

Вот и снова скоро наступит этот светлый праздник. Наверное, самый замечательный и трогательный для всех православных. Да и неправославные тоже от души радуются ему.

Звонят радостно колокола в храмах, снова не иссякает поток людей с куличами, яйцами, пасхами, чтобы освятить их - какой без них праздник! Расписное или просто сваренное в луковой шелухе яйцо дарили друг другу в Святой день Христова Воскресения и никогда этот обычай не прерывался. Наши бабушки раньше в меру своего умения и возможностей красили, расписывали кисточками, обшивали цветными лоскутками, оплетали кружевом и тесьмой яички. И то – дорого яичко к Христову дню! Сейчас, конечно, расписное, расшитое бисером яичко можно купить в отделах сувениров, а можно сделать и самим. Давайте попробуем!

Расписное яичко

Сначала берем яйцо покрупнее, моем проточной водой, обсушиваем и прокалываем иглой очень осторожно! Должно с обоих концов получиться по небольшому отверстию. Выдуваем через эти отверстия содержимое яйца в мисочку. Делаем это с осторожностью.

Теперь яйцо подсыхает, а отдельно нужно в двух-трех мисочках развести небольшое количество кукурузной или пшеничной муки и сварить (или заварить кипятком муку) клейстер. Мисочки нужны для клейстера разного цвета: розового, голубого, желтого... Подойдут акриловые красители, или гуашь. Отдельно нарвите газетную бумагу на маленькие кусочки. Теперь приступаем к работе: обмакиваем кусочек бумаги в клейстер розового цвета и наклеиваем на скорлупку так, чтобы не было складочек. Потом еще и еще, без пропусков. Если будут излишки клейстера, их надо удалять чистой тряпочкой. Следующий слой – обмакиваем кусочки газеты в другой цвет. Еще один – опять другой цвет. Таких слоев должно получиться не менее 6-8. Все время убирайте лишний клейстер.

Разный цвет клейстера гарантирует, что у вас не будет пропусков или лишних наложений. Все слои должны полностью высохнуть и результат – твердое, прочное яйцо-заготовка, которую и можно расписывать. Подберите рисунок, тонкую кисточку, краски. Затонируйте яйцо и приступайте, благословясь, к творчеству. Можно покрыть яйцо лаком, высушить и подарить на Светлую Пасху дорогому человеку.

Пасхальный кулич

Какое Христово Воскресенье без кулича! А его испечь, да чтоб удался – тоже наука! Обязательно ставьте для кулича опару: именно она поднимает тесто, ведь это, по сути, закваска. Хорошая опара поднимает тесто, преодолевая сопротивление сдобы, которой в настоящем куличе должно быть много! Для настоящей опары надо брать полную норму дрожжей, полную норму жидкости (вода, сливки, молоко...) и половину положить по рецепту муки. Жидкость должна быть теплой. Опара подходит в теплом месте, закрытая, примерно 2 часа. Как только увеличилась в два раза – она готова. Мука для кулича просеивается через сито. Духовку для выпечки разогревайте заранее. Добавив в опару всю сдобу (яйца, масло, сахар и все, что положено по рецепту) тесто месим до тех пор, пока не начнет отставать от рук. Тесту нужен 3-кратный подъем: один раз в опаре, когда добавлена сдоба и уже в форме. Тесто не любит хлопанья дверями, шума сквозняка. Берегите от этого всего, иначе оно у вас осядет и кулич потеряет свою

прелесть.

Пряности в куличе должны быть в меру: и ванилин, и кардамон, и цедра лимона - сначала надо растолочь сахаром, потом добавлять в тесто. Изюм надо вымыть, замочить, потом обвалить в муке и после этого добавить в тесто. Форму для кулича хорошо смазывайте маслом. Легкий, пышный кулич получается, если форму наполнить тестом не более чем наполовину. Верх кулича можно смазать яйцом взбитым с маслом и водой – по половине столовой ложки. Бока смазывать нельзя – яйцо склеит тесто и не даст подняться.

Кулич ставят в духовку с лучинкой: заостренный конец втыкается в середину. Для чего? А он поднимется ровно и через час (в зависимости от размера изделия) лучинку можно вытащить: если тесто к ней прилипло – держим в духовке еще, а если она уже сухая – вытаскиваем. Кулич готов!

Остывший кулич украшаем по желанию глазурью, сахарной пудрой, шоколадом, помадкой. Глазурь делаем так: один яичный белок взбиваем со стаканом (неполным) сахарной пудры, добавляем лимонный сок или лимонную кислоту (на кончике ножа) или 1 ч. л. столового уксуса, растираем до бела. Подкрасить можно апельсиновым, клюквенным соком, крепкой заваркой чая или кофе. Еще теплый кулич осторожно заливаем глазурью: она должна задержаться в основном наверху.

Ну вот, основные правила хорошей выпечки праздничного пасхального кулича мы усвоили, поэтому наверняка у нас получится такой, какой пекла моя бабушка. Уж к этому дню «хоть разломись, а кулич с яйцами на столе должен быть!». Вот ведь парадокс: все советские праздники читались в ее семье, все были коммунистами, но Пасха – «дело святое», говорила бабушка и к этому дню откладывались яйца, приберегалось масло, «доставались» неизвестно откуда настоящие сливки...

От теории к практике

Итак, надо поставить опару на сливках или уж на хорошем жирном коровьем молоке. Дрожжи бабушка моя признавала лишь «живые», то есть сырые, но я пеку на сухих и на стакан сливок уходит 2 пакетика маленьких «быстроходячих» дрожжей. Пока опара подходит, надо растереть до бела желтки – 6-7 штук с сахаром – один стакан. Достаем из холодильника масло – оно должно быть размягченным – его нам понадобится 200 г. Моем и замачиваем изюм - стакан или больше. Когда опара будет готова, начинаем месить тесто (да все с молитвочкой, с молитвой!) сначала добавляем желтки, потом масло, соль по вкусу, изюм, ванилин, столовую ложку коньяка или рома (что в вашем хозяйстве обнаружится), кардамон, но не более 6-7 зернышек и их надо размолоть с сахаром. Хорошо вымешиваем, ставим в теплое место, потом после подъема можно обмять и дать еще раз подняться, и затем раскладываем в формы. Печется кулич медленно, сдоба должна пропечься. Если вдруг верх начинает темнеть, то надо его накрыть мокрой пергаментной бумагой, иначе обгорит. Вот и все! Наверху нашего кулича, конечно, будет выложено Х.В. – в то же тесто добавьте масла чуть-чуть, муки и этим тестом выложите буквы. Как только доставала бабушка кулич, то белком с сахаром (то есть глазурью), дав остыть минут 20, обливала. И сразу чувствовалось: вот-вот наступит светлый Праздник Христова Воскресенье! Так что Бог вам в помощь и с приближающимся праздником!