

полная книга рецептов

# МУЛЬТИВАРКА ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

полезные  
блюда

экономия  
времени

проверенные  
рецепты



Практика домашней кулинарии

Ольга Грачевская

**Мультиварка. Пасхальный стол**

«РИПОЛ Классик»

2014

## **Грачевская О. А.**

Мультиварка. Пасхальный стол / О. А. Грачевская — «РИПОЛ Классик», 2014 — (Практика домашней кулинарии)

Современное чудо-изобретение мультиварка поможет накрыть стол к Пасхе. В этот праздник по традиции принято готовить самые вкусные блюда из разнообразных продуктов. В книге собраны рецепты первых и вторых горячих, а также холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, грибов и овощей на основе русской кухни. Найдутся здесь и рецепты сладких блюд и напитков для пасхальной трапезы. С мультиваркой вы приготовите их легко и быстро!

© Грачевская О. А., 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

## Содержание

Введение	5
Пасхальные кулинарные традиции	7
Выпечка	10
Куличи	13
Пасхальный кулич на желтках	13
Кулич шоколадно-лимонный	15
Конец ознакомительного фрагмента.	20

# Грачевская Ольга Алексеевна Мультиварка. Пасхальный стол

## Введение



Пасха является главным христианским праздником, имеющим еще одно название – Светлое Христово Воскресение. В этот день все христиане отмечают воскресение своего Спасителя Иисуса Христа. Христианами является огромное число людей и в нашей стране. Пасха стала традиционным народным праздником, который подтверждает веру людей и объединяет их.

Каждый христианин соблюдает предписанные верой посты и праздники, что нашло отражение в русских кулинарных традициях и особенностях проведения народных празднеств.

Мультиварка поможет приготовить все традиционные для русского пасхального стола блюда. Особенности этого прибора таковы, что продукты в нем готовятся особым образом. Они равномерно прогреваются со всех сторон и поэтому хорошо провариваются и пропекаются. С мультиваркой легко подготовиться к приходу гостей. Время приготовления блюд известно заранее, остается только запастись продуктами и продумать меню.



В этой книге собраны рецепты разнообразных блюд для пасхального стола на основе русской кухни. Для их приготовления используются в основном традиционные продукты – доступные и обязательно натуральные и свежие. Для того чтобы блюдо получилось вкусным и ароматным качество продуктов имеет особое значение. Можно приготовить мясо и рыбу любых сортов, добавлять в блюда сметану и сливки, печь из сдобного теста и многое другое. К пасхальному столу готовят все самое-самое вкусное, деликатесное. Даже приверженцы низкокалорийного питания балуют себя в этот праздник сдобными куличами, пробуют пасху и другие праздничные угощения, в том числе мясные закуски, выглядящие на столе очень аппетитно.

Подготовка к главному христианскому празднику начинается задолго. Пасхе предшествует Великий пост, который продолжается 7 недель. В этот период готовят только постную пищу, иногда даже без добавления масла. Такое ограничение в питании помогает духовному очищению и делает Пасху еще более долгожданной. Также принято в пост наводить порядок во всех делах, хозяйстве, налаживать отношения с близкими. Пасху встречают с чистыми мыслями и открытой душой, а гостеприимство и обилие угощений на столе свойственны нашему народу.

## Пасхальные кулинарные традиции



В Светлое Христово Воскресение многие люди устремляются в церковь, а потом встречают гостей и сами навещают друзей и родственников. Поэтому в каждом доме к Пасхе готовят разнообразные и вкусные угощения. В этот день снимаются запреты на любые продукты и можно позволить себе любые деликатесы и яства.

В каждом христианском доме в этот день принято обмениваться крашеными яйцами и угощаться куличом, творожной пасхой. Многие помнят эти традиции с детских лет и за долгие годы они совсем не изменились. В ответ на «Христос воскрес!» вы всегда услышите «Во истину воскрес!» и получите взамен на свое крашеное яйцо такое же.

Крашеные яйца, куличи и пасхи являются символическими праздничными блюдами. Яйцо обозначает зарождение новой жизни, что и происходит в Светлое Христово Воскресение. Кулич – это священный хлеб, являющийся символом жизни. Пасха готовится из жирного творога, масла, с добвлением яиц и разных вкусов (изюма, специй и пр). Это питательное блюдо из высококалорийных продуктов символизирует плодородность земли и большой урожай. Именно это было когда-то для наших далеких предков самым важным. В главный христианский праздник эти блюда наполняются особым смыслом. Каждый непременно должен их отведать, чтобы соблюсти все пасхальные традиции.

Куличи и крашеные яйца принято перед праздником освящать. После пасхального богослужения Великий пост считается оконченным и можно разговляться. Для этого более всего подходят освященные продукты и блюда. Часто их в небольшом количестве пробуют сразу по окончании богослужения. Многие верят, что они в светлый праздник Пасхи являются не просто пищей, но помогают укрепить веру, исцелиться, духовно возвыситься, и эта вера часто помогает людям.

Кулич – главное украшение пасхального стола. Готовят куличи обязательно из сдобного теста, с добавлением изюма, цукатов, миндаля и пр. Куличи поливают глазурью или покрывают помадкой, используют для их украшения разноцветную посыпку. Раньше русские хозяйки

для этого специально красили пшено. Теперь в этом нет необходимости и можно воспользоваться готовыми посыпками в виде конфетти, кокосовой стружки и др. Куличи и крашеные яйца выставляют на стол, который накрыт в Пасху весь день. Они всегда на виду и каждый может подойти и угоститься ими.

Помимо куличей, к Пасхе хозяйки пекут разнообразную выпечку. Это пироги со сладкими и несладкими начинками, торты, рулеты, кексы, медовые пряники. Вкусно пахнущая выпечка выставляется на стол вместе с куличами и крашеными яйцами. Этот стол постоянно манит к себе всех домочадцев и гостей.

Застолье на Пасху отличается обилием и разнообразием блюд, которые выглядят красочно и аппетитно. Это поддерживает радостное настроение во время трапезы.

Также на праздничном столе обязательно присутствуют различные закуски. Предшествующее длительное ограничение в еде побуждает приготовить всевозможные домашние деликатесы – буженину, ветчину, колбасы, холодец, язык с соусом и многое другое. Эти блюда из русской кухни традиционно украшают пасхальный стол. Конечно же, в качестве закуски присутствуют соления и маринады. Острые помидорчики, огурчики, грибочки – лучшая закуска для горячительных напитков и средство для возбуждения аппетита.

В Пасху принято готовить также горячие первые и вторые блюда. Из первых блюд традиционны для нас супы, щи, борщи, уха. Вторые блюда отличаются большим разнообразием. Их готовят из мяса птицы и животных, рыбы. Традиционными для русской кухни являются бефстроганов из говядины, тушеный кролик, индейка с яблоками, форель. Используют в качестве компонентов для вторых блюд овощи, грибы. И первые, и вторые блюда для пасхального стола готовят из отборных продуктов, с добавлением зелени и специй. Все должно быть ароматным и восхитительным на вкус, радовать глаз.

В завершение праздничного обеда подаются к выпечке традиционные русские напитки – компоты, кисели, сбитень. Можно приготовить к праздничному столу хмельной сбитень или его заморский аналог – глинтвейн.

Особое внимание каждая хозяйка уделяет сервировке пасхального стола. Его накрывают в парадной комнате праздничной скатертью. В комнате обязательно должно быть чисто и светло. В центре стола ставят куличи, пасху, крашеные яйца. Для сервировки используют самую красивую посуду. Выпечку и закуски щедро раскладывают по широким тарелкам. Все должно быть красиво, празднично, душевно.

В качестве декоративных элементов пасхальный стол украшают свечами, предметами с пасхальными символами и изображениями, колокольчиками, цветами, пасхальными венками. Рядом с крашеными яйцами располагают различных птиц, птичьи гнезда. Все это создает особое настроение и связано с традициями праздника.

Следующие за Пасхой семь дней также считаются праздничными. В течение пасхальной недели сохраняют накрытый стол с куличами и крашеными яйцами. Великий праздник еще продолжается. В эти дни тоже готовят разнообразные вкусные блюда и встречают гостей.

Изобилие угощений на праздничном столе в Пасху имеет символическое значение. Гостеприимство и приверженность христианским традициям свойственны людям, у которых много друзей и близких, а значит, в жизни все складывается хорошо.

С помощью мультиварки можно быть всегда готовыми к приходу гостей даже в течение целой праздничной недели. Блюда длительного приготовления могут готовиться без вашего участия, нужно только включить необходимый режим работы прибора. А пока варится холодец или выпекается кулич, вы можете заняться чем-нибудь другим, например, подготовкой продуктов для другого блюда или накрыванием стола.

Готовьте с удовольствием по традиционным рецептам и встречайте светлый праздник Пасхи радостно за праздничным столом в кругу друзей и близких!



## Выпечка

### Выпечка



### Закуски



Первые блюда



Вторые блюда



Напитки

## Куличи

### Пасхальный кулич на желтках

*Для теста: 550 г пшеничной муки, 150 г сахара, 125 г сливочного масла, 250 мл молока, 4 яичных желтка, 3,5 ч. л. сухих быстрорастворимых дрожжей, 0,5 ст. л. коньяка или водки, 0,5 ч. л. соли, ванилин, изюм и цукаты.*

*Для глазури: 4 яичных белка, 4 ст. л. сахара, 5 мл лимонного сока.*

Смешайте часть муки с дрожжами. В отдельной посуде разотрите желтки с сахаром, влейте в массу растопленное сливочное масло. Добавьте молоко, соль, ванилин и алкоголь. Все тщательно перемешайте венчиком или взбейте миксером на низких оборотах. Соедините муку и дрожжи с взбитыми ингредиентами, затем постепенно введите в получившуюся массу остальную муку. Тесто должно слегка липнуть к рукам. Миску с тестом накройте пленкой и поставьте в теплое место на 2–2,5 ч. Подошедшее тесто обомните и вмешайте в него изюм и цукаты. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее тесто. Дайте тесту подняться в течение 15–50 мин, в зависимости от качества дрожжей. Периодически включайте режим «Подогрев» на 5–7 мин для ускорения процесса. После увеличения объема теста в 2 раза включите режим «Выпечка» (90 мин). Готовый кулич аккуратно выньте из чаши и смажьте глазурью, украсив сверху кондитерской посыпкой. Глазурь приготовьте непосредственно перед украшением. Для этого взбейте белки и сахар с лимонным соком до образования устойчивых пиков.

### Кулич с апельсиновым сиропом

*Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, по 100 г сахара и цукатов, 25 г свежих дрожжей, 200 мл молока, 2 яйца, ванилин, 0,5 ч. л. соли.*

*Для сиропа: сок 2 апельсинов, 100 г сахара.*

Для опары в теплом молоке разведите дрожжи, 2 ст. л. сахара и 4 ст. л. просеянной муки. Миску накройте пленкой и поставьте в теплое место на 15 мин. В другой посуде смешайте оставшийся сахар и яйца, добавьте мягкое сливочное масло и ванилин. В эту смесь добавьте цедру одного апельсина, цукаты, соль. После смешивания влейте опару и всыпьте остальную просеянную муку, замесите тесто, поставьте на 3 ч в теплое место. Переложите тесто в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, поставьте ее на режим «Подогрев» на 10–15 мин, после чего выключите и оставьте подниматься на 30 мин. Далее включите режим «Выпечка» (120 мин). Параллельно сварите на плите сироп из сока и сахара, непрерывно помешивая массу. При закипании убавьте огонь и выключите после загустения сиропа. Готовый кулич пропитайте сиропом при помощи шприца.



*Пасхальный кулич на желтках*

*Пасхальный кулич на желтках*

## **Кулич на сливках**

*700 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, по 100 г свежих дрожжей, очищенного миндаля, изюма, цукатов, 300 мл сливок, 8 яичных желтков, по 1 ч. л. соли, ванильного сахара.*

Приготовьте опару, для чего в слегка подогретых сливках разведите дрожжи и половину муки. Поставьте опару в теплое место, разотрите в отдельной посуде добела желтки с сахаром, соедините их с растертым маслом. Изюм вымойте и высушите. В готовую опару введите желтковую массу, изюм, цукаты, молотый миндаль. Все хорошо вымесите, добавьте соль, оставшуюся муку и ванильный сахар. Тесто поставьте в теплое место на 1–1 ч 20 мин. После этого тесто еще раз вымесите и еще раз оставьте в теплом месте. Из готового теста сформируйте небольшие булочки, выложите их в смазанную маслом чашу мультиварки. Тесто не должно превышать 1/3 высоты чаши. Включите режим «Подогрев» на 25 мин. Затем включите режим «Выпечка» на 60 мин. Готовые куличи выложите на мягкую подстилку, смажьте тонким слоем глазури из взбитых вместе белков и сахара. Остатки глазури наберите в кондитерский шприц и украсьте куличи более толстыми глазурированными рисунками, посыпьте сверху кондитерской посыпкой.

## **Кулич шоколадно-лимонный**

*Для теста: 500 г пшеничной муки, по 200 г сахара, измельченного миндаля, по 100 г апельсиновых цукатов, горького шоколада, 22 г сухих дрожжей, по 100 мл рома или коньяка, сухого красного вина, 8 яиц, 1 лимон, 2 ст. л. сливочного масла, по 0,5 ч. л. молотой гвоздики, корицы, вода.*

*Для глазури: 3 яичных белка, 100 г сахара, 3 ст. л. какао-порошка.*

Сухие дрожжи разведите в стакане теплой воды. Добавьте муку, замесите тесто, поставьте в теплое место на 2 ч. После этого вымесите тесто еще раз. Белки отделите от желтков, белки взбейте, а желтки разотрите с сахаром. Шоколад натрите на крупной терке. Отожмите из лимона сок. В тесто добавьте желтки с сахаром, миндаль, шоколадную крошку, вино, ром, лимонный сок, цукаты, корицу и гвоздику. Все тщательно перемешайте, введите взбитые белки. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите тесто, чтобы оно занимало лишь половину высоты чаши. Готовьте в режиме «Выпечка» 60–90 мин. Для глазури охлажденные белки взбейте миксером до состояния устойчивых пиков, введите в эту массу сахар и какао, все еще раз взбейте. Готовый кулич смажьте глазурью.

## **Кулич царский**

*600 г муки, по 100 г сливочного масла, сахара, по 50 г нарезанных миндаля, цукатов, промытого изюма, 25 г свежих дрожжей, 500 мл сливок, 7 яичных желтков, по 1 ст. л. толченых сухарей, мускатного ореха, кардамона.*

Разведите дрожжи в 200 мл сливок и приготовьте густую опару, добавив в эту смесь 300 г муки. Когда опара поднимется, введите в нее растертые со сливочным маслом и сахаром яичные желтки, всыпьте оставшуюся муку. Влейте в эту массу 300 мл сливок, вмешайте кардамон, мускатный орех, миндаль, цукаты и изюм. Замесите тесто, оставьте в теплом месте на 2 ч. Затем еще раз вымесите тесто, переложите в смазанную маслом и посыпанную толче-

ными сухарями чашу мультиварки. Наполните чашу лишь до половины. Дайте тесту подняться, включите режим «Подогрев» на 15 мин. Затем включите режим «Выпечка» на 80 мин. Готовый кулич украсьте по своему вкусу.

### **Пасхальный бездрожжевой кулич**

*300 г пшеничной муки, 150–200 г сахара, 100 г сахарной пудры, по 70 г сливочного масла, изюма, 250 мл молока низкой жирности, 3 яйца, 1 пакетик ванилина.*

Вымойте изюм и просушите его на салфетке. Отделите белки от желтков, желтки перемешайте с сахаром. Добавьте мягкое сливочное масло и продолжите взбивать массу миксером до полного растворения сахара. В отдельной посуде смешайте муку, разрыхлитель и ванилин. Добавьте эту массу к желткам. Хорошо перемешайте все миксером, чтобы тесто превратилось в мелкую крошку. Добавьте молоко и перемешайте до однородной массы. Изюм обваляйте в муке, вмешайте в тесто. В отдельной миске взбейте добела желтки и аккуратно влейте в тесто, перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, присыпьте мукой. Вылейте в нее тесто и установите режим «Выпечка» на 60 мин. Взбейте в густую пену белок, медленно добавляйте сахарную пудру и продолжайте взбивать до получения густого крема. Украсьте им верх готового кулича и поставьте его охлаждаться на 2 ч.

### **Цитрусовый кулич**

*Для теста: 450 г пшеничной муки, по 100 г сливочного масла, изюма, 50 мл лимонного сока, 4 яйца, 1 пакетик ванилина, 6–8 ст. л. сахара, 2,5 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 ч. л. соли. Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 5 мл лимонного сока.*

Дрожжи соедините с просеянной мукой, добавьте ванилин и соль. В отдельной посуде взбейте яйца и сахар, добавьте в муку. Введите лимонный сок и растопленное сливочное масло. Замесите тесто. Тесто должно получиться мягкое и эластичное, слегка липнущее к рукам. Миску с ним накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1,5–2 ч, за которые оно должно увеличиться в 1,5–2 раза. Изюм промойте и оставьте в теплой воде на 10–15 мин. Затем просушите его на салфетке. Подошедшее тесто смешайте с изюмом и сформируйте из него колобок. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее тесто и закройте крышку, включив на 10–15 мин режим «Подогрев». Затем выключите, дайте тесту постоять и включите этот режим еще на 10 мин. Затем установите режим «Выпечка» на 80 мин. Для глазури взбейте яичный белок с сахарной пудрой и лимонным соком до появления устойчивых пиков пены. Выньте готовый кулич и покройте его глазурью.

### **Кулич творожный**

*Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г жирного творога, по 100 г сливочного масла, сахара, 120 мл молока, 2 яйца, 1 пакетик ванилина, 3 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 ч. л. соли, изюм, цукаты или курага.*

*Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 5 мл лимонного сока.*

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте в него 3 ст. л. муки и 1 ст. л. сахара. Дайте опаре постоять в тепле 20–30 мин. В отдельной посуде взбейте яйца и сахар, добавьте в эту массу подошедшую опару и растопленное сливочное масло. Также в эту массу положите соль,

творог и ванилин. Постепенно вмешивая муку, замесите мягкое и эластичное тесто. Посуду с тестом поставьте в теплое место на 1,5–2 ч для увеличения в размере в 2–3 раза. В подошедшее тесто вмешайте изюм, орехи или курагу. Скатанное в колобок тесто выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, оставьте на 15–40 мин для подъема. Затем включите режим «Выпечка» (90 мин) и выпекайте кулич без переворачивания. Приготовьте глазурь из яичного белка, сахарной пудры и лимонного сока, взбив их в крепкую пену. Готовый кулич украсьте глазурью и цукатами.

#### **Традиционный кулич с изюмом**

*Для теста: 500–600 г пшеничной муки, 150 г сахара, 100 г изюма, 70 г сливочного масла, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 3 яйца, по 1 пакетик сухих дрожжей, ванилина, 0,5 ч. л. соли.*

*Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 5 мл лимонного сока.*

Разведите дрожжи, 2–3 ст. л. муки и 1 ст. л. сахара в теплом молоке. Дайте опаре подойти в теплом месте 20–30 мин. Взбейте яйца с сахаром до бела. Смешайте опару и взбитые яйца с солью и ванилином. Добавьте в эту массу муку и замесите мягкое тесто. После чего в него вмешайте растопленное сливочное масло, а затем растительное. Тесто укройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 2,5–4 ч, пока оно не увеличится в объеме в 2–3 раза. Изюм залейте кипятком и дайте постоять 10–15 мин, после чего воду слейте и просушите его на салфетке. В подошедшее тесто вмешайте изюм, из теста скатайте колобок. Чашу мультиварки смажьте маслом и поместите в нее тесто. Включите режим «Подогрев» на 20–25 мин и дайте тесту постоять 40–60 мин. Далее включите режим «Выпечка» (1 ч 40 мин), кулич не переворачивайте. Аккуратно выньте готовый кулич и покройте его белковой глазурью, приготовленной из яичного белка, сахарной пудры и лимонного сока.



*Кулич творожный*

*Кулич творожный*

## **Пасхальный кулич с шафраном**

*450–500 г пшеничной муки, по 100 г сливочного масла, изюма, 170 г сахара, 15 г сухих дрожжей, 100 мл молока, 3 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. ванили, 0,5 ч. л. соли, 0,3 ч. л. шафрана.*

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте сахар и 2 ст. л. муки, все тщательно перемешайте и поставьте в теплое место на 15 мин. Отделите белки от желтков, взбейте белки с половиной сахара и солью до появления мягкой белой пены, а в другой посуде – желтки с оставшимся сахаром. В дрожжевую опару влейте желтковую массу, перемешайте, а затем постепенно введите белковую, добавьте соль, шафран и ваниль. Не переставая помешивать, всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Чтобы оно не прилипло к рукам, влейте растительное масло. Затем в тесто введите растопленное сливочное масло и вымешивайте в течение 10 мин. После чего миску накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место. В это время замочите изюм, обдайте его кипятком и просушите на салфетке, а затем вмешайте в тесто. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите туда тесто, включите режим «Подогрев» на 20 мин. Затем дайте тесту настояться в течение еще 40 мин. Выпекайте кулич в режиме «Выпечка» (1 ч 40 мин). Готовый кулич посыпьте сахарной пудрой.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.