

Традиции**Светлой Пасхи!****Праздничный хлеб своими руками**

Есть много праздников, которые любят встречать россияне. Одним из них является Пасха - весенний праздник, несущий с собой веру, надежду и любовь.

Главные пасхальные угощения - крашеные яйца, творожная пасха и, конечно, кулич. Пасхальный кулич - это особый, «праздничный» вид хлеба. Его пекут из дрожжевого теста с добавлением большого количества сливочного масла, яиц и сахара.

С домашним куличом связано народное поверье: если кулич вышел удачным, то и в доме все будет благополучно. Испокон веков хозяйки не жалели для своих куличей самых лучших продуктов: каждая хотела, чтобы ее кулич был самым вкусным и красивым. Теста всегда замешивали много, ведь на Светлую седмицу было принято ходить в гости и щедро угощать друг друга свежими куличами. Секреты выпечки передавались из поколения в поколение.

Предлагаем нашим читателям один из рецептов главного пасхального угощения.

Ингредиенты:

4 яйца,

600 мл молока,

200 г сливочного масла,

100 г свежих дрожжей,

400 г сахара,

1,5 кг муки,

1 ч. ложка соли,

наполнители по вкусу (изюм, курага, орехи).

Дрожжи развести в стакане теплого молока с 3 ст. ложками сахара и оставить, пока они не дадут «шапочку». Добавить в дрожжи остатки молока, растопленное сливочное масло, сахар, яйца и соль, перемешать до однородности. Постепенно всыпать 1300 г муки, вымесить однородное тесто. Накрыть емкость с тестом крышкой и поставить в теплое место подходить - тесто должно увеличиться в объеме в два раза. На чистый стол насыпать 200 г муки, вывалить на нее тесто, добавить изюм (курагу, орехи), перемешать. Разделить тесто на части в соответствии с количеством имеющихся у вас форм. Положить тесто в формы (они должны

быть заполнены чуть больше, чем наполовину). Тесто должно подойти еще и в формах – для этого поставьте их в теплое место. Подошедшее тесто смазать желтком и поставить выпекаться в духовку, разогретую до 190 градусов. Время выпечки зависит от размеров куличей. Готовность проверять деревянной палочкой – она должна оставаться сухой. Готовые куличи можно покрыть сахарной глазурью или взбитыми белками и украсить.

Кстати. Работники столовой ВолгГТУ тоже подготовились к Пасхе – испекли разнообразные куличи, которые порадуют политехников.