

ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ: КРАШЕ СОЛНЫШКА

Стол на Пасху должен ломиться! – непреложное правило русской старины.

ПОРОСЁНОК НА ДИЕТЕ

О Пасхе писали многие русские писатели, и не последнее место в этих текстах занимают описания стола. И каков бы ни был масштаб таланта самого писателя, этот момент у него всегда выходил прекрасно. Может, это парадокс, а может чудо. Вот как описывал кушанья на Пасху революционер-народник Феликс Волховский, во всех остальных отношениях человек непримиримый и думавший более о светлом будущем, нежели о душе.

"Во всю внешнюю стену столовой протянулся пасхальный стол в добрых полтора аршина ширины и более сажени длины. Он накрыт белоснежной

"баб", "мазурков" (сладких печений), куличей, покупали новые формы для куличей.

С ЧЕТВЕРГА ДО СУББОТЫ

Главные же хлопоты начинались в Чистый четверг. Наводили порядок в доме, после чего работы переносились в кухню: там расписывали и красили яйца, замешивали пасхи и занимались выпечкой, которой традиционно готовили много самой разнообразной. К делу подключались все, от мала до велика, дым стоял коромыслом: "толклись и просеивались на всевозможные сита: сахар, корица, кардамон, мушкатный орех, настаивался на спирте шафран, промывалось в десяти водах свежее масло, крошился сладкий и горький миндаль". В русской печи пеклись сдобные "бабы" – баба нежная, капризная баба, пуховая баба, кружевная баба, тюлевая баба, Франина баба и другие. И названия их говорят сами за себя! Ромовые бабы и бабки были необыкновенно легки, воздушны и нежны и требовали к себе большого внимания и умения. Секрет успеха состоял в интенсивном и непрерывном взбивании яичных белков и желтков порознь,

а так же в действии дрожжей – для получения легкой и нежной структуры тесто выстаивали в тепле, обращаясь с ним аккуратно и бережно, чтобы баба не "простудилась" и не опала от резкого движения.

"В ПЯТЬ РЕШЁТ"

Куличи, как и "бабы", готовились в русской печи, в огромных формах, которые по объему могли сравниться разве что с ведром. Для украшения их использовалось разноцветное пшено, поджаренные и мелко порубленные зерна миндальных орехов или съедобные цветы. Помимо куличей разных размеров на пасхальном столе белели творожные пасхи. Для этого молоко специально собирали на протяжении всего поста, чтобы затем из него сделать сначала творог, а потом и вкуснейшие пасхи разных сортов – сырые, вареные или печеные.

Вот как вспоминает приготовление пасх маленький Ваня – герой романа Ивана Шмелева "Лето Господне": "У Воронина на погребнице мнут в широкой кадлушке творог. Толстый Воронин и пекаря, засучив руки, тычут красными кулаками в творог, сыплют в него изюм и сахарку и проворно вминают в пасочницы. Дают попробовать мне на пальце: ну, как? Кисло, но я из вежливости хвалю. Я помогаю тереть творог на решетке. ...Протирают все, в пять решет; пасох нам надо много. Для нас – самая настоящая, пахнет Пасхой. Потом – для гостей, парадная, еще "маленькая" пасха, две люда и еще – бедным родственникам. У нас пахнет мастикой, пасхой и ветчиной".

КРАШЕНКИ, ПИСАНКИ, ДРАПАНКИ...

Особым подарком выступали в пасхальном торжестве яйца – крашенки, крапанки, драпанки, малеванки, яйчата и писанки. Многообразие крашенных яиц на пасхальном столе было огромно, отличались они не только способами окрашивания, но целями, для которых были предназначены.

Писанки – сырые яйца, которые расписывали различными орнаментами и узорами – предназначались скорее для дарения, а не для еды. Их хранили на самых видных местах в доме и ставили перед иконами. Истинные мастерицы сначала обезжировали поверхность яйца уксусом, потом размечали будущим узором и начинали расписывать – много-много часов, поэтапно. На малеванки наносили свои неповторимые придуман-



ные рисунки, на драпанки – рисунок после окрашивания в краску, процарапывая узоры металлическими стерженьками. Крапанки были с разноцветными круглыми каплями, пятнами или полосками. А крашенки – однотонные разноцветные яйца, мы и до сих пор готовим на Пасху. Красная луковая шелуха придавала ярко-алый или темно-красный оттенок, клюквенный или свекольный сок – розовый, цветы фиалки – фиолетовый, а краснокочанная капуста – синий.

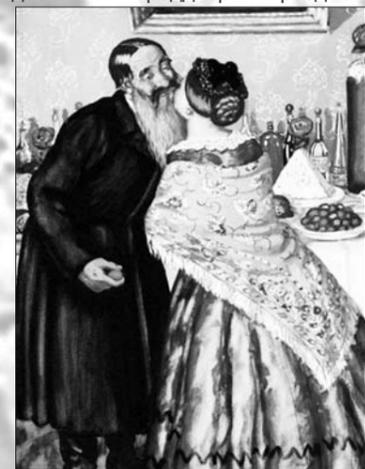
Окрашенные яйца выкладывали вокруг "горки" из пророщенных злаков (овса, пшеницы), оживлявшей стол своим нежно-зеленым цветом. Впрочем, крашеные яйца не только украшали стол, но и являлись главным атрибутом пасхальных игр и забав – таковым было катание крашенок на Красную Горку. Детишки устраивали "покатушки": своеобразные соревнования, у кого яйцо укатится дальше. Пасхальное крашеное яйцо означало новую жизнь, ее возрождение, поэтому пасхальные яйца в России катали по земле, чтобы она была плодородной. Так, на позднюю Пасху яйца катали по траве, а на раннюю играли ими в "битки": бились носиками яиц, у кого окажется самое крепкое – тому и счастье.

ВЕЛИКАЯ СУББОТА

К ночи Великой Субботы заканчивались все труды: приготовлены пасхи, испечены куличи и "бабы", окрашены яйца. Улеглись тревоги и волнения, связанные с предпраздничной подготовкой. "В доме тихо, все прилегли перед заутреней. В столовой на окошках – крашеные яйца в корзинах, пунцовые: завтра отец будет христосоваться с народом. В передней – зеленые четверти с вином: подносить. На пуховых подушках, в столовой на

диване – чтобы не провалились! – лежат громадные куличи, прикрытые розовой кисейкой, – остывают. Пахнет от них сладким теплом душистым".

Пусть сейчас к Пасхе нам не шлют из Почапа окороков, не сажаем мы молочного поросенка на утонченную диету, но, тем не менее, все так же достаем в преддверии праздника



самые удачные и проверенные рецепты куличей, вытаскиваем деревянные пасочницы, доставшиеся нам от наших бабушек, и собираем луковую шелуху, чтобы покрасить яйца. Всем миром красим, варим и печем, переживая о результатах наших трудов. А дальше идем в церковь, чтобы освятить все приготовленное нашими руками в обстановке особой торжественности и благоговения и с гордостью поставить праздничные яства на стол.

Счастливого вам Пасхи!

Подготовила Ольга АПРЕЛЬСКАЯ.



скатертью, а на нем... Боже мой, чего только на нем не было!. По самой середине, стоймя, прислоненный к стене (вот как ставят картины) помещался "пляцек" – четырехугольное сдобное печенье в руку толщиной, около аршина длины и соответствующей ширины. На нем при помощи нарезанного продолговатыми стружками белого миндаля была очень искусно изображена фигурная корзинка, а из нее, в виде правильного полукруга, простирались изюмные, миндальные, мармеладные и иные, восхитительные в своей съедобности, цветы. К пляцку справа и слева теснились, словно нежные и стройные одалиски к своему султану, с полдюжины "баб" разного сорта и консистенции (еще несколько имелось в резерве – в кладовой!). Верхи их были покрыты белой или розовой сахарной глазурью с инкрустациями из вареных в сахаре фруктов и изящнейшими разводами из разноцветного сахарного "мака".

Громадный окорок с роскошной бумажной оборочкой и с отвороченной наполовину толстой коричневой кожей, пришипленной двумя чистенькими деревянными шпильками, открывал свое нежно-розовое мясо и белоснежное сало... Откормленный на молоке жареный поросенок, державший в оскаленных зубах кусок расщепленного на концах хрена, в виде кисточек, казалось, весело смеялся, прищурился. Из сливочного масла был сделан барашек, весь в кудряшках, державший "на плечо!" красную хоругвь с золотым на ней крестом. Яйца – красные, розовые, желтые, черно-фиолетовые, "мраморные", украинские "писанки" – веселили сердце своим пестрым платьем. ...Две сырны пасхи – одна соленая, другая сладкая – составляли гордость хозяев, но сущее наказание для гостей со вкусом, ибо, попробовав одну, хотелось отведать и другой, а ознакомившись со второю, тянуло обратно к первой, и так без конца..."

Цитата велика, но выбросить из нее хоть что-то не поднимается рука – как не поднимется она убрать хоть одно блюдо с реального пасхального стола, пусть даже у него подламываются ножки от тяжести. Готовились к празднику загодя. Выбирали окорока, в идеале – с брянщины, из Почапа, делали на кухне разнообразные колбасы и салысоны, сажали на диету поросенка, готового отдать душу пасхальному гастрономическому богу. Вытаскивали из хранилищ старые испытанные рецепты

и так же в действии дрожжей – для получения легкой и нежной структуры тесто выстаивали в тепле, обращаясь с ним аккуратно и бережно, чтобы баба не "простудилась" и не опала от резкого движения.

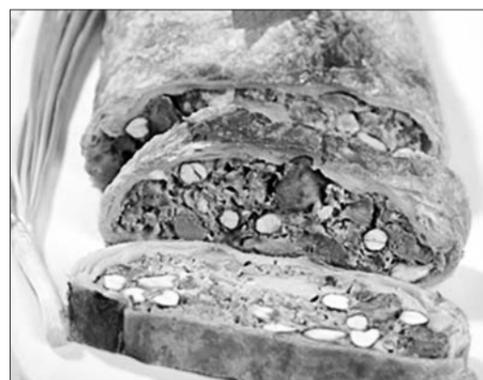
Тесто для некоторых "баб" требовало особого подхода – в течение трех, четырех и даже пяти часов его надо было непрерывно взбивать большой деревянной ложкой или лопаткой, что требовало недюжинной выносливости и силы.

И тут уж на помощь приходили все, кто мог. Специально нанятые помощники для битья, знакомые, родственники и даже зашедшие случайно гости



попадали в кухонный плен, лишь бы битие не прерывалось ни на минуту. Но даже так человеческих сил порой не хватало, а прервать "битие" хоть на

Рецепт



Раскатать тесто в большой прямоугольник размером 35x20 см. Поместить на присыпанный мукой противень. Смазать тесто оставшимся желтком. Выложить в центр мясное ассорти, придав ему форму полена. Завернуть у теста короткие края и накрыть внахлест длинными краями. Прижать шов руками. Поместить на час в холодильник. Переставить мясо в разогретую до 240°C духовку. Через 20 мин. снизить температуру до 180°C, накрыть пергаментом и готовить 1 ч. 40 мин.

ПАСХАЛЬНЫЙ МЯСНОЙ РУЛЕТ

- Мясо: говяжья вырезка – 250 г, куриная печенка – 200 г, свинина – 300 г, куриное или утиное филе – 500 г, свежее свиное сало – 200 г.
- Готовое слоеное тесто – 500 г.
- Приправы и специи: чеснок – 2 зубчика, лавровый лист, несколько веток петрушки, травы по вкусу, соль, перец.
- Большая луковица – 1 шт.
- Желтки – 2 шт.
- Белое сухое вино – 250 мл.
- Водка – 1 ст. л.
- Мука – 50 г.
- Очищенные фисташки – 3 ст. л.

Лук и чеснок очистить и измельчить. Свиной окорок и сало очень мелко порубить ножом. Говяжью вырезку, куриные грудки и печенку нарезать довольно крупными кусками (толщиной примерно 2 см). Все мясо сложить в миску, добавить лук и чеснок, вино, водку, петрушку, лавровый лист, соль и перец. Хорошо перемешать, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 24 ч. Время от времени перемешивать.

На следующий день слить из мяса весь выделившийся сок, удалить петрушку и лавровый лист. Фисташки очень крупно порубить ножом и положить в фарш. Добавить муку и один желток. Хорошо перемешать.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!