

## Когда можно печь куличи? Топ-5 проверенных рецептов

Событие Воскресения Христова — самый большой и светлый христианский праздник. Этот праздник еще называют Пасхой, это самый древний и важный праздник богослужебного года. В 2016 году Пасха приходится на 1 мая.



### Откуда пошла традиция печь куличи на Пасху?

Кулич — один из древнейших символов Воскресения Христа. Кулич подобен артосу — особому круглому высокому хлебу с изображением креста и тернового венца. Артос в храме означает жертву за людей — самого Христа. В пасхальном угощении отражена вера христиан в незримое присутствие воскресшего Господа за их праздничной трапезой.

Предание говорит, что апостолы на общей молитве вспоминали Тайную Вечерю и причащались Тела и Крови Христовых. А при трапезе они первое место за столом оставляли невидимо

присутствующему Господу и полагали на Его место хлеб.

### **Когда нужно печь куличи**

Пасхальные куличи традиционно начинают печь уже в Чистый четверг. Но если освящать продукты на Пасху вы не собираетесь, приготовить все можно даже в Светлое Воскресенье. Однако выпечка куличей требует знания определенных тонкостей, независимо от того, когда их пекут. Если хозяева дома готовятся идти на пасхальную службу, необходимо заранее высчитать время приготовления. К тому моменту, когда с куличами выходят из дома, они должны полностью остыть, а глазурь на них – затвердеть.

Существовала примета, что, если кулич удался на славу, значит, и в доме будет процветание и благополучие. В Пасху на праздничном столе верх кулича срезали горизонтально, резали кулич кругами или ломтями, и все получали по куску. Остаток кулича накрывали срезанным верхом.



Сдобный и пышный кулич, покрытый белой глазурью, с цукатами, орехами, изюмом – главное блюдо пасхальной трапезы.

### **Пасхальный кулич с изюмом и белковой глазурью**

*Ингредиенты:*

*мука 300 г*

*теплое молоко 125 мл*

*дрожжи 5 г*

*яйцо + 1 желток 1 шт.*

*сливочное масло 50 г*

*сахар 70 г*

изюм 110 г  
соль щепотка  
ваниль по вкусу  
белок для глазури 1 шт.  
сахар для глазури 1-2 ст.л.

Развести дрожжи в теплом молоке и оставить минут на 15. 100 г муки (всю муку лучше просеивать) смешать с щепоткой соли, добавить дрожжи в молоко. Размешать, накрыть влажной салфеткой и оставить опару на 30 минут. Целое яйцо и желток растереть с сахаром и ванилью. К опаре добавьте яйца с сахаром и мягкое масло. Хорошо размешать, постепенно всыпая остальную муку. Замесить мягкое тесто (здесь-то и может понадобится дополнительная мука), снова накрыть салфеткой и оставить подходить на 1 час.

Поднявшееся тесто осадить, добавить изюм, слегка подмесить и дайте подняться еще раз (40-60 минут). Подготовить форму. Выстелить его бумагой для выпечки и смазать бумагу сливочным маслом. Заполнить форму тестом (от трети до половины). Оставить тесто в форме, накрыв салфеткой (минут 30-40). Разогреть духовку до 100 градусов и поставить в нее форму с тестом на 10 минут. За это время тесто сильно увеличится в объеме. После чего увеличить температуру до 180 градусов и печь минут 30, пока лучинка не будет выходить из теста сухой. Дать куличу остыть и покрыть глазурью. Для глазури взбить до плотности и блеска белок с сахаром.

### **Пасхальный кулич в хлебопечке**

Состав:

Мерные ложка и стакан от хлебопечки  
дрожжи сухие быстрорастворимые – 2,5 чайные ложки  
сахар – 6 столовых ложек (75 гр.)  
соль – 1 чайная ложка (6 гр.)  
масло сливочное – 150 гр.  
яйца – 4 штуки (200 гр.)  
молоко – 100 гр.  
мука – 500 гр.  
ванильный сахар – 2 чайные ложки  
сухофрукты – 1 стакан (240 гр.)  
сахарная пудра для посыпки

Приготовление:

В ведерко хлебопечки насыпать дрожжи, просеять муку, сахар, соль, ванильный сахар, молоко, масло комнатной температуры, яйца. Изюм промыть, обсушить и слегка пересыпать мукой. Положить изюм в диспенсер для сухофруктов. Или заложить продукты в ведерко, согласно инструкции к вашей хлебопечке. Режим основной BAKE (выпечка) RAISIN (с изюмом), размер XL, корочка светлая. Кулич высокий, почти до самой крышки.

### **Миндальный кулич с сухофруктами**

Ингредиенты:

курага 100 г  
вяленые груши 100 г  
темный изюм 100 г

миндаль 200 г  
дрожжи сухие быстродействующие 7 г  
яичный белок 3 шт.  
сок лимона 7 мл  
сахар 150 г  
сахарная пудра 100 г  
чернослив 100 г  
сушеная вишня 100 г  
светлый ром 50 мл  
пшеничная мука 510 г  
молоко 150 мл  
соль щепотка  
яичный желток 3 шт.  
сливочное масло 160 г

Режем курагу, чернослив и грушу кусочками размером с изюм, складываем все сухофрукты в закрывающуюся емкость и заливаем ромом. Оставляем так на несколько часов или дольше, чтобы ром впитался. Миндаль заливаем кипящей водой, оставляем на 5 минут, затем чистим и подсушиваем. В большую миску просеиваем половину всей муки, добавляем дрожжи и молоко, хорошо перемешиваем.

Яичные белки взбиваем в плотную пену с парой капель лимонного сока и солью. Желтки взбиваем с сахаром до бела. В миску с мучной смесью добавляем растопленное сливочное масло, взбитые желтки и хорошо мешаем, а затем осторожно, за 2-3 раза, вмешиваем белки, сохраняя воздух. Получившуюся опару ставим на расстойку на час в теплое место.

Когда опара поднимется, добавляем оставшуюся муку и сухофрукты. Миндаль режем на кусочки, 150 г добавляем в тесто, а остальное оставляем для украшения. В хорошо смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой цилиндрические формы кладем тесто, заполняя объем наполовину, и ставим в теплое место для подъема. Минут через 30-40 осторожно ставим куличи в горячую духовку и выпекаем около часа. Для глазури смешиваем лимонный сок с сахарной пудрой, покрываем глазурью остывший кулич и посыпаем оставшимся миндалем. Из-за обилия орехов и сухофруктов такой кулич лучше подавать через неделю после приготовления. Его нужно завернуть в пленку и убрать до Пасхи!

### **Пасхальный кулич с изюмом, цукатами и пряностями**

*Ингредиенты:*

молоко 250 мл  
сливочное масло 200 г  
растительное масло 1 ст.л.  
яичные желтки 8 шт.  
яичные белки 1 шт.  
ванильный сахар 10 г  
сахар 250 г  
мука 600 г  
соль 1/2 ч.л.  
сухие дрожжи 1 пакетик  
изюм, настоянный на роме 2 ст.л.  
корица, кардамон по вкусу

Для глазури:  
белки 2 шт.  
сахар 150 г  
цукаты для украшения

Половину муки смешать с дрожжами и просеять 2-3 раза. Добавить теплое молоко и месить тесто в течение 20 минут. Накрыть и поставить в теплое место на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 2 -3 раза. Желтки и белок вместе взбить с сахаром и ванилином добела. Сливочное масло заранее вынуть из холодильника.

Изюм промыть в теплой воде, обсушить и слегка присыпать мукой. Взбитые яйца, изюм, масло и муку ввести в опару, добавить соль и месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук и стенок посуды. В процессе замеса постепенно добавлять оставшуюся муку. Готовое тесто накрыть и поставить в теплое место подходить. Оно должно увеличиться в объеме в 2,5-3 раза. Слегка обмять подошедшее тесто, опять накрыть и снова оставить подниматься. Затем наполнить формы для выпечки тестом на  $1/3$ , дать ему еще немного подняться.

В это время разогреть духовку до 180. Выпекать куличи 40-45 минут. Для глазури белки взбить вместе с сахарной пудрой, добавив несколько капель лимонного сока. Покрыть глазурью готовые куличи, украсить их цукатами.



### **Быстрый Пасхальный кулич без дрожжей**

#### *Ингредиенты:*

*Сыр сливочный (типа Филадельфия, Альменте) — 400 г*

*Сливки (35% 100 + 50) — 150 мл*

*Шоколад белый — 75 г*

*Коньяк (не обязательно) — 1 ст. л.*

*Цедра лимона — 1 ч. л.*

*Ваниль — 1 г*

*Мука — 300 г*

*Разрыхлитель теста — 1 ст. л.*

*Яйцо куриное (крупное, комнатной температуры) — 4 шт*

*Сахарная пудра (250 + 200) — 450 г*

*Изюм — 100 г*

*Сок лимонный — 3 ст. л.*

*Миндаль (крошка) — 40 г*

Сливочный сыр взбить со 100 мл сливок. Нагреть 50 мл сливок и растопить в них шоколад, нарезанный на кусочки. Добавить растопленный шоколад, ваниль и коньяк к сырной смеси и хорошо взбить. Яйца взбить до увеличения объёма в 2 раза и, не переставая взбивать, ввести сахарную пудру 250г. Взбивать не менее 10 минут.

Соединить сырную и яичную массы, взбить на 1-й скорости миксера. Добавить цедру и перемешать. В 2-3 приёма ввести муку, просеянную с разрыхлителем, перемешать лопаткой, а затем быстро взбить миксером на 1-й скорости. Готовое тесто стекает с лопатки лентами. Обвалять изюм в 1 ст. л. муки и соединить с тестом. Поместить тесто в форму хорошо смазанную маргарином и присыпанную мукой, заполнив на 2/3. Выпекать в прогретой до 180°C духовке 35-40 минут. Ориентируйтесь на вашу духовку.

Лимонная глазурь: в сахарную пудру (200 г) постепенно ввести лимонный сок, тщательно перетирая смесь ложкой. Полить глазурью кулич, поместив его на решетку и подстелив вниз пекарскую бумагу. Посыпать жареным миндалём.