

# П а с х и

**К** празднику Св. Пасхи, по издревле установившемся обычаю, готовится особый стол, называемый у православного люда «пасхальным». Этот стол состоит главным образом из пасхи, приготовляемой из творога, вареных и окрашенных яиц и разного рода белого хлеба — куличей и баб.

Кроме того к пасхальному столу подают окорок свиной и копченый, телятину жареную, поросенка жареного и заливного, дичь, разного рода пирожные, десерт и другие сладкие блюда.

Из закусок на пасхальный стол ставят: сыр, колбасы, сардины, анчоусы и прочее, а также вина и ликеры.



## Пасха обыкновенная

Взять 7 или 8 ф. свежего творога, положить на сутки под пресс, потом протереть сквозь решето, положить стакан сметаны, полфунта сливочного масла, 2 чайные ложки соли, по вкусу сахара; перемешать как можно лучше, сложить в форму, обложенную внутри чистою тряпкой, наложить сверху дощечку и тяжелый камень и оставить на сутки.

## Пасха другим манером

3 ф. свежего творога протереть сквозь сито, положить 1 ф. сливочного масла, 15 круто сваренных и сквозь сито протертых желтков, смешать вместе и очень долго тереть, чтобы составила

сплошная масса; потом влить на эту пропорцию 4 стакана густых сливок и, вливая, тереть, не переставая; когда все будет достаточно растерто, выложить в форму, поставить под пресс, пока не стечет вся сыворотка.

## Пасха вареная

Приготовить пасху точно так же, как сказано выше, прибавить 4 или 5 сырых яиц, по вкусу сахара, полфунта хорошего изюму, размешать, сложить в кастрюлю, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, непрерывно мешая; мешать, пока не остынет. Сложить в деревянную форму, сверху положить камень и оставить на сутки.

## Пасха красная

Стопить докрасна 3 бутылки молока, дать остынуть, влить туда 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны, 1 желток, все это кипятить до тех пор, пока откочит сыворотка, затем процедить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахара, полпачки ванили, переложить в форму, поставить на холод под пресс.

## Пасха царская

5 ф. свежего творогу протереть сквозь сито, 10 сырых яиц, 1 ф. самого свежего сливочного масла, 2 ф. самой свежей сметаны, сложить все в кастрюлю и поставить на плиту, мешая постоянно деревянной лопаточкой, чтобы не пригорало, как только творог дойдет до кипения, т.е.

хотя бы покажет 1 пузырёк, то сейчас же снять с огня, поставить на лед и мешать, пока совсем не остынет, тогда положить от 1 до 2 ф. сахара, толченого с ванилью, полстакана толченого сладкого миндаля, полстакана коринки, размешать хорошенько, сложить в большую форму, выложенную салфеткой, и положить под пресс.

## Пасха с фисташками

3 фу. свежего творога протереть сквозь сито, положить чашку мелкого, истолченного с ванилью сахара растереть с творогом хорошенько, положить 4 сырых яйца, полфунта сливочного масла, полфунта мелко изрубленных фисташек, все это растереть как можно лучше и тогда влить в творог 4 стакана густых сливок.

# Сырные пасхи

## Сырная пасха (1-й способ)

10 круто сваренных желтков протереть сквозь сито, прибавить 3/4 ф. масла и утирать вместе полчаса; положить 1 ф. протертого сквозь сито творога, еще утирать, потом прибавить четверть стакана густых сливок, полфунта сахара, ванили, утереть все вместе, положить в какую-нибудь посуду и вынести на три дня на холод. Можно сразу украсить цукатами.

## Сырная пасха-запеканка

2 ф. творога и 15 яиц перемешать и протереть вместе сквозь сито, положить в макотру, всыпать один стакан сахару, полстакана миндаля, не очень мелко изрубленного, полстакана топленого масла, полпалочки ванили, хорошо утереть, положить в форму, вымазанную маслом, и запечь в легкой печке.

## Сырная пасха (2-й способ)

Полторы кварты молока вскипятить, поставить на стол и влить 1 кварту цельного кислого молока, хорошенько вымешать и дать постоять в теплом месте полчаса, потом вылить в салфетку, повесить, чтобы стекла жидкость, но не выдавливать. Положить в макотру сыр, полфунта масла, полложечки ванили и все это тереть полчаса, положить в форму и поставить под легкий пресс; сахару — по вкусу.

## Сырная пасха апельсиновая (отличная)

20 стаканов свежего молока вскипятить, влить в это молоко сок из 4 апельсинов и одного лимона и продолжать кипятить, пока молоко не створожится (сядет). Взять кусок сахару, обтереть им корку с одного апельсина и положить в молоко. Выжать сыворотку, творог протереть через сито, прибавить ванили, тертого миндаля, 3 ложки хорошей сметаны, ложку свежего сливочного масла и 4 желтка, хорошо утертых с чашкой сахару. Пе-

ремешать все это отлично, положить в салфетку и вместе с ней положить в деревянную форму, придавить чем-нибудь легким и вынести на лед. Если положить сразу в какую-нибудь хорошенькую подходящую посуду, то сверху украсить цукатами.

### Сырная пасха-крем

Большой кувшин цельного молока, приблизительно в 10 стаканов, подогреть; вбить туда 12 яиц, разбитых с 3-мя стаканами сметаны; мешать на плите ложкой, пока не створожится, тогда вылить в мешочек; дать стечь сыворотке и положить под пресс. Затем протереть сквозь сито, выложить в макотру, положить сливочного топленого масла 1 чашку, утереть, вбивая по одному 6 желтков, всыпать сахарной пудры, по вкусу, полпалочки просеянной ванили. Все отлично утереть, выложить в форму для желе или крему, выложить ее кисейкой так, чтобы концы видны были.

Вынести на холод. Вынуть осторожно с кисейкой, потом снять ее.

### Сырная пасха отличная

3 ф. творогу из-под пресса протереть сквозь сито и утереть до пены, прибавить 2 стакана сахара, опять утереть до пены, потом влить стакан свежего растопленного (но не горячего) масла и опять утереть; затем прибавить по одному 8 желтков, не переставая тереть, влить 2 стакана густых сливок, положить ванили и тереть, пока не будет пузырей. Тогда влить в салфетку и положить в форму; надо постепенно увеличивать тяжесть пресса.

### Сырная пасха шоколадная

Приготовить, как сказано выше, только прибавить четверть фунта стертго шоколада. Ко всем этим пасхам можно прибавить мелко нарезанных цукатов.

---

## Б а б ы и к у л и ч и

Для приготовления баб и куличей необходимо запастись самые лучшие и свежие припасы, главным образом муку, дрожки, масло и яйца.

Дрожжи берут белые, густые, хранить их надо в сухом холодном месте, хорошо закупоренными, чтобы не выдыхались и не потеряли силу.

Мука берется крупчатка первого сорта, сухая, хорошо просеянная. Перед употреблением в дело ее надо держать в теплом месте. В общем удача теста также зависит от дрожжей, которые ставят на холодной воде, тесто надо выбивать довольно долго, приблизительно 20-40 минут.

Яичные желтки необходимо тщательно отделить от белков; при чем желтки процеживаются сквозь сито, а затем взбиваются в плоской чашке.

Только при соблюдений этих условий возможно получить легкое и рыхлое тесто.

Печь должна быть хорошо натоплена и если она окажется слишком жаркой, то всегда является возможным ее несколько охладить.

Бабы пекутся на железных или бумажных формах, поставленных в кастрюли. Формы делаются произвольной величины, большей же частью от двенадцати до четырнадцати вершков вышиною и от четырех до пяти в поперечник. Но форму необходимо наполнять тестом только до половины, имея в виду, что оно должно еще подняться. Для баб без дрожжей формы делают сообразно количеству теста, и наполняют им до верху.

Сажать бабу в печь должно с величайшей осторожностью, иначе от сотрясения тесто может осесть; ее также не следует наклонять, но сразу ставить на место. Форму нужно смазать топленным, несоленым маслом и осыпать сухарями.

Форма для бабы делается так: взять картон или папку из писчей, но не пропускной бумаги, положить на нее блюдечко, обвести карандашом, вырезать получившийся кружок; вырезать из такой же бумаги полосу, ширина которой зависит от вышины печки.

## **Баба хлебная**

24 желтка стереть добела с тремя четвертями фунта сахара, всыпать немного толченых гвоздичек, корицы, померанцевой корки, 2 стакана толченых и просеянных сухарей из черного хлеба, вымешать, положить взбитые в пену белки; осторожно намешать, влить в форму и поставить в легкую печь.

---

## **Баба миндальная**

Взять полтора стакана горячего молока растереть с 2-мя стаканами сахара добела, положить полтора стакана толченого сладкого миндаля, 30 штук горького, вымешать хорошенько скалкой, всыпать три четверти стакана картофельной муки, 13 белков, взбитых в пену, осторожно вымешать, влить в форму и поставить в легкую печь.

---

## **Баба шафранная**

Растереть добела четверть фунта масла, вбивая по одному 10 яиц; прибавить шафрану, чтоб тесто получилось довольно желтого цвета, 3 стакана сливок, 6 зол. сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока и 1 ф. мелкого сахара; посолить, всыпать муки, хорошо размешать и дать подняться; переложить в бумажные формы, еще дать подняться и печь.

---

## **Баба шоколадная**

Взять 60 желтков, всыпать полтора стакана стертого на терке шоколада, бить полчаса, всыпать полтора стакана сахара, 3 стакана муки, бить полчаса, влить три четверти стакана дрожжей и еще бить полчаса. Влить третью часть формы, поставить в теплое место, дать взойти на столько, сколько было положено теста. Вставить на 1 часа в горячую печь.

---

## **Баба малороссийская**

4 стакана муки заварить 4-мя стаканами горячего молока и растереть, чтоб

не было комков. Когда совершенно остынет, прибавить растертых добела 110 желтков, полтора стакана дрожжей и поставить в теплое место. Когда хорошо подойдет, прибавить понемногу ложечку соли и 16 стаканов муки; хорошенько вымешивать полчаса, влить 2 стакана растопленного масла, месить руками полчаса, потом добавить 4 стакана мелкого сахара, восьмую фунта сладкого, мелко изрезанного миндаля и снова месить полчаса; положить в формы, когда тесто в теплом месте наполнит форму, поставить на час в печь.

---

## **Такая же баба на сливках**

4 стакана муки заварить 2 стаканами густых сливок и растереть, чтобы не было комков. Взбить 45 желтков добела, влить чашку густых дрожжей, смешать и процедить в заваренную муку; когда тесто взойдет, прибавить щепотку соли, 4 стакана муки и мешать полчаса; прибавить стакан мелкого сахара, по 1/2 зол. корицы и кардамону, 1 зол. мускатного цвета; месить, пока не покажутся пузыри; наполнить тестом одну треть формы и поставить в теплое место. Когда тесто взойдет, поставить на час в печь.

---

## **Баба рассыпчатая**

Растереть добела 1 ф. масла, вбить по одному 15-20 яиц, влить 3 стакана сливок, всыпать 5-6 стаканов муки, прибавить одну восьмую фунта сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве сливок, 1 ст. сахара, посолить и замесить тесто, как обыкновенно для баб; дав подняться, месить не менее полчаса, затем положить в формы и, когда поднимется, печь.

---

## **Баба греческая**

3 ф. муки заварить 1 бутылкой кипящего молока и бить лопаткой, чтобы не было комков; дав остыть, прибавляют одну восьмую фунта сухих дрожжей, разбавленных в полстакане молока, посолить, хорошо вымешать, посыпать мукой и дать подняться в теплом месте; когда хорошо

взойдет, прибавить 50 хорошо взбитых желтков, еще 4 ф. муки, 2 ф. растопленного масла, 1 ф. сахара мелкого, немного толченого горького миндаля и мелко рубленной с 2 лимонов цедры и месить на столе, пока будет отставать от рук, тогда переложить в форму.

---

### Баба белая

Стереть добела полфунта масла, вбить по одному 16 желтков, не переставая стирать, всыпать четверть фунта сахара, полтора стакана свежей сметаны, полторы ложки дрожжей, немного горького миндаля, 1 ф. муки, стирать все как можно дольше. Взбить в пену 16 белков, смешать осторожно с тестом, выложить в форму и, когда взойдет, поставить в печь.

---

### Баба нежная

Растереть добела 4 стакана желтков, влить 2 стакана кипяченого холодного молока, 4 лота дрожжей, всыпать 4 ф. муки, 1 ф. сахара, вымесить и поставить в теплое место; потом положить 6 лотов толченого горького миндаля, влить стакан растопленного масла, налить в формы и поставить в теплое место. Когда бабы хорошо поднимутся, поставить их осторожно в теплую, а не такую горячую, как при приготовлении обыкновенных баб, печку, в которой они должны оставаться три четверти часа; вынимать оттуда следует очень осторожно, иначе опадут. Вынимать из формы, когда остынут.

---

### Баба тюлевая

25 взбитых до густоты желтков, 1 стакана с верхом сухой муки, одну восьмую фунта сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока, 3 ст. сахара и немного шафранной настойки, мешать и взбивать не менее 2 часов не останавливаясь; поместив в форму, поставить в теплое место и не только не трогать, но даже не шевелить, иначе она может легко осесть. Когда тесто поднимется до краев, осторожно перенести в печь, не оставив на 1 час. Вынув из печи, по-

ложить на подушку, чтобы совершенно остыла, и тогда только вынуть из формы. Вес этой бабы должен быть не более 2 фунтов и при разрыве тесто должно иметь сильную ноздреватость, похожую на тюль, отчего она и получила свое название.

---

### Баба на скорую руку

Смешивают вместе 6 ст. взбитых желтков и 1 ст. мелкого сахара, добавляют 6 ст. муки, 6 зол. сухих дрожжей, распущенных на 1 ст. молока, 1 ст. растопленного масла, немного соли, 2 ст. сливок, пену от оставшихся белков — все смешать и, поместив в форму, дают подняться, а потом пекут.

---

### Кулич обыкновенный

Вскипятить 1 бут. молока и дать остыть до температуры парного молока, тогда прибавить 2<sup>1/2</sup> фунта муки и полфунта сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве того же молока, хорошо вымесить и дать подняться в теплом месте; когда поднимется, прибавить 5 яиц, полфунта мелкого сахара, три четверти фунта растопленного масла, немного толченого сладкого и несколько зерен горького миндаля, цедру с лимона, посолить и, если желают, прибавить немного шафрановой настойки и мелкого изюму или коринки; все хорошо вымесить, пока тесто даст пузыри, выложить в форму, дать еще подняться, обмазать верх яйцами, посыпать крупно толченым сахаром и миндалем и печь.

*Другим способом можно приготовить кулич так:*

Два с половиной фунта муки смешать с одной четвертью фунта молока, прибавить полфунта сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока, и дать подняться в теплом месте, после чего прибавить 20 желтков, растертых добела с 1 стаканом сахара, 2 стаканами растопленного масла, немного соли и муки до надлежащей густоты; замесить и дать вторичного подняться. После этого тесто следует выбить как можно лучше, положить в бумажную форму до половины, дать еще подняться и печь.

## Кулич из конфетной муки

На 3-х бутылках цельного молока, теплого, как парное, растереть с вечера тесто, как для оладьев, положив в него 1 столовую ложку жидких дрожжей и соли по вкусу. Утром, когда тесто, сделавшись пузырчатым, поднимется до краев горшка, положить в него 1 ф. самого свежего растопленного вместе с 1 пачкой ванили, 1 ф. хорошо вычищенного изюма и 1/2 ф. очищенного, но не толченого миндаля — цельного или раздвоенного надвое, 3 свежих сырых яйца; все хорошо размешать и, прибавляя муки, замесить настолько густо тесто, чтобы при разрывании оно не тянулось за ножом. После этой операции тесто опять оставить в горшке, чтобы оно снова поднялось, затем вынуть, разделить на 2 или 3 части, смотря какие хотят иметь куличи, взять высокие кастрюли или жестяные формы, вымазать их хорошенько маслом и положить в них столько теста, чтобы оно заняло только треть формы. Если тесто пристаёт к рукам, то в него не следует прибавлять еще муки, а натереть только маслом руки. Прежде чем поставить куличи в печь, надо дать тесту в кастрюле подняться почти доверху. Верхушку кулича смазать яйцом, размешанным пополам с водою, и затем убрать его цельными или вдоль истолченным миндалем, изюмом и нарезанными цукатами. Для такого кулича надо взять 10 ф. самой лучшей конфетной муки. Кулич надо печь в горячей печи не менее полтора часа.

Кто любит, может положить шафран. Взять шафран, прокипятить в 1 чашке воды, процедить и вылить в тесто.

## Кулич парадный

В 2-х бутылках цельного молока распуścić столовую ложку (на 3 коп.) сухих дрожжей, вылить в опарник; потом, подсыпая немного муки, растворить густое тесто, как для пирога, вымесить как можно лучше, чтобы совершенно отставало от веселки и краев опарника и затем сложить в крепкий полотняный мешок, связать его бичевкой у самого теста и опустить в ведро комнатной воды. Когда

тесто выходится, мешок перевернется одним углом вверх, и сквозь поры полотна будет выходить тесто; тогда его вынуть, разрезать бичевку, выложить опять в опарник, прибавить 1 стакан распущенного свежего чухонского масла, когда масло растоплено, его надо оставить и затем сливать осторожно в тесто, оставляя остаток на дне горшочка, 1 стакан яиц (сырых), 2 стакана мелкого сахара, полфунта очищенного и хорошо растолченного сладкого миндаля, 6 штук горького, 1 ложку соли, пол палочки истолченной и растертой в ступке, вместе с сахаром, ванили, четверть фунта мелкой коринки, все это хорошенько перемешать с тестом, обмакивая руки в холодную воду. Когда тесто будет пузыриться и отставать от рук, это значит — оно хорошо вымешано; тогда его нужно выложить на стол, посыпать стол предварительно мукою и дать подняться, затем взять 2 высокие кастрюли, вымазать дно и бока маслом, обсыпать поджаренным, а затем истолченным миндалем, поставить в печь в продолжение полутора часа, постоянно посматривая, чтобы не подгорел.

## Кулич шоколадный

Распуścić в полстакане воды 4 золотника сухих дрожжей, размешать с полутора ст. муки и дать подняться в теплом месте. После этого положить в тесто 15 желтков, растереть добела с 2 стаканами мелкого сахара, 1/2 стакана шоколада, 1/4 стакана рома, полстакана красного вина, полстакана ржаных сухарей, полстакана мелко изрубленных апельсиновых цукатов, немного толченой гвоздики и корицы, все хорошо выбить и дать подняться. После этого прибавить 15 взбитых белков и муки до надлежащей густоты, переложить в бумажную форму, вымазанную внутри маслом, дать еще подняться и печь.

## Кулич заварной

Полтора стакана муки заварить полтора стаканами молока, размешать до гладкости; когда остынет, влить полстака-

на дрожжей и дать подняться, 15 желтков растереть добела с полстаканом сахара, белки сбить в пену, положить то и другое в тесто, дать ему еще раз подняться. Влить три четверти стакана растопленного масла, всыпать остальную муку, выбить тесто как можно лучше, но чтобы не было слишком густо, переложить в форму, намазанную маслом, дать подняться и поставить в горячую печь.

---

### Кулич английский

2 ф. муки, полфунта чухонского масла, полфунта сахара, 1 стакан горячего молока выместить хорошенько, влить полстакана дрожжей и дать подняться, вбить в него 3 яйца, положить стакан коринки,

выбить. Выложить в форму, дать подняться и поставить в печь.

---

### Кулич по-польски

1 стакан горячего молока, 2 стакана горячих сливок и 2 стакана муки размешать и дать остыть до температуры парного молока; тогда прибавить 6 зол. сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве уже взятого молока (из 1 стакана), 2 яйца и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось. После этого прибавить 8 желтков, растертых с 2 фунтами сахара, и сколько потребуется муки, посолить, хорошо вымесить и дать вторично подняться. Прибавить после этого еще муки, как можно лучше вымесить, переложить в форму, дать подняться в третий раз и печь.