

ПАСХА



12+

ISSN 2587-8816



9 772226 638992 21004

Фото: Anastasia_PanaIt / Shutterstock.com

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 14 МАЯ



Перед вами наш новый сборник рецептов «Быстро, вкусно, недорого».

Из этого журнала вы узнаете, как быстро приготовить вкусную еду, используя недорогие продукты, которые можно приобрести в магазине и супермаркете рядом с домом. Из блюд, предложенных нами, можно составить полноценное меню на каждый день без ущерба для качества и кошелька.

В нем вы найдете:

- рецепты разнообразных салатов и закусок из самых простых продуктов;
- рецепты первых и горячих блюд, для приготовления которых понадобятся считанные минуты;
- рецепты необычных блюд и гарниров из овощей и круп;
- рецепты недорогих, но очень вкусных блюд из рыбы и морепродуктов;
- рецепты вкуснейших запеканок и сытных пирогов;
- простые и доступные рецепты выпечки и оригинальных десертов.

А также присутствуют традиционные рубрики:

- время приготовления блюд, их калорийность, количество порций;
- полезные советы.

Готовьте «Быстро, вкусно, недорого» с удовольствием!

От редакции	4
О празднике Пасхи	5
Праздничная символика	6

КУЛИЧИ

Классический пасхальный кулич.....	8
Кулич лимонный.....	9
Белковая глазурь для кулича	9
Кулич сливочный.....	10
Кулич молочный.....	11
Таблица мер и весов.....	12
Таблица калорийности муки и крахмала.....	13
Таблица калорийности масел, жиров и соусов	13
Таблица калорийности молочных продуктов	13
Кулич на воде.....	14
Кулич бездрожжевой.....	15

ПАСХИ

Пасха классическая.....	18
Пасха заварная.....	19
Пасха с цукатами	19
Пасха вареная с цукатами.....	20
Пасха со сгущенкой.....	21
Пасха низкокалорийная	21
Пасха шоколадная	22
Пасха нежная	23
Пасха с орехами.....	23
Царская пасха.....	24
Пасха заварная с миндалем	25
Пасха ягодная	25
Творог домашний.....	26

СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Пасха «Царская вишневая»	28
Пасха «Боярская»	29
Пасха «Красная».....	29
Кулич пасхальный заварной.....	30
Кулич шафранный.....	31
Баба пасхальная лимонная	32

ПАСХАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ

Салат мясной «Весенний»	34
Салат с солеными грезами.....	35

ПАСХА

Салат овощной.....	35
Винегрет	
с маринованными грибами.....	36
Теплый салат из зеленой фасоли.....	37
Теплый салат с тыквой.....	37
Картофельный салат	
с маслинами.....	38
Салат со шпинатом	39
Перец фаршированный	39
Полезные советы	40
Лежень	42
Минтай запеченный.....	43
Минтай	
под молочным суфле.....	43
Запеченный кролик.....	44
Завиванцы из свинины.....	45
Свинья лопатка запеченная.....	46
Говядина запеченная.....	47
Зельц	47

ПАСХАЛЬНЫЕ БЛЮДА РАЗНЫХ СТРАН

Греческий пасхальный суп «Магирица».....	50
Английское пасхальное жаркое из ягненка.....	51
Австрийская ветчина в хлебе	52
Жиго (запеченная баранья нога по-французски)	53
Грузинский холодец «Мужужи».....	54
Говяжья печень по-гречески.....	55

ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА РАЗНЫХ СТРАН

Мексиканский пасхальный пудинг «Капиротада»	58
Польский «Мазурек».....	59
Испанский «Торрихас».....	59
Греческий кулич «Цуреки».....	60
Испанский кулич	
Mona de Pascua.....	61

КРАСИМ ЯЙЦА

Все секреты окраски яиц.....	64-65
Четверговая соль	66



Домашний повар, № 4 (46)/2021
Пасха

Издание зарегистрировано Федеральной службой
по надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
Свидетельство ПИ № ФС 77-77744 от 29.01.2020 г.

Учредитель, редакция и издатель:
© 000 «Издательская группа «КАРДОС»
Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:

127018, Россия, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
email: telek@kardos.ru

Адрес издателя: 111675, Россия, г. Москва, ул. Святоозерская,
д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4.

Главный редактор БАКЛАНОВ О.С.

Тел. 8-495-937-41-31

зам. главного редактора ЯШКОВА А.А.

выпускающий редактор ЖУЧКОВА С.С.

билд-редактор ТЮТЧЕВА Л.В.

верстка-дизайн НАЙДЕНОВ А.А.

Заместитель генерального директора

по дистрибуции ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-933-95-77, доб. 220

Менеджер по подписке ГРИШИНА И.А.

тел. 8-495-933-95-77, доб. 237

Заместитель генерального

директора по рекламе и PR

ДАНДЫКИНА А.Л.

Тел. 8-495-792-47-73, email: reklama@kardos.ru

Ведущие менеджеры отдела рекламы

ВОЛКОВ В.Е., СЕМЕНОВА Т.Ю., ГУБАНОВА Т.В.,

КОВАЛЬЧУК Е.В., МОИСЕЕНКО Л.Н.

Ведущие менеджеры по работе с рекламными

агентами ЖУЙКО О.В., ГРИГОРЬЕВА Л.А.

Время подписания в печать по графику:

17.00 31.03.2021 г., фактическое: 17.00 31.03.2021 г.

Дата производства: 06.04.2021.

Дата выхода в свет: 09.04.2021 г.

Отпечатано в типографии

000 «Типографский комплекс «Девиз», 195027,

Санкт-Петербург, ул. Якорная, д.10, корп.2, литера А, пом. 44.

Тираж 285 800. Номер заказа ДБ-1572

Для читателей старше 12 лет. Объем 3 п. л.

Розничная цена свободная

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность ре-

кламных материалов. Сайт журнала www.kardos.media

Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»

и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

Редакция имеет право публиковать любые присланные

в свой адрес произведения, обращения читателей, пись-

ма, иллюстрационные материалы.

Факт пересылки означает согласие их автора на использо-

вание присланных материалов в любой форме и любым

способом в изданиях

000 «Издательская группа «КАРДОС»

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Если вам интересны пасхальные традиции нашей страны и мира и вы любите готовить, то наш новый выпуск журнала «Домашний повар» для вас!

Древнейший и самый важный христианский праздник в 2021 году наступит 2 мая, и по православной традиции церковное празднование будет длиться 40 дней. Кроме духовной составляющей – освобождения от рабства греха посредством смерти и воскресения Иисуса Христа, есть и символические и значимые атрибуты Праздника Праздников – Пасхи. Это освящение крашеных яиц и куличей, приготовление пасхи, христосование, которое идет с апостольских времен, сходжение Благодатного огня, пасхальный звон и, конечно же, пасхальная трапеза.

В нашем выпуске журнала «Пасха» вы найдете:

- ♥ рецепты, по которым вы сможете приготовить самые вкусные и нарядные пасхи;
- ♥ рецепты разнообразных куличей, испечь которые сможет даже не самая опытная хозяйка;
- ♥ рецепты старинных пасхальных блюд русской кухни;
- ♥ рецепты традиционных блюд к праздничному пасхальному столу;
- ♥ рецепты пасхальной выпечки разных стран;
- ♥ советы по окрашиванию яиц;
- ♥ советы по украшению блюд и праздничного стола.

Возможно, приглянувшиеся вам рецепты станут началом вашей семейной традиции, а мы постарались включить в журнал еще и:

- ♥ время приготовления блюд, их калорийность и количество порций;
- ♥ таблицу мер и весов;
- ♥ полезные советы.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

ПАСХА: Светлое Христово Воскресение

**2 мая наступает
Праздник Праздников –
Пасха, или Светлое Христово
Воскресение.**



Как и когда правильно освящать яйца и куличи?

Все церковные службы следуют установленным канонам, поэтому если и допускаются отступления, то весьма незначительные.

Традиционно пасхальная служба длится всю ночь, и к освящению продуктов приступают в 4 часа утра. Эти продукты прихожане забирают домой, и с них начинается завтрак. Но Великая суббота – тоже праздничный день. Поэтому можно освятить продукты и в субботу. Обряд проводится, как правило, на вечерней службе.

Какие продукты можно освящать в церкви?

Принято приносить для освящения куличи, творожные пасхи и крашенные яйца. Не старайтесь принести с собой все, что поставите на стол. Это символическое действие, которое знаменует собой окончание поста. Но разговляться начинают яйцами, пасхой и куличом. Поэтому их несут в церковь в первую очередь. Не стоит приносить и всю выпечку, которая была приготовлена накануне. Хватит одного-двух куличей. Первый из них съедают всей семьей за утренней трапезой, а второй оставляют еще на неделю. Раньше куличи хранили и до следующей Пасхи. Но

сейчас так уже не поступают. Даже самый лучший кулич рано или поздно черствеет, поэтому лучше съесть его еще свежим. А вот яиц лучше освятить побольше. Ими принято обмениваться, дарить их друзьям и коллегам. Церковная традиция не запрещает освящать и другие продукты – мясо, вино, выпечку, сладости, фрукты. Но стоит заранее поинтересоваться, как относятся к этому в вашем храме. В такой праздничный день надо обязательно позаботиться о неимущих. Можно просто угостить кого-то пасхальными угощениями, а можно оставить их в церкви для специальной трапезы, которую традиционно организуют для нуждающихся.

Праздничная СИМВОЛИКА

КУЛИЧ И ПАСХА.

Традиционно располагаются во главе стола. Это главные блюда. Они отлично будут смотреться в окружении цветов.



КРАШЕННЫЕ ЯЙЦА

обязательно должны быть. Их можно разложить на тарелках, насыпав вниз листья зеленого салата. Можно поставить одно общее блюдо, украсив его свечами.

ВЕТОЧКИ ВЕРБЫ.

Из них можно составить букет. И необязательно один большой. Можно сделать несколько маленьких букетиков и расставить по столу.



СВЕЧИ. Символ священного огня, очищения и надежды. Подойдут свечи самой разной формы. Можно сделать их и самим в форме яиц. Для этого пустые скорлупки наполняют парафином. Их можно даже не чистить, а так и оставить в скорлупе, смотрится очень оригинально.

СИМВОЛИЧЕСКИЕ ЦВЕТА

Красный. Традиционно на Пасху используют красный цвет. Это цвет радости, торжества. Особенно нарядно он смотрится в сочетании с белым. Но опасно с ним «перекорчить».

Лучше постелить на стол белоснежную скатерть, а на нее – красную дорожку или салфетки, отделанные красной каймой.

Зеленый. Цвет весны. Цвет возрождения. Цвет Творца и новой жизни. Тоже лучше всего смотрится на праздничном столе в сочетании с белым.

Желтый. Цвет солнца и тепла. Маленькие желтые цыплята, сделанные вместе с детьми, как солнечные зайчики на белом полотне скатерти, порадуют и взрослых, и детей.



КУЛИЧИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Кулич – это символ праздника Пасхи, Воскресения Христова. Поэтому кулич является неотъемлемой частью пасхальной трапезы. И неважно, какой именно кулич будет на вашем столе – сытный сдобный или низкокалорийный – важно, чтобы он был. Мы собрали для вас рецепты куличей на любой вкус и составили самые подробные описания их приготовления.

Классический пасхальный кулич

ИНГРЕДИЕНТЫ:

550 г муки

4 яйца

11 г сухих дрожжей
(пакетик)

100 г сливочного масла

100 мл сливок (10 %)

150 г сахара

пакетик ванильного
сахара

1/3 ч. л. соли



6 порций



320 кКал

4 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Приготовить опару: развести дрожжи в 150 мл теплой (35-40 градусов) воды, добавить 1 стакан муки, размешать, поставить в теплое место на 30-40 минут.

2 Яйца взбить с сахаром (включая ванильный) и солью до пышной пены, добавить сливки, растопленное масло комнатной температуры, перемешать.

3 В подошедшую опару добавить яично-масляную смесь, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку, замесить однородное эластичное тесто.

4 Когда тесто будет легко отставать от рук, положить его в чистую глубокую посуду, накрыть полотенцем и поставить в теплое место подниматься на 2 часа; через каждые 40 минут тесто нужно обминать.

5 Готовое тесто разложить по формам, заполняя их не более чем наполовину, и оставить расстояться еще раз на 20-30 минут.

6 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до готовности (время зависит от размера форм; готовность кулича определяется с помощью деревянной палочки).

7 Готовый кулич остудить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой или украсить глазурью.

Кулич лимонный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки
4 яйца
250 мл молока
200 г сахара
пакетик ванильного сахара
100 г сливочного масла
40 г свежих дрожжей
1 лимон
1 ст. л. изюма
1 ст. л. орехов
1 ч. л. сахарной пудры



6 порций



318 кКал



4 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В теплом молоке растворить дрожжи, добавить 100 г муки и половину сахара, дать опаре подойти.
- 2 Яйца растереть с оставшимся сахаром до пены.
- 3 Орехи измельчить, изюм замочить в теплой воде до набухания, с лимона снять цедру на мелкой терке.
- 4 Подошедшую опару обмять, добавить оставшуюся муку, яйца, лимонную цедру, орехи, изюм, размягченное масло и вымесить тесто.
- 5 Дать тесту еще раз подойти, снова вымесить и разложить по смазанному маслом формам на треть объема.
- 6 Дать подойти (~20 минут) и выпекать в разогретой до 180-200 градусов духовке



ке до готовности. Готовый кулич остудить и посыпать сахарной пудрой.

Белковая глазурь для кулича

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 белок
100 г сахара
щепотка соли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Белок взбить со щепоткой соли до увеличения объема в 3 раза.
- 2 Добавить сахар, взбить до гладкости.
- 3 Нанести глазурь на остывшие куличи и оставить до застывания.



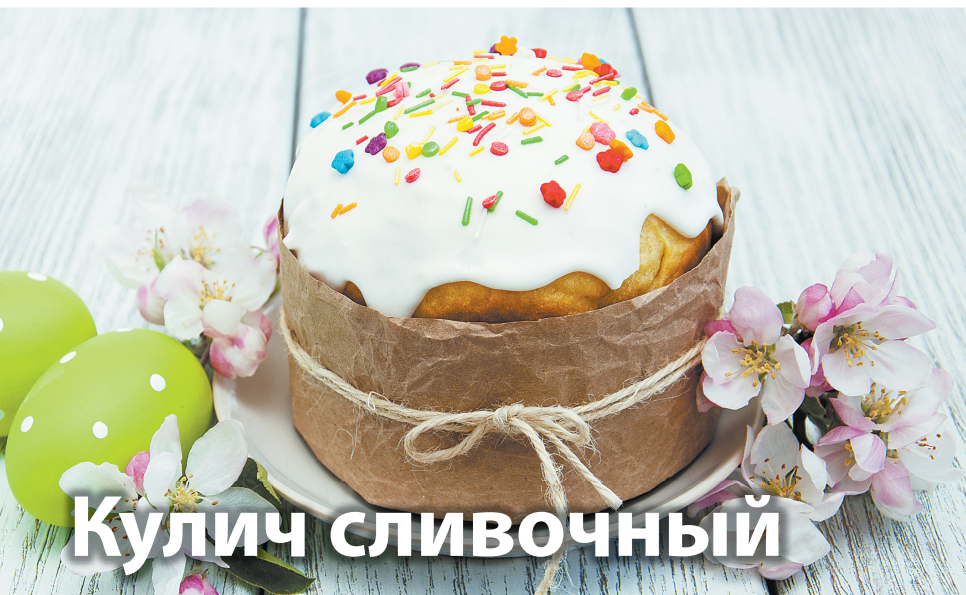
на 4 кулича



393 кКал



30 минут



Кулич сливочный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2,5 стакана муки
100 г сливочного масла
150 мл сливок
4 яйца
30 г свежих дрожжей
100 г сахара
пакетик ванильного сахара
0,5 ч. л. соли
1,5 ст. л. изюма

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сделать опару: дрожжи растворить в теплых сливках, добавить столовую ложку сахара и 150 г муки; хорошо размешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1,5 часа. Опара готова, когда она в два раза увеличится в объеме и ее поверхность покроется пузырьками.
- 2 Изюм залить горячей водой, отделить желтки от белков.
- 3 Желтки растереть добела с оставшимся сахаром (включая ванильный), добавить размягченное сливочное масло, растереть до однородности.
- 4 Когда опара подойдет, добавить оставшуюся муку, отжатый изюм, желтково-масляную массу, соль, вымесить до однородности.
- 5 Емкость с тестом накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место на 1-2 часа.
- 6 Когда тесто подойдет, обмять и разложить в смазанные маслом формы, заполняя их на треть объема, дать подойти еще раз.
- 7 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке не менее 1 часа.
- 8 Готовый кулич украсить глазурью или посыпать сахарной пудрой.



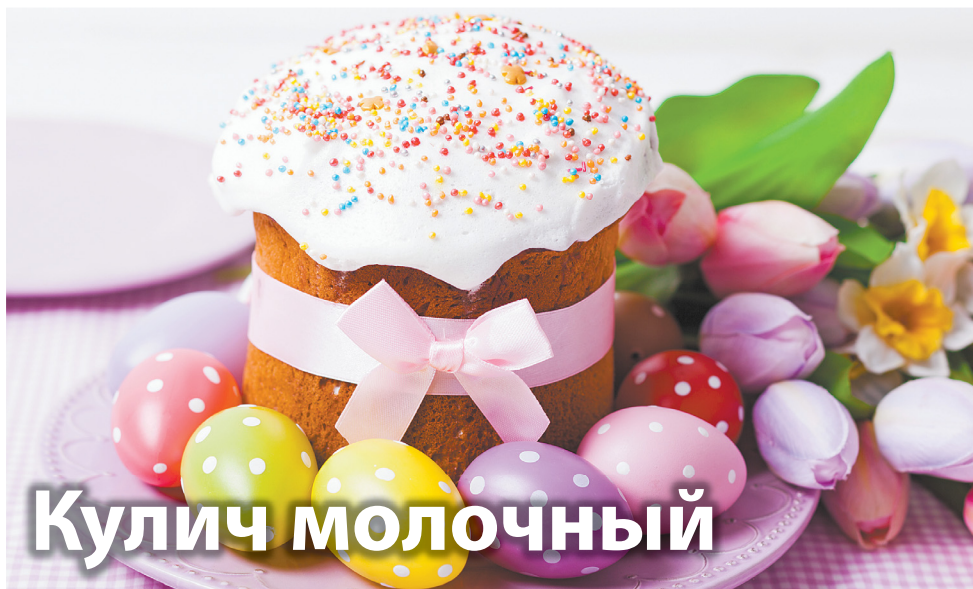
6 порций



320 кКал



4 часа
30 минут



Кулич молочный

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сделать опару: дрожжи развести в теплом молоке, добавить столовую ложку сахара и 200 г муки, размешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

2 Изюм залить горячей водой, крупные цукаты нарезать мелкими кубиками.

3 Оставшийся сахар (в том числе ванильный) растереть с яйцом и желтками, добавить размягченное масло, растереть добела.

4 В готовую опару добавить все оставшиеся ингредиенты и тщательно, до однородности, вымесить тесто.

5 Емкость с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место минимум на час, чтобы тесто поднялось.

6 Разложить тесто по смазанным маслом формам, заполняя их на треть, и дать тесту еще раз расстояться минимум полчаса.

7 Выпекать куличи в разогретой до 200-220 градусов духовке не менее часа.

8 Готовый кулич украсить глазурью, цукатами или посыпать сахарной пудрой.

■ ПАСХА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки

250 мл молока

120 г сливочного масла

1 яйцо и 2 желтка

40 г свежих дрожжей

150 г сахара

пакетик ванильного сахара

70 г цукатов

0,5 ч. л. соли



6 порций



304 кКал



4 часа
30 минут

Таблица мер и весов

Название	Тонкий стакан (250 см ³)	Граненый стакан (200 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка
Варенье	330	270	50	17
Вода	250	200	18	5
«Геркулес»	70	50	12	3
Гречка	210	165	25	7
Изюм	190	155	25	7
Кислота лимонная сухая			25	8
Клубника	150	120	25	5
Корица молотая			20	8
Кофе молотый			20	7
Крахмал картофельный	180	150	30	10
Мак	155	135	18	5
Манка	200	160	25	8
Маргарин	230	180	15	4
Масло растительное	230	190	17	5
Масло сливочное	240	185	20	8
Мед	325	265	35	12
Молоко сгущенное	300	250	30	12
Молоко цельное	250	200	20	5
Мука картофельная	180	150	30	10
Мука пшеничная	160	130	30	10
Орехи	170	130	30	10
Пшено	220	200	25	8
Пюре ягодное	350	290	50	17
Рис	230	180	25	8
Сахарная пудра	180	140	25	10
Сахарный песок	200	180	25	8
Сливки	250	210	25	10
Сметана	250	210	25	10
Сода питьевая			28	12
Соль	320	220	30	10
Сухари молотые	125	100	15	5
Уксус	250	200	15	5
Яичный белок	11 шт.	9 шт.	1 штука – 23 г	
Яичный желток	12 шт.	10 шт.	1 штука – 20 г	

Таблица калорийности муки и крахмала

На 100 г продукта	белки	жиры	углеводы	кКал
Крахмал картофельный	0	0	79	322
Крахмал кукурузный	1	1	84	343
Мука гречневая	13	1	73	367
Мука кукурузная	7	1	70	330
Мука льняная	36	1	90	270
Мука пшеничная				
Мука пшеничная I сорта	10	1	67	331
Мука пшеничная II сорта	11	2	64	332
Мука пшеничная высшего сорта	12	2	70	350
Мука пшеничная из твердых сортов (Durum)	10	1	72	344
Мука овсяная	13	7	65	369
Мука ржаная	8	1	60	298
Мука рисовая	7	0	80	356

Таблица калорийности масел, жиров и соусов

Масла, жиры, яйца и соусы	Калорийность на 100 г (кКал)
Жир свиной	871
Жир топленый	930
Кетчуп	80
Майонез	625
Майонез легкий	260
Маргарин молочный	745
Маргарин сливочный	745
Маргарин бутербродный	670
Маргарин для выпечки	675
Масло из грецкого ореха	925
Масло кукурузное	900
Масло оливковое	824
Масло подсолнечное	900
Масло сливочное	750
Масло соевое	900
Масло топленое	885

Таблица калорийности молочных продуктов

Продукт	Калорийность на 100 г (кКал)
Йогурт нежирный	59
Кефир жирный	62
Молоко сухое	469
Молоко цельное	62
Молоко 3,5 %	160
Молоко 1,5 %	118
Молоко сгущенное с сахаром	324
Простокваша обезжиренная	95
Сливки 10 %	118
Сливки 20 %	199
Сметана 25 %	284
Творог обезжиренный	75
Творог 20 %	233



Кулич на воде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг муки
17 г сухих дрожжей
3 яйца
140 г сливочного масла
100 г сахара
1 ст. л. сахарной пудры
100 г изюма
100 г цукатов
15 мл растительного масла
10 г соли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи развести в 300 мл теплой (35-40 градусов) воды, добавить 130 г растопленного сливочного масла, 2 яйца, сахар, соль, муку, изюм, цукаты и замесить крутое тесто.
- 2 Емкость с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на ночь подниматься.
- 3 Поднявшееся тесто хорошо вымесить и разрезать на 3 части (по числу форм).
- 4 Формы смазать оставшимся маслом, выложить в них тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 25-30 минут.
- 5 Когда тесто поднимется, смазать верх слегка взбитым яйцом.
- 6 Выпекать куличи в разогретой до 180-190 градусов духовке 45-50 минут.
- 7 Готовые куличи остудить, вынуть из форм и посыпать сахарной пудрой (или залить глазурью).



10
порций



297
кКал



3
часа



Кулич бездрожжевой

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром до бела.

2 Маргарин растопить на водяной бане, остудить и добавить желтково-сахарную смесь, хорошо перемешать.

3 Полученную массу добавить в просеянную муку, туда же положить изюм, всыпать разрыхлитель, замесить однородное тесто. Белки взбить со щепоткой соли до увеличения объема в 3 раза и аккуратно ввести в тесто, перемешивая снизу вверх.

4 Разложить тесто по смазанным растительным маслом и присыпанным мукой формам, выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40-50 минут.

5 Готовые куличи остудить, вынуть из форм и посыпать сахарной пудрой (или покрыть глазурью).



ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки

2 яйца

500 мл обезжиренного
молока

80 г маргарина

10 г растительного масла

180 г сахара

пакетик разрыхлителя
теста

150 г изюма

щепотка соли



4
порции



258
кКал



1 час
30 минут

Почему я читаю газету «ДАЧА»?



Газету «ДАЧА» не только читаю, но и храню каждый номер, она очень насыщена информацией. В ней ценно то, что публикуют статьи, отвечают на вопросы профессионалы высочайшего уровня, и есть опыт садоводов-любителей. Сейчас растения часто болеют, климат меняется, мы ищем советы, чем помочь садам – находим в «ДАЧЕ». Для меня очень ценными стали фотографии больных растений и описание симптомов, чем лечить. Можно посмотреть, сверить с тем, что случилось у тебя на грядке, и принять меры.

Ольга КАЗАНЦЕВА,
г. Ульяновск

До того, как увидел газету «ДАЧА», я читал другие издания. Но разуверился в них – пишут небывлицы. Возьмешь в руки газету «ДАЧА» и видишь – тут обмениваются мнениями адекватные люди, дают реальные советы. Сам воспользовался сразу несколькими. Если пропускаю номер, открываю сайт и прочитываю ту информацию, которая мне интересна. У меня была проблема: не росли огурцы, не мог понять, почему. И я понял, в чем дело, прочитав именно «ДАЧУ». Газета интересная. Интернету в садовых делах нельзя полностью доверять, а здесь конкретные авторы дают нужные рекомендации. Юридические советы ценны тем, что в них даются ссылки на законы. В отстаивании своих интересов можно сослаться не на соседа Ивана Ивановича, а на букву закона.

Михаил ШАПОВАЛОВ,
г. Орехово-Зуево



12+

Реклама

Газета «ДАЧА pressa.ru»
Выходит 2 раза в месяц. Подписной индекс
в каталоге «Почта России» **П2940**



ПАСХИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Творожная пасха символизирует гору Голгофу, на которой был распят Христос. Форма пасхи – усеченная пирамида – символизирует Гроб Господень, который оказался пустым в день Пасхи.

Именно поэтому часто пасху украшают буквами «ХВ» («Христос Воскрес!»), а также изображениями креста, копья и цветов, которые символизируют страдания и Воскресение Христа.



Пасха классическая

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг творога
1 стакан сметаны
180 г сливочного масла
160 г сахара
щепотка соли



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Творог протереть через сито.
- 2 Масло растереть с сахаром до бела, добавить сметану и продолжать растирать, пока сахар полностью не растворится.
- 3 В масляную смесь добавить творог, посолить, тщательно перемешать и уложить в пасочницу, выстлав ее предварительно влажной марлей (следите, чтобы не образовывались складки).
- 4 Заполненную пасочницу перевернуть, поставить на тарелку, сверху положить гнет и убрать в холодильник минимум на 12 часов.
- 5 С готовой пасхи убрать гнет, перевернуть, поставить на чистую тарелку, осторожно снять пасочницу и марлю.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Если творог слишком влажный, сначала откинуть его на сито, придавить гнетом и подождать, пока стечет лишняя жидкость.

Пасха заварная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг жирного творога

300 г жирной сметаны

200 г сливочного масла

5 яиц

300 г сахара

пакетик ванильного сахара

1 ст. л. изюма

1 ст. л. орехов



8 порций



330 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Изюм залить горячей водой для разбухания.

2 Орехи некрупно нарубить.

3 Соединить и хорошо перемешать творог, масло, яйца, сметану.

4 Поставить полученную смесь на очень слабый огонь и довести до кипения, постоянно помешивая деревянной лопаткой.

5 Снять с огня, охладить, добавить дробленые орехи, изюм, ванильный сахар.

6 Все вместе еще раз тщательно перемешать, выложить в пасочницу и убрать в холодильник на сутки.

7 Готовую пасху выложить на блюдо, украсить изюмом.



Пасха с цукатами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг жирного творога

5 яиц

300 г сахара

100 г сметаны

100 г сливочного масла

1 ст. л. мелких цукатов



8 порций



321 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавить по одному яйца.

2 Смесь положить в творог, добавить сметану, цукаты, хорошо перемешать.

3 Заполнить получившейся массой пасочницу, сверху поместить гнет и убрать в холодильник на 12 часов.

4 Готовую пасху выложить на блюдо, украсить цукатами.





Пасха вареная с цукатами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога
4 желтка
100 г сахара
пакетик ванильного
сахара
160 г сметаны
0,5 стакана цукатов
1 ст. л. изюма

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Творог протереть через сито в глубокий сотейник, добавить растопленное масло и сметану, растереть до однородности.
- 2 Изюм замочить в горячей воде на 30 минут, крупные цукаты мелко порезать.
- 3 Сотейник с творожной массой поставить на водяную баню и довести до кипения на небольшом огне, постоянно помешивая.
- 4 Желтки растереть с сахаром (включая ванильный) до бела.
- 5 Когда творожная масса станет жидковатой, ввести растертые с сахаром желтки, не переставая помешивать.
- 6 Томить, помешивая, творожную массу на водяной бане 30 минут.
- 7 Добавить изюм и цукаты, томить все вместе еще 10 минут.
- 8 Готовую творожную массу переложить в устланную марлей пасочницу и оставить до полного остывания (2-3 часа).
- 9 Остывшую пасху накрыть, придавить гнетом и убрать в холодильник минимум на сутки.
- 10 Готовую пасху выложить на тарелку, аккуратно перевернув форму, снять марлю.



6
порций



311
кКал



4 часа
30 минут

Пасха со сгущенкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 800 г творога
- 1 банка сгущенного молока (200 г)
- 1 стакан сметаны
- 150 г размягченного сливочного масла
- пакетик ванильного сахара
- 1 ст. л. изюма



6 порций



327 кКал



50 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Изюм залить горячей водой на 15-20 минут.
- 2** Творог, размягченное масло и ванильный сахар хорошо перемешать.
- 3** Добавить сметану, сгущенное молоко и предварительно замоченный изюм, еще раз все очень тщательно перемешать.
- 4** Сложить массу в застеленную марлей пасочницу, сверху поместить груз и убрать в холодильник на сутки.
- 5** Готовую пасху перевернуть и подавать на красивом блюде.



Пасха низкокалорийная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г творога минимальной жирности
- 100 г меда
- 100 г изюма
- 100 г кураги



4 порции



85 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Сухофрукты залить 200 мл горячей воды, отварить 10 минут, слить воду, пропустить через мясорубку, добавить мед, тщательно перемешать.
- 2** Творог протереть через сито и смешать с медо-фруктовой смесью.
- 3** Выложить творожную смесь в пасочницу, застеленную марлей, добавить гнет и убрать в холодильник на сутки.
- 4** Готовую пасху перевернуть на тарелку, осторожно снять пасочницу и марлю.





Пасха шоколадная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г творога
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо и 1 желток
- 100 г сахара
- 100 г шоколада
- 1 стакан сливок
- 0,5 стакана дробленых орехов
- 100 г изюма



6 порций



298 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Творог протереть через сито, добавить масло, тщательно перемешать.
- 2** Поставить творожную массу на огонь, довести до кипения и варить, постоянно помешивая, до загустения (5-10 минут).
- 3** Изюм залить горячей водой на 20-30 минут.
- 4** Яйцо и желток растереть с сахаром добела, влить сливки, перемешать.
- 5** Шоколад растопить на водяной бане (оставить немного для украшения).
- 6** В слегка остывшую творожную массу ввести приготовленную смесь, шоколад, орехи (небольшое количество оставить для украшения) и отжатый изюм; тщательно перемешать.
- 7** Массу выложить в устланную влажной марлей пасочницу, накрыть блюдцем, нагрузить гнетом и убрать в холодильник на 12-20 часов.
- 8** Готовую пасху перевернуть на тарелку, снять марлю, украсить орехами и тертым шоколадом.

калорийность указана на 100 г продукта

Пасха нежная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога
50 г сливочного масла
20 г сметаны
2 яйца
100 г сахара
пакетик ванильного сахара
0,5 стакана дробленых орехов
1 ст. л. цукатов



6 порций



289 кКал

1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром (включая ванильный) добела; затем добавить размягченное масло и все хорошо смешать.
- 2 Творог протереть через сито и смешать с яичными белками и сметаной.
- 3 Соединить обе смеси и хорошо перемешать.
- 4 Добавить в смесь орехи и цукаты (большие нужно порезать), еще раз перемешать.
- 5 Кастрюлю с творожной смесью поставить на небольшой огонь и нагреть, помешивая, до 70-80 градусов. При первых признаках кипения сразу выключить огонь.



Заваренную таким образом массу выложить в устланную марлей пасочницу, накрыть и придавить гнетом. Когда масса остынет, убрать в холодильник на 6-8 часов.

Пасха с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога
0,5 стакана рубленых орехов
2 желтка
100 г сливочного масла
100 г сахара
пакетик ванильного сахара
1 ст. л. молока



6 порций



365 кКал

2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Творог протереть через сито.
- 2 Желтки растереть с сахаром до полного его растворения, влить молоко, перемешать.
- 3 Поставить желтковую смесь на водяную баню и томить на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая.
- 4 Перелить смесь в большую емкость, добавить масло, ванильный сахар и грецкие орехи, перемешать.
- 5 Творог добавлять к смеси небольшими порциями, хорошо перемешивая.



6 Переложить массу в выложенную влажной марлей пасочницу, накрыть, придавить небольшим гнетом и, когда масса остынет, убрать в холодильник на 10-12 часов.



Царская пасха

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога
 200 г сливочного масла
 100 г жирных сливок
 180 г сахара
 пакетик ванильного сахара
 3 яйца
 1 ст. л. изюма
 1 ст. л. орехов
 цукаты для украшения

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Изюм залить кипятком на 30 минут, орехи мелко порубить.
- 2 Отделить желтки от белков (белки не понадобятся).
- 3 Масло растереть с сахаром (включая ванильный) до бе-ла, добавить по одному желтки, продолжая растирать.
- 4 Творог протереть через сито, добавить в масляную массу, перемешать.
- 5 Изюм отжать и добавить к творожной массе вместе с орехами, перемешать.
- 6 Взбить сливки и аккуратно ввести в творожную массу.
- 7 Пасочницу выстлать влажной марлей, выложить тво-рожную массу, накрыть, нагрузить гнетом и убрать в хо-лодильник на 5-8 часов.
- 8 Готовую пасху перевернуть на тарелку, снять марлю и украсить цукатами.



4
порции



329
кКал



1
час

Пасха заварная с миндалем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг творога
200 г сливочного масла
5 яиц
400 г жирной сметаны
300 г сахара
пакетик ванильного сахара
1 ст. л. изюма
1/3 стакана миндаля



8 порций



324 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Творог протереть через сито вместе с маслом, добавить сметану, тщательно перемешать.
- 2 Поставить кастрюлю с полученной массой на огонь, довести до закипания, постоянно помешивая, снять с огня и поставить на лед или в холодную воду.
- 3 В остывшую массу добавить сахар (включая ванильный), промытый изюм, дробленый миндаль и тщательно перемешать.
- 4 Выложить полученную массу в пасочницу, застеленную марлей, перевернуть, поместить сверху гнет и убрать в холодильник



ник на сутки. Готовую пасху украсить изюмом и цельным миндалем.

Пасха ягодная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога
150 г сахара
пакетик ванильного сахара
100 г сливочного масла
1 лимон
150 г сушеных ягод (малина, клубника, клюква, вишня и т.д.)



4 порции



297 кКал



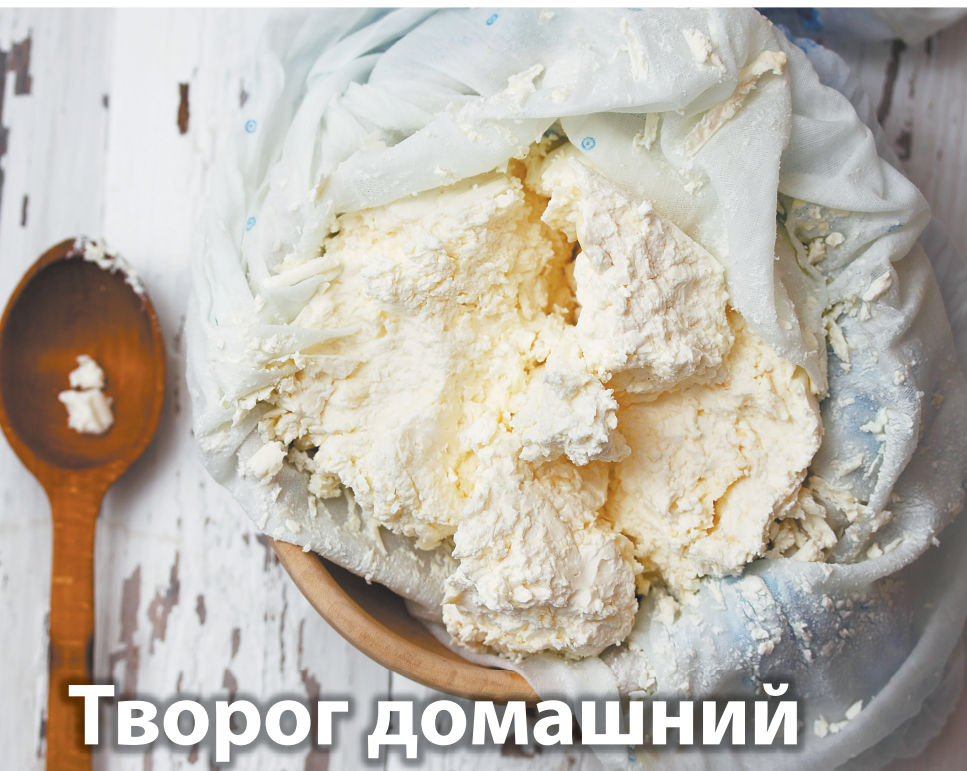
1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды размолоть в блендере до получения однородной массы (несколько штук оставить для украшения), с половины лимона снять цедру на мелкой терке.
- 2 Масло растереть с сахаром (включая ванильный) добела.
- 3 Творог протереть через сито, добавить к масляной массе, перемешать.
- 4 К творогу добавить ягодную массу, тщательно перемешать.
- 5 Пасочницу застелить влажной марлей, выложить творожную массу, на-



крыть, придавить гнетом и убрать в холодильник на 5-8 часов.
6 Готовую пасху перевернуть на тарелку, снять марлю и украсить ягодами.



Творог домашний

Творог очень легко сделать самостоятельно. Для получения 600 грамм творога понадобится 3 литра цельного молока и 300 мл закваски. В качестве закваски может выступать любой кисломолочный продукт (кефир, простокваша или сметана). Жирность полученного творога будет зависеть от жирности молока и закваски. Молоко нужно разогреть до 35-40 градусов и развести в нем кисломолочный продукт. Кастриюлю с молоком накрыть полотенцем и поставить в теплое место

до момента образования сгустка. На это могут понадобиться сутки. Когда сгусток образовался, его нужно аккуратно нарезать острым ножом на небольшие квадраты, не вынимая из кастрюли. Кастриюлю нужно разместить на водяной бане и нагревать до тех пор, пока творог не отделится от стенок и не

выделится сыворотка. В этот момент огонь нужно выключить, иначе творог получится жестким. Далее нужно отделить творог от сыворотки с помощью дуршлага, выложенного двумя-тремя слоями марли. Краями марли накрыть творог, сверху поместить небольшой гнет и оставить при комнатной температуре до полного стекания сыворотки и остывания творога.





СТАРИННЫЕ ПАСХАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Традиции пасхальных угощений имеют глубокие корни. В этот день на стол подавали специальные блюда, которые часто требовали длительного приготовления. Для тех, кто интересуется нашими традициями, мы нашли и адаптировали старинные рецепты русских пасхальных яств.



Пасха «Царская вишневая»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

670 г жирного творога
3,5 литра сливок (10 %)
450 г сливочного масла
450 г сахарной пудры
пакетик ванильного сахара
380 г сливок для взбивания (35 %)
5 желтков
100 г цукатов
100 г сушеной вишни


8 порций


397 кКал


3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливки (10 %) в широкой посуде поставить в духовку на средний жар; как только образуются толстые крем-овые пенки, снять их и поставить посуду со сливками обратно в духовку; снимать пенки нужно несколько раз.
- 2 Сливочное масло растереть добела с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить к ним желтки по одному.
- 3 Жирные сливки (35 %) взбить в пышную пену.
- 4 В желтково-масляную смесь добавить творог, нарезанные мелко цукаты, вишню и пенки, хорошо перемешать и осторожно ввести взбитые сливки.
- 5 Творожную массу переложить в устланную влажной марлей пасочницу, накрыть, поставить небольшой гнет и убрать в холодильник на сутки.
- 6 Царскую пасху украшают разноцветными цукатами и консервированными ягодами или фруктами.



калорийность указана на 100 г продукта

Пасха «Боярская»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога
1 стакан сливок (30 %)
250 г сахара
пакетик ванильного сахара
150 г сливочного масла
2 желтка
1 ст. л. цукатов
1 ст. л. измельченных орехов



4 порции



353 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Сливки взбить в пышную пену.
- 2 Желтки растереть добела с сахаром и размягченным маслом.
- 3 Творог два раза протереть через сито, ввести взбитые сливки и яично-масляную смесь.
- 4 Добавить ванильный сахар, орехи и цукаты, хорошо перемешать.
- 5 Выложить творожную массу в устланную влажной марлей пасоchnицу, накрыть, добавить гнет и убрать в холодильник на сутки.



Пасха «Красная»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

650 г творога
330 г сливочного масла
330 г жирной сметаны
230 г сахара
пакетик ванильного сахара
3 желтка
170 г цукатов
110 г миндаля
110 г изюма



8 порций



368 кКал



3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Размягченное масло растереть с сахаром (включая ванильный), добавить сметану и желтки, хорошо перемешать.
- 2 В полученную смесь добавить протертый творог, нарезанные кубиками цукаты, изюм и дробленые орехи; все хорошо перемешать.
- 3 Взять керамический горшок с отверстием посередине, устлать его тонким полотном и выложить в него творожную смесь, заполняя не более чем до половины. Горшок поставить в духовку, разогретую до 80-90 градусов, на 4-5 часов.



- 4 Когда пасха затвердеет и станет красной не только снаружи, но и внутри, вынуть ее из духовки и вынести на холод.



Кулич пасхальный заварной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

730 г муки
70 г свежих дрожжей
7 яиц
340 г сахара
пакетик ванильного сахара
450 г сливочного масла
350 мл молока
110 г цукатов
110 изюма
60 г миндаля
0,5 ч. л. соли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Приготовить опару: дрожжи развести стаканом теплой воды, добавить 230 г теплого молока, 40 г муки, накрыть полотенцем и поставить в теплое место.
- 2 Сахар (включая ванильный), 450 г муки, 4 яйца, соль, размягченное масло хорошо взбить (чтобы смесь отставала от деревянной лопатки).
- 3 В отдельную кастрюлю влить оставшееся молоко, довести до кипения, всыпать муку, размешать, чтобы не было комочков, снять с огня и охладить.
- 4 В молочно-мучную смесь добавить по одному 2 сырых яйца, тщательно перемешать.
- 5 Заварное тесто выложить в подготовленное ранее, хорошо вымесить, добавить опару, еще раз вымесить и оставить на ночь в теплом месте, накрыв полотенцем.
- 6 На следующий день добавить в тесто порезанные мелкими кубиками цукаты, изюм и дробленые орехи, хорошо вымесить и разложить по смазанным маслом формам; еще раз дать тесту подняться.
- 7 Смазать верх куличей взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 60-70 минут.



10 порций



354 кКал



5 часов



Кулич шафранный

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Шафран залить розовой водой и оставить настаиваться.
- 2 Поставить опару: дрожжи развести в одном стакане теплой воды, добавить 200 г муки, размешать, накрыть емкость с опарой полотенцем и поставить в теплое место.
- 3 Остальную муку просеять, добавить 11 яиц, теплое молоко и вымесить тесто до гладкости.
- 4 Добавить подымающуюся опару, сахар, размягченное масло, соль, еще раз вымесить до гладкости, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.
- 5 Когда тесто поднимется, его нужно обмять и поставить подниматься еще раз.
- 6 В подымавшееся два раза тесто добавить шафран, ванильный сахар, цукаты, изюм и половину орехов, перемешать и разложить по смазанному маслом и присыпанному мукой формам.
- 7 Верх куличей смазать слегка взбитым яйцом, посыпать оставшимися орехами и выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 1 час 10-15 минут. Готовность кулича проверяется деревянной палочкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг муки
80 г свежих дрожжей
250 мл молока
400 г сливочного масла
12 яиц
300 г сахара
пакетик ванильного сахара
200 г цукатов
200 г изюма
200 г грецких орехов
1 щепотка шафрана
1 ст. л. розовой воды
10 г соли



8
порций



361
кКал



5
часов



Баба пасхальная лимонная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

120 г муки
90 г картофельной муки (крахмала)
2 лимона
12 яиц
370 г сахара
1 ст. л. сливочного масла
щепотка соли



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Снять с лимонов цедру с помощью мелкой терки.
- 2 Лимоны отварить до мягкости в небольшом количестве воды, остудить, разрезать, вынуть зерна и растереть с половиной сахара в каменной ступке.
- 3 Отделить желтки от белков.
- 4 Желтки взбить добела с оставшимся сахаром, добавить растертые лимоны, цедру, тщательно перемешать.
- 5 Белки взбить со щепоткой соли в крепкую пену и осторожно ввести в желтково-лимонную массу.
- 6 Одновременно с белками вводить сначала картофельную, а потом пшеничную муку; аккуратно размешать до однородности.
- 7 Форму для бабы смазать маслом и осторожно выложить тесто. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке.



калорийность указана на 100 г продукта



ПАСХАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Пасха – большой христианский праздник, который, к тому же, празднуют после самого долгого поста. Поэтому, конечно, на пасхальный стол хочется поставить все самое вкусное и сытное. Предлагаем вам рецепты разных блюд, способных украсить ваш стол в день Светлого Христова Воскресения.



Салат мясной «Весенний»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г говядины
300 г дайкона (или редьки)
2 яйца
1 белая луковича
1 лавровый лист
8 горошин черного перца
растительное масло
майонез
молотый черный перец
соль



4
порции



155
кКал



1 час
15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Довести до кипения 1 л воды, положить мясо, перец горошком и лавровый лист, варить до готовности.
- 2 Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить, разрезать каждое вдоль на 4 части.
- 3 Лук нарезать перьями, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, извлечь из сковороды, дать полностью остыть.
- 4 Мясо нарезать соломкой, обжарить до румяной корочки, дать остыть.
- 5 Дайкон нарезать тонкой соломкой.
- 6 В одной посуде смешать мясо, дайкон, жареный лук, посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать.
- 7 При подаче разложить по порционным салатникам, украсить четвертинками яиц.



калорийность указана на 100 г продукта

Салат с солеными гruzдями

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г соленых груздей
 1 красное яблоко
 1 крупный помидор
 2 свежих огурца
 1 луковица
 1 свекла
 растительное масло
 1 ч. л. сахара
 молотый черный перец
 соль



4 порции



62 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель и свеклу сварить до готовности, остудить, почистить, нарезать мелкими кубиками.
- 2 Помидор и яблоко нарезать тонкими ломтиками.
- 3 Лук нарезать тонкими четвертькольцами.
- 4 Крупные грузди разрезать на 4-6 частей, мелкие можно не резать.
- 5 Огурец нарезать такими же кубиками, как и свеклу.
- 6 Все овощи и грибы переложить в одну миску, посолить, поперчить, перемешать, посыпать сахаром, заправить маслом.



Салат овощной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 черная редька
 2 моркови
 1 корень петрушки
 1 яблоко (антоновка)
 250 г белокочанной капусты
 по 3-4 веточки зелени (укроп, петрушка)
 2 ст. л. растительного масла
 1 ст. л. винного уксуса
 1 ч. л. сахара
 молотый черный перец
 соль



4 порции



67 кКал



15 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Капусту тонко нашинковать.
- 2 Остальные овощи и яблоко почистить, натереть на крупной терке.
- 3 Соединить масло, уксус и сахар, взбить до полного растворения сахара.
- 4 Смешать все овощи, посолить, поперчить, заправить полученным соусом.
- 5 При подаче украсить зеленью.





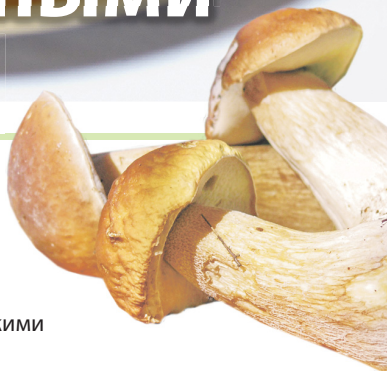
Винегрет с маринованными грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 крупная свекла
- 2 картофелины
- 2 моркови
- 100 г маринованных белых грибов
- 1 банка фасоли в с/с
- 100 мл растительного масла
- 2 ст. л. горчицы
- 2 ч. л. яблочного уксуса
- небольшой пучок укропа
- молотый черный перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Картофель, свеклу и морковь сварить до готовности, остудить, почистить, нарезать мелкими кубиками.
- 2** Приготовить соус: масло, горчицу и уксус соединить в одной емкости, поперчить, взбить до однородности.



- 3** В порционные салатницы выкладывать винегрет тонкими слоями (свекла, фасоль, грибы, картофель, морковь), каждый слой поливать 1-2 ч. л. соуса.
- 4** Укроп мелко нарубить и посыпать готовый винегрет.

 4 порции	 63 кКал	 1 час
------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

Теплый салат из зеленой фасоли

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г стручковой фасоли
(можно замороженной)
300 г помидоров
1 лимон
1 ст. л. кунжута
4-5 стеблей свежего
базилика (или 0,5 ч. л.
сушеного)
2 ст. л. растительного
масла
молотый черный перец
соль



4
порции



35
ккал



20
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

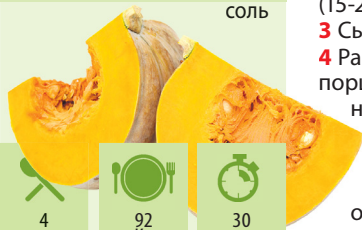
- 1 Помидоры нарезать крупными кубиками, фасоль – кусочками 3-4 см, листья базилика мелко порубить.
- 2 Из лимона выжать сок, смешать с оливковым маслом, базиликом, молотым черным перцем, залить полученным соусом помидоры.
- 3 Фасоль сварить в кипящей воде (3-4 минуты), откинуть на дуршлаг.
- 4 Добавить горячую фасоль в миску к помидорам, перемешать.
- 5 Подавать сразу, посыпав кунжутом.



Теплый салат с тыквой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г тыквы
2 ст. л. кедровых орехов
пучок рукколы
100 г творожного сыра
3 ст. л. растительного
масла
0,5 ч. л. сушеного орегано
молотый черный перец
соль



4
порции



92
ккал



30
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Тыкву очистить, нарезать небольшими кубиками.
- 2 Выложить тыкву на противень, сбрызнуть растительным маслом, посолить, поперчить, запечь в разогретой до 200 градусов духовке до готовности (15-20 минут).
- 3 Сыр размять вилкой.
- 4 Разложить рукколу по порционным салатникам, на рукколу выложить горячую тыкву и сыр, полить оставшимся маслом, посыпать орехами пинии. Подавать немедленно.





Картофельный салат с маслинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г картофеля
- 2 зубчика чеснока
- 1 красная луковича
- 100 г маслин без косточек
- пучок петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. виноградного уксуса
- сушеный перец чили
- соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Картофель сварить в мундире в подсоленной воде.
- 2 Чеснок очистить, растереть с солью в ступке до состояния пасты.
- 3 Переложить чеснок в глубокую миску, добавить уксус, чили, смешать.
- 4 Ввести в чесночно-уксусную смесь оливковое масло, постоянно взбивая.
- 5 Горячий картофель очистить, разрезать на 2-4 части, положить в миску с маринадом, перемешать.
- 6 Лук нарезать тонкими полукольцами, маслины разрезать пополам, петрушку крупно порубить, добавить в миску с картофелем, перемешать.
- 7 Подать немедленно.




4 порции


149 кКал


30 минут

Салат со шпинатом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 баклажана
- 2 болгарских перца
- 200 г свежих шампиньонов
- 200 г шпината
- пучок петрушки
- 1 ст. л. уксуса
- растительное масло
- молотый черный перец
- соль



4 порции



70 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Баклажан нарезать небольшими ломтиками, перец – соломкой, грибы – пластинками, петрушку мелко порубить.
- 2** Обжарить баклажаны на растительном масле до золотистого цвета, отложить.
- 3** На той же сковороде обжарить шампиньоны (2-3 минуты).
- 4** Переложить баклажаны и шампиньоны в глубокую миску, добавить перец и петрушку, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом, перемешать.
- 5** Разложить шпинат по порционным салатникам, сверху выложить салат; подавать немедленно.



Перец фаршированный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 8 сладких перцев
- 200 г творога
- 100 г брынзы
- 1 яйцо
- пучок укропа
- сметана
- 1 ст. л. манки
- 1 ст. л. растительного масла
- соль



8 порций



77 ккал



30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** У перца срезать плодоножку, удалить семена.
- 2** Укроп мелко порубить.
- 3** Творог протереть через сито, брынзу натереть на терке.
- 4** Соединить в одной миске творог, брынзу, яйцо, манку, укроп, 1-2 ст. л. сметаны, посолить, перемешать.
- 5** Нафаршировать полученной смесью перцы, уложить в сотейник, сбрызнуть растительным маслом, влить немного (~ полстакана) воды, тушить под крышкой до готовности (15-20 минут). Подавать со сметаной.



- Для изготовления кулича необходимо брать только очень свежие и качественные продукты.
- Сливочное масло должно быть не менее 82,5 % жирности.
- Все ингредиенты для кулича должны быть комнатной температуры, поэтому яйца, масло, молоко (сливки, кефир и т.д.) нужно достать из холодильника как минимум за час.
- Свежие прессованные дрожжи можно заменить сухими: 3 грамма свежих дрожжей эквивалентны 1 грамму сухих.

• При выборе живых дрожжей для кулича убедитесь в их качестве: дрожжи должны приятно пахнуть молоком и легко крошиться.

• Замешивать тесто для куличей лучше руками. Делать это нужно долго и старательно, до тех пор, пока тесто не станет гладким, однородным и не перестанет липнуть к рукам.

• Если дрожжевое тесто липнет к рукам, смажьте их небольшим количеством растительного масла.

• Если при выпекании верх кулича начинает темнеть, нужно накрыть его кружком мокрой бумаги.



• Формы для кулича можно сделать самостоятельно из бумаги.

• После того, как выложенное в форму тесто для кулича поднялось, обращаться с ним нужно крайне осторожно – от резких движений тесто может опасть.

• При приготовлении теста для кулича следите, чтобы не было сквозняков.

• Время приготовления зависит от размера кулича: большой выпекается 40-50 минут, маленьким требуется меньше времени.

• Тесто для кулича необходимо очень хорошо вымешивать.

• Тесто для кулича должно быть настолько крутым, чтобы его можно было резать.

• Формы для кулича нужно заполнять тестом на 1/2 или 1/3 объема, чтобы при выпечке тесто не вылезло из формы.

• Тесто для кулича хорошо поднялось, если вся его поверхность покрыта пузырями, а тесто при легком прикосновении ходит ходуном.

• Форму для кулича нужно смазать маслом и обсыпать мукой, манкой или панировочными сухарями.

• Силиконовую форму для кулича смазывать не нужно, ее достаточно сбрызнуть холодной водой.

• Готовность кулича определяется деревянной палочкой: кулич готов, если она осталась сухой.

• Посуду, в которой было тесто, нужно мыть сначала холодной, а потом горячей водой.



Пасха

- Творог протирают через сито, чтобы пасха получилась однородной; лучше делать это два раза.
- Если нет времени протирать творог через сито, можно пропустить его несколько раз через мясорубку.
- Творог для пасхи должен быть сухим. Для удаления лишней влаги из творога его нужно положить в чистую полотняную салфетку и подвесить для стекания влаги, после чего отжать и поместить под пресс на несколько часов.
- Творожную массу нельзя кипятить, она станет жесткой.

- Перед тем, как выложить творожную массу в пасочницу, ее необходимо выстлать тонкой тканью (марлей или хлопчатобумажной салфеткой),

- Для приготовления пасхи нужно использовать только самые лучшие и самые свежие продукты: творог, нежирную густую сметану, жирные сливки.



следя за тем, чтобы на ней не образовывались складки. Добиться этого проще, если ткань будет влажной.

- Сырые пасхи лучше делать в маленьких формочках, потому что они быстро портятся.
- Если у вас есть несколько пасочниц, вы можете сделать пасхи по разным рецептам.
- Держать пасху в холодильнике под гнетом нужно не менее 12 часов.
- Если у вас нет пасочницы, можно воспользоваться чистым цветочным горшком

- Помимо орехов, изюма и цукатов в пасху можно добавлять лимонную и апельсиновую цедру,

сушеные ягоды (их необходимо предварительно замочить), кусочки шоколада и т.д.



конической формы. Так же, как и пасочницу, его нужно выложить влажной марлей. При этом необходимо следить, чтобы марля лежала ровно и не собиралась в складки – каждая из них отпечатается на пасхе.

- В качестве гнета можно использовать наполненную водой чистую банку.



Лежень

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг картофеля
- 250 г квашеной капусты
- 450 г лука
- 4 яйца
- 70 г свиного сала
- растительное масло
- сметана
- соль



6 порций



126 кКал



1 час
10 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Картофель почистить, сварить в подсоленной воде до готовности, растолочь в пюре, добавить яйца, перемешать.
- 2** Капусту тушить до мягкости на небольшом огне под крышкой (~25 минут).
- 3** Лук и сало нарезать мелкими кубиками.
- 4** Сало растопить на сухой сковороде, добавить лук, жарить до золотистого цвета.
- 5** Смешать капусту и лук.
- 6** В форму для запекания выложить половину картошки, затем капусту и снова картошку.
- 7** Запекать в разогретой до 180-190 градусов духовке 25-30 минут.
- 8** Подавать со сметаной.



Минтай запеченный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе минтая
200 г жирных сливок
(или сметаны)
2-3 зубчика чеснока
пучок укропа
растительное масло
молотый черный перец
соль



4 порции



94 кКал



25 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе нарезать порционными кусками, посолить, поперчить (можно добавить любые приправы для рыбы).
- 2 Слегка обжарить филе на растительном масле (со стороны шкурки).
- 3 Выложить филе в сбрызнутую растительным маслом форму для запекания (шкуркой вниз).
- 4 Укроп мелко порубить, чеснок пропустить через пресс (или очень мелко порубить).
- 5 Смешать сливки (сметану), укроп, чеснок, выложить полученный соус на рыбу.
- 6 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 15 минут.



Минтай под молочным суфле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе минтая
4 яйца
400 мл молока
6 ст. л. кетчупа
растительное масло
молотый черный перец
соль



4 порции



85 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Филе нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, слегка обжарить на растительном масле с двух сторон, выложить в форму для запекания.
- 2 Яйца посолить, поперчить, хорошо взбить.
- 3 Молоко смешать с кетчупом, ввести взбитые яйца.
- 4 Залить полученной смесью рыбу.
- 5 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.





Запеченный кролик

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 тушка кролика
- 1 свежий фенхель
- 150 г свежих шампиньонов
- 4-5 зубчиков чеснока
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 звездочки аниса
- 1 лавровый лист
- молотый черный перец соль



6 порций



141 кКал



1 час 30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Чеснок почистить и раздавить плоской стороной ножа, грибы нарезать ломтиками, фенхель разрезать на крупные куски.
- 2** Кролика разрубить на порционные куски, обжарить на смеси сливочного и растительного масла до румяности.
- 3** Переложить куски кролика в форму для запекания, а на сковороде, где он жарился, обжарить шампиньоны и также переложить их в форму для запекания.
- 4** Налить в сковороду 1 стакан горячей воды, деглазировать, перелить в форму для запекания.
- 5** Добавить все остальные ингредиенты, посолить, поперчить, накрыть форму крышкой (или запечатать фольгой).
- 6** Запекать в разогретой до 190-200 градусов духовке 1 час.



калорийность указана на 100 г продукта



Завиванцы из свинины

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Мясо нарезать тонкими ломтиками, отбить, с одной стороны посолить, поперчить, натереть пропущенным через пресс чесноком.
- 2 Сложить ломтики мяса натертыми сторонами друг к другу, оставить мариноваться на время подготовки других ингредиентов.
- 3 Морковь и лук-порей нарезать длинной тонкой соломкой, укроп мелко порубить, добавить оставшийся чеснок, посолить, поперчить, осторожно перемешать.
- 4 На каждый кусок мяса выложить немного начинки, свернуть рулетом, закрепить зубочисткой (или обмотать кулинарной нитью).
- 5 Обжарить рулетики со всех сторон на хорошо разогретом масле до румяной корочки.
- 6 Переложить рулетики в форму для запекания и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 5-7 минут.
- 7 Перед подачей извлечь зубочистки (или снять кулинарную нить).



ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г нежирной свинины
2 моркови
1 лук-порей
4-5 зубчиков чеснока
пучок укропа
растительное масло
молотый черный перец
соль



4 порции



146 кКал



1 час



Свиная лопатка запеченная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 свиная лопатка (с хорошим слоем жира, ~3-3,5 кг)
- 1 головка чеснока
- пучок зеленого лука
- 2-3 перчика чили
- 3-4 веточки тимьяна
- 100 г коричневого сахара
- 2 ст. л. душистого перца
- растительное масло
- 1 ст. л. соли




10 порций


268 кКал


3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Чеснок очистить, у перца удалить семена и перегородки, оборвать листики с тимьяна.
- 2** Сложить все ингредиенты, кроме мяса, в блендер, измельчить до состояния пасты (регулировать консистенцию с помощью растительного масла).
- 3** Острым ножом надсечь жир на лопатке в виде сеточки (не прорезая жир до мяса), втереть приготовленную пасту (должен получиться достаточно толстый слой).
- 4** Положить мясо на решетку, прикрыть пленкой и убрать в холодильник как минимум на 24 часа.
- 5** Разогреть духовку до 230-240 градусов, поставить на противень мясо (не снимая с решеткой, пленку снять), запекать полчаса, после чего снизить температуру до 150 градусов и запекать до готовности (~3 часа).
- 6** Готовое мясо вынуть из духовки, дать ему «отдохнуть» (20-30 минут), нарезать порционно и подавать.



Говядина запеченная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г говядины
(толщиной не менее 8 см,
без костей)

600 г соли

3 яйца
специи



4
порции



123
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Отделить желтки от белков (желтки не понадобятся).
- 2 В большой миске смешать соль, специи и белки.
- 3 На противень, устланный бумагой для запекания, выложить слой соляной смеси, положить на него мясо и обмазать смесью со всех сторон, не оставляя открытых мест.
- 4 Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 20-30 минут (в зависимости от желаемой прожарки).
- 5 Готовое мясо вынуть из духовки, дать слегка остыть, осторожно разбить соляную корку, нарезать порционно.



Зельц

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиной головы

300 г свиной печени

2 луковицы

3-4 зубчика чеснока

6-8 горошин черного
перца

соль



6
порций



336
ккал



5
часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Свиную голову залить холодной водой на 1 час.
- 2 Воду слить, налить чистую (так, чтобы она едва прикрывала голову), добавить лук (в шелухе) и перец горошком, довести воду до кипения, снять пену, посолить, варить 3-4 часа.
- 3 Отдельно сварить печень.
- 4 Отделить мясо от костей, бульон процедить.
- 5 Мясо и печень нарезать мелко, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать, выложить в форму, залить го-



рячим бульоном, дать полностью остыть и убрать в холодильник до полного застывания.

В ПРОДАЖЕ С 16 АПРЕЛЯ!

апрель 2021

Ду рожайная ДАЧА

Дачный спец с/в № 4

Подписной индекс в каталоге «Почта России» ПП158



картофель
5 вопросов специалисту

на огороде
Полив «ковром» экономит воду

саженцы
Не дайте себя обмануть!

в саду
12 секунд на прививку

луковичные
Болезни тюльпанов

РОСКОШНЫЙ УРОЖАЙ НА БЕДНОЙ ПОЧВЕ

до **1000** рублей **зарабатывайте своим опытом!**
за каждое опубликованное письмо!

Реклама. 12+

ЧИТАЙТЕ В НОМЕРЕ:

ЧТОБЫ ЯБЛОНЯ НЕ ПРЕВРАТИЛАСЬ В КУСТ

Даже садоводы со стажем нередко сетуют на то, что из слаборослых саженцев яблони вырастают некрасивые деревья – плохо формируется центральный ствол, слабо и непропорционально отрастают боковые ветви. Спрашивают: как исправить такие деревья и как этого избежать при закладке новых насаждений? Об этом и поговорим

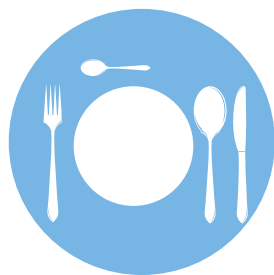
ЗДОРОВЫЙ САД

Убежденные сторонники органического земледелия доверяют только народным средствам, рекомендуют использовать настои трав, высаживать ароматические растения, привлекать птиц и полезных насекомых в свой сад, категорически отрицая применение каких-либо химических препаратов. Но как поступить, если без химии просто не обойтись?

РОСКОШНЫЙ УРОЖАЙ НА БЕДНОЙ ПОЧВЕ

Чего только не растет на наших огородах. И деревья с кустами, и овощи разные, и цветы... А почва на небольших участках, по сути дела, – однородная. Хорошо, если она подходит для выращивания хоть каких-то овощных культур. А то ведь на многих наших «неудобьях» вообще ничего, кроме сорняков, расти не может. Но есть способ собирать отменные урожаи даже на бедной почве.

ЖУРНАЛ ВЫХОДИТ 1 РАЗ В МЕСЯЦ
ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ «ПОЧТА РОССИИ» ПП158
Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях и на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru>



ПАСХАЛЬНЫЕ БЛЮДА РАЗНЫХ СТРАН

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

В каждой христианской стране есть свои традиции пасхальной трапезы. Специально для вас мы подготовили небольшую подборку интересных рецептов из разных стран. Попробуйте приготовить что-нибудь из предложенного нами, и наверняка вам понравится.



Греческий пасхальный суп «Магирица»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг баранины (с костями)
 300 г бараньей печени
 1 луковица
 1 яйцо
 1 лимон
 1 острый перчик
 пучок укропа
 пучок зеленого лука
 0,5 ст. л. сушеного барбариса
 50 мл оливкового масла
 соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Мясо залить холодной водой, добавить разрезанную пополам луковицу и поставить на сильный огонь, довести до кипения, снять пену, варить под крышкой на небольшом огне 1,5 часа.
- 2 Готовое мясо снять с костей, нарезать небольшими кусками; бульон процедить.
- 3 Печень промыть, нарезать мелко.
- 4 Острый перчик освободить от семян, нарезать тонкой соломкой.
- 5 Укроп и зеленый лук мелко нарубить.
- 6 В сотейнике хорошо разогреть оливковое масло, быстро обжарить печень с зеленым луком и острым перцем.
- 7 Добавить в сотейник половину укропа, барбарис и нарезанное мясо из бульона, обжарить все вместе (1-2 минуты).
- 8 Переложить содержимое сотейника в бульон, посолить, довести до кипения, убрать огонь до минимального, варить 15 минут.
- 9 Выжать сок из половины лимона, взбить с яйцом; влить тонкой струйкой 1 половник бульона, продолжая взбивать.
- 10 Влить яичную смесь в суп, перемешать и снять с огня.
- 11 При подаче посыпать оставшимся укропом.


4 порции


243 кКал


2 часа



Английское пасхальное жаркое из ягненка

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С лимона снять цедру с помощью терки.
- 2 Листики половины розмарина и 3 зубчика чеснока мелко нарезать, истолочь с солью.
- 3 Смешать розмариново-чесночную кашицу, лимонную цедру, молотый черный перец, 1-2 ст. л. оливкового масла; натереть полученным маринадом баранину.
- 4 В разогретую до 200 градусов духовку поместить небольшую форму для запекания или сковороду, сверху разместить решетку, на которую выложить баранину; запекать до готовности (~1 час).
- 5 Картофель почистить, сварить до полуготовности, морковь нарезать тонкой соломкой.
- 6 В форму для запекания выложить картофель и морковь, положить оставшиеся веточки розмарина и раздавленный чеснок, посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом и разместить под мясом в духовке.
- 7 Готовое мясо обернуть фольгой и перед подачей дать отдохнуть 10-15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг баранины
1 лимон
800 г картофеля
3 моркови
4-5 зубчиков чеснока
3-4 веточки розмарина
оливковое масло
молотый черный перец
соль



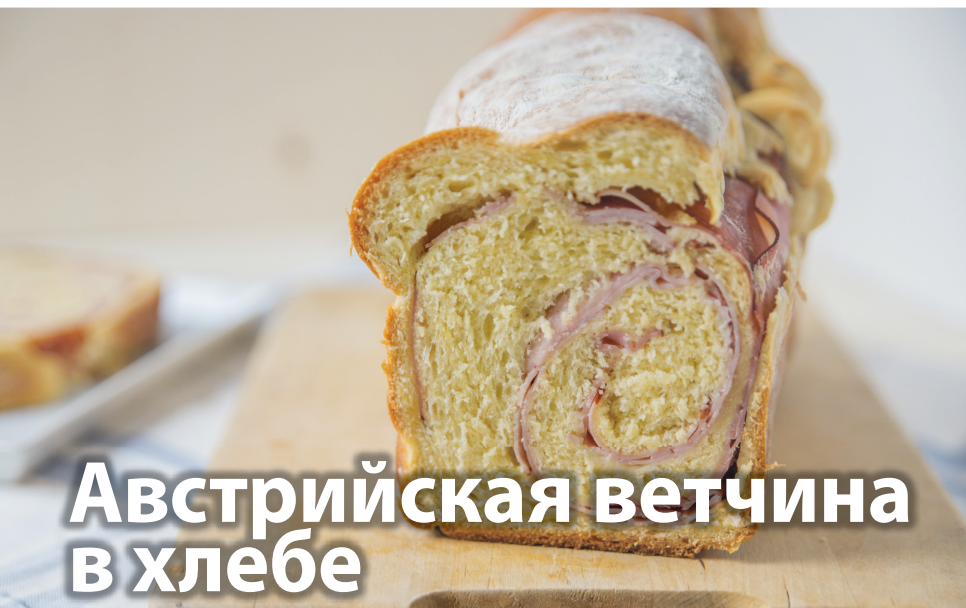
4 порции



125 кКал



1 час
30 минут



Австрийская ветчина в хлебе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг свинины одним куском (без костей)
- 200 г пшеничной муки
- 100 г ржаной муки
- 1 яйцо
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 стебель сельдерея
- 2 лавровых листа
- 6-8 горошин черного перца
- 3-5 ягод можжевельника
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли



4 порции



243 кКал



3 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Лук и морковь вымыть, морковь и сельдерей нарезать крупными кусками, луковицу разрезать пополам, положить в кастрюлю, добавить все специи, залить водой, довести воду до кипения.
- 2** Свинину обвязать кулинарной нитью, положить в кастрюлю, варить до готовности (~1,5 часа).
- 3** Готовую ветчину извлечь из бульона, дать полностью остыть, снять нитку.
- 4** В большой миске смешать оба вида муки, дрожжи, сахар, соль; добавить 200 мл теплой воды и оливковое масло, замесить однородное тесто и оставить его в теплом месте на 1 час.
- 5** Подошедшее тесто обмять, раскатать, выложить в центр ветчину и обернуть ее в тесто, тщательно залепив края.
- 6** Выложить полученный «пирог» швом вниз на устланную пекарской бумагой противень, накрыть полотенцем и оставить в тепле на 20-25 минут.
- 7** Смазать слегка взбитым яйцом и запекать в разогретой до 180 градусов духовке до готовности (~1 час).



калорийность указана на 100 г продукта



Жиго (запеченная баранья нога по-французски)

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С тимьяна оборвать листики, смешать с солью и свежемолотым перцем.
- 2 Чеснок почистить и нарезать крупно.
- 3 С бараньей ноги срезать пленки и излишки жира (часть оставить для сочности).
- 4 Смазать баранью ногу маслом, натереть смесью из соли, перца и тимьяна, нашпиговать чесноком.
- 5 Выложить баранью ногу на глубокий противень толстой стороной вниз, запекать в разогретой до 220-240 градусов духовке 1 час, после чего слить жир, перевернуть ногу, влить 200 мл горячей воды и запекать еще 1,5 часа, периодически поливая соком из противня.
- 6 Готовую ногу обернуть фольгой и оставить на 20 минут.
- 7 Подавать с овощами (или с фасолью), поливая соком, оставшимся на противне.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 баранья нога (1,5-2 кг)
- 3-4 зубчика чеснока
- 2-3 ст. л. оливкового масла
- 3-4 веточки свежего тимьяна (или 1 ч. л. сушеного)
- молотый черный перец
- соль



6 порций



268 кКал



3 часа



Грузинский холодец «Мужужи»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 свиные ножки
1 луковица
1 морковь
3 зубчика чеснока
50 мл красного винного уксуса
небольшой пучок кинзы
горсть луковой шелухи
1 лавровый лист
3-4 горошины душистого перца
6-8 горошин черного перца
молотый черный перец
соль



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Свиные ножки вымочить в холодной воде 8-10 часов, тщательно вымыть.
- 2 Уложить ножки в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, воду слить, ножки еще раз промыть.
- 3 Снова уложить ножки в кастрюлю (плотно), залить ~2 л холодной воды (ножки должны быть покрыты на 2-3 см), варить до готовности (3-4 часа) на очень слабом огне; в середине варки посолить, добавить морковь, лук, луковую шелуху, лавровый лист, перец горошком.
- 4 Чеснок и кинзу мелко порубить.
- 5 Готовые ножки извлечь из бульона, разрезать вдоль, аккуратно вынуть все кости – мясо должно остаться по возможности целым куском.
- 6 Бульон процедить, отмерить 500 мл, проверить на соль, добавить чеснок, довести до кипения, варить 2-3 минуты.
- 7 Мясо выложить в форму, залить винным уксусом, посыпать кинзой, перемешать, оставить на 20 минут.
- 8 Залить мясо бульоном с чесноком, убрать в холодное место на сутки.
- 9 Перед подачей снять с поверхности жир, посыпать молотым перцем.



Говяжья печень по-гречески

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С печени снять пленку, вырезать жилки, нарезать по-полюсками 5-6 см.
- 2 Сложить куски печени в миску, засыпать крахмалом, перемешать.
- 3 Лук нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле до прозрачности.
- 4 Добавить к луку кусочки печени, обжарить все вместе, постоянно помешивая, 2-3 минуты.
- 5 Добавить томатную пасту, сахар, 150 мл теплой воды, перемешать, убавить огонь до минимального и тушить под крышкой ~15 минут.
- 6 В самом конце приготовления посолить, поперчить, перемешать и снять с огня.
- 7 Зелень и чеснок измельчить, перемешать, посыпать готовое блюдо.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 600 г говяжьей печени
- 1 крупная луковица
- 2 зубчика чеснока
- пучок зелени
- 2 ст. л. крахмала
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1 ч. л. сахара
- молотый черный перец
- соль



4
порции



116
кКал



40
минут

№2

ЗОЛОТАЯ
КОЛЛЕКЦИЯДОМАШНИЙ ПОВАР^{св}

КОТЛЕТЫ

ГОЛУБЦЫ • ТЕФТЕЛИ • ЗРАЗЫ



Реклама. 12+

12+

НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

- ✓ Более 100 проверенных хозяйками рецептов в каждом номере
- ✓ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве порций
- ✓ Советы по выбору и хранению продуктов
- ✓ Интересные истории создания блюд, ставшие легендами кулинарного творчества
- ✓ Варианты меню для праздников
- ✓ Советы по приготовлению блюд для детей

ВНИМАНИЕ! Приобрести ранее вышедшие номера* Спецвыпуска «ДОМАШНИЙ ПОВАР» можно:

- на сайте WWW.AVANTA.RU в разделе «Серии издательства «Кардос»» или по телефону **8-800-100-67-14** (будние дни с 9.00 до 18.00, звонок по России бесплатный). Доставка по всей России. ООО «АВИКС» (Юр. адрес: 105005, г. Москва, ул. Бауманская, д. 7, стр. 1, Э Антресоль 2, пом. 1, к 17, оф. Д1П, ОГРН 1177746345622)
- по телефону в Москве **8-495-507-51-56** (будние дни с 11:00 до 18:00). Самовывоз из редакции (г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4). ООО «Издательская группа «КАРДОС» (Юр. адрес: 111675, г. Москва, ул. Святоозерская, д. 13, этаж 1, пом. VII, комн. 4, офис 4, ОГРН 1103254015270)

* При их наличии
на складе



ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА РАЗНЫХ СТРАН

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Во многих христианских странах помимо кулича есть традиции специальной пасхальной выпечки. Мы решили, что вам будет интересно попробовать испечь что-то из кухни других стран. Без сомнения, необычная пасхальная выпечка разнообразит и украсит ваш праздничный стол.

Мексиканский пасхальный пудинг «Капиротада»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 подсохший багет
- 350 г коричневого сахара
- 80 г сливочного масла
- 150 г тертого сыра
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 палочка корицы
- 2 бутона гвоздики
- 1/4 ч. л. аниса
- 80 г жареных орехов
- 100 г сухофруктов



6 порций



465 ккал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** В кастрюлю насыпать сахар, положить корицу, анис и гвоздику, залить 1,5 стакана воды, поставить на средний огонь и нагревать до полного растворения сахара; готовый сироп процедить.
- 2** Багет нарезать ломтиками толщиной ~1 см.
- 3** Растопить половину сливочного масла, смешать с растительным, обмазать ломтики багета, обжарить на сковороде с обеих сторон до насыщенного золотистого цвета.
- 4** Обжаренные ломтики багета выкладывать в форму для запекания, смачивая их сиропом.
- 5** Выложив первый слой, посыпать его сыром, орехами и сухофруктами; сделать несколько слоев.
- 6** Оставшееся масло нарезать небольшими кубиками, разложить сверху.
- 7** Запечатать форму фольгой и выпекать в разогретой до 180 градусов духовке ~45 минут (верхний слой должен покрыться румяной корочкой, а нижние слои – оставаться влажными).



калорийность указана на 100 г продукта

Польский «Мазурек»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан муки
- 200 г сахара
- 2 яйца
- 1 стакан изюма
- 1 стакан грецких орехов
- 1/4 ч. л. соды



4 порции



497 кКал



1 час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Сахар растереть с яйцами до бела.
- 2** Добавить заранее замоченный и отжатый изюм, крупно нарезанные грецкие орехи, соду, перемешать.
- 3** Добавить просеянную муку, очень тщательно перемешать.
- 4** Выложить в форму, смазанную маслом.
- 5** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40–45 минут.
- 6** Готовый десерт сразу, еще горячим, нарезать на порционные куски.



Испанский «Торрихас»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 8 ломтиков черствого багета
- 2 яйца
- 1 стакан молока
- 150 г сахара
- 40 г сахарной пудры
- 1 ст. л. жидкого меда
- 1 палочка корицы
- 2 ст. л. растительного масла
- щепотка соли



4 порции



144 кКал



25 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Молоко вылить в ковшик, добавить корицу и сахар, довести до кипения, снять с огня.
- 2** Ломтики багета выложить в горячее молоко.
- 3** Яйца посолить и взбить до однородности.
- 4** Пропитанные молоком ломтики багета обмакивать в яичную массу и жарить на хорошо разогретом растительном масле с обеих сторон.
- 5** По мере готовности выкладывать на бумажные полотенца для удаления лишнего жира.
- 6** При подаче полить медом и посыпать сахарной пудрой.





Греческий кулич «Цуреки»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г муки
0,5 стакана молока
70 г сливочного масла
2 ст. л. сметаны
7 яиц
8 г сухих дрожжей (или 25 г прессованных)
200 г сахара
4 ст. л. кунжутных семечек
1 ст. л. куркумы




10 порций


510 кКал


3 часа
20 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Дрожжи и половину сахара растворить в подогретом до 35-40 градусов молоке, оставить на 15 минут в теплом месте.
- 2 В подошедшую опару вбить 2 яйца, влить растопленное масло, положить сметану, перемешать.
- 3 Постепенно, порциями, ввести просеянную муку и куркуму, замесить тесто, собрать в шар, накрыть полотенцем, оставить на 1,5 часа в теплом месте для расставания.
- 4 Сварить вкрутую 4 яйца и остудить.
- 5 Готовое тесто разделить на две одинаковых части, каждую – еще на три (или четыре) части, которые нужно раскатать в жгуты.
- 6 Сплести 2 косички из трех (или четырех) жгутов каждая.
- 7 Смазать косички слегка взбитым яйцом, посыпать кунжутом.
- 8 В одну косичку вставить вареные яйца (для того, чтобы образовались лунки, в которых потом можно будет разместить крашенные яйца).
- 9 Выложить косичку на устланный пекарской бумагой противень.
- 10 Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 40 минут.



Испанский кулич Mona de Pascua

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Взять 6 яиц, отделить желтки от белков.
- 2 Белки взбить в пышную пену.
- 3 Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить к белкам, перемешать.
- 4 Добавить сахар, растительное масло, корицу, перемешать.
- 5 Ввести небольшими порциями просеянную муку, замесить однородное тесто, скатать в шар, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 2-2,5 часа для расстойки.
- 6 Расстоявшееся тесто разделить на 4 равные части, каждую раскатать в жгут и сформировать 2 витых «бублика».
- 7 Выложить «бублики» на смазанный маслом противень, дать расстояться еще 20 минут.
- 8 Смазать «бублики» желтком, в центр каждого поместить крашеное яйцо.
- 9 Выпекать в разогретой до 200 градусов духовке до румяной корочки.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г муки
- 6 сырых яиц
- 2 крашеных яйца
- 8 г сухих дрожжей
- 120 мл молока
- 1,5 ст. л. сахара
- 0,5 стакана растительного масла
- щепотка корицы



8 порций



492 кКал



3 часа
30 минут



Читайте в свежем номере «ДАЧНОГО СПЕЦА»

ЖУРНАЛ В ПРОДАЖЕ С 16 АПРЕЛЯ!



ИДЕМ НА РЕКОРД: СУПЕР-УРОЖАЙ

Что такое рекордный урожай? С одной стороны, это наибольший урожай с единицы площади, а с другой – максимум плодов с куста или один плод рекордных размеров. Независимо от того, к какой цели мы стремимся, для ее достижения нужен комплексный подход к выращиванию томатов

ПРАВИЛА ФОРМИРОВКИ РАСТЕНИЙ

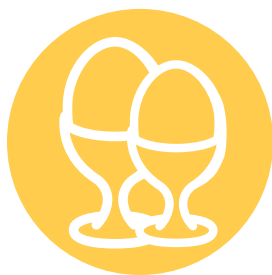
Смотришь на схемы и описания формировки овощных растений и впадаешь в уныние: как во всем этом разобраться?! Легче махнуть рукой и дать растениям волю. Легче, но лучше ли?



ТОМАТЫ БЕЗ ПОЛИВА

При «сухом режиме» выращивания у растений корни направлены вниз и в любую жару такой куст не вянет, находит питание и влагу в более глубоких слоях почвы. А у дачника появляется свободное время, поскольку бегать с лейкой не требуется.

**Журнал «ДАЧНЫЙ СПЕЦ». Выходит 1 раз в месяц.
Подписной индекс в каталоге «Почта России» П2960**



КРАСИМ ЯЙЦА

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Обычай красить яйца – память о чуде Марии Магдалины, которая, придя к императору Тиберию, рассказала о Воскрешении Христа и преподнесла ему обычное белое яйцо – как символ жизни. «Скорее это яйцо станет красным, чем мертвец оживет!» – заявил Тиберий, и в тот же момент яйцо покраснело.

В этом разделе мы расскажем, как правильно красить яйца и делать четверговую соль.



Все секреты окраски яиц

1 При окрашивании яиц горячим способом нужно помнить, что чем дольше они варятся, тем тяжелее будет желудку их переварить. Кроме того, когда яйцо долго находится в горячей краске, она проникает через скорлупу и проходит глубоко внутрь.

2 Чтобы яйца не лопнули и краска не проникла внутрь, за час до варки их нужно вынуть из холодильника. Можно также проколоть скорлупу тонкой иглой.

3 Перед варкой яйца нужно тщательно вымыть, протереть спиртом или мыльным раствором. Это обеспечит равномерность окраски и уберет всю грязь.

4 Для горячего окрашивания яиц используются луковая шелуха, яркие лоскутки ткани, нитки мулине.

5 Проще всего красить яйца пищевыми красителями из пасхальных наборов, на упаковке которых указан порядок действий. Если упаковка потеряна, разведите краситель водой в небольшой миске и добавьте немного уксуса. Жидкость должна полностью покрывать яйца, которые предварительно необходимо сварить вкрутую и остудить. Яйца должны находиться в красителе до тех пор, пока не приобретут желаемый цвет. Если красителей несколько, разводите каждый в отдельной миске.

6 Если перед варкой в отваре луковой шелухи (или другого красителя) обернуть яйца несколько раз толстыми нитками или резинками, они получатся полосатыми. Также перед варкой яйца можно обернуть кусочком шитья, и после окрашивания на яйцах останется кружевной рисунок. С помощью трафаретов, вырезанных из бумаги, можно составлять на яйцах самые разные рисунки.

7 Окрашивание луковой шелухой – самый экологичный способ. Шелуху нужно залить холодной водой, дать настояться в течение полчаса, затем довести до кипения и варить на среднем огне от 10 до 50 минут, в зависимости от того, какой интенсивности краска вам нужна. Отвар готов. Чтобы получить равномерную окраску, его нужно остудить, процедить и только после этого варить в нем яйца (10-12 минут).

8 Для того, чтобы окрашенное яйцо стало блестящим, его нужно протереть салфеткой, пропитанной растительным маслом.

9 Наклейки и переводные картинки наносят на предварительно сваренные вкрутую яйца. Наклейки нужно просто отсоединить от основы и наклеить на яйцо, после чего прогладить салфеткой во избежание пузырьков. Переводные картинки нужно сначала хорошо намочить, затем аккуратно перенести на яйцо и осторожно разгладить влажной салфеткой. И переводными картинками, и наклейками можно украшать и неокрашенные яйца, но лучше они смотрятся на предварительно окрашенных.

Кстати, у пасхальных яиц есть названия, которые отличают их по методу окрашивания.
Одноцветные яйца – крашенки.
Яйца с разноцветными крапинками воска – крапанки.
Яйца, крашенные в один цвет, с выцарапанным узором – драпанки.
Яйца с узором, выполненным специальными инструментами, – писанки.





Четверговая соль

Четверговая (или четвержная) соль – это соль, которая изготавливается в ночь (или ранним утром) на Чистый четверг Страстной недели. Эта соль считалась наделенной особой силой – она отпугивала злых духов и защищала человека. Четверговую соль освящали на Пасху вместе с яйцами и куличами. Пасхальные яйца принято было есть только с четверговой солью.

Готовили четверговую соль в русских печах. Собирали после приготовления и золу, используя ее как современный активированный уголь, выводящий из организма токсины. Также этой золой лечили кожные заболевания.

Четверговая соль – очень ароматная, поэтому для приготовления пищи ее требуется меньше, чем обычной соли.

Четверговая соль на бородинском хлебе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг крупной каменной соли, 5 кг бородинского хлеба.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Хлеб мелко нарезать, размочить в воде, смешать с растолченной в ступке солью, разложить на противне и поместить в разогретую до 250 градусов духовку.
- 2 Когда хлеб почернеет, вынуть противень из духовки, содержимое остудить, измельчить и провеять через сито. В сите останется четверговая соль.
- 3 Соль собрать и ссыпать в стеклянную банку с герметичной крышкой.

ЧЕТВЕРГОВАЯ СОЛЬ

НА КВАСНОЙ ГУЩЕ

Готовится так же, как и на бородинском хлебе, только вместо хлеба нужно взять квасную гущу.

НА КАПУСТНЫХ ЛИСТЯХ

Верхние, зеленые листья мелко порубить и смешать с каменной солью. Смесь выложить на противень и выжечь в духовке.

НА ПРЯНЫХ ТРАВАХ

Сухие пряные травы (мяту, Melissa, душицу) смешать с каменной солью и ржаным хлебом. Смесь выложить на противень и выжечь в печи или духовке.

Серия специальных выпусков журналов о здоровье

**Хотите знать, как сохранить здоровье на долгие годы?
Как помочь себе и своим близким чувствовать себя активным,
бодрым и ощущать полноту жизни, независимо от возраста?
ЧИТАЙТЕ НОВУЮ СЕРИЮ ЖУРНАЛОВ О ЗДОРОВЬЕ!**



Благодаря доступному и актуальному справочному материалу, собранному в изданиях, каждый сумеет разобраться в том, как устроен организм, почему тот или иной орган может дать сбой и каким образом наши привычки влияют на здоровье. Это настоящая энциклопедия для всей семьи, где каждый сумеет найти для себя актуальные ответы на повседневные вопросы о самочувствии, образе жизни, физиологии и советы по сохранению собственного здоровья и здоровья своих близких.

НА СТРАНИЦАХ СПРАВОЧНИКОВ ВЫ НАЙДЕТЕ:

- подробное описание симптомов того или иного заболевания;
- рекомендации, как действовать в случае обострения недуга;
- советы по режиму питания при том или ином заболевании;
- информацию о физической активности при тех или иных недугах и для их профилактики;
- проверенные рецепты народной медицины.

ЧИТАЙТЕ И БУДЬТЕ
ЗДОРОВЫ!

ВСЕ ВЫПУСКИ УЖЕ В ПРОДАЖЕ

16+ Реклама

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

ВНИМАНИЕ! Приобрести все выпуски «Планета здоровья спецвыпуск»* можно также на сайте WWW.AVANTA.RU в разделе «Серии издательства КАРДОС» или по телефону **8 800-100-67-14** (будние дни с 9:00 до 18:00, звонок по России бесплатный). Доставка по всей России. ООО «АВИКС» (Юр. адрес: 105005, г. Москва, ул. Бауманская, д. 7, стр. 1, Э Антресоль 2, пом. 1, к 17, оф. Д1П, ОГРН 1177746345622).

А также по телефону в Москве **8-495-507-51-56** (будние дни с 11:00 до 18:00).

Самовывоз из редакции (г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4). ООО «Издательская группа «КАРДОС» (Юр. адрес: 111675, г. Москва, ул. Святоозерская, д. 13, этаж 1, пом. VII, комн. 4, офис 4, ОГРН 1103254015270)

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ, НЕ ПРОПУСТИТЕ ДЕКАДУ ПОДПИСКИ!

С 5 по 15 апреля «Почта России» проводит Всероссийскую декаду подписки на 2-е полугодие 2021 года. Успейте подписаться в этот период на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» **ПО ЛЬГОТНОЙ ЦЕНЕ!**

СКИДКА

8%*

* От цены основной подписки на 2-е полугодие 2021 г.



Стоимость **ПОДПИСКИ** на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР» на 2-е полугодие 2021 года

	Цена в основной период	ЦЕНА В ПЕРИОД с 5 по 15 апреля
1 месяц	34,22 руб. **	31,39 руб. **
6 месяцев (3 номера)	102,66 руб. **	94,17 руб. **

Темы журнала «ДОМАШНИЙ ПОВАР» во 2-м полугодии 2021 года**	
№7/2021	Консервирование
№8/2021	Пироги
№9/2021	Новогоднее меню

Подписной индекс **П5927** в каталоге «Почта России»

ВНИМАНИЕ: подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы). ** Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru> ***Редакция имеет право изменить тему журнала

Оформить подписку до почтового ящика можно во всех почтовых отделениях

ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ до почтового ящика можно также **НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА**

как подписаться, сидя дома или на даче, без посещения почтового отделения

Онлайн на сайте Почты России <https://podpiska.pochta.ru> или через мобильное приложение «Почта России»



преимущества онлайн-подписки

- Не нужно выходить из дома и приезжать с дачи, чтобы оформить подписку.
- Бесконтактный способ оформления подписки.
- Оформление подписки без очереди на Вашем компьютере или смартфоне займет несколько минут.
- Оформить подписку можно до любого почтового ящика страны.
- Подписку можно оформить в подарок родным и близким, даже если они проживают в другом регионе страны.

инструкция онлайн-подписки на сайте podpiska.pochta.ru и через мобильное приложение «Почта России»

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – П5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!