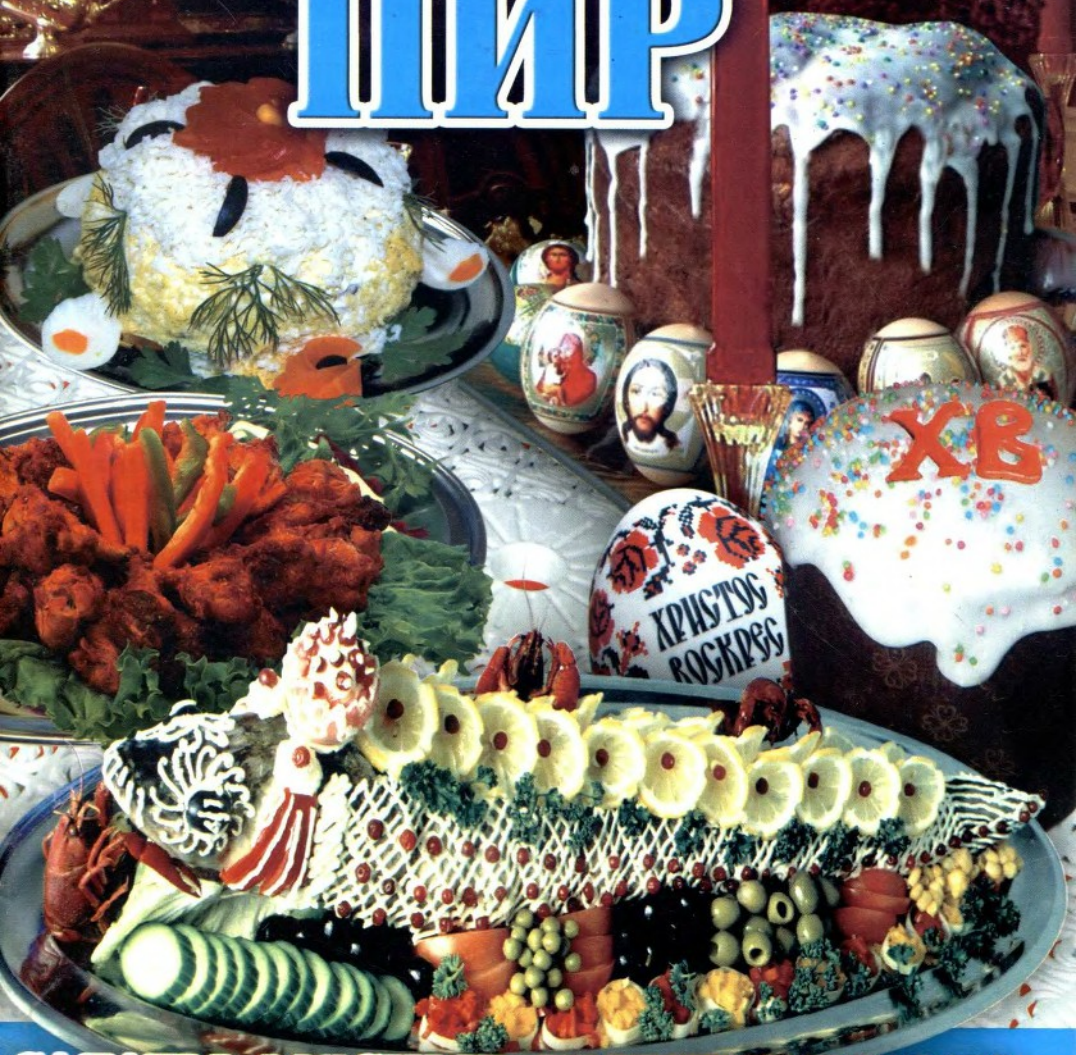


# ПАСХАЛЬНЫЙ ПИР



**САЛАТЫ, МЯСНЫЕ, РЫБНЫЕ БЛЮДА;  
КУЛИЧИ, БАБЫ, ПАСХА;  
РАДУНИЧНАЯ ТРАПЕЗА**



ПАСХА – 4 апреля

ПАСХАЛЬНАЯ СЕДМИЦА – с 4 по 11 апреля

РАДОНИЦА – 13 апреля

На апрель месяц выпадают кочующий в числах праздник Пасха (Великдень, Светлое воскресенье) и связанная с ним Светлая седмица (пасхальная неделя).

Пасха – самый великий христианский праздник – особо почитается в народе на протяжении 2 тысяч лет. Среди крестьян существовало поверье, что на Пасху «солнце играет на небе» и было много желающих подкараулить это мгновение.

К пасхальной ночи и к торжественной заутрени, когда во всех церквях провозглашается воскрешение Иисуса Христа, народ приурочил массу примет, суеверий и обычаев. Известный этнограф и писатель С. В. Максимов писал по этому поводу: «По мнению крестьян, в пасхальную ночь все черти бывают необычайно злы, так что с заходом солнца мужики и бабы боятся выходить на двор и улицу: в каждой кошке, в каждой собаке и свинье они видят оборотня, черта, прикинувшегося животным».

Однако, несмотря на это, находились смельчаки и озорники, которым все было нипочем. Они утверждали, к примеру, что если поцеловать замок у церкви на Пасху, то обязательно увидишь ведьму, а если выйти с пасхальным яйцом на перекресток дорог и «покатить яйцо вдоль по дороге – тогда черти непременно должны будут выскочить и проплясать трепака». В пасхальное воскресенье, по их утверждению, можно даже узнать, кто в деревне является ведьмой и сколько их. Для этого следует взять заговоренный творог, встать с ним «у церковных дверей и держаться за дверную скобу – ведьмы будут проходить, и по хвостам их можно сосчитать всех до единой».

На Пасху, читаем далее, «старики расчесывают волосы с пожеланием, чтобы у них было столько внуков, сколько волос на голове; старухи умываются с золота, серебра и красного яичка в надежде разбогатеть, а молодые взбираются на крыши», чтобы встретить солнце.

Пасху в народе считают таким праздником, когда высшие силы на радостях готовы исполнить любое желание православного человека. Эти желания принято произносить прямо на заутрени. Во время пасхальной службы девушки тихонько могут прошептать следующее: «Воскресение Христово! Пошли мне жениха холостого, в чулочках, да в порчонках!» «Дай бог жениха хорошего, в сапогах да с калошами, не на корове, а на лошади!» Все девичьи пасхальные приметы сводятся к одному: если девица ушибет локоть – значит ее вспомнил милый; если во щи упадет таракан, или муха – к свиданию; губа чешется – к поцелуям; бровь станет чесаться – кланяться с милым. Кроме того, девушки умывались с



красного яйца, чтобы быть румяной, становились на топор, чтобы сделаться крепкой и т. п.

Раньше частенько использовали этот момент и охотники. Они специально являлись в церковь с ружьями, и как только в первый раз звучало «Христос Воскресе», стреляли в воздух в полной уверенности, что этим выстрелом убивают черта и обеспечивают себе удачную охоту в течение года.

А вот и иные пасхальные приметы:

\* Если собака во время пасхальной утрени будет лаять на восток – к пожару, на запад – к несчастью.

\* Мороз или гром на первый день Пасхи предвещают хороший урожай льна.

\* Как дождь или погоды в первый день Пасхи, так весна дождлива будет.

«Как всякий большой праздник, к тому же длящийся неделю, Пасха заполнена различными играми, развлечениями, хождением в гости. На Пасху принято поздравлять друг друга с воскресением Христовым, христосоваться и обмениваться крашеными яйцами. На Пасху повсюду разрешается всем (мужчинам, парням) звонить в колокола, поэтому звучит непрерывный колокольный звон, поддерживая радостное, праздничное настроение».

Исключительно пасхальным развлечением повсеместно было катание яиц, для чего заранее приготавливались специальные желобки и выбирались опытными игроками яйца особой формы, которое бы легко разбивало другие яйца, а само бы при этом оставалось цело.

Не бывало Пасхи и без качелей. Едва ли не в каждом дворе устраивали качели для детей, а в традиционных местах (на деревенской площади, ближайшем выгоне и т. п.) загодя вкапывались столбы, навешивались на них веревки, прикреплялись доски и таким образом возводились общественные качели.

С Пасхи гуляния молодежи переносятся на открытый воздух: пляшут, водят хороводы, затевают игры на лужайках за околицей, на лесных полянах, в конце деревенской улицы.

На Пасху совершался обход дворов, напоминающий святочное колядование (его нередко так и называли «зеленые святки»).

Обрядовая сторона Пасхи нашла свое отражение в церковной пищевой символике и в самой праздничной трапезе. Традиционный для православных христиан набор ритуальных изделий и блюд включает «хлеб пасочен» (кулич, баба), творожную пасху и крашеные яйца.

Главное и непереносимое украшение пасхального стола – куличи. Их выпекают из сдобного дрожжевого теста, но высокими и круглой формы. По преданиям, саван Христа, похороненного по иудейским обычаям, был круглой формы. Этим и объясняется традици-

онная круглая форма кулича. А высоким он должен быть потому, что в весеннее время Пасхи все в природе оживает и тянется вверх.

Раньше трудно было представить праздничный стол в православной семье без творожной пасхи, часто нескольких видов. Главный компонент этого блюда – протертый творог, к которому добавляют сливочное масло, сметану или сливки, яйца и сахар. Творожные пасхи делали в виде четырехугольной пирамиды, которая олицетворяла Голгофу – горную возвышенность в Иерусалиме, где был распят Иисус Христос.

Поскольку яйцо – символ жизни, начала событий, к празднику Пасхи принято красить куриные, реже – гусиные яйца, а также расписывать их разнообразными рисунками и орнаментами. Такие яйца называют соответственно крашенками и писанками. Не принято красить яйца в темные мрачные цвета. Должен преобладать красный цвет и его оттенки. Окрашенное в красный цвет яйцо знаменует возвращение людей кровью Иисуса Христа. Крашеные яйца – символ праздника – придают особое своеобразие пасхальному столу.

В России в зажиточных семьях на покрытый светлой скатертью стол подавали куличи и пасхи нескольких сортов, крашеные яйца в блюде со свежими ростками пшеницы, овса или со специально выращенной травкой, называемой кресс-салат, окорок, ветчину, телятину, индейку и другие кушанья. Принято было сначала есть освященное, а потом другую пищу.

Украинский пасхальный стол красочно описан в книге М. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян». «Нет хозяина, который бы не имел к этому дню поросенка, колбасу, пасху и несколько крашеных яиц. Но вот воскресенский стол зажиточного пана, у которого пани придерживается родной старины: две, три даже четыре огромные сладкие пасхи, из превосходной крупитчатой муки, на масле, яйцах и сахаре; одна или две кислые пасхи, сырная пасха, ягненок из масла, пара поросят – один без фарша, другой фаршированный кашей и печенкой, у них в зубах – хрен; два ягненка – один без фарша, другой – фаршированный миндалем, изюмом и рисом; окорок ветчины и окорок буженины под сеткой из бумаги; кендюх, голова борова в натуре с глазами из маслин, воткнутых в сливочное масло; лук зеленый; кресс-салат зеленый; тарелка пшена, на ней соль четверговая; превосходное сало в кусках; несколько сортов сосисок и колбас, как-то: кровяная, простыя малороссийския; печеночные и пр.; масло, сыр, сметана, лук в кореньях; все это обложено крашеными в желтую, мраморную, наиболее в красную краску яйцами; эти яйца гусиные и куриные. Прибавьте к этому несколько сортов водок и наливок; тут есть и перчиковка, и калгановка, и кардамонная, и кусака, и сливянка, и малиновка, и рябиновка, и терновка».



## ПАСХАЛЬНЫЙ ПИР

### САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ

*Пучок щавеля, салата, листьев одуванчика, кинзы, черемши, зеленого лука, 2 картофелины, 200 г сливок, 400 г ржаного хлеба, 2 ст. л. оливкового масла, перец, соль, сахар и уксус по вкусу.*

Весеннюю зелень промыть, обсушить и руками разорвать на куски средней величины. Картофель отварить без кожуры, размять, добавить сливки, соль, перец, сахар, уксус и сделать жидкое пюре. Хлеб нарезать кубиками и обжарить на оливковом масле. Зелень разложить в красивой прозрачной посуде. Во время трапезы каждый кладет себе зелень на тарелку и поливает ее соусом.

### САЛАТ СВЕКОЛЬНЫЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ

*1 кг свеклы, 1 головка репчатого лука, 100 г майонеза, 3 ст. л. сметаны, 2-3 ст. л. тертого хрена, 1 ст. л. лимонного сока, перец и соль по вкусу.*

Свеклу отварить в течение 45 минут, остудить, очистить, нарезать соломкой и уложить в миску.

Приготовить соус из майонеза, сметаны, хрена, лимонного сока и нарезанного лука, приправив солью и перцем. Свеклу залить соусом, перемешать, выложить в салатницу и украсить кусочками хрена.

### ЗАКУСКА «САМОЦВЕТЫ»

*3 крупных свеклы, 300 г твердого сыра, 0,5 стакана клюквы, 3 зубка чеснока, 200 г батона, 5 ст. л. растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Свеклу помыть, целиком испечь в духовке до готовности, очистить, и нарезать соломкой фигурным ножом. Точно также нарезать сыр. Заправить все тертым чесноком с растительным маслом, посолить, поперчить и добавить клюкву. На разогретой сковороде поджарить гренки с чесноком и гарнировать ими закуску.

### ПАСХАЛЬНАЯ КОРОНА

*125 г крабовых палочек, 1 банка шпрот, 150 г свежемороженой или консервированной кукурузы, 150 г свежемороженого или консервированного зеленого горошка, 150 г свежемороженой или свежей цветной капусты, 1 морковь, 1 красный болгарский перец (маринованный), 1 пучок укропа, 1 яйцо, 100 г маслин, 2 куриных бульонных кубика, 25 г желатина, 1 зубок чеснока, черный молотый перец по вкусу.*

Желатин замочить в 3 ст. л. воды и дать набухнуть. В кастрюлю налить 1 л воды, довести до кипения, добавить бульонный кубик,

поварить 2 минуты и ввести замоченный желатин. В форму налить бульон слоем 1-2 см и охладить до застывания.

Морковь очистить, отварить и нарезать, шпроты разрезать пополам, крабовые палочки – кусочками, маринованный перец, вареный яичный белок и укроп – мелкой крошкой, маслины – кружочками.

Кукурузу, зеленый горошек и цветную капусту потушить в половине стакана воды, процедить и заправить солью, перцем и тертым чесноком (все по отдельности).

В тарелку (или в судок) налить бульон слоем 1 см, посыпать укропом, яичным белком, маринованным перцем и охладить. Когда застынет, нарезать кубиками.

В форму на застывший первый слой выложить шпроты и морковь, залить слоем бульона (он должен быть комнатной температуры) и охладить. Следующий слой – крабовые палочки, перец, маслины, кукуруза, зеленый горошек и цветная капуста. Потом опять шпроты и морковь. Каждый слой охлаждать. Окончательно залитую форму охладить в течение 5-6 часов. Перед подачей на стол форму с заливной короной опустить на 1 секунду в горячую воду, накрыть красивой тарелкой и перевернуть. Форму снять, а заливное украсить кубиками желе. Подать с соусом, смешав майонез с хреном.

### САЛАТ ВЕСЕННИЙ ИЗ РЕДИСА С РЕВЕНЕМ

*200 г редиса, 100 г молодого ревеня, 100 г зеленого лука, 2 яйца, сметана, сахар и соль по вкусу.*

Редис вымыть, нарезать кружочками, смешать с измельченным ревенем, посыпать солью, сахаром, заправить сметаной, перемешать и выложить горкой в салатник. Сверху посыпать рубленым зеленым луком и обложить дольками сваренных вкрутую яиц.

### САЛАТ ВЕСЕННИЙ ИЗ ЧЕРЕМШИ

*1 хороший пучок черемши, 4-5 картофелин, подсолнечное масло и соль по вкусу.*

Картофель вымыть, сварить или испечь, нарезать кубиками, смешать с мелко нашинкованной черемшой, посолить и заправить растительным маслом.

### САЛАТ ВЕСЕННИЙ ИЗ РАННЕЙ ЗЕЛЕНИ

*100 г щавеля, 200 г листьев молодой крапивы, 50 г листьев одуванчика, 100 г листьев подорожника, 100 г зеленого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, майонез и соль по вкусу.*

*Для украшения: зелень петрушки, редис.*

Зелень перебрать, промыть, обсушить и все мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Полученную смесь смешать с рубле-



ными яйцами, посолить, заправить майонезом, выложить в салатницу и украсить зеленью петрушки и кружочками редиса.

### СЕЛЬДЬ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

*500 г соленой (или маринованной) сельди, 100 г майонеза, 100 г готовой горчицы, 1 ст. л. растертых семян горчицы, 2 ст. л. лимонного сока, 150 г йогурта.*

Филе сельди разрезать на кусочки. К майонезу прибавить горчицу, горчичные семена, лимонный сок, йогурт, кусочки сельди и поставить на ночь в холодильник.

### ЩУКА МАРИНОВАННАЯ

*Щука весом 1 кг, 300-400 г репчатого лука, 200-250 г майонеза, перец и соль по вкусу.*

Щуку почистить, нарезать кусочками толщиной 1 см, сложить в эмалированную посуду, добавить нарезанный тонкими кольцами лук, душистый перец, соль, майонез, все вместе перемешать и поставить на 3-4 часа в холодильник. Затем кусочки щуки запанировать в сухарях и обжарить в растительном масле.

### СТУДЕНЬ РЫБНЫЙ

*100 г рыбной «мелочи», 100 г крупной отварной рыбы, 4 корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 вареное яйцо, 1 яичный белок, 5 г креветок, консервированные раковые шейки, 0,3 г душистого перца, 3 г соли.*

Рыбную «мелочь» (ершей, окуньков и др.) сварить, отвар отцедить, сложить в него филе судака, аргентины или другой нежирной рыбы, добавить петрушку, лук, соль, перец и варить до готовности рыбы.

Рыбный бульон осветлить яичным белком. Для этого яичный белок перемешать с холодным бульоном (в соотношении 1:5), ввести эту смесь в горячий бульон и довести до кипения, после чего выдержать в течение 20-25 минут на краю плиты и процедить через полотно.

В стеклянную салатницу аккуратно уложить нарезанные кусочки рыбы, консервированные раковые шейки или креветки, украшения из яйца и ломтики лимона. Все это осторожно залить рыбным бульоном и выставить на холод.

### РУЛЕТ СТОЛИЧНЫЙ

*300 г куриного мяса, 200 г мяса утки, 200 г мяса гуся, 50 г сливок, 4 яичных белка, 100 г сыра, 50 г говяжьей печени, 100 г консервированного горошка, 100 г ветчины, зелень и соль по вкусу.*

Вареную мякоть курицы, утки, гуся и вареную печень дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, хорошо взбить,

добавить натертый сыр, зеленый горошек, нарезанную кубиками ветчину, рубленую зелень, сливки, взбитые в крепкую пену белки яиц, все хорошо перемешать, выложить в целлофан, придать форму рулета и запечь в духовке, периодически смазывая поверхность целлофана маслом. Готовый рулет охладить, освободить от целлофана, нарезать ломтиками, уложить на блюдо и оформить свежими и маринованными овощами, фруктами, рубленой зеленью.

### ШАМПИНЬОНЫ МАРИНОВАННЫЕ

*500 г мелких шампиньонов, 0,5 л воды, 4 ст. л. соли, 0,5-0,6 л белого винного уксуса, 1 ч. л. семян тмина, 50 г оливкового масла.*

В кастрюле вскипятить воду с солью, всыпать очищенные грибы, поварить 5 минут и отцедить их через сито. Винный уксус подогреть с тмином, положить грибы и проварить еще в течение 5 минут. Затем грибы выложить в стеклянную банку, залить маринадом так, чтобы они были полностью покрыты, на маринад налить толстый слой оливкового масла и закрыть банку крышкой. Грибы хранить в холодильнике (они хорошо сохраняются в течение 2 месяцев).

### ВЕТЧИНА ПРАЗДНИЧНАЯ

*2 кг нежирной свиной вырезки, 1 л холодной воды, 1 л яблочного сока, 2 крупно нарезанные моркови, 4 разрезанные на четвертинки головки репчатого лука, 1 мелко порубленный зубок чеснока, 2-3 стебля сельдерея или петрушки, 1 ст. л. готовой горчицы, абрикосовый джем, ягоды вишни из варенья или компота, колечки консервированного ананаса, гвоздика, рубленая зелень петрушки и соль по вкусу.*

В большую кастрюлю влить воду и яблочный сок, положить туда морковь, лук, чеснок, сельдерей, горчицу, соль, довести до кипения, накрыть крышкой и варить на медленном огне 30 минут. Затем опустить в отвар кусок свинины и тушить, периодически поворачивая в течение 1 часа. После этого снять кастрюлю с огня, остудить, не вынимая мясо из бульона, и срезать с готовой ветчины, если необходимо, излишки жира.

Разогреть духовку до 170°C. На дно сковороды налить бульон, уложить ветчину, смазать ее абрикосовым джемом, приколоть к мясу черешками гвоздики ягоды вишни, сверху надеть колечки ананаса, и запечь в течение 30-40 минут, поливая мясным соком, готовую ветчину выложить на блюдо и посыпать рубленой зеленью петрушки.

### БУЖЕНИНА ДОМАШНЯЯ

Взять мясную вырезку и натереть ее по вкусу специями (соль, молотый перец, измельченный лавровый лист). Несколько зубков чеснока нарезать длинными полосками и смешать с солью и перцем, доба-



вив маленькие кусочки сала (в том случае, если мясо постное). Острым ножом сделать в мясе отверстия (приблизительно одно на 4 кв. см) и пальцем вставить в них чеснок и сало. Нашпигованное мясо выдержать 5-6 часов при комнатной температуре или 10-12 часов в холодильнике. После этого обжарить мясо на сильно разогретой сковороде до образования румяной корочки, завернуть в фольгу и поставить в хорошо нагретую духовку: свинину на 1 час, а говядину — на 2-3 часа.

Готовность буженины определить деревянной шпажкой: после прокола жидкость не должна быть розовой, а если она такая, то блюдо следует еще подержать в духовке до полной готовности.

### ВЕТЧИНА ПАСХАЛЬНАЯ

*1,5 кг окорока, 6 яиц, 1 ст. л. тертого хрена.*

Сырой копченый окорок вымыть, поместить в большую кастрюлю, залить водой так, чтобы она целиком покрыла его. Вместе с окороком положить вариться яйца. Окорок варить на медленном огне до мягкости, после чего оставить его остывать, не вынимая из бульона. Остывший окорок выложить на блюдо и нарезать порционными кусками. Подготовленную ветчину уложить на продолговатое блюдо. Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль и разложить на блюде по обе стороны от ветчины. Подать с тертым хреном или салатом.

### КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ

*1 кг мякоти жирной свинины, 1 кг свиной печени, 2 головки чеснока, 3 лавровых листа, 3 яйца, 2 тонкие кишки, черный перец и соль по вкусу.*

Мякоть свинины и печень нарезать кубиками, заправить солью, перцем, добавить 1 стакан холодной воды и перемешать. Лавровый лист подсушить, растолочь и вместе с яйцами и измельченным чесноком добавить в фарш. Затем все это еще раз перемешать и поставить в холодное место.

Кишки тщательно промыть, почистить их с солью и содой, натереть чесноком и вывернуть. Подготовленные таким образом черева заполнить фаршем, закручивая их через одинаковые промежутки (для придания формы колбасок), выложить кольцами на противень и запечь в духовке в течение 1-1,5 часов. Проколов каждую колбаску, периодически переворачивать их и поливать жиром.

### КОЛБАСА-ЗАДЫМЛЯНКА (из старинных рецептов)

*3 кг свинины, 1 кг говядины, 200 г соли, 1 ч. л. пищевой селитры, 1 ч. л. молотого перца, 2 головки чеснока.*

Взять жирную и очень мягкую свинину и самую лучшую говяжью мякоть, нарезать мелко, добавить соль, селитру, перец, перетертый с

солью чеснок, хорошо размешать, сделать колбасы, повесить их на несколько часов на улице, а затем коптить 3-4 дня на небольшом дыме.

### УХА КУРИНАЯ БЕЛАЯ (из старинных рецептов)

*400 г курицы, 200 г репчатого лука, по 2 щепотки горького и душистого перца, зелень и соль по вкусу.*

Курицу обработать, залить горячей водой, добавить соль и поставить варить. После закипания воды нагрев уменьшить и довести курицу до готовности почти без кипения бульона, периодически снимая пену и жир. За 1 час до конца варки в бульон положить целые головки лука, а за 15-20 минут — перец (горький и душистый).

Готовую курицу вынуть, нарубить на куски и хранить в горячем бульоне. Перед подачей на стол куски курицы разложить в тарелки или суповые миски и залить процеженным и вскипяченным бульоном.

### БУЛЬОН С ОМЛЕТОМ

*1 головка репчатого лука, 1 пучок зелени (петрушки и зеленого лука), 4 яйца, 4 ст. л. тертого сыра, по 1 ч. л. мускатного ореха и лимонного сока, перец и соль по вкусу.*

Зеленый лук и петрушку помыть и стряхнуть воду. Репчатый лук мелко нарезать, потушить с измельченной зеленью в оливковом масле, посолить, поперчить, приправить мускатным орехом и лимонным соком. Яйца и тертый сыр смешать, соединить с зеленью, поставить на огонь, приготовить праздничный омлет и охладить его. За это время сварить бульон (его можно сделать заранее). С помощью разных кулинарных выемок вырезать из омлета грибочки, цветочки и прочие фигурки, положить их в тарелки, залить бульоном и бросить сверху пару веточек зелени.

### ФИЛЕ В РУБАШКЕ

*1,2 кг свинины, 1 пучок зеленого лука, перец и соль по вкусу.*

*Для начинки: 4 мелких головки репчатого лука, 250 г шампиньонов, 300 г говяжьего фарша, 200 г сметаны, 100 мл коньяка, 1 мускатный орех.*

Удлиненный тонкий кусок свинины обжарить до готовности, предварительно его помыть, осушить, посолить и поперчить. Толстые стебли зеленого лука нарезать вдоль, распластать и залить соевым кипятком. Затем лук вынуть и дать стечь воде.

Для приготовления начинки репчатый лук потушить в топленом масле с шампиньонами, добавить говяжий фарш, сметану, коньяк, тертый мускатный орех и перемешать. Листья лука разложить так, чтобы один лист находил на другой. На полученную ровную луковую поверхность уложить начинку, сверху — длинный кусок свинины, все завернуть в



луковые листья, поместить в толстостенную посуду и поставить в разогретую до 180°C духовку на 30 минут. Готовый выложить прямо в луковой рубашке на блюдо, нарезать ломтиками, гарнировать овощами и среди них выложить розочки из картофельного пюре.

### БАРАНИНА С РОЗМАРИНОМ

*2,5 кг баранины, 2 веточки розмарина, 2 ч. л. молотого перца.  
Для засола: 1 л воды, 50 г соли, 2 ст. л. сахара, 2 зубка чеснока.*

Из куска баранины вырезать кость, вместо нее положить розмарин, перевязать мясо ниткой, придав ему первоначальный вид, натереть перцем и поставить на 2 часа в духовку, нагретую до 175°C.

В миску влить воду, всыпать соль, сахар, мелко нарезанный чеснок и размешать. Когда мясо остынет, уложить его в двойной полиэтиленовый мешочек, залить соленным раствором и завязать. В таком виде оставить мясо на 5-6 часов, время от времени поворачивая мешочек. Готовое мясо вынуть из мешочка, обсушить салфеткой и до подачи хранить в холодильнике.

### БАРАНИНА С КОСТОЧКОЙ

*2 кг бараньего окорока с косточкой, 1 л воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 100 г шпика, 2 головки чеснока, 1 головка репчатого лука, корень петрушки, перец, лавровый лист, укроп и соль по вкусу.*

Бараний окорок (заднюю часть) промыть, удалить жир, вымочить в воде с уксусом в течение 2-3 часов на холоде, вынуть, обсушить, нашпиговать чесноком и дать полежать 30 минут. Затем посолить, положить в кастрюлю с ломтиками шпика, нарезанным репчатым луком, перцем, лавровым листом, корнем петрушки, укропом, накрыть крышкой и тушить 30 минут. После этого переложить баранину на противень и запечь в духовке до готовности в течение 2-3 часов, периодически переворачивая и поливая соком.

Подать со свежими или маринованными овощами.

### СВИНИНА ФАРШИРОВАННАЯ

*1 кг свинины (биток без костей), 1 яйцо, 1 стакан красного сухого вина, 1 головка чеснока, 1 крупная головка репчатого лука, 2 средние моркови, 1 ст. л. готовой горчицы, 2 бульонных кубика, 1 пучок зелени сельдерея или петрушки, 1 ст. л. смальца, черный молотый перец по вкусу.*

Мясо разрезать, не трогая верхнего слоя с салом, чтобы получился кармашек, и натереть его солью, перцем и горчицей. Лук, чеснок и морковь очистить, мелко порезать, обжарить на смальце, добавить раскрошенные бульонные кубики, перец, заправить мелко нарубленной зеленью, остудить и ввести взбитое яйцо. Полу-

ченную массу поместить в кармашек мяса, на верхнем слое сала сделать надрезы ромбиком, уложить фаршированную свинину в соейник; на дно налить вино и поставить на 1,5 часа в духовку запекаться при 180°C.

### ПОРОСЕНОК С ХРЕНОМ

*Тушка поросенка весом 1 кг, 1,5 кг картофеля, 2 стакана бульона, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 200 г хрена, 2 ст. л. уксуса, 1 стакан сметаны, соль, зелень петрушки, перец душистый по вкусу.*

Подготовленного поросенка сварить в несоленой воде до готовности, посолить бульон, дать поросенку охладиться в отваре до 50-60°C, вынуть и разрезать на порционные куски.

Готового поросенка подать с отварным картофелем и полить сметанной подливкой с хреном, посыпав зеленью петрушки.

Приготовление подливки. Натертый хрен слегка поджарить на масле, добавить душистый перец, уксус и кипятить до тех пор, пока уксус не выварится на 2/3 своего объема. Муку слегка поджарить, развести бульоном, проварить, добавить сметану, все еще раз прокипятить на слабом огне, посолить, процедить, смешать с хреном, хорошо перемешать и заправить маслом.

### ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ

*5-6 картофелин, 150 г вареного мяса, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, зелень и соль по вкусу.*

Мясо пропустить через мясорубку. Картофель отварить, поточить, добавить яйцо, соль, мелко нарезанную зелень и хорошо перемешать. Из полученного картофельного теста раскатать лепешки толщиной 1 см, на середину каждой уложить начинку из вареного мяса, придать им овальную форму зраз и запечь в духовке. При подаче на стол на каждую зразу положить небольшой кусочек сливочного масла. Можно подать зразы и со сметанным соусом.

### КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ БЛИНАМИ

*Для теста: 0,5 стакана пшеничной муки, 0,5 л молока, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 0,5 стакана растительного масла.*

*Для начинки: 1 курица, 200 г кураги, 200 г чернослива, сок 1 лимона.*

*Для фарша: 2 кубика куриного бульона, 1 яйцо, 3 ст. л. молока (или воды), черный молотый перец по вкусу.*

*Для скручивания блинов: 1 яйцо, 1 ст. л. воды.*

Курагу и чернослив промыть, просушить и облить соком лимона. Выпотрошенную и промытую курицу отделить от кожицы, а затем мякоть отделить от костей, оставив целыми крылышки и нож-



ки. Мякоть курицы трижды пропустить через мясорубку, добавить растертые бульонные кубики, молотый мускатный орех, сырое яйцо, воду, перец и хорошо вымешать (или измельчить в блендере).

Из указанных продуктов замесить тесто, испечь обычные тонкие блины, смазать их фаршем, начинить одну половину курагой, другую — черносливом, скрутить трубочки и нафаршировать ими курицу. Для этого вложить в нее ряд блинов с черносливом, смазать яйцом с водой, следующий ряд — блины с курагой и продолжать так до тех пор, пока не будет заполнена вся кожа. Подготовленную курицу зашить нитками, крылышки завернуть назад, ножки поднять вверх, связать хлопчатобумажной нитью и запечь в духовке в течение 60 минут. Подать в горячем или холодном виде, разрезав на порции.

### ИНДЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ

*1 тушка индейки, 400 г телятины или свинины, 3 яйца, 3 головки репчатого лука, 1 белая булка, молотые сухари, перец и соль по вкусу.*

Индейку обработать, вымыть, осторожно снять с тушки кожу, вырезать филе и отложить, а все остальное мясо снять с костей и изрубить. Потом прибавить телятину или свинину, размоченную в молоке или воде булку, яичные желтки, пережаренный с маслом лук, посолить, поперчить, все вместе пропустить через мясорубку и хорошо вымешать.

Кожу индейки посолить, положить в нее сначала филе (предварительно посолив его), а потом фарш (фаршировать туго не нужно), после чего отверстие зашить и изжарить индейку в духовке, поливая маслом. Готовую индейку смазать яйцом и посыпать сухарями. Перед подачей на стол разрезать ее ножом на порционные куски и, если блюдо подается горячим, то красным соусом и соком лимона.

### ПАШТЕТ «ВЕЛИКОДЕНЬ»

*Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 10 г свежих дрожжей, 2 яйца (одно для смазывания), 0,5 ч. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.*

*Для начинки: 1 кг говяжьей печени, 3 головки репчатого лука, 3 моркови, 200 г сливочного масла, 2 бульонных кубика, растительное масло, майоран, чабрец, черный перец и соль по вкусу.*

Из указанных продуктов замесить тесто (опарным или безопарным способом) и поставить его в тепло, чтобы поднялось.

Печень помыть, морковь с луком почистить и нарезать все крупными кусками. Печень обжарить в сотейнике на растительном масле до образования сока, добавить лук, морковь, накрыть крышкой и тушить в собственном соку на медленном огне. Затем добавить

раскрошенные бульонные кубики, сливочное масло, специи, приправы, всю эту массу сначала дважды пропустить через мясорубку, а потом взбить в миксере.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную растительным маслом форму, сверху уложить ровным слоем теплый (не горячий!) паштет, украсить пластинками теста, выложив их ромбом, и оставить на 20 минут. Пластинки теста смазать яйцом и поставить паштет в нагретую до 190°C духовку и выпечь в течение 25 минут.

### ФАРШИРОВАННЫЙ КАРП

*2 крупных свежих карпа, 2 яйца, мука, растительное масло, специи и соль по вкусу.*

*Для начинки: 1,5 стакана гречневой крупы, 300 г свежей грудинки, 2 головки репчатого лука, 300 г шампиньонов, 2 зубка чеснока, 2 бульонных кубика.*

*Для обертывания: 200 г копченой грудинки.*

Рыбу очистить от чешуи, разрезать вдоль спины, ножницами перерезать хребет у головы и возле хвоста, удалить хребет с реберными костями, промыть рыбу и натереть ее солью и специями.

Гречневую крупу сварить без соли и масла. Грудинку мелко порезать, слегка поджарить, добавив измельченные лук, чеснок, шампиньоны, бульонные кубики, смешать всю эту массу с гречневой кашей и нафаршировать карпов.

Разрезы зашить нитками, обернуть тушки тонкими пластинками копченой грудинки, сколоть деревянными шпажками, обвалить в муке, обжарить на разогретой сковороде и поставить на 30 минут в духовку, нагретую до 180°C. Перед подачей на стол удалить нитки.

### ЖАВОРОНКИ

*800 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 300 мл молока, 25 г сливочного масла, 2 яйца (одно для смазки), 100 г сахара, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла.*

Приготовить тесто опарным или безопарным способом, разрезать его на куски, раскатать на полоски длиной 15 и шириной 2 см и каждую полоску завязать узелком. Сверху получится головка, по бокам которой нужно прилепить две изюминки (глаза), на хвосте провести ножом несколько полосочек и сверху смазать птички яйцом.

### ЯЙЦА КРАШЕНЫЕ

1. Лоскутки шелковой линючей материи расщипать и смешать. Яйца вымыть хорошенько, вытереть до чиста, потом опять смочить, обернуть в шелк, покрыть все это ветошкой, обвязать нитками и опу-



стить в кастрюльку с теплой водой. От той минуты, как закипит, варить 10 минут, вынуть, остудить и тогда уже снять ветошку и шелк.

2. Вымыть яйца дочиста, вытереть их, обернуть ветошкой, перевязать нитками и сверху местами накапать чернил деревянной палочкой; опустить в воду и, когда закипит, варить 10 минут, остудить и снять ветошку.

3. Луковую шелуху отварить, после того как отвар настоится, опустить в настой чистые яйца, довести до кипения и варить в течение 10 минут. В зависимости от количества шелухи можно окрасить яйца в цвета от желтого до красно-коричневого.

### ПИРОЖКИ ПАСХАЛЬНЫЕ

*Для теста: 500 г пшеничной муки, 120 г маргарина, 300 г творога, 2 яйца, соль.*

*Для начинки: 400 г мяса, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла.*

Замесить мягкое тесто и поставить его в холодильник (но не в морозилку!) на 20 минут. Тем временем приготовить начинку. Вареное мясо пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным на растительном масле нашинкованным луком. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на маленькие квадратики (5х5 см), положить на них начинку и защипать края. Сверху пирожки смазать смесью из яичного желтка и молока и выпечь в нагретой духовке до золотистого цвета.

### БЛИНЫ ПАСХАЛЬНЫЕ

*320 г пшеничной муки, 5 яиц, 1 л молока, сахар и соль по вкусу.*

Яйца растереть с сахаром и солью, добавить 0,5 стакана молока, хорошо взбить, влить оставшееся молоко, просеять муку и быстро замесить однородное жидкое тесто.

Раскаленную сковороду смазать маслом налить тонким слоем тесто и испечь блин с обеих сторон.

### ПИРОГ ЧИГИРИНСКИЙ ГЕТМАНСКИЙ

*Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 20 г дрожжей, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 неполная ч. л. соли.*

*Для начинки: 400 г мяса без костей, 2 головки репчатого лука, 1-2 ст. л. сливочного масла, перец и соль по вкусу.*

Из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто безопасным способом, разделить его на 4 части и раскатать лепешки толщиной 3-4 мм. На половину каждой лепешки уложить начинку, накрыть второй половиной, защипать края, придать пирогам форму полукруга (в виде большого вареника), дать им постоять 30 минут и обжарить в горячем фритюре, для которого можно использовать любое раститель-

ное масло или смесь жиров: половину растительного масла и половину кулинарного или говяжьего жира. Фритюр нагреть до 180-190°C (пока он не начнет слегка гореть и испаряться с поверхности). Готовность жира определить, опустив в него с чайной ложки чуточку теста. Если жир нагрет недостаточно, то тесто опустится вниз, в хорошо же нагретом жире оно не опускается, а кипит и быстро подрумянивается.

Для приготовления начинки мясо нарезать небольшими кусками и потушить на слабом огне до готовности. Затем пропустить его через мясорубку, добавить чуточку бульона, в котором оно тушилось, мелко нарезанный обжаренный лук, соль, перец и перемешать.

### СЫРНИКИ

*1,2 кг творога, 160 г пшеничной муки, 1 яйцо, сахар и соль по вкусу.*

Творог протереть сквозь сито, добавить просеянную муку, яйцо, сахар, соль, все это хорошо вымесить, сформовать сырники в виде лепешку и запанировать их в муке. На поверхности сырников тыльной стороной ножа нанести рисунок в виде решетки и обжарить их на сковороде с маслом обеих сторон. Затем прогреть их в духовке и подать со сметаной, маслом, вареньем и т. д.

## КУЛИЧИ

Обязательным на Пасхальном столе всегда был освященный в церкви кулич. Для куличей готовили много теста, так как в большем объеме тесто лучше выбраживается. В отличие от теста для пирогов, куда не полагается класть яйца, в куличное тесто кладут очень много яиц, взбитых в пену белков, много сливочного масла и сахара. Все эти компоненты позволяют получить очень сдобное тесто, а готовые куличи долго сохраняются, не черствея. Так как куличи готовят из дрожжевого теста, то для того, чтобы дрожжи лучше «работали» и могли бы поднять всю сдобу, тесто нельзя сразу перегружать сдобой. Поэтому куличное тесто принято готовить в несколько ступеней-приемов, вводя постепенно много масла, яиц, сахара. Тесто надо буквально выхаживать, лелеять, оберегать от сквозняков, укутывать подушками.

Как правило, тесто затворяли в ночь с четверга на пятницу, весь день в пятницу пекли, а в ночь с субботы на воскресенье — освящали. Куличи ели всю Пасхальную неделю вплоть до Радоницы.

Для выпечки куличей используют специальные металлические высокие цилиндрические формы из толстой жести. Можно пользоваться металлическими кастрюлями объемом 1-1,5 л, но не более, так как в домашней электрической или газовой духовке тесто может не пропечься. В старину же нередко изготавливали куличи в



ведерных куличных формах, выпекая их в русской печи.

Приготовленное тесто раскладывают в высокие куличные формы, тщательно и обильно смазанные размягченным (но не жидким) маслом, заполняя их тестом лишь наполовину. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, осторожно ставят в духовку и выпекают при температуре 180°C до готовности. Продолжительность выпечки кулича зависит от его размера и может длиться от 1 до 1,5-2 часов.

Куличи богато украшают глазурями, символическими надписями, орехами, цукатами и другими отделочными средствами, такими, например, как непарель — цветной сахарный мачок. В некоторых крестьянских домах можно было видеть куличи, посыпанные разноцветно окрашенным пшеном. Эта цветная посыпка была обязательной.

В старину считалось, что если кулич удался, то в семье будет все хорошо, если же он в печи не подошел, растрескалась корка или налицо какие-либо иные дефекты, то надо ждать несчастья.

Вот несколько рецептов приготовления пасхальных куличей.

### КУЛИЧ ЗАВАРНОЙ

*1,5 кг пшеничной муки, 3/4 стакана сливочного масла, 1,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 10 яиц, 70 г дрожжей, 150 г изюма, 100 г цукатов, 6 зерен кардамона, 0,5 ч. л. мускатного ореха, 0,25 ч. л. соли, ванилин.*

Муку заварить с кипящим молоком и вымесить до гладкости. Дрожжи развести в 0,5 стакана теплого молока, дать постоять 15 минут, соединить с остывшей мукой, хорошо вымесить и поставить в теплое место на 1 час. Желтки яиц растереть с солью и сахаром, соединить с тестом, хорошо вымесить и дать еще раз подняться. После этого влить остывшее растопленное масло, добавить пряности, оставшуюся муку, хорошо вымесить тесто, разложить его в формы, дать подняться и поставить в нагретую духовку.

### КУЛИЧ МИНДАЛЬНЫЙ

*1 кг пшеничной муки, 0,5 л молока, 50-70 г дрожжей, 5 яиц, 200 г сахара, 200 г миндаля, 300 г сливочного масла, 150 г изюма, 1 лимон, соль по вкусу.*

Молоко вскипятить и охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока распустить дрожжи, добавив 1 ст. л. сахара. В оставшееся молоко просеять муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется прибавить взбитые с оставшимся сахаром яичные желтки, растопленное сливочное масло, натертую цедру лимона, часть очищенных измельченных ядер миндаля, изюм, соль и под конец ввести взбитые в крепкую пену белки яиц,

после чего тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз.

Подготовленное тесто выложить в обильно смазанную маслом и подпыленную мукой форму, дать ему подойти, смазать поверхность кулича яичным желтком, посыпать оставшимися ядрами миндаля и испечь в духовке, нагретой до 180°C до готовности.

### КУЛИЧ ПРОСТОЙ

*1,5 кг пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 1,5 стакана молока, 500 г сахара, 100 г дрожжей, 250 г изюма, 0,25 ч. л. соли, цедра одного лимона, 8 яиц.*

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину просеянной муки, хорошо перемешать и поставить в теплое место на 4-5 часов. Когда тесто поднимется, добавить изюм, цедру, хорошо перемешать, выложить в форму и испечь в духовке.

### КУЛИЧ «БАБА»

*3 чашки пшеничной муки, 1 чашка сливочного масла или маргарина, 1 чашка сахарного песка, ванильный сахар, 5 яиц, 1 упаковка (18 г) пекарского порошка, 1 чашка молока, 1 чашка изюма без косточек, панировочные сухари.*

Масло или маргарин тщательно растереть с сахаром, ванильным сахаром и яичными желтками. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, всыпать в желточную массу, вновь перемешать, добавить молоко и изюм, предварительно замоченный и отжатый, и еще раз все перемешать. Белки яиц взбить в густую пену и при помешивании осторожно соединить с основным тестом. Готовое тесто переложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, поставить в нагретую духовку и выпечь при температуре 180-200°C в течение 1 часа.

### КУЛИЧ, НЕ ПОХОЖИЙ НА ДРУГИЕ

*4 стакана пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 стакан молока, 6 яиц, 3/4 стакана сахара, 0,5 стакана апельсиновых цукатов, 0,5 стакана изюма, 1 ч. л. соли, 70 г дрожжей, 0,5 стакана ядер грецкого ореха, ванилин по вкусу.*

Молоко подогреть, развести в нем дрожжи и половину муки, поставить опару в теплое место и, пока она подходит, растереть яйца с сахаром и размягченным сливочным маслом.

Изюм перебрать, вымыть, чуть подсушить и обваливать в муке, чтобы он не осел на дно кулича. Когда опара будет готова, ввести в нее растертые яйца с маслом, изюм, цукаты, орехи, тщательно размешать, всыпать соль, оставшуюся муку, ванилин, вновь хорошо перемешать, уложить в посуду и поставить в теплое место на 1-1,5 часа до увеличения объема в 2 раза. После этого тесто еще раз хорошо выме-



шать, положить в форму для кулича, застланную промасленной пергаментной бумагой, заполняя ее на 1/3 формы, и поставить в теплое место на расстойку до увеличения объема примерно до 3/4.

Выпекать кулич в духовке при температуре 200-220°C в течение 1 часа (во время выпечки нельзя трясти, иначе он может осесть). Готовый кулич можно заглазировать, украсить цукатами, мармеладом.

### КУЛИЧ ШОКОЛАДНЫЙ

*3 стакана пшеничной муки, 50 г дрожжей, 15 яиц, 100 г какао-порошка, 1-2 рюмки рома, 100 г красного вина, 100 г ржаных сухарей, 100 г цукатов, 0,5 ч. л. кардамона, 0,5 ч. л. молотого бада-на, корица, гвоздика, соль по вкусу.*

Дрожжи растворить в небольшом количестве молока, смешать с мукой и поставить в теплое место для брожения. Затем добавить растертые с сахаром яичные желтки, какао-порошок, ром, вино, молотые и просеянные сухари, мелко нарубленные цукаты и пряности, перемешать тесто и снова поставить его в тепло для поднятия. В подошедшее тесто ввести взбитые в крепкую пену белки яиц, соль и столько муки, сколько потребуется для получения теста нужной консистенции. После этого выложить тесто в форму и выпечь кулич в духовке при температуре 180°C.

### КУЛИЧ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ

*400 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 300 мл молока, 2 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 стакана миндаля, 0,5 стакана цукатов, 4 ст. л. лимонного сока, 0,5 ч. л. соды, цедра половины лимона, ванилин по вкусу.*

Масло тщательно растереть с яичными желтками и сахаром, постепенно вливая сок лимона, добавить просеянную муку, молоко, ванилин, лимонную цедру, измельченный миндаль, цукаты, соду и хорошо перемешать. Белки яиц взбить в крепкую пену, осторожно соединить с тестом, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и испечь в нагретой духовке в течение 40-50 минут.

### ВЫСОКИЙ ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

*6 стаканов пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 10 яиц, 0,5 ч. л. соли, 50 г дрожжей, сироп с вином.*

Для высокого кулича используются гофрированные или конусообразные формы. Перед выпечкой их надо тщательно смазать жиром.

В теплое молоко распустить дрожжи, всыпать половину просеянной муки, и поставить в теплое место до увеличения в объеме и

жить масло, растертое с сахаром, постепенно помешивая, добавить яйца (по одному), всыпать остальную муку, соль, вымешать тесто (чем дольше, тем лучше) и поставить его в теплое место. Когда тесто поднимется, вымешать его еще раз, разделить на шарики и уложить их в подготовленные формы, учитывая, что тесто не должно занимать больше трети объема. Когда тесто поднимется на 2/3 высоты формы, поставить его в духовку, нагретую до 210-220°C и выпечь в течение 40-50 минут.

После выпечки кулич должен выстоять в форме 2-3 часа, после чего формы следует встряхнуть и вынуть куличи на чистое полотенце. Выдержать их, не трогая, не менее 6 часов.

Готовые куличи можно пропитать сиропом. Для этого изделие надо проколоть деревянной шпажкой и опустить его на несколько минут в сироп.

Сироп для пропитки кулича приготовить так: в горячую воду всыпать сахар, довести до кипения, снять пену, охладить и влить сладкое красное вино (желательно кагор). Красный цвет символизирует кровь Иисуса Христа, пролитую во искупление человеческих грехов.

### КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ

*5 стаканов пшеничной муки, 1,5 стакана сливок, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 8 яичных желтков, 0,5 стакана миндаля, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана цукатов, 1 ч. л. соли, 100 г дрожжей, ванилин по вкусу.*

*Для глазури: 1 яичный белок, 1 стакан сахарной пудры, 10 капель лимонного сока или лимонной кислоты.*

В подогретых сливках развести дрожжи с половиной всего количества муки и поставить в теплое место для подъема. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, и растереть все до белого цвета. Изюм перебрать и промыть. Когда опара подойдет, ввести в нее растертые с сахаром и маслом желтки, обваленный в муке изюм, нарезанные цукаты, миндаль, тщательно перемешать, всыпать остальную муку, соль, ванилин, хорошо вымешать и поставить в теплое место до увеличения в объеме в 2 раза. После этого тесто еще раз перемесить и дать ему снова подняться.

Из готового теста сформовать кулич и выложить его в форму с высокими стенками, смазанную жиром. Дно формы и стенки желательно выстелить промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать треть ее высоты. Форму с тестом поставить на расстойку в теплое место на 1 час.

Выпекать кулич следует при температуре 200-220°C на протяжении 60-80 минут. Когда верх кулича зарумянится, накрыть его влажной бумагой. Во время выпечки следует соблюдать максимум осто-



рожности, так как тесто не только от встряхивания, но и от резких звуков радио или голоса может осесть. Готовый кулич выложить на полотенце и, когда остынет, верх покрыть глазурью. Для приготовления глазури яичный белок взбить до увеличения в объеме в 3-4 раза, затем, не прекращая взбивать, добавить сахарную пудру, сок лимона (или лимонную кислоту) и растереть глазурь добела. При желании в нее можно добавить для цвета порошок какао, шоколад, процеженный малиновый, клюквенный или калиновый сироп.

### КУЛИЧ ПАРАДНЫЙ

*2,5 кг пшеничной муки, 1 л молока, 1 ст. л. сухих дрожжей, 8 яиц, 2 стакана сахара, 1 стакан сливочного масла, 200 г сладкого миндаля, 100 г изюма, 1 ч. л. соли, ваниль по вкусу.*

В цельном молоке распустить сухие дрожжи, вылить смесь в опарник, затем, подсыпая понемногу муки, завести густое тесто, как для пирога, вымешать как можно лучше, чтобы оно совершенно отставало от краев опарника, сложить его в крепкий полотняный мешок, который связать бечевкой у самого основания, и опустить в ведро с водой комнатной температуры. Когда тесто выходит, а мешок перевернется одним углом вверх и сквозь поры полотна будет выходить тесто, тогда его вынуть, разрезать бечевку, выложить опять в опарник, прибавить 1 стакан распущенного свежего сливочного масла (когда масло растоплено, ему надо дать отстояться и затем слить осторожно в тесто, оставляя остаток на дне горшочка), 8 сырых яиц, 2 стакана мелкого сахара, очищенный и хорошо растолченный сладкий и горький миндаль, соль, истолченную и растертую вместе с сахаром ваниль, изюм и все это хорошенько перемешать с тестом, обмакивая руки в холодную воду.

Когда тесто начнет пузыриться и отставать от рук – это говорит о том, что оно хорошо вымешано и значит его нужно выложить на стол, посыпанный мукой, дать ему подняться, а затем в 2 высокие кастрюли, вымазать дно и бока маслом, обсыпать поджаренным и истолченным миндалем, положить в них тесто и поставить на 1,5 часа в духовку, постоянно посматривая, чтобы кулич не подгорел.

### КУЛИЧ ДОМАШНИЙ

*1 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 250 г сахара, 1-1,5 стакана молока, 10 яичных желтков, 3 яичных белка, 200 г сливочного масла, 100 г изюма, 25 мл коньяка, 25 г цукатов, 3 ч. л. лимонной цедры, 1 ч. л. молотого кардамона, 0,5 ч. л. мациса, 1 ч. л. шафрановой настойки, 4 ч. л. ванильного сахара, 1 г соли.*

Приготовить опару, заварить половиной стакана кипящего молока 100 г муки, быстро размешать деревянной ложкой до получения элас-

тичной массы. Одновременно развести в половине стакана теплого молока дрожжи и, смешав их со 100 г муки, оставить на 10 минут. Затем соединить обе смеси, накрыть полотенцем и поставить для подъема в теплое место на 1 час и более. Из яичных желтков, растертых с сахаром и солью в однородную массу, приготовить заливку, взбив ее добела. Половину заливки влить в дрожжевую смесь, добавить 250 г муки, хорошо вымешать, дать подойти в течение 1 часа, затем добавить другую половину заливки, прибавить 500 г муки и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

В готовое тесто постепенно влить небольшими порциями теплое (но не горячее!) сливочное масло, размешать, добавить пряности, коньяк и дать тесту подойти вторично. Подошедшее тесто осадить до первоначального объема, добавить в него 2/3 изюма и цукатов, предварительно обваляв их в муке, и дать тесту подойти в третий раз. После подъема теста выложить его в две куличные формы, заполнив их наполовину, посыпать сверху оставшимися изюмом и цукатами, дать подняться тесту на 2/3 формы, обмазать куличи яичным желтком и поставить в духовку на небольшой огонь на 45 минут.

## БАБЫ

На Пасху, обязательно, наряду с куличами, в каждом доме выпекали и праздничные бабы – изделия из сдобного дрожжевого теста (иногда бисквитного) с большим содержанием яиц. Правда, они очень трудоемки, но игра, как говорится, стоит свеч. При умении и хорошем навыке бабы получаются особенно нежными, красивыми и вкусными. Не даром кулинары прошлого давали им ласковые имена: тюлевая, кружевная, нежная, атласная, муслиновая, пуховая и т. д. Ломоть такой бабы, как писал в своем «Практическом руководстве к приготовлению всевозможных кондитерских изделий» кондитер и повар его императорского величества Н. Н. Маслов, на просвет прямо как «кружево», хоть газету читай сквозь него. Секрет столь необычайного теста – в особенностях технологии его приготовления и прежде всего – в чрезвычайно интенсивном сбивании яиц (или белков и желтков порознь) и действии дрожжей.

Чтобы сохранить пористость и при выстойке теста, необходимо поставить его в теплое место, аккуратно с ним обращаться, избегать сквозняков, чтобы баба не «простужалась». Разложенное в формы тесто нельзя передвигать, иначе тесто безвозвратно оседет. Эти же требования следует учитывать и при выпекании.

Формы для баб должны быть тщательно и обильно смазаны сливочным маслом и подпылены мукой. Заполнять их тестом надо только до половины или чуть меньше, так как тесто при расстойке увели-



чивается в объеме более чем в 2 раза. Как только тесто поднимется вровень с краями формы – самое время приступить к выпечке. В духовке должна быть установлена средняя температура – 180°C. Более высокой температуры допускать нельзя, поскольку сверху баба может очень быстро обгореть, оставаясь при этом внутри сырой.

Готовность изделия можно проверить так: тонкой деревянной иглой или заостренной лучиной проткнуть бабу до половины. Если игла остается сухой, то баба готова. Если же поверхность зарумянилась, а внутри баба не пропеклась, то ее следует покрыть листом бумаги и продолжить выпечку.

Самый ответственный момент – сохранить воздушность и пористость изделия после выпечки. Для этого существует проверенная веками хитрость: испеченную бабу, не извлекая из формы, положить вверх дном на подушку (на бумагу) и оставить до полного охлаждения. Спустя некоторое время изделие можно осторожно поворачивать, а после полного охлаждения извлечь его из формы.

Бабу хорошо пропитать сахарным сиропом комнатной температуры, который, в свою очередь, можно ароматизировать ромом, коньяком, хорошими винами. При желании ее можно заглазировать различными глазурями: шоколадной, клюквенной, лимонной, мятной, облепиховой и другими, а сверху посыпать ядрами орехов, цукатами, изюмом, черносливом, курагой.

Сахарный сироп для пропитывания бабы можно приготовить так: сахар и воду (в соотношении 1:1) вскипятить, охладить и в охлажденный сироп добавить ром, коньяк, вино. Пропитывать бабу следует, полностью погружая в сироп.

#### БАБА ПЕТЕРБУРГСКАЯ

*1,5 стакана пшеничной муки, 9 яиц, 20 г дрожжей, 8 ядер горького миндаля, 0,5 лимона, 100 г сливочного масла, 1/3 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. молока, соль по вкусу.*

Яичные желтки взбить с сахаром до образования пены, прибавить натертую цедру лимона, дробленый миндаль, взбитое сливочное масло и хорошо перемешать. После этого влить, постоянно помешивая, разведенные в теплом молоке дрожжи, сметану, муку и в конце – взбитые в крепкую пену белки яиц. Подготовленное тесто выложить в форму, заполнив ее на 2/3 объема, поставить в духовку и выпекать при умеренной температуре в течение 1 часа.

#### БАБА ПРАЗДНИЧНАЯ

*1 кг пшеничной муки, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 10 яичных желтков, 100 г дрожжей, 200 г сахара, 100 г изюма, 0,5 ч. л. соли, цедра половины лимона.*

Дрожжи развести в теплом молоке с 1 ст. л. сахара и 3 ст. л. муки. Когда раствор начнет бродить, вылить его в посуду с мукой, добавить растертые сахаром яичные желтки, посолить и вымешать. Месить тесто до появления пузырьков, после чего влить растопленное сливочное масло, прибавить промытый изюм, лимонную цедру, еще раз вымешать, накрыть салфеткой и поставить его в теплое место, чтобы подошло. После увеличения объема вдвое, часть теста выложить в форму, дно которой застелено промасленной бумагой, заполнить форму на 1/3 и поставить в тепло, чтобы снова подошло. Подошедшую бабу смазать яйцом и выпечь в горячей духовке (190-200°C) в течение 45 минут.

#### БАБА УКРАИНСКАЯ (ПАСКА)

*4 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 20 яичных желтков, 50 г дрожжей, 0,5 стакана сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 ст. л. дробленого миндаля.*

Четвертую часть муки заварить стаканом горячего молока и тщательно растереть, чтобы не было комочков. Когда масса совсем остынет, добавить к ней растертые до белого цвета яичные желтки, дрожжи, и поставить в теплое место. После того как опара хорошо поднимется, положить соль, всыпать остаток муки, хорошо вымешать на протяжении 30 минут, затем прибавить толченый сахар, растертый миндаль и снова вымешать в течение 30 минут. Подготовленным тестом наполнить форсу до половины, поставить ее в теплое место и, когда тесто вновь подойдет, поместить в духовку на 1 час.

#### ПАПУШНИК УКРАИНСКИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ

*6 стаканов пшеничной муки, 3 стакана сливок, 2 стакана сахара, 50 г дрожжей, 10 яичных желтков, 1 ч. л. соли, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, ваниль по вкусу.*

1/3 муки, необходимой для приготовления папушника, просеять в кастрюлю, заварить кипящими сливками (или цельным молоком) и тщательно растереть, чтобы не было комков. После того, как масса остынет, влить разведенные теплым молоком дрожжи, хорошо вымешать и поставить в теплое место для поднятия. Затем яичные желтки протереть сквозь сито, добавить сахар и хорошо растереть. Как только тесто подойдет, влить подготовленные желтки, положить соль, для запаха ваниль, всыпать небольшими порциями остаток муки, рассеивая ее, чтобы не образовывались комки, и еще раз вымешать. Тесто должно быть мягким, но не редким и не крутым. Вымешивать его следует до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. После этого влить в тесто теплое (не горячее!) сливочное масло и снова вымешать. Не ожидая, пока тесто подойдет, выложить его в форму



так, чтобы оно заполнило 1/3 ее объема, а когда тесто поднимется и заполнит 3/4 формы, поставить ее в духовку на 1 час.

### БАБА НЕЖНАЯ

*100 г пшеничной муки, 6 яиц, 3 яичных желтка, 100 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, цедра половины лимона, ванильный сахар по вкусу.*

Яйца и яичные желтки хорошо взбить с сахаром на горячей водяной бане. Затем, сняв посуду с водяной бани, продолжать сбивание массы до полного ее охлаждения. После этого всыпать просеянную муку, ввести натертую цедру лимона, ванильный сахар, растопленное сливочное масло, быстро замесить легкое воздушное тесто и вылить его в форму, обильно смазанную сливочным маслом и обсыпанную мукой или молотыми сухарями, заполнив ее до половины. Осторожно поставить форму в нагретую до 180°C духовку и испечь до готовности. Охлажденную бабу осторожно вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

### БАБА КРУЖЕВНАЯ

*1,5 кг муки, 50 г дрожжей, 18 яичных желтков, 0,5 стакана сливок, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 0,5 стакана теплой воды, ванилин и соль по вкусу.*

В кастрюлю влить теплую воду, развести в ней дрожжи, всыпать 400 г муки, замесить слабое тесто, смочить сверху водой и поставить в теплое место, чтобы поднялось. Оставшуюся муку просеять на стол горкой, сделать углубление, влить туда яичные желтки, сливки, вымешать все до гладкости, всыпать сахар, ванилин, соль, снова вымешать до гладкости, ввести поднявшуюся опару, добавить размягченное сливочное масло и опять вымешать. После этого поставить тесто для поднятия в тепло, затем перемять его еще раз и дать подняться. Высокую форму смазать маслом, одну треть ее наполнить тестом, дать ему подняться и поставить и поставить в печь на слабый огонь. Готовность бабы проверить лучиной. Если сверху она будет гореть, а внутри окажется еще сырой, то ее нужно накрыть мокрой бумагой. Готовую бабу охладить, облить помадкой или глазурью, а сверху шприцевать разными рисунками из корнета.

## ПАСХА

К числу ритуальных блюд для пасхального стола относится и пасха – творожная масса в виде усеченной пирамиды (символ Гроба Господня). Для приготовления этого блюда необходима пасочница – деревянная сборно-разборная резная форма, состоящая из 4

дощечек. В двух из них имеются ушки, а в двух других – прорези для ушек. Для большей прочности в отверстия ушек вставляются клинышки. На внутренней стороне досок вырезали буквы «ХВ» (Христос Воскресе), а также изображения креста, копья, трости, проросших зерен, ростков, цветков – символов страдания и Воскресения Иисуса Христа.

Для пасхи необходим творог высокого, самого превосходного качества (лучше его купить на рынке или сделать самим). Творог должен быть свежим, сухим, однородным. В любом случае его надо положить под гнет, чтобы удалить излишнюю сыворотку, затем дважды протереть через сито, а уж потом из воздушной творожной массы готовить пасху (сырую, заварную или вареную). Нельзя пропускать творог через мясорубку, как это указывается в некоторых кулинарных книгах. Творог, протертый сквозь сито – воздушный (насыщенный воздухом); пропущенный же через мясорубку – мятый, давленный, вязкий. Соответственно этому и блюда будут иметь разный вкус. Все остальные продукты для пасхи также должны быть свежими. Сливки или сметана – 30%-ной жирности, сливочное масло – мягкое, пластичное. Изюм – перебранный, хорошо промытый, просушенный на скатерти или полотенце. Миндаль – очищенный, измельченный. Цукаты – мелко нарезанные, цедра лимона – натертая на терке. Пряные добавки, такие как кардамон или бадьян – смолотые в кофемолке и просеянные через частое ситечко. Вместо ванили можно использовать ванильный сахар или ванилин. Если в доме имеется миксер, то можно воспользоваться им для взбивания творожной массы, тогда она получится воздушной и нежной.

Пасху, как правило, готовят холодным или горячим способом. Для холодной (сырой) пасхи все компоненты без нагревания тщательно истирают в однородную тающую массу, для вареной – массу нагревают на огне до того момента, когда со дна кастрюли начнут подниматься пузыри, как, например, при приготовлении густой манной каши. Снятую с огня кастрюлю опускают в посуду с холодной водой и, постепенно помешивая, доводят массу до полного остывания, после чего укладывают в пасочницу, аккуратно застланную чуть влажной марлей (идеальный вариант – кисея). Плотно заполнив форму, устанавливают сверху не слишком большой груз и ставят в холодильник или в холодный погреб на 12-24 часа, чтобы стекла сыворотка. Пасочницу с готовой пасхой устанавливают основанием на блюдо, разнимают форму, осторожно снимают марлю, чтобы не повредить отпечатавшийся рисунок и ритуальные надписи, и после освящения в церкви вместе с куличами и крашениками яйцами ставят на праздничный стол.



**ПАСХА СЫРАЯ**

*2,5 кг творога, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 250 г сметаны или сливок, соль по вкусу.*

Творог дважды протереть сквозь сито. Масло растереть с сахаром добела, добавить сметану (сливки), и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Полученную кремообразную массу присоединить к протертому творогу, посолить, перемешать, заполнить пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет и поставить под небольшой гнет на 12 часов в холодильник.

**ПАСХА СЛИВОЧНАЯ**

*1 л сливок, 1 кг сметаны, 400 мл молока, 1 яйцо, сахар и соль по вкусу.*

В кастрюлю налить сливки, сметану, молоко, перемешать и поставить в умеренно нагретую духовку на несколько часов, чтобы масса створожилась, или отварить на водяной бане. Затем содержимое кастрюли вылить в полотняную салфетку и дать стечь сыворотке. Полученный творог посолить, добавить сырое яйцо, сахар, растереть до получения однородной массы, выложить в пасочную форму и поставить на несколько часов в холодное место.

**ПАСХА ПРОСТАЯ**

*1 кг творога, 1 стакан густых сливок, 200 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 200 г сахара, орехи, изюм, ванилин по вкусу.*

Отжатый под прессом творог протереть сквозь сито, добавить сливки, ванилин, яичные желтки, растертые добела с сахаром и сливочным маслом, измельченные орехи, изюм, все хорошо вымешать, плотно уложить в пасочную форму, сверху накрыть полотняной салфеткой, положить гнет и поставить в холодное место.

**ПАСХА ОБЫКНОВЕННАЯ**

*2,8-3,2 кг свежего творога, 1 стакан свежей сметаны, 300 г сливочного масла, 2 ч. л. соли, 0,5 стакана сахара.*

Свежий творог положить на сутки под пресс, затем протереть сквозь сито, добавить сметану, размягченное сливочное масло, соль, сахар, тщательно перемешать, чтобы не было комков, сложить все в деревянную форму, обложенную внутри чистой тонкой салфеткой или марлей и придавить сверху прессом. Через сутки пасху осторожно выложить на блюдо.

**ПАСХА ЗАВАРНАЯ**

*2 кг творога, 300 г сливочного масла, 400 г сметаны, 4 яйца, соль по вкусу.*

Творог дважды протереть сквозь сито. В отдельной посуде довести до кипения при непрерывном помешивании масло, сметану и 3 яйца, влить горячую массу в протертый творог, добавить 4 яйца, соль, перемешать массу до однородного состояния, заполнить пасочницу, выстланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить небольшой гнет и поставить на холод на 12 часов.

**ПАСХА МОЛОЧНАЯ**

*3 л молока, 500 г сметаны (магазинной), 1,5 стакана сахара, 400 г сливочного масла, ванилин, изюм (или цукаты) по вкусу.*

Вскипятить молоко. Пока оно закипает, хорошо перемешать сметану с яйцами и вылить смесь в кипящее молоко, продолжая нагревать до образования творожистых хлопьев и полупрозрачности сыворотки. Затем вылить смесь в холщевый мешочек и подвесить его на 2-3 часа для стекания сыворотки. Масло комнатной температуры взбить с сахаром до получения однородной консистенции, постепенно добавляя кусочки створожившейся массы и ванилин. После этого всыпать подготовленный изюм или цукаты и перемешать. Дно формы или кастрюльки выстелить куском мокрой марли или другой ткани, выложить туда пасху, закрыть ее краями марли, сверху поместить небольшой гнет и выставить в холодное место на 12 часов.

**ПАСХА ШОКОЛАДНАЯ**

*600 г творога, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана сливок, 100 г шоколада, 1 стакан сахара, ванилин по вкусу.*

Творог протереть сквозь сито, растереть с размягченным сливочным маслом, добавить сливки, натертый шоколад, сахар, немного ванилина, хорошо перемешать, выложить в деревянную форму, выстланную салфеткой, положить гнет и поставить в холод на 12 часов.

**ПАСХА БЕЗ МАСЛА**

*1 кг творога, 2 стакана сметаны, 1 стакан сливок, 5 яиц, 1 стакан сахара, ванилин по вкусу.*

Творог протереть сквозь сито, добавить растертые с сахаром яичные желтки и сметану, хорошо вымешать, ввести взбитые в крепкую пену белки яиц, ванилин, взбитые сливки, еще раз перемешать, выложить в пасочницу и поставить в холодное место на 1-2 суток.

**ПАСХА КРАСНАЯ**

*1,5 л молока, 1,5 л простокваши, 3 стакана сметаны, 1 яичный желток, ваниль и сахар по вкусу.*

Молоко налить в кастрюлю, поставить в нагретую духовку, потомить докрасна, дать ему остыть, добавить простоквашу, сме-



тану, яичный желток и все это кипятить до тех пор, пока не отойдет сыворотка. Затем процедить смесь сквозь сито, переложить в деревянную форму, выстланную чистой салфеткой, поставить сверху пресс и вынести на холод.

### ПАСХА РОЗОВАЯ

*800 г свежего отпрессованного творога, 200 г варенья (малинового, вишневого, абрикосового и т. п.) 0,5 стакана сахара, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 2 стакана свежей сметаны.*

Творог смешать с вареньем, протереть сквозь сито, вбить в него сырые яйца, добавить размягченное сливочное масло, сметану, хорошо размешать, переложить в небольшую пасочницу, выложенную тонкой салфеткой, накрыть ее концами, положить сверху дощечку и на нее поместить пресс. Варенье придаст пасхе нежный розовый цвет и приятный фруктовый аромат.

### ПАСХА БЕЗ ЯИЦ

*1 кг творога, 300 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан изюма, 1/4 ч. л. молотого кардамона, цедра 1 лимона, ваниль по вкусу.*

Отжатый творог вместе со сливочным маслом пропустить через мясорубку, добавить сахар, лимонную цедру, ванилин, кардамон, изюм, хорошо вымешать и выложить в деревянную форму.

### ПАСХА ЦАРСКАЯ

*2 кг творога, 10 яиц, 400 г сливочного масла, 800 г сметаны, 800 г сахара, 0,5 стакана миндаля, 0,5 стакана изюма, ваниль по вкусу.*

Свежий творог протереть сквозь сито, смешать с сырыми яйцами, размягченным сливочным маслом и сметаной, сложить все в кастрюлю и поставить на плиту, мешая постоянно деревянной лопаточкой, чтобы не пригорело. Как только творог дойдет до кипения, т. е. покажется хоть один пузырек, сейчас же снять его с огня, поставить на лед и мешать до тех пор, пока совсем не остынет. Тогда положить в него сахар с ванилью, толченый миндаль, изюм, хорошо размешать, сложить в большую деревянную форму, выложенную чистой салфеткой, и поместить под пресс.

### ПАСХАЛЬНАЯ КОСА

*400 г пшеничной муки, 7 г сухих дрожжей, 250 мл молока, 80 г сахара, 75 г сливочного масла, ванилин и соль по вкусу.*

Просеянную муку соединить с дрожжами, распущенными с небольшим количеством теплого молока и сахара, слегка размешать, накрыть полотенцем и поставить на 20 минут в теплое место. А в миску всыпать оставшийся сахар, ванилин, соль, влить молоко,

добавить растопленное сливочное масло, соединить с опарой, замесить эластичное тесто, подсыпая по мере надобности муку, и оставить в теплом месте до увеличения объема в 2 раза.

Подготовленное тесто разделить на три части, из каждой раскатать колбаску и сплести косу. 4-5 пустых половинок яичной скорлупы, вдавить аккуратно в косу в произвольно выбранных местах и дать ей подойти в течение 30 минут, после чего выпечь в нагретой до 225°C духовке в продолжение 30 минут. Готовую косу обсыпать сахарной пудрой и заменить пустые скорлупки крашеными яйцами.

### РУЛЕТ ПАСХАЛЬНЫЙ

*4 яйца, 4 ст. л. холодной воды, 1 щепотка соли, 1 ст. л. лимонного сока, 180 г сахара, 50 г какао-порошка, 50 г крахмала, 80 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя теста, 0,5 стакана свежих жирных сливок, 4 ст. л. с верхом сахарной пудры, 200-250 г мармелада красного цвета, кокосовая стружка.*

Белки яиц, воду, соль и лимонный сок взбить в густую пену, постепенно добавляя сахар и осторожно – яичные желтки. Муку, крахмал и какао-порошок просеять через сито, ввести в яичную массу, выложить тесто на смазанный жиром пергаментный лист бумаги и выпечь в духовке в течение 12-15 минут при температуре 225°C. Готовый корж, перевернуть, выложить на полотенце, снять бумагу и свернуть вместе с полотенцем рулетом. А тем временем сливки взбить до пышности, добавить сахарную пудру.

Корж развернуть, смазать частью сливок (2/3), уложить мармелад, и свернуть рулет, сверху и с боков обмазать оставшимися сливками и посыпать разноцветной кокосовой стружкой.

## РАДОНИЦА (РАДУНИЦА)

На девятый день после Пасхи крестьяне издавна, как и подобает настоящим христианам, отмечают Радоницу (Радунницу). Это наиболее почитаемый у православных праздник, посвященный памяти умерших. День, который в церковном календаре называется Радоницей (Радунницей) – «праздник пасхального поминовения мертвых в связи с воскресением Христа». Церковный устав не случайно предписывает посещение кладбищ после Светлой недели: Пасха для верующих есть вход в мир, где упразднена смерть и где все, кого можно воскресить, уже живы во Христе.

Народное название Фоминой недели (следующей за Пасхальной) – Проводная. Считается, что Господь отпускает души усопших на Пасху, а потом их провожают к могилам живущие на земле. Слово «Радунница» значит «блестящая», «просветленная». Считают также, что на-



звание «Радоница» происходит от слова «радость», которую принесло Воскресение Христово. Живые делятся своей радостью с умершими в надежде на всеобщее воскресение.

В народе, в отличие от церковного обычая, издревле в этот день на могилы усопших приносили еду и питье. «Похристосоваться» с умершими и разделить с ними праздничную трапезу считалось долгом каждого православного человека. Традиционные ритуальные блюда, вкушаемые на Радоницу (Радуницу) – поминальная кутья, крашеные пасхальные яйца, пироги, калачи, блины, куличи, драчены, сырники, медовые пряники, печенье, конфеты, из напитков – кисель, вино, пиво. Приносили на кладбище и другую снедь: мясо, домашнюю колбасу, рыбу, печеную пасху, кокурки (пшеничный хлебец с запеченным в нем яйцом). Перед трапезой на могилку выливали рюмку водки или вина и клали столовую ложку кутьи. Едой принято было делиться с умершими: яйца, блины и прочие угощения крошили на могилах и оставляли там. За трапезой вспоминали добрые дела и жизнь покойных. Празднование продолжалось дома в кругу семьи. Отведав кутью, пили не чокаясь, водку или вино.

## РАДУНИЧНАЯ ТРАПЕЗА

### СЫТА ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ

*50 г меда, 0,5 стакана фруктового или ягодного сока, 2 стакана воды.*

Мед развести в кипяченой воде, охладить, добавить фруктовый или ягодный сок и размешать. Можно добавить в сыту немного лимонной кислоты.

### КУТЯ ПОМИНАЛЬНАЯ

1,5 стакана зерен пшеницы залить холодной водой на 2-3 часа, сварить и откинуть на дуршлаг. 200 г меда развести горячей водой, залить сваренную пшеницу, довести до кипения и охладить.

### СВИНИНА МАРИНОВАННАЯ ЖАРЕНАЯ

*1 кг свинины, 50 г смальца.*

*Для маринада: 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана уксуса, 50 г меда, 5-6 долек чеснока, 50 г готовой горчицы, соль по вкусу.*

В миску налить растительное масло, прибавить уксус, мед, рубленый чеснок, горчицу, соль и тщательно перемешать.

Свинину нарезать порционными кусками, положить в эмалированную посуду, залить маринадом и поставить на сутки в холо-

дильник. Затем каждый кусок обжарить в смальце с обеих сторон до готовности.

### РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦАМИ

*300 г говяжьего фарша, 200 г свиного фарша, 5-6 яиц, 2 ломтика белого хлеба, 1 стакан бульона или молока, 1 головка репчатого лука, 1 соленый огурец, 2 ст. л. сметаны, 1-2 ст. л. муки, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, молотые сухари, перец и соль по вкусу.*

Оба вида фарша смешать, добавить размоченный в молоке хлеб, нашинкованный лук, зелень петрушки, 1 сырое яйцо, сметану, мелко нарезанный огурец (без семян), посолить, поперчить и вымешать до получения однородной вязкой массы. Яйца сварить вкрутую, очистить, обвалять в муке, положить друг за другом по центру выложенного в форме длинного и узкого прямоугольника фарша, соединить края, положить рулет на смазанный жиром противень, смазать яйцом, посыпать молотыми сухарями и запечь в духовке при температуре 180°C, периодически поливая бульоном или водой. Готовый рулет нарезать тонкими ломтиками.

### КОКУРКИ

*Для теста: 600 г пшеничной муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 15 г дрожжей, 1 стакан воды, соль.*

*Для начинки: 10 вареных яиц.*

*Для смазывания: сливочное масло.*

Приготовить дрожжевое безопарное тесто, сформовать из него шарики, сильно сплющить их, положить на середину вареного яйца, закрыть его краями теста и защипать. Подготовленные кокурки положить швом вниз на смазанный маслом противень, после 30-40-минутной расстойки смазать маслом и выпечь в духовке при температуре 250-270°C в течение 10-15 минут.

### ПИРОГ С РЕВЕНЕМ И КОРИЦЕЙ

*1 кг дрожжевого теста, 1 кг ревеня, 1/3 стакана сахара, 1 ч. л. молотой корицы. Для смазывания: 1 яйцо.*

Готовое дрожжевое тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной 1 см, перенести на противень, разровнять и наколоть вилкой по всей поверхности. На лепешку положить ровным слоем начинку из ревеня с корицей, поверх нее нанести переплет из полосочек тонко раскатанного теста и смазать яичным желтком.

Приготовление начинки. Черешки ревеня очистить, нарезать кусочками, залить водой, чтобы она чуть прикрывала ревень, добавить сахар и варить до полуготовности, после чего откинуть на сито и дать стечь сиропу. Готовую начинку охладить и смешать с корицей.



# Содержание

ПАСХАЛЬНЫЙ ПИР.....	4
КУЛИЧИ.....	15
БАБЫ.....	21
ПАСХА.....	24
РАДОНИЦА (РАДУНИЦА).....	29
РАДУНИЧНАЯ ТРАПЕЗА.....	30

## «ПАСХАЛЬНИЙ БЕНКЕТ»

(російською мовою)

Автор-упорядник Кирєєвський І. Р.

Видавництво «Слово» спільно з ППД

Видавництво «Слово», 49038, м. Дніпропетровськ, вул. Вокзальна, 5

Свідцтво про внесення до Держреєстру ДК № 646 від 26.10.2001р.

Надруковано у ПП «Поліслав», м. Дніпропетровськ

ISBN 978-966-334-330-3

Замовлення № 212

© Видавництво «Слово», 2010

Оптова реалізація: (056) 721-93-29



Один из главных христианских праздников - воскрешение Христа, день Святой Пасхи. Но также это и пир после долгого поста. Пасхальная пища самобытна, богата и необыкновенно вкусна. Самое время начать кулинарную подготовку к одному из главных христианских праздников. В нашем издании собраны разнообразные, самые интересные рецепты пасхальных блюд, главные из которых, конечно, куличи и творожная пасха. После Великого Поста не возбраняется порадовать себя изысканными кушаньями.

Светлого Вам праздника!

