось умение направить движение яйца. Игра вызывала много веселых споров и была доступна всем — от самых маленьких, до самых старших в семье. При хорошей погоде у нас играли на балконе. В сельской местности для этой цели выходили в сад.

В литературе есть описания и других пасхальных игр. Например, игра в кучки. Считалось игрой для девушек. Насыпалось несколько кучек песка, но не меньше чем по две на каждого играющего. Затем под одну из пар кучек песка клалось яйцо (девушкой, которая в игре не участвовала). После этого играющие подходили и указывали на одну из кучек и естественно выигрывала та, которая угадывала, где спрятано яйцо. Игра это явно уступает эмоциональности катанья и особого распространения не имела. Во всяком случае в Петербурге—Ленинграде.

Удивительна фантазия русского народа. Каких только поверий не было. И опять связанное с яйцом и очень старое: если в первый день Пасхи пройти с первым снесенным яйцом, катая его по углам двора, то можно выгнать нечистую силу. Однако, при катании яйца надо быть осторожным, чтобы нечистый не схватил.

Вообще считалось, что в Светлое Воскресенье вся нечистая сила связана, бессильна. Изгнание нечистой силы начиналось уже в великий четверг. Кстати, на Украине, прослушав чтение 12 евангелий, возвращались с зажженными свечками и этими свечами выжигали кресты на воротах, на дверях, отгоняя беснующуюся в страстную неделю нечистую силу.

В дореволюционное время выпускалось много пасхальных открыток очень высокого качества. Так, есть на открытке картина М. Добужинского «Великий четверг», где

запечатлено возвращение после службы в Казанском соборе
трех женщин и ребенка. У них в руках зажженные свечи,
защищаемые от ветра оберткой. Они идут навстречу большому
празднику. Мы тоже теперь имеем возможность отметить этот
праздник согласно древним обычаям нашей страны — пасхой и куличом.

Желаем, чтобы пасхальный стол удался.

СОДЕРЖАНИЕ

Об авторе	3
Истоки праздника	4
Расписные и крашеные яйца	7
Творожные пасхи	11
Куличи	15
Обычаи, игры и развлечения	19

СП «СМАРТ», Ленинград 191040, ул. Пушкинская 10-4. СППО-2 Ленупр-
издата. Формат 84 · 108¹/₃₂. Тираж 100 000 экз. (1-й завод). Цена 1 р.

1 p.

SMART