

Содержание

Пасхальный кулич

Символика кулича	8
Советы по приготовлению	9
Кулич старинный	10
Кулич заварной	14
Кулич оптинский	18
Кулич пасхальный	20
Кулич простой	22
Итальянский кулич «панеттоне»	26

Творожная пасха

Символика творожной пасхи	33
Пасха «шафрановая»	34
Пасха ванильная с фисташками	36
Пасха вареная	38
Пасха из свежего творога без яиц	40
Пасха оптинская	42
Пасха царская	44
Шоколадная творожная пасха	46

Христос воскрес!

Вот и наступило Святое Воскресение. Будем внимательны, чтобы нам провести этот праздник светло и боголепно, потому что это Пасха — первый и величайший дар Божьего домостроительства. С помощью благоговения обуздаем свое тело так, чтобы, хотя и переменится пища, не изменилось наше духовное состояние.

Преп. Феодор Студит

Праздник Светлого Христова Воскресения, Пасха — главное событие года для православных христиан и самый большой православный праздник. Воскресение Господа Иисуса Христа — вершина нашей веры — только Им мы спасены и усыновлены, и в пасхальные дни больше чем когда-либо в ответ на сердечную молитву Бог наполняет чистые сердца знанием Вечности, наполняет их Самим Собой. Крестной

Христовой смертью совершено наше искупление, Его Воскресением дарована нам вечная жизнь. Пасха по своему значению выходит из ряда главнейших двенадцатых праздников и именуется «Праздником праздников и Торжеством торжеств».

Радостно звучат слова пасхального приветствия: «Христос воскрес! — Воистину воскрес!» — которыми мы исповедуем веру в Воскресение Господа. Закончился долгий Великий пост и строгое воздержание Страстной недели. После пасхального богослужения верующие разговляются куличом, пасхой из творога и крашеным яйцом. Готовят их заранее, начиная со Страстного четверга, чтобы в Великую субботу освятить в храме. В подготовке к самому светлому и радостному празднику нужны хорошие, проверенные опытными поварами рецепты. Именно такие рецепты собраны в этой книге, чтобы приготовить самые вкусные куличи и пасхи. Счастливого праздника! Христос воскрес!



Пасхальный кулич

Символика кулича

Пасхальный кулич круглой формой напоминает артос — хлеб, который освящается на пасхальном богослужении и раздается верующим в субботу Светлой седмицы. Пасхальный артос — это символ самого насущного хлеба — Христа Спасителя, Который есть Жизнь.

Пасхальный кулич на праздничном столе символизирует присутствие Божие в мире и в человеческой жизни.

Сладость, сдоба, красота пасхального кулича изображают заботу Господа о всяком человеческом существе, Его сострадание, милосердие, снисхождение к немощам человеческого естества, готовность услышать любую молитву, прийти на помощь. Именование Господа Иисусом Сладчайшим в одном из древнейших акафистов помогает понять символику пасхального кулича.

Советы по приготовлению

Тесто для куличей замешивают и выдерживают, пока оно подойдет, в теплом помещении без сквозняков (рекомендуется закрыть не только форточки, но и двери).

Куличное тесто всегда закладывают в форму до половины ее объема или максимум на две трети, потому что оно вырастет почти вдвое и в самой форме до выпечки, и в процессе ее.

Продолжительность выпечки куличей зависит в основном от их величины (веса). Так, при всех равных условиях (размер духовки, степень ее нагрева, температура помещения) кулич весом 1 кг выпекается за 45 минут, весом 1,5 кг за один час, 2 кг за полтора часа. Кулич весом меньше 1 кг (но не менее 500–600 г) выпекается за 25–30 минут.

Не рекомендуется делать куличи меньшего веса, поскольку они легко пересыхают в духовке, теряют значительную часть аромата, вкус их от этого ухудшается.

Кулич старинный

Состав

Мука	1 кг
Молоко	1,5 стакана
Яйца	6 штук
Сливочное масло или маргарин.....	300 г
Сахар	1,5–2 стакана
Дрожжи	40–50 г сырых или 10 г сухих дрожжей
Изюм	150 г
Ванилин	1 г

Для украшения

Сахарная пудра	0,5 стакана
Яичный белок	1 штука
Сок лимона	несколько капель