

Добрый день!

Мне очень хочется поблагодарить редакцию сайта [Свято - Покровского Голосеевского монастыря](#), а также сайта [о Матушке Алипии](#). Великая подвижница, блаженная матушка Алипия горячо любимая и почитаемая мною Голосеевская старица монахиня Алипия. Много полезного и душеспасительного можно узнать, посетив Ваш сайт. Также, отдельно хочется выразить благодарность за создание конкурса пасхальных рецептов. Праздник Светлого Христова Воскресения, **Пасха**, - самый большой праздник. Главное событие для православных христиан. На Пасху предполагается особенно обильная и разнообразная трапеза. В доме каждого верующего христианина на праздничном Пасхальном столе присутствуют традиционные блюда, которые несут в себе глубокое символическое содержание.

Моя семья очень трепетно подходит к приготовлению пасхальной трапезы.

Я очень хочу поделиться с Вами нашими любимыми пасхальными блюдами.

Спаси Вас Господи за Ваши старания и труды!

Р.Б. Иоанна.

Пасхальный венок



Ингредиенты

- 250 мл молока
- 7 г сухих дрожжей (или 30 г сырых)
- 500-700 г муки
- 3 яйца
- 200 г сахара
- 100 г сливочного масла или маргарина
- 2 ч.л. ванильного сахара
- 100 г орехов (по вкусу)
- 100 г цукатов
- 100 г изюма

Приготовление

Молоко немного подогреть (чтобы оно было чуть теплее), растворить в нем дрожжи.

Добавить 250 г муки, хорошо размешать, накрыть и поставить в теплое место.

Опара должна увеличиться вдвое (у меня на это ушло 30 минут).

Отделить белки от желтков.

Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром до исчезновения крупинок.

Белки взбить со щепоткой соли в пену.

В подошедшую опару добавить желтки, перемешать.

Следом добавить размягченное (не топленое) масло, перемешать.

Затем добавить белки, перемешать.

Добавить оставшуюся муку, 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 (примерно час).
Когда тесто поднимется, его надо перемешать, и дать тесту еще раз подняться.
Орехи мелко порубить.
Подошедшее тесто разделить на 3 части.
Каждую часть раскатать в полоску 10х50 см.
На полоску выложить орехи, разровнять.
Свернуть рулет.
Края хорошо защипнуть.
Такой же рулет сделать с изюмом (изюм предварительно вымыть и высушить).
И с цукатами.
Из полученных рулетов сплести косичку.
Из косички сформировать венок.
Противень смазать маслом или застелить бумагой для выпечки.
Выложить венок.
В середину поставить огнеупорную форму (это делается для того, чтобы получилось углубление, в которое потом можно положить яйца).
Поставить в разогретую до 180 градусов духовку.
Выпекать в течение 35-40 минут.

Кулич с шоколадом



Ингредиенты

Готовиться на сливках

- 300 мл сливок
- 50 г свежих дрожжей
- 1 кг муки
- 5 яиц
- 350 г сахара
- щепотка ванилина
- ½ чайн. ложки соли
- 300г сливочного масла
- 200ггорького шоколада

Приготовление

1. Для опары сливки подогреть и распустить в них дрожжи. Добавить 500 г муки и тщательно перемешать. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.
2. Яичные желтки отделить от белков, белки убрать в холодильник. Желтки тщательно растереть с сахаром и ванилином. Масло растопить на горячей водяной бане.
3. Когда опара увеличиться вдвое, добавить соль, желтки с сахаром, масло и муку. Вымесить. Белки взбить и соединить с тестом. Снова поставить в теплое место для подъема.
4. Горький шоколад измельчить в блендере или мелко порубить. Добавить его к поднявшемуся тесту и быстро перемешать. Оставить на 10 мин.
5. В формы, выстланные бумагой для выпекания, разложить тесто не более чем на ½ высоты. Снова поставить в теплое место для подъема. Духовку разогреть до 180 градусов.
6. Когда тесто поднимется на ¾ высоты, формы с тестом поставить в духовку на 1 час. Через 30 мин после начала выпекания верх куличей прикрыть фольгой.

Пасхальная корзина из теста своими руками



Ингредиенты

- 2,5 г свежих дрожжей
- 1/2 стакана теплой воды
- 1/2 стакана молока
- 1 яйцо
- 1/4 стакана сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 1/4 стакана оливкового масла
- 4 стакана муки (если тесто будет прилипать к рукам, можно подсыпать муки, но не больше 1/2 стакана)
- 1 яйцо для смазывания теста

Приготовление

Соединить молоко с водой.

Отдельно в стеклянной посуде смешать 2 столовые ложки воды с молоком, добавить дрожжи и оставить на несколько минут.

Взбить яйцо, добавить воду с молоком, оливковое масло, соль и сахар.

Все тщательно перемешать.

Постепенно всыпать муку (полстакана).

Когда вы добавите всю муку, замесить тесто, оно должно быть мягкое и гибкое.

Оставьте подходить, пока тесто не увеличится в два раза.

Готовое тесто скрутить в валики.

В качестве формы для оплетения использовать стеклянную термостойкую посуду, обернуть ее фольгой.

Тесто нарезаем на полоски шириной 1,5 см.

После плетения корзинку смазать яичным желтком и выпекать до золотисто-коричневого цвета при температуре 180 градусов.

Дать остыть, затем формировать край корзины.

Сплести косичку для края и ручки и выпечь.

При необходимости, если корзинка получится кривая, на дно положить тяжелый предмет.

Для соединения корзины с ручкой и фигурным краем использовать зубочистки.

ПАНЕТТОНЕ





Панеттоне - это традиционная итальянская выпечка из сдобного дрожжевого теста. Выпекается с большим количеством сухофруктов и цукатов. Панеттоне очень похож на наши пасхальные куличи, поэтому этим рецептом вы можете воспользоваться при подготовке к Пасхе.

Ингредиенты

- 80 мл теплой воды (не более 43 градусов)
- 15 г сухих активных дрожжей или 45 г свежих
- 650 г муки
- 120 мл теплого молока (не теплее 43 градусов)
- 4 яйца
- 2 желтка
- 130 г сахара
- 1 ст.л. ванильного сахара
- 170 г сливочного масла
- 300 г разных сухофруктов и цукатов
- цедра 1 лимона
- цедра 1 апельсина
- 1 желток для смазывания верха

Приготовление

Готовим опару. Для этого заливаем водой половину дрожжей и размешиваем до растворения. Добавляем 80 г муки, перемешиваем, накрываем пищевой пленкой и отставляем в сторону на 30 минут.

За это время опара должна увеличиться в объеме вдвое.

Пока подходит опара, оставшиеся дрожжи растворяем в теплом молоке.

Муку растираем с маслом до состояния влажной крошки.

Взбиваем миксером яйца, желтки, сахар, ванильный сахар. Добавляем молочно-дрожжевую смесь и опару. Перемешиваем.

Соединяем растертую с маслом муку и дрожжевую смесь, замешиваем однородное тесто.

Добавляем нарезанные цукаты и сухофрукты, лимонную и апельсиновую цедру.

Перемешиваем, кладем в смазанную маслом миску, накрываем пищевой пленкой и ставим в теплое место подходить. В зависимости от температуры окружающей среды это может занять 1-2 часа. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Подошедшее тесто обминаем и делим на 3 части. Кладем в смазанные и присыпанные мукой формы, ставим на противень и даем подойти (снова в 2 раза). Это займет еще около часа-полутора. Когда тесто подойдет - делаем на поверхности крестообразные надрезы ножницами или острым ножом, смазываем желтком и ставим формы в разогретую до 200 градусов духовку, в нижнюю треть. Печем 10 минут. Затем снижаем температуру до 180 градусов и печем еще, около 30 минут, пока верх не зарумянится, а воткнутая деревянная шпажка не будет выходить полностью сухой.

Охлаждаем на решетке.