

19 апреля - Светлое Христово Воскресение

## «Повсюду благовест гудит»



**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.

И сегодня пасхальные куличи, приготовленные по старинным рецептам, получаются вкусными и долго не черствеют. Создание кулича сродни таинству. Тесто для кулича капризное и требует бережного отношения: оно не любит сквозняков, громких звуков, резких перепадов температур. И главное - не спешить. Иногда в тесто для кулича добавляют дополнительные ингредиенты - изюм, орехи, цукаты, мед, лимонную цедру, шоколад, разнообразные специи (кардамон, мускатный орех, корицу, гвоздику, ваниль) и даже коньяк.

Особое значение имеет украшение пасхального кулича. По традиции орехами или изюмом выкладывают изображение креста или буквы «ХВ» - Христос Воскресе. Но есть и другие способы - все зависит только от фантазии.

### Пасхальный кулич

**НУЖНО:** (на 3 больших кулича): 700 г молока, 400 г масла, 400 г сахара, 4 яйца, 100 г изюма, около 70 г дрожжей, около 1 кг муки, 12 пакетика ванилина. *Еще в тесто можно добавить горсть цукатов.*

**ГОТОВИМ:** 1. Развести дрожжи в теплом молоке, добавить немного сахара. Дать дрожжам подойти (15-30 минут).

2. Муку просеять, всыпать в молоко с дрожжами. Поставить опару в теплое место, дать подойти (примерно на 1 час).

3. Ввести в тесто растопленное и остывшее масло, сахар, яйца, изюм (его предварительно

промыть и перебрать). Добавить ванилин и по желанию цукаты.

4. На дно высокой формы кладем круг из пергаментной бумаги. Выложить тесто на 13 высоты формы. Даем подойти, пока тесто не дойдет до половины формы. Выпекать 30 минут.

5. Формы вынуть, дать остыть. Ножом аккуратно отделить куличики от стенок и выложить из форм.

#### Глазурь для украшения куличей

**НУЖНО:** 3 белка, 1 ст. сахара, чуть-чуть соли.

**ГОТОВИМ:** Взбить белки с сахаром и солью до густой пены. Частью глазури покрываем куличики. Остальной крем красим пищевыми красителями (вместо них подойдут морковный или свекольный сок). Этим кремом сверху можно нарисовать узоры с помощью кондитерского мешка.