



ПРАВОСЛАВНЫЙ стол





Православный стол

Содержание



4. Салат хлебный
5. Салат к ужину
6. Суп с тыквой и молоком
7. Куриный суп с гречневой крупой
8. Рыбная солянка
9. Окрошка
10. Свекольник
11. Гурьевская каша
12. Тушеная капуста
13. Холодец
14. Пельмени сибирские
15. Заливная осетрина
16. Утиная грудка, фаршированная брусникой
17. Карп, запеченный с овощами
18. Судак, фаршированный картофелем
19. Овощная закуска с сельдью
20. Вареники с печенью
21. Грибы в сметане
22. Голубцы
23. Гусь, фаршированный гречневой кашей
24. Грибная икра
25. Пирог с капустой
26. Блинчики с творогом
27. Курник
28. Блины гречневые
29. Кулебяка
30. Пасхальный кулич
31. Ржаной квас



САЛАТ ХЛЕБНЫЙ

- 4 ломтика ржаного хлеба
- 3 маринованных помидора
- 1 небольшая луковица
- 1 долька чеснока
- 50 г растительного масла
- 1 ч. л. уксуса
- соль
- черный молотый перец
- зелень петрушки
- листья салата для украшения



*Сырые овощи лучше
сохранятся, если завернуть
их в мокрое полотенце.*

Ломтики ржаного хлеба подсушить в тостере или на противне в духовке, нарезать кубиками. Предварительно очищенный лук мелко нарезать. Зелень петрушки нарубить.

С маринованных помидоров снять кожицу, нарезать их кубиками и дать стечь излишкам сока. Для приготовления заправки смешать растительное

масло, уксус, соль, перец и мелко рубленый чеснок. В глубокую посуду сложить хлеб, лук и помидоры, полить заправкой и смешать, аккуратно встряхивая. Готовый салат выложить на сервировочное блюдо, выстеленное листьями салата, посыпать зеленью петрушки и подавать к столу.





САЛАТ К УЖИНУ

- 200 г филе окуня
- 4 небольших клубня картофеля
- 2 огурца
- 3 яйца
- 50 г майонеза
- 50 г томатного соуса
- соль
- зеленый лук для украшения

Филе окуня отварить в слегка подсоленной воде, остудить, нарезать мелкими кусочками. Сварить картофель и яйца. Смешать майонез и томатный соус для приготовления заправки. Предварительно очищенный картофель нарезать тонкими брусочками, выложить

слоем на сервировочное блюдо, посолить. Сверху выложить слой нарезанных соломкой огурцов. Следующим слоем выложить рыбу и мелко рубленные яйца. Салат полить заправкой, дать пропитаться, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и подавать к столу.



Если огурцы горчат, нужно почистить их и поддержать в молоке, добавив немного сахара.



Суп с тыквой и молоком

- 300 г тыквы
- 2 клубня картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 болгарский перец
- 1 помидор
- 100 мл молока
- 50 мл растительного масла для жарки
- соль

Тыкву очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками. Картофель и морковь очистить. Помидор нарезать. Лук очистить и нашинковать. Предварительно очищенный болгарский перец нарезать кусочками. Картофель нарезать кубиками, вместе с подготовленной тыквой залить 3 стаканами кипящей воды, варить

на слабом огне до мягкости. Морковь, лук, болгарский перец и помидор обжарить на растительном масле, положить в суп, посолить и варить 2—3 минуты. Снять кастрюлю с огня, добавить кипяченое молоко, перемешать. К столу суп можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.



В тыкве содержится значительное количество провитамина А (каротина).

Куриный суп с гречневой крупой

- 1/2 курицы среднего размера
- 2 клубня картофеля
- 2 моркови
- 2 луковицы
- 50 г гречневой крупы
- 25 г растительного масла для жарки
- соль
- душистый перец горошком
- зелень



Специи (лавровый лист, перец горошком) лучше класть в суп за 5–10 минут до окончания варки.

Отделить филе курицы. Кости, жир и кожу сложить в кастрюлю.

Добавить предварительно очищенные 1 луковицу, 1 морковь и укроп.

Залить 1 л воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне 20 минут. В готовый процеженный кипящий бульон положить нарезанное небольшими кусочками филе курицы. Варить на слабом огне 6–8 минут. Добавить предварительно очищенный

и нарезанный кубиками картофель.

Через 2–3 минуты всыпать перебранную, помытую и просушенную гречневую крупу, посолить. Оставшиеся морковь и луковицу мелко нарезать, обжарить на масле, выложить в кастрюлю, добавить душистый перец, довести суп до готовности. Подавать к столу, украсив зеленью.



50 мин

- 250 г филе осетра
- 2 клубня картофеля
- 1 помидор
- 1 болгарский перец
- 1–2 маринованных огурца
- 10–12 маслин
- 50 г муки
- 50 г растительного масла для жарки
- соль
- черный молотый перец
- зелень петрушки и 1 лимон для украшения

Картофель очистить, у болгарского перца удалить сердцевину, нарезать их кубиками. Так же нарезать

помидор. Подготовленные овощи смешать с мукой и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Выложить в кастрюлю с кипящей водой, уменьшить огонь и варить 8–10 минут.

Нарезать маслины и маринованные огурцы мелкими кусочками, добавить в кастрюлю.

Через 2–3 минуты положить нарезанное кубиками филе осетра, посолить, поперчить, варить на слабом огне 5–7 минут. К столу можно подавать, украсив кружком лимона и зеленью петрушки.

РЫБНАЯ СОЛЯНКА



Рыбу
не рекомендуется варить
в сильно кипящей воде.



ОКРОШКА



Если окрошку готовят для хранения, ее нужно хранить на льду.



- 300 г филе говядины
- 1 редька
- 2 клубня картофеля
- 1 огурец
- 4 яйца
- 1 пучок зеленого лука
- 500 мл кефира
- соль

Картофель отварить и остудить.
Редьку вымыть и очистить. Отварную холодную говядину нарезать

мелкими кубиками. Огурец вымыть, картофель очистить. Нарезать оба компонента аналогично говядине. Редьку натереть на крупной терке, лук нашинковать.
Подготовленные ингредиенты смешать в глубокой посуде, посолить, залить кефиром.
Готовую окрошку разлить по тарелкам, добавить в каждую тарелку нарезанное четвертинками яйцо и подать к столу.

СВЕКОЛЬНИК

- 3 небольшие свеклы
- по 1 пучку зелени петрушки, укропа, лука
- 1 стакан кваса
- соль
- черный молотый перец
- сметана для заправки

Свеклу вымыть, очистить, разрезать на половинки, сварить до готовности в небольшом количестве воды, остудить.

Зеленый лук, петрушку и укроп нашинковать. Свеклу нарезать тонкой соломкой.

Подготовленные компоненты залить равным количеством кваса и свекольного отвара, посолить, поперчить, разлить по тарелкам, заправить сметаной и подать к столу.



*Петрушка
станет ароматнее,
если перед употреблением ее
прополоскать не в холодной,
а в теплой воде.*





2 ч

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

- 1/2 л молока
- 50 г манной крупы
- 75 г сахара
- 1 яйцо
- 50 г сливочного масла
- 50 г толченых грецких орехов
- консервированные груши и ягоды клубники из варенья для украшения

Молоко потомить в духовке 1—1,5 ч, периодически аккуратно снимая пенки. Из оставшегося молока сварить густую манную кашу, добавить в нее сливочное масло. Взбить яйцо с 50 г сахара, ввести его в кашу, тщательно перемешать. Подготовленную кашу выложить в форму для запекания, прослаивая

пенками и пересыпая толчеными орехами. Сверху засыпать кашу оставшимся сахаром и запекать в духовке до образования румяной корочки. Перед подачей на стол украсить кашу кусочками консервированных груш и ягодами клубники из варенья.



Если каша
получилась с комками,
процедите ее через сито.



ТУШЕНАЯ КАПУСТА

- 1/2 кочана капусты
- 1 морковь
- 1 луковица
- 100 мл воды
- 50 г томатной пасты
- соль
- лавровый лист
- черный молотый перец
- зелень петрушки или укропа

Для жарки:

- 50 г растительного масла

Морковь и лук очистить, вымыть. Нарезать морковь соломкой. Капусту нашинковать. Подготовленную капусту выложить в глубокую сковороду, залить водой и тушить на слабом огне, периодически помешивая.



Тушеную капусту нельзя
долго хранить в теплом
или горячем виде.

Через несколько минут добавить томатную пасту и тушить еще 10—15 минут.

Обжарить на растительном масле лук и морковь, выложить в капусту, добавить специи, посолить и тушить еще 5—7 минут.

К столу подавать, посыпав рубленой зеленью.

ХОЛОДЕЦ



- 1 кг свиных ножек
- 2 моркови
- 3 дольки чеснока
- 2 луковицы
- соль
- черный перец горошком
- лавровый лист

*Чтобы студень
при кипении не потерял
прозрачность, не забывайте
снимать с его поверхности
мясную пенку.*

Свиные ножки опалить, вымыть горячей водой и очистить от ороговевших частей копыт и остатков щетины. Очистить морковь, лук и чеснок. Подготовленные продукты поместить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, специи и поставить на плиту. После закипания варить на среднем огне 5—6 часов, до мягкости ножек.

Готовый бульон процедить через несколько слоев марли. Если он жидкий, нужно добавить желатин. Отделить съедобные части свиных ножек, нарезать мелкими кусочками и залить бульоном. Готовый холодец поместить в холодильник для застывания. На стол подавать с хреном.



ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

- 300 г мякоти говядины
- 200 г мякоти свинины
- 2 луковицы
- 2–3 дольки чеснока
- 1/2 стакана молока
- соль и перец по вкусу

Говядину, свинину, лук, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, размешать фарш до пышности. Приготовить



К сибирским пельменям можно подавать острый соус или полить их растопленным сливочным маслом.

тесто, смешав воду с яйцами и солью, чтобы получилась однородная масса. Тесто оформить в кружочки, в середину каждого положить ложку фарша, края теста защипнуть.





50 мин



ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА

- 300 г осетрины
- 2 моркови
- 1 яйцо
- 1 пакетик желатина
- 1 пучок петрушки
- соль
- черный перец горошком
- лавровый лист

Морковь очистить, отделить осетрину от костей и нарезать порционными кусками. Подготовленные продукты сложить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, специи, поставить на плиту, довести до кипения и варить на слабом огне 20 минут. В горячий процеженный бульон для осветления ввести при постоянном помешивании взбитый

яичный белок. Остудить. Предварительно замоченный желатин залить бульоном, довести до кипения, остудить. Рыбу выложить в форму, украсить звездочками из вареной моркови и зеленью, залить желе. Подавать на стол после застывания желе.



К заливной осетрине подают, как правило, хрен с уксусом или майонез.



УТИНАЯ ГРУДКА, ФАРШИРОВАННАЯ БРУСНИКОЙ



- 1 тушка утки
- 1 яблоко
- 100 г брусники
- 50 г растительного масла для жарки
- соль
- черный молотый перец
- 2 клубня картофеля
- 2 моркови и зелень для гарнира

С обработанной тушки утки срезать 2 куса филе грудки. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, бруснику перебрать и промыть холодной водой. Сделать в кусках

Чтобы мясо птицы было сочным, перед приготовлением натрите его лимонным соком.

грудки по два продольных надреза. Нафаршировать один из надрезов яблоком. Другой надрез нафаршировать брусникой. Сколоть филе шпажками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле в течение 5—8 минут и запечь в духовке до готовности. На стол подавать с гарниром из отварных картофеля и моркови с зеленью.

КАРП, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

- 1 крупный карп (0,8–1 кг)
- 2 клубня картофеля
- 1 маленький цуккини
- 2 моркови
- 1 луковица
- 50 г томатной пасты
- 50 г растительного масла для жарки
- зелень петрушки
- соль
- черный молотый перец

Карп очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть в холодной воде, нарезать порционными кусками. Подготовленные овощи нарезать соответствующим образом: картофель и цуккини кружочками, морковь и лук кубиками, зелень петрушки нашинковать. Куски карпа выложить на сковороду поверх слоя



При запекании рыбу желательно прикрыть фольгой, чтобы она сохраняла сочность.

предварительно обжаренных картофеля и цуккини, посолить и посыпать перцем.

Обжарить морковь и лук на растительном масле. Добавить томатную пасту, тушить 3–4 минуты и выложить поверх рыбы.

Подготовленное блюдо запекать в духовке в течение 20–25 минут до готовности. Подать к столу, посыпав зеленью петрушки.



1 ч

СУДАК, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ



Чтобы легче удалить чешую, надо на несколько секунд погрузить рыбу в горячую воду.



- 1 небольшой судак
- 2 клубня картофеля
- 2 дольки чеснока
- 1 лимон
- 50 г растительного масла для жарки
- соль
- черный молотый перец
- зелень укропа
- листья салата
- 1 помидор
- 1 огурец
- 5–6 маслин для украшения

Судака очистить от чешуи, сделать надрез вдоль спины и вынуть скелет и внутренности, не нарушая

целостности брюшины. Предварительно очищенный и вымытый картофель нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки. Смешать картофель с нашинкованной зеленью укропа и мелко нарубленным чесноком. Судака натереть солью и перцем, сбрызнуть соком половинки лимона, нафаршировать подготовленной начинкой, сколоть края спинки шпажкой и запекать в духовке до готовности (25–30 минут). К столу подавать, украсив свежими овощами, листьями салата, маслинами.

- 2 небольших сваренных в мундире клубня картофеля
- 1 яблоко
- 3 сваренных яйца
- 150 г филе сельди
- 1 небольшая вареная свекла
- 100 г майонеза
- 1 ст. л. горчицы
- соль
- перец для заправки
- 1 пучок зелени для украшения

Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм,

выложить на блюдо. Филе сельди нарезать мелкими кусочками, разложить на кружки картофеля. Вареные яйца очистить, нарезать кружками, накрыть ими сельдь, сверху выложить натертое на крупной терке яблоко. Свеклу очистить, натереть на крупной терке, соединить с майонезом и горчицей, посолить, поперчить, перемешать и аккуратно выложить поверх яблока. Готовую закуску украсить зеленью и подавать к столу.

ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА С СЕЛЬДЬЮ



*Солить салат
рекомендуется перед самой
подачей к столу, чтобы овощи
не выделяли много сока.*



50 мин



ВАРЕНИКИ С ПЕЧЕНЬЮ

- 200 г говяжьей печени
- 1 морковь
- 350–400 г муки
- 1 яйцо
- соль
- черный молотый перец
- лавровый лист
- 50 г растительного масла для жарки
- 50 г сливочного масла
- зелень для украшения

Печень вымыть, нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить и натереть на терке. Обжарить печень на растительном масле в течение 3–4 минут, соединить с морковью, посолить, поперчить и перемешать. Приготовить крутое



Варить вареники надо в большом количестве подсоленной воды, чтобы они не слиплись.

тесто из муки, яйца и воды. Раскатать его и вырезать кружочки. Слепить вареники и отваривать их в подсоленной воде с добавлением лаврового листа 8–10 минут. К столу подавать, полив растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью. Сметану подать отдельно.

Грибы в сметане

- 400 г грибов
- 2 корня сельдерея
- 50 г ютландского сыра
- 2 помидора
- 1 огурец
- 150 г сметаны
- соль



Чтобы очищенные грибы не чернели, нужно положить их в подсоленную воду и добавить немного уксуса.

Свежие грибы, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. Соленый огурец нарезать кружочками, свежие помидоры — ломтиками, сыр натереть на мелкой терке. Все продукты и половину

нарезанных помидоров перемешать, посолить и залить сметаной, сверху украсить оставшимися ломтиками помидоров.



40 мин



ГОЛУБЦЫ



- 150 г риса
- 1 луковица
- 1 кочан капусты
- 50 г томатной пасты
- 200 мл воды
- соль
- черный молотый перец

Для украшения:

- зеленый лук

Голубцы можно предварительно обжаривать на растительном масле и тушить в духовке в томатном соусе с добавлением моркови и лука.

Луковицу очистить, разрезать на 4 части.

Из кочана капусты вырезать кочерыжку, бланшировать 2—3 минуты в кипящей воде и разобрать на листья. Отобрать 10 крупных листьев и отбить прикорневые утолщения.

Лук пропустить через мясорубку, добавить промытый рис, посолить, поперчить и тщательно вымешать.

Выложить подготовленный фарш на листья из расчета 65 г на один голубец, свернуть листья конвертиком.

Томатную пасту развести в воде. Голубцы сложить в кастрюлю, залить разведенной томатной пастой, посолить. Тушить до готовности на медленном огне в течение 30—40 минут. Подать на стол, украсив зеленым луком.





Гусь, фаршированный ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

- 1 тушка гуся
- 300 г гречневой крупы
- 2 крупных яблока
- 1 луковица
- 50 г растительного масла для жарки
- соль
- черный молотый перец
- листья салата для украшения

Лук очистить и нарезать крупными кубиками, у яблок удалить сердцевину и нарезать их дольками. Обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета, выложить на сковороду отваренную до полуготовности гречневую крупу, жарить 3—5 минут при непрерывном помешивании. Обработанную тушку гуся натереть солью и перцем с обеих сторон. Нафаршировать гуся

гречневой кашей, смешанной с дольками яблока, зашить и жарить в духовке не менее 1 часа на среднем огне, постоянно поливая вытапливающимся жиром. Удалить нитки из готовой тушки. Для подачи на стол гуся выложить на блюдо, выстеленное листьями салата, гарнировать дольками яблока и кашей.



Гусь покроется хрустящей корочкой, если незадолго до окончания приготовления полить его холодной водой.



ГРИБНАЯ ИКРА

- 300 г шампиньонов
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 болгарский перец
- 1 помидор
- соль
- черный молотый перец

Для жарки:

- 50 г растительного масла

Грибы вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками, положить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить 5—8 минут на сильном огне. Предварительно вымытый и очищенный лук нарезать кубиками, добавить к грибам, перемешать, жарить еще 3—4 минуты. У болгарского перца срезать плодоножку, вынуть сердцевину

и семена. Морковь вымыть и очистить, нарезать аналогично предыдущим компонентам. Нарезать помидор, вместе с морковью и болгарским перцем добавить к жарящимся луку и грибам, посолить, поперчить, перемешать, накрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне 15—20 минут. Готовую икру подавать к столу в холодном виде.



Грибы по уровню содержания протеина и других питательных веществ могут стать полноценной заменой мясу.

Пирог с капустой

Для теста:

- 200 г муки
- 20 г дрожжей
- 120 мл молока или воды
- 80 г сливочного масла
- 40 г сахара
- 1/4 ч. л. соли
- 1 яйцо

Для начинки:

- 300 г капусты
- 2 моркови
- 2 головки репчатого лука
- 3 яйца

Для смазки изделия и противня:

- желток 1 яйца и сливочное масло

Из перечисленных продуктов приготовьте дрожжевое тесто и поставьте в теплое место подходить.

Начинка: лук порежьте и обжарьте на масле, свежую капусту и морковь нашинкуйте острым ножом, сваренные вкрутую яйца мелко



Чтобы смягчить капустный запах при варке, нужно добавить в воду лавровый лист.

нарежьте. Все продукты соедините и перемешайте. Готовое тесто разделите на две неравные части и раскатайте их в лепешки, оставьте немного теста для украшения пирога. Выложите одну лепешку на противень и ложкой распределите по всей ее поверхности приготовленную начинку. Накройте пирог второй лепешкой и защипните его края. Взбитым яйцом смажьте поверхность пирога и поставьте в духовку на 25–30 минут.



Тесто:

- 100 г муки
- 125 мл молока
- 50 мл сливок
- 2 яйца
- соль
- 1 ч. л. сахара
- 1 ст. л. растительного масла
- масло для смазывания сковороды

Начинка:

- 50 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 1/4 ч. л. соли
- тертая цедра 1 лимона
- 2 желтка

- 50 г изюма
- 1 ст. л. темного рома
- 400 г творога (жирность 20%)
- 2 белка

В муку добавить молоко, сливки, яйца, соль, сахар, растительное масло, вымесить тесто и дать ему выстоять 1 час. Затем еще раз перемешать и выпекать блины на смазанной маслом сковородке.

Для начинки смешать масло, 50 г сахара, соль, цедру лимона, желтки, изюм, творог, взбитые в плотную массу белки с 50 г сахара.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ



Намазать блинчики ровным слоем начинки, свернуть трубочкой.





Чтобы рис
получился рассыпчатым,
его нужно замочить
в холодной воде.

1 ч

- 400 г слоеного теста
- 6 блинчиков из пшеничной муки
- 7 яиц
- 150 г риса
- 200 г белых грибов
- 200 г куриного филе
- зелень петрушки
- соль
- 50 г растительного масла для жарки
- черный молотый перец

Рис, грибы, филе курицы и яйца отварить до готовности. Яйца очистить и мелко нарубить. Слоеное тесто разделить на 2 неравные части и раскатать два круга — большего

и меньшего диаметра, меньший круг выложить на смазанную маслом сковороду. Смешать с рисом $1/4$ часть яиц, измельченные грибы и обжарить на масле, отварное филе курицы мелко нарезать, зелень нашинковать и смешать с оставшимися яйцами. Положить на слоеное тесто 1 блинчик и выложить слой куриного филе, посолить и поперчить. Прослаивая блинчиками, выложить, чередуя, начинки, накрыть большим кругом слоеного теста, защипнуть края и украсить. Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.



БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ

- 200 г пшеничной муки
- 50 г гречневой муки
- 1 яйцо
- 200 мл молока
- 50 г кефира
- 1 ст. л. сахара
- 50 г растительного масла
- пищевая сода
- соль
- красная икра для украшения

Пшеничную и гречневую муку просеять, смешать с солью и пищевой содой. Вбить яйцо, затем добавить сахар и кефир. Постепенно вливая молоко и постоянно помешивая, приготовить однородное тесто,



Перед хранением
муку следует просушить.

близкое по консистенции к жидкой сметане. Ввести в тесто растительное масло и выпечь тонкие блинчики на смазанной маслом сковороде. Подавать к столу, свернув треугольниками и украсив красной икрой.

КУЛЕБЯКА

- 600 г муки
- 1/2 л молока
- 1 ст. л. сахара
- 2 яйца
- 20 г дрожжей
- 500 г говяжьего фарша
- 1 луковица
- 50 г растительного масла для жарки
- соль
- черный молотый перец

Приготовить дрожжевое тесто из муки, 1 яйца, молока, сахара и дрожжей. В фарш добавить обжаренный на растительном масле лук, посолить, поперчить и тщательно вымесить. Раскатать готовое тесто в пласт толщиной



*Свежее молоко
нужно хранить в темном
месте, а кипяченое
в эмалированной
или керамической
посуде.*

0,5 см и разрезать на полосы шириной 12—15 см. Уложить фарш на тесто, соединить края, выложить на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке в течение 35—40 минут. На стол кулебяку подавать в горячем виде, нарезав порционными кусками.



1 ч

ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

Для теста:

- 800 г муки
- 35 г дрожжей
- 1 1/4 стакана молока
- 280 г сливочного масла или маргарина
- 5 яиц
- 350 г сахарного песка
- 1/2 чайной ложки соли
- 25 г рома или коньяка
- 120 г изюма
- 40 г цукатов
- лимонная или апельсиновая цедра

Для глазури и украшения:

- 250 г сахарного песка или сахарной пудры
- 3 яйца
- цветная кокосовая стружка или специальная посыпка для куличей

Из предложенных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто опарным способом. В него добавить промытый и просушенный на полотенце изюм, цукаты, цедру



Сухие и замороженные дрожжи распустятся быстрее, если засыпать их сахарным песком.

и еще раз все аккуратно перемешать. Тесто разложить по формам. Сформованные куличи выдержать в течение 10–15 минут в теплом месте, смазать взбитым яйцом и только после этого поместить в разогретый духовой шкаф. Выпекать в течение 45–50 минут при температуре 180–190°C. Готовые, охлажденные куличи покрыть глазурью и украсить.

Глазурь: сахар или сахарную пудру растворить в воде, поместить емкость с сиропом на огонь и варить до загустения.





30 мин

РЖАНОЙ КВАС

- 200 г ржаного хлеба
- 50 г светлого изюма
- 10 г дрожжей
- 2 ст. л. сахара

Ржаной хлеб нарезать кубиками, выложить на противень и поджарить в духовке до темно-коричневого цвета. Выложить подготовленные сухари в прозрачную емкость и добавить изюм. Всыпать в емкость с остальными ингредиентами сахар. Добавить раскрошенные дрожжи

и залить содержимое 3 л теплой кипяченой воды. Готовый квас можно сливать через 48 часов. Подавать к столу охлажденным.



Посуду с бродящим квасом не закупоривают, а накрывают полотенцем.

Каждый православный христианский праздник отличается не только религиозными обрядами, но и блюдами, подаваемыми в эти дни. Данная книга предлагает большой выбор старинных и современных закусок, блюд, напитков и мучных изделий, которые можно приготовить как в праздники, так и в постные дни. Представлены рецепты забытых кушаний русской кухни, а также ритуальные и обрядовые блюда, отражающие многовековой кулинарный опыт православных христиан.

**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 5-699-13968-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2005

www.natahaus.ru

ПРАВОСЛАВНЫЙ СТОЛ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *Ю. Шумилина*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1. Тел./факс: (095) 378-84-74, 378-82-61, 745-89-16,
многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (095) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (095) 745-89-15, 780-58-34.
www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо» в Москве
в сети магазинов «Новый книжный»:**

Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12
(м. «Сухаревская», ТЦ «Садовая галерея»). Тел. 937-85-81.
Информация о других магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:

«Книжный супермаркет» на Загородном, д. 35. Тел. (812) 312-67-34
и «Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо»:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82/83.

В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8432) 70-40-45/46.

В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9.

Тел./факс (044) 537-35-52; e-mail: sale@eksmo.com.ua

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2
Тел./факс (032) 245-00-19, тел. (032) 245-01-71; e-mail: office@eksmo.lviv.ua

Подписано в печать 28.10.2005

Формат 60х100 ¹/₁₆. Гарнитура «Светлана».

Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 2,22.

Тираж 10 000 экз. Зак. № 2235

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в ОАО «Тульская типография».

300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в
любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!