

Анна Кириллова

ПАСХА КРАСНАЯ



КУЛИЧИ, ПАСХИ, ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Кулинария. Домашний кондитер

Анна Кириллова

**Пасха красная. Куличи,
пасхи, праздничный стол**

«ЭКСМО»

2023

УДК 641.55
ББК 36.997

Кириллова А.

Пасха красная. Куличи, пасхи, праздничный стол /
А. Кириллова — «Эксмо», 2023 — (Кулинария. Домашний
кондитер)

ISBN 978-5-04-181732-9

Эта книга для смелых кулинаров. Для тех, кто готов отважиться на дружбу с дрожжевым тестом, потратить время на приготовление праздничного блюда, переступить через сомнения и в первый раз испечь свой собственный, самый вкусный кулич. Эта книга для изощрённых кулинаров. Для тех, кто уже перепробовал сотни рецептов и всегда ищет что-нибудь новое к пасхальному столу. Эта книга для счастливых кулинаров. Для тех, кто знает, что к Пасхе надо готовиться заранее и получать удовольствие от всего: выбора меню, покупки продуктов, творчества на кухне и праздничного оформления дома. А самое главное – от радостного общения с близкими накануне Светлого праздника. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-181732-9

© Кириллова А., 2023
© Эксмо, 2023

Содержание

От автора	7
Глава 1	9
12 советов, как испечь хороший кулич и ничего не испортить	11
Нежный ванильный кулич на ряженке	13
Кулич с кардамоном и апельсиновыми цукатами	15
Тыквенный кулич с цукатами, изюмом и ванилином	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19



Анна Кириллова
Пасха красная. Куличи,
пасхи, праздничный стол

© А. Кириллова, текст, фото, 2023

© ООО «Издательство «Эксмо», 2023



От автора

Накануне светлого праздника Пасхи в крохотной белой кухоньке моя прабабушка Маша ставила тесто для пасхальной выпечки. В огромной эмалированной кастрюле на 70 желтках. Представляете, сколько было куличей? Ароматных, пушистых, с золотыми боками, полных изюма и орехов. Обязательно освящённых. Даже в те времена.

А ещё она рассказывала, как в её юности – до революции – к Пасхе для каждой девушки шилось новое платье. Обязательно белое. Нарядные, с трепетом в сердце, они всей семьёй шли на пасхальную службу в храм. Молодые парни подходили и – «Христос воскрес!» – трижды целовали сестёр. Затем оббегали по соседней улице и снова шли навстречу с троекратным целованием. Много-много раз! Уж слишком хороши были девицы Орешины. А отец не мог запретить – Великий праздник!

Моя Маша подарила жизнь большой семейной ветке на нашем дереве. Воспитала трёх дочерей. Вырастила трёх внучек. Вложила частичку себя в трёх правнучек. Каждый раз перед Пасхой я вспоминаю её истории, пеку куличи и следую важным правилам. Я как будто слышу её голос:

«Не желей сахара – пасхальное тесто должно быть сладким.
Не хлопай дверями – оно боится громких звуков.
Пой и будь в хорошем настроении – оно всё чувствует».

Искренне желаю, чтобы советы моей прабабушки помогли вам в приготовлении к празднику и пасхальное угощение получилось отменным. Пусть стол будет вкусным, а настроение – трепетным и радостным!

Ваша Анна



Глава 1

Куличи





12 советов, как испечь хороший кулич и ничего не испортить

1. Сделайте тесто точно по рецепту, ничего не упуская. Это самое важное!
2. Вырежьте кружки из пергаменты и ленты для боковин на 2–3 см больше высоты формы. Вынимать будет удобнее.
3. Смажьте пергаментные вкладыши растительным маслом. Тогда тесто не прилипнет.
4. В зависимости от плотности теста заполняйте формы на разную высоту. Если тесто текучее, то на 1/2. Если более плотное, то на.
5. Дайте куличам хорошо подняться. Пусть заполнят объём форм почти полностью.
6. Ставьте куличи в хорошо разогретую духовку. После того как звучит сигнал, что нужная температура достигнута, дайте прогреться ещё 10 минут.
7. Следите, чтобы верх куличей не слишком «загорел». Если требуется – накройте фольгой. Через 20–25 минут дверцу духовки уже можно открывать, куличи не опадут.
8. Когда время выпечки вышло и деревянная лучина остаётся сухой, не вынимайте куличи из духовки сразу. Оставьте внутри ещё на 5 минут, а дверцу приоткройте.
9. Достав куличи из духовки, дайте им 10–15 минут постоять в формах, потом аккуратно выньте, держась за выступающий пергамент.
10. Уложите куличики на бок на мягкие, сложенные в несколько раз полотенца. Моя прабабушка укладывала на пуховые подушки.
11. Укройте куличи хлопковым полотенцем, чтобы они дышали. Поворачивайте вокруг оси каждые 3–5 минут, чтобы бока не смялись. Квадратные куличи нам не нужны.
12. Храните куличи в закрытой ёмкости, поставив их на хлопковое полотенце – оно впитывает лишнюю влагу. Куличики останутся долгое время мягкими и свежими.



Нежный ванильный кулич на ряженке

Это простой в исполнении кулич с минимумом ингредиентов, но потрясающе мягкий, воздушный, с тонким привкусом топленого молока. Сахарно-лимонная глазурь придаёт ему яркости, а декор из лимонной цедры дарит особенную вкусовую нотку. Когда его печёшь, ароматы стоят в доме непередаваемые!

Ингредиенты

Мука пшеничная – 450 г
Дрожжи сухие – 5 г
Ряженка 4 % – 180 мл
Сахар – 100 г
Яйцо С0 – 2 шт.
Масло сливочное – 90 г
Изюм светлый без косточек – 50 г
Ванилин – 1 г

Способ приготовления

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Масло достать из холодильника за несколько часов, чтобы оно стало абсолютно мягким.

Яйца взбить с сахаром до белой пышной пены. Выложить в яично-сахарную массу масло, взбить до однородности 1–2 минуты. Влить ряженку, взбить.

Муку просеять с ванилином, перемешать с сухими дрожжами.

Ввести в жидкие ингредиенты муку за 3 захода. Замесить тесто сначала деревянной лопаткой, а потом смазанными растительным маслом руками. Месить минимум 15 минут. Тесто должно стать мягким, но не липким.

Поместить готовое тесто в миску, смазанную растительным маслом, затянуть пищевой плёнкой, укутать толстым полотенцем и поставить в тёплое место на 1,5–2 часа, до увеличения объёма теста вдвое.

Изюм хорошо промыть, залить кипятком, оставить на 10 минут. Затем воду слить, выложить изюм на бумажное полотенце и обсушить. Пересыпать ягоды мукой (1/2 ч. л.) для облегчения их вмешивания в тесто.

В подошедшее тесто ввести изюм, хорошо перемешать руками.

Выложить тесто в подготовленные формы (как это сделать, читайте [здесь](#)) на высоты, предварительно округлив каждый кусочек теста.

Накрыть плёнкой и полотенцем, оставить в тепле на 30–40 минут. Тесто должно полностью заполнить формы.

Духовку разогреть до 200 °С.

Поставить куличи выпекаться и сразу снизить температуру до 180 °С. Выпекать 35–40 минут до сухой деревянной шпажки.

Готовые куличи оставить в духовке с приоткрытой дверцей на 5 минут, затем вынуть, дать немного остыть в формах. После вынуть из форм и остудить на боку под хлопковым полотенцем, периодически поворачивая вокруг оси. Через 30 минут пергаментные вкладыши с боков и дна кулича можно аккуратно снять.

Остывшие куличи украсить по вкусу. Вы можете выбрать любую [глазурь](#).



Совет: *Сделайте глазурь, выложите её в глубокую тарелку и обмакните в неё кулич верхушкой. Дайте немного стечь излишкам с боков. Получится быстро, красиво, гладко и с потёками.*

Кулич с кардамоном и апельсиновыми цукатами

Ингредиенты

Для опары:

Мука пшеничная – 2 ст. л.

Дрожжи сухие – 8 г

Молоко – 100 мл

Сахар – 1 ч. л.

Для теста:

Мука пшеничная – 500 г

Молоко – 100 мл

Сахар – 130 г

Яйцо С0 – 2 шт.

Масло сливочное – 100 г

Соль – 1/2 ч. л.

Кардамон молотый – 1/2 ч. л.

Ванилин – 1 г

Цукаты апельсиновые – 100 г

Способ приготовления

Сделать опару: смешать дрожжи, муку, сахар с тёплым молоком. Накрыть плёнкой, поставить в тёплое место на 15 минут, до образования «пенной шапочки».

Яйца взбить с сахаром и солью. В горячем молоке растопить сливочное масло, остудить. Соединить с яично-сахарной смесью.

Смешать опару с жидкой яичной-масляной массой, затем частями всыпать муку, просеянную с ванилином и кардамоном. Замесить тесто и месить 15–20 минут. Выложить тесто в миску, смазанную растительным маслом, затянуть пищевой плёнкой, поставить в тёплое место на 1 час, до увеличения его объёма вдвое.

В подошедшее тесто частями вмешать цукаты, пересыпанные мукой. Тесто обмять, снова отправить в тепло под плёнкой на 1 час.

Выложить тесто в формы для куличей на 1/2 высоты. Выпекать при 175–180 °С 35–40 минут до сухой деревянной шпажки.

Готовые куличи оставить в формах на 15 минут, затем достать, уложить на бочок на мягкое полотенце. Регулярно переворачивать, чтобы они были ровными, до полного остывания.

Украсить [шоколадной глазурью](#) и [цукатами](#).



Тыквенный кулич с цукатами, изюмом и ванилином

Этот рецепт подойдёт тем, кто хочет попробовать праздничное угощение, но не переносит куриные яйца. Тыквенное пюре прекрасно заменяет их в выпечке и придаёт тесту насыщенный золотой цвет. Вкус тыквы абсолютно не чувствуется, зато текстура у кулича получается пористая и нежная. Красота!

Ингредиенты

Для теста:

Мука пшеничная – 500–550 г

Дрожжи сухие – 7 г

Молоко – 225 мл

Сахар – 150 г

Тыквенное пюре густое – 150 г

Масло сливочное – 100 г

Соль – 1/4 ч. л.

Цукаты апельсиновые – 100 г

Изюм тёмный без косточек – 50 г

Ванилин – 1–2 г (1 пакетик)

Для глазури:

Сахарная пудра – 200 г

Лимонный сок – 4–5 ч. л.

Способ приготовления

Сделать тыквенное пюре. Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать на кубики 1,5–2 см. Выложить в кастрюльку, добавить немного воды, тушить под крышкой на маленьком огне до мягкости. Горячую тыкву пробить погружным блендером. Пюре должно получиться абсолютно гладким и однородным. Отмерить необходимое количество пюре, дать ему остыть до еле тёплого.

Совет: *Вы можете приготовить тыквенное пюре осенью, в сезон тыкв, и заморозить в порционной ёмкости. При разморозке оно не теряет своих качеств.*

Изюм хорошо промыть, залить кипятком на 2–3 минуты. Затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечёт – выложить на бумажное полотенце, чтобы он окончательно обсох.

Сливочное масло растопить в микроволновке и остудить. В тёплом молоке развести дрожжи с 2 ч. л. сахара из общего количества.

Поставить их в пакет или затянуть плёнкой, отправить в тёплое место на 10–15 минут, до образования «пенной шапочки».

Из общего количества муки отложить 1,5–2 ч. л. для изюма и цукатов.

Оставшуюся муку просеять вместе с ванилином. Лучше дважды. Мука должна быть сухой, если она большей влажности, то, возможно, потребуется иное её количество. Начинайте замес с 500 г, добавляйте постепенно и следите за тестом – оно должно стать мягким, эластичным и нелипким.

В тыквенное пюре добавить соль, хорошо перемешать. Ввести в массу растопленное масло, сахар. Размешать до однородности. Затем влить поднявшуюся опару. Хорошо перемешать венчиком.

Ввести в опарно-тыквенную смесь муку небольшими порциями. Начать замешивать тесто сначала деревянной лопаткой, а потом руками, смазывая их растительным маслом. Месить 15 минут, до момента, как тесто станет само отлипать от стенок миски.

Переложить тесто в миску, смазанную растительным маслом, затянуть пищевой плёнкой, укрыть толстым полотенцем. Поставить в тёплое место на 1,5–2 часа до увеличения его вдвое.

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.