



Пасхальный стол

Близится к завершению последняя неделя Великого поста, которую называют Страстной. Послезавтра православные христиане отметят самый светлый и радостный праздник в году – Пасху, Воскресение Христово.

Впрочем, в нынешнем году православная и католическая Пасхи совпадают – такое случается нередко. В последний раз христианские Пасхи совпали в 2007-м, а до этого - в 2004 и 2001 годах. Прежний Папа Римский Иоанн Павел II предложил, начиная с первого года третьего тысячелетия, отмечать Пасху одновременно, однако эта идея не получила своего развития. Ранее, в 1965 году, с такой же инициативой выступил Второй Ватиканский собор, предложивший христианам праздновать свой главный праздник во второе воскресенье апреля. В следующий раз, в соответствии с календарями, православные, католики и протестанты вместе отметят Пасху в 2011-м, 2014-м, 2017-м и так далее.

На Руси весь народ торжественно готовился к Святому дню. К нему было приурочено много добрых обычаев и поверий. Например, считалось, что добрые дела, совершаемые в пользу других, особенно обделенных судьбой, помогли снять с души грех. Так, в России было принято собирать деньги для выкупа должников из тюрьмы. Перед праздником все дома тщательно убирались, шились новые наряды.

На пасхальный стол наши предки выставляли различные закуски из сырых и вареных овощей, куриных потрохов, тушеных раков, рыбьей икры и молоко, сельди; делались заливная рыба, студни, холодцы и свиная головизна; калья из говяжьих почек с солеными огурцами, салыник из печени, няня - томленая гречневая каша с бараньим мясом и сычугом; жаркое с грибной приправой, говядина с репой, тушеные потроха, запеченный окорок, утка с медом или гусь, жаренный с можжевельником. Варились кисели и сбитни; доставались домашние настойки и вина. У зажиточных хозяев подавали 48 различных блюд по числу дней истекшего поста.

И сегодня для пасхальной трапезы пекут сдобные куличи, готовят творожные пасхи и красят яйца, хозяйки потчуют гостей и домочадцев мясными и рыбными закусками. Обильный и празднично украшенный пасхальный стол – дань давней традиции и вознаграждение верующим за долгое воздержание в дни Великого поста. Надеемся, что приведенные здесь рецепты помогут нашим читателям собрать настоящий пасхальный стол, который порадует и хозяев, и гостей.

Буженина в сенной трухе с пивом

Только не пугайтесь – старинное название этого блюда взято из книги Е.Молоховец, сам рецепт мною творчески переработан и неоднократно опробован на семействе – народ доволен!

Важно следующее: для буженины надо брать большой, не меньше 1,5-2кг кусок мякоти с небольшим жирком и без костей. Допускается, а в некоторых случаях даже приветствуется наличие кожи. Способов приготовления буженины существует немало – запекание, отваривание, тушение... Ну и, конечно, комбинированные варианты. Но, раз уж мы ударились в старину, давайте не будем забывать, что наши предки не знали ни фольги, ни, тем более, никаких рукавов для запекания.

Хотя поначалу, несмотря на то, что меня этот рецепт весьма привлек, возникли сомнения относительно сенной трухи, которую у нас днём с огнём не сыщешь. Но – мы не из таковских, чтобы испугаться какой-то сенной трухи, вернее, её отсутствия. Тем более что я как-то не представляю её вкус. Впрочем, быстро выяскалась замена недостающему ингредиенту – смесь сушёных трав. Ну чем не сенная труха? Только состав другой, кстати, более привычный для нас. Приготовление состоит из нескольких этапов.

I ЭТАП. Берём: кусок свиного окорока (у меня обычно кило пятьсот – кило семьсот), горсть «сенной трухи» – готовая смесь сухих трав («Прованские травы», «Весенняя зелень» и т.п.).

Промытый окорок туго заворачиваем в марлю, помещаем в кастрюлю – она не должна быть слишком большой, а такой, чтобы «только-только». Заливаем холодной водой, засыпаем «сенную труху», доводим до кипения и от этого момента провариваем мясо 10 - 15 минут.

II ЭТАП. Для него потребуется: 1 литр пива (я брала светлое), 1-2 луковицы, морковь, корень петрушки и сельдерея (пришлось довольствоваться сушёными, коих было взято по одной столовой ложке), специи – 4-5 лавровых листов, 1 чайная ложка чёрного и 5 горошин душистого перца, несколько сушёных ягод можжевельника (если нет, то и не надо), 2-3 шт. гвоздики и столовая ложка соли. Да, чуть не забыла – и само мясо тоже. Порядок действий такой:

1. Выливаем воду с "сенной трухой".
2. Освобождаем мясо от марли и возвращаем в кастрюлю.
3. Заливаем пивом, чтобы покрыло мясо на 1,5-2 см. Ставим на огонь.
4. Как только появятся первые признаки заки-

пания, убавляем огонь до минимума (я дополнительно пользуюсь рассекателем), накрываем крышкой и не то варим, не то томим 2 часа – жидкость в кастрюле не должна сильно кипеть, а лишь еле заметно «моргать». При этом по всему дому разнесится специфический, но очень приятный аромат. И занимаемся другими делами, которых у хозяйки немало в предпраздничный день.

5. Через два часа закладываем в кастрюлю лук, коренья, пряности и солим. Снова накрываем крышкой и продолжаем готовить ещё около часа, а затем выключаем огонь. Даем мясу полностью остыть в отваре, а заодно впитать весь аромат (если, конечно, удержимся от соблазна отрезать кусочек «на пробу!»).

III ЭТАП. Порядок действий:

1. Остывшее мясо перекладываем в ту же марлю и подвешиваем на пару часиков, чтобы оно хорошенько стекло.

2. После этого, не вынимая из марли, опять же туго заворачиваем нашу буженину в плёнку или кладем в пакет и отправляем в холодильник – на несколько часов или на ночь, чтобы «продукт» дозрел и окреп. ...А вот теперь можно и позавтракать.



Эстетично, надежно и практично

Буженину можно приготовить и другим, менее хлопотным способом.

Рецепт бы не родился, когда б судьба не свела меня с симпатичным куском свиной шеи – «мраморным», с тонкими жировыми прослойками. Но от судьбы, как известно, не уйдёшь, а я, собственно, и не собиралась. Да и какой дурак от такого мяска откажется – хотела бы я на него посмотреть (господ-вегетарианцев и тех, кто в силу разных причин не употребляет свинину, – прошу не обижаться и не принимать на свой счёт – к ним это определе-



ние ни с какого боку не относится).

Итак, перед нами кусок свиной шеи (желательно, но не обязательно) весом около 2 кг. Как изящное дополнение к нему – несколько долек чеснока и пара чайных ложек крупной соли. Не забудьте о специях – готовая «Смесь перцев» подходит идеально.

Берем острый нож и недрогнувшей рукой наносим мясу глубокие «колодо-резанные раны» – довольно частые. В образовавшиеся разрезы засовываем тонкие пластины предварительно порезанного чеснока. После этого изумерства щедро натираем весь кусок солью и смесью перцев.

Ну а дальше совсем просто – плотно заворачиваем в фольгу, перевязываем шпагатом, стараясь не повредить «кокон», кладем на противень или в какую-нибудь широкую жаропрочную посудину, – и в духовку на пару часов. Если сомневаетесь во времени готовки (духовки у всех разные), проткните сверху острым ножом – прозрачный сок подскажет, не буженина вполне пропеклась. Остудить лучше, не снимая фольги. После полного остывания такое мясо легко режется на тонкие ломтики, смотрится на блюде чрезвычайно аппетитно, а уж вкус и аромат – ммм, не передаваемы!

Кулич, который всегда получается

Выпекать пасхальные куличи нужно только в хорошем настроении, без спешки, в твердой уверенности, что результат превзойдет все ожидания. Эту самую уверенность может вселить в вас надежный, проверенный годами рецепт.

ПОНАДОБИТСЯ: 250 мл молока; 7-11 г сухих дрожжей (или 50-60 г свежих дрожжей); 150 г сахара; 2 ч.л. ванильного сахара; 5 желтков; щепотка рыльцев шафрана или 1/3 ч.л. молотого шафрана; 200 г сливочного масла или маргарина; 650-700 г муки; 50 г изюма; 50 г орехов (у меня миндаль); 50 г цукатов; **глазурь:** 2 белка, 100 г сахара.

Из указанного количества ингредиентов получается 2 кулича высотой 11 см и шириной 17 см.

В этом рецепте я использовала рыльца шафрана, которые можно заменить 1/3 ч.л. молотого шафрана. Шафран придает неповторимый аромат и золотистый цвет. Рыльца шафрана растереть в ступке. Залить 3 ст.л. горячей воды (молотый шафран также залить 3 ст.л. горячей воды). Оставить на 10-15 минут. Если их нет – не беда, все и так получится!

Молоко немного подогреть (чтобы оно было чуть теплым), добавить дрожжи и 1 ч.л. сахара. Добавить 200 г муки, перемешать, накрыть полотенцем, поставить в теплое место. Опара должна увеличиться вдвое (на это потребуется около 30 минут).

Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром, добавить в подошедшую опару, перемешать. Добавить шафран (вместе с водой) и размягченное масло, перемешать. Добавить 450-500 г муки, замесить тесто. Тесто необходимо хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам.

Снова поставить тесто в теплое место. Дать тесту хорошо подняться (на это потребуется 50-60 минут). Я наливаю в миску теплую воду, в нее ставлю емкость с тестом. Тесто должно хорошо подняться. Орехи измельчить. Добавить в тесто изюм, орехи, цукаты. Хорошо перемешать.

Снова поставить тесто в теплое место, дать хорошо подняться. Форму смазать маслом, выложить тесто на 1/3 высоты формы. Дать тесту еще раз подняться уже в форме. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку, выпекать в течение 35-40 минут (время приготовления зависит от размера формы). Если верх кулича начнет подгорать, накройте его фольгой.

Готовые горячие куличи смазать глазурью (белки взбить с сахаром) и посыпать кондитерской посыпкой или украсить цукатами. Приятного аппетита!

Заливные яйца

Это оригинальное, вкусное и нарядное блюдо не только украсит пасхальный стол, но и удивит ваших гостей и родственников. Повозиться, конечно, придется, но оно того стоит!

Ингредиенты: 7 яиц; ветчина (или карбонад, окорок, отварной язык и т.д. вплоть до колбасы); 100 г куриного филе; горошек; кукуруза; клюква; 2 ст.л. желатина (с небольшой горкой); зелень.

Перво-наперво желатин залить 100 мл холодной кипяченой воды и оставить на 1 час. Филе отварить до готовности в подсоленной воде. Нам понадобится 1 стакан бульона, в котором варилось филе. Яйца хорошо вымыть с содой. Затем у яиц с тупого конца сделать отверстие диаметром примерно 2-2,5 см. Вылить белок и желток в миску, они нам понадобятся для выпечки кулича и приготовления пасхи, нам нужна только скорлупа.

В теплой воде растворить пищевую соду, замочить скорлупу. Затем промыть ее хорошенько под проточной водой. То, что будет внутри – язык, куриное филе, ветчину, карбонад – нарезать соломкой. В 1 стакане горячего бульона растворить желатин.

Скорлупу поставить в контейнер из-под яиц, для того, чтобы удобнее было выкладывать начинку. На дно скорлупы выложить зелень, клюкву. Затем добавить мясо, горошек, кукурузу. Залить бульоном с желатином. Поставить в холодильник на ночь. Затем скорлупу очистить. Заливные яйца отлично смотрятся на «лужайке» из зеленых листьев салата.

Самая вкусная пасха

Сейчас немногие решаются приготовить пасху, а зря, – это не только вкусное и полезное блюдо, но и давний символ праздника, неприменный атрибут праздничного стола. К тому же существует масса несложных рецептов, один из которых вполне можно опробовать.

Для пасхи нам потребуется: 1 кг творога (9-20%); 200 г сливочного масла; 5 яиц; 200 г сахара; 1 ч.л. ванильного сахара; 400 мл сливок (10-20%); 100 г орехов (любых по вкусу); 100 г изюма; 100 г цукатов.



Из всего вышеперечисленного получаются 2 пасхи, высотой 10 см, диаметром 12 см. Творог протереть через сито, либо пропустить через мясорубку. Добавить размягченное (не топленое) масло, перемешать. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить сливки, перемешать.

Поставить яично-сливочную массу на средний огонь, довести до кипения и варить до тех пор, пока масса не начнет густеть (я варю 3 минуты после закипания). Внимание: варить, непрерывно помешивая, исключая пригорание! Для первого раза лучше это проделать на водяной бане. Затем массу немного остудить.

Орехи мелко порубить. Если цукаты крупные, их надо нарезать. Смешать творог, цукаты, орехи, изюм (изюм предварительно надо вымыть и высушить). В творог добавить яичную массу, перемешать. В идеале массу надо выложить в пасочницу, но если пасочницы нет, можно использовать новый цветочный горшок или дуршлаг.

Форму (раньше я использовала цветочный горшок, но в этом году купила пасочницу в церковной лавке) застелить марлей, сложенной в пять слоев. Край марли должны свисать. Выложить творожную массу. Край завернуть.

Форму поставить в тарелку или миску, так как будет стекать сыворотка. Поставить груз (я использовала 2-х литровую банку, наполненную водой, банку закрыть крышкой). Форму вместе с грузом поставить в холодильник на 12 часов.

Вот, собственно, и все. Перед подачей на стол снять груз, край марли откинуть, перевернуть всю конструкцию на блюдо, снять форму и марлю. Украсить можно цукатами (выложить буквы ХВ).

**Подготовила
Светлана ЗАВАДСКАЯ**