

МОСКОВСКИЕ
СЕЗОНЫ

За 7 дней

ПАСХАЛЬНАЯ ПОДБОРКА РЕЦЕПТОВ





КРАСИМ ЯЙЦА НАТУРАЛЬНЫМИ КРАСИТЕЛЯМИ

Куркума, каркаде, крапива и лук — природные красители, с помощью которых можно придать яйцам красивые оттенки и сделать их отличным подарком родным.

КРАСИМ ЯЙЦА

ЗЕЛЕНЫЙ

2 ст. ложки японского чая матча залейте литром кипятка и варите 10 минут. В отвар опустите вареные яйца на 20-40 минут.

ЖЕЛТЫЙ

3-4 ст. ложки куркумы залейте 0,5 л. кипятка, прокипятите 5 минут. Положите вареные яйца, выдержите 20-40 минут. Если ваша цель — нежный желтый цвет, вместо куркумы используйте ромашку.

РОЗОВЫЙ

3-4 свеклы потрите на крупной терке, залейте литром кипятка, добавьте 2 ст. ложки уксуса. Положите в раствор вареные яйца на 20-40 минут.

ГОЛУБОЙ

Замороженную чернику (2 ст. ложки) залейте 250 мл. кипятка, прокипятите 5-10 минут. Подержите в отваре вареные яйца 20 — 40 минут. Глубина цвета зависит от количества ягод — если вы хотите получить более глубокий оттенок, черники потребуется вдвое больше.

САЛАТОВЫЙ

Пачку замороженного шпината залейте 0,5 л. кипятка, варите 10 минут. Опустите в отвар вареные яйца на 20-30 минут.

ШОКОЛАДНЫЙ

2 ст. ложки перепонки грецкого ореха залейте 0,5 литра кипятка, варите 10-15 минут. В отвар положите вареные яйца и оставьте на 20-40 минут.

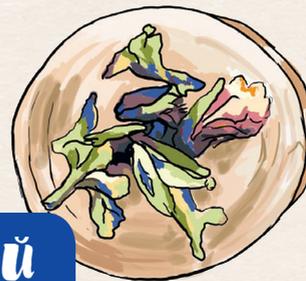
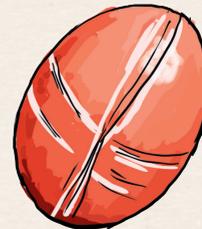
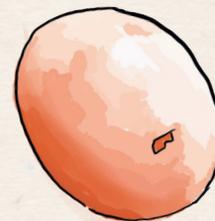
КОРАЛЛОВО-РОЗОВЫЙ

2 ст. ложки сушеных корок граната залейте 0,5 л. кипятка и варите 10-15 минут. В отвар положите вареные яйца и оставьте на 20-40 минут.

ЦВЕТ МОРСКОЙ ВОЛНЫ

3 ст. ложки синего чая залейте 0,5 л. кипятка и прокипятите 5 минут. Процедите. В полученный отвар опустите вареные яйца и подержите 15 минут.

КРАСИМ ЯЙЦА



ОЛИВКОВЫЙ

50 гр. березового листа залейте 0,5 литра кипятка и варите 10-15 минут. Залейте отваром горячие вареные яйца и оставьте на полчаса.



Небольшой кочан краснокочанной капусты нашинкуйте, залейте кипятком (1-1,5 л) и варите 10-15 минут. Отвар процедите, добавьте 2 ст. ложки уксуса. Положите вареные яйца и подержите 15-40 минут. Если вы хотите получить сине-фиолетовый цвет, вместо уксуса добавьте 2 ст. ложки пищевой соды.

БИРЮЗОВЫЙ

КРАСНО-КОРИЧНЕВЫЙ

Шелуху лука (6 больших луковиц) залейте 0.5 л. кипятка. Добавьте уксус и варите в течение 30 минут. Остудите отвар до 70 градусов и опустите в него вареные яйца на 30-60 минут. Если вы хотите создать необычный орнамент, приложите к сырым яйцам кусочки шелухи, зафиксируйте ниткой или оберните кружевом. Варите 15 минут.

СЕРЫЙ

Пачку чая каркаде залейте литром кипятка, варите 5-10 минут. Процедите отвар, добавьте 2 ст. ложки уксуса. Подержите яйца в отваре 15 — 40 минут.

ЛИМОННЫЙ

50 гр. цветов календулы залейте 0,5 л. кипятка, варите 10 минут. В отвар положите вареные яйца и оставьте на 20-40 минут.



ЛАЙФХАКИ, ЧТОБЫ ВСЕ ПОЛУЧИЛОСЬ

1. Перед тем, как окрашивать яйца, их нужно хорошо помыть, сварить вкрутую, промокнуть полотенцем и тщательно высушить.

2. Если вы хотите сделать красивый растительный принт, смочите веточку зелени (петрушку, тимьян, укроп, папоротник) и приклейте его к вареному яйцу. Затем аккуратно поместите яйцо в капроновый носок (можно использовать старые колготки), завяжите сверху узел и подержите 5–10 минут в любом из отваров.

3. После окрашивания яйца нужно как следует просушить на салфетке. Для того, чтобы придать яйцам блеск, протрите их тряпочкой, смоченной в растительном масле.

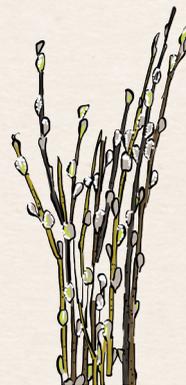
красим яйца

4. Чтобы избежать потрескивания, варите яйца в соленой воде. Перед варкой достаньте яйца из холодильника, чтобы они согрелись и опустите их в воду комнатной температуры. Если вы намерены варить много яиц, старайтесь укладывать их в кастрюлю плотно.

5. Помните, что натуральным красителям требуется больше времени на окрашивание, но результат стоит того — оттенки получаются красивые и насыщенные.

6. Привлекайте в помощь детей — процесс окрашивания покажется им занимательной игрой!

ВРЕМЯ ВЕРБЫ



Верба с пушистыми почками — символ весны и главный атрибут Пасхи. Люди на Руси издавна почитали вербу и верили в ее магические свойства. Считалось, что она обладает невероятной целебной силой. Ветки вербы развешивали в углах комнат, декорировали ими иконы.

Украсьте интерьер при помощи вербы. Обмотайте веточки тонкой проволокой, сверху перевяжите красивой лентой и поставьте в стеклянную вазу. Верба красиво смотрится в сочетании с другими весенними цветами — гиацинтами и нарциссами.

5 РЕЦЕПТОВ КУЛИЧЕЙ

ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ

У КАЖДОЙ ХОЗЯЙКИ СВОЙ ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ КУЛИЧА И ПАСХИ, ПОЛУЧЕННЫЙ В НАСЛЕДСТВО ОТ БАБУШЕК И МАМ. ПЕРЕД ВАМИ РЕЦЕПТЫ ГЛАВНЫХ ПАСХАЛЬНЫХ БЛЮД, КОТОРЫЕ УКРАСЯТ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ И УДИВЯТ БЛИЗКИХ. ВАЖНО НЕ ТОЛЬКО СОБЛЮДАТЬ ПРОПОРЦИИ, НО И ГОТОВИТЬ С ДУШОЙ, ТОГДА ТОЧНО ВСЕ ПОЛУЧИТСЯ.



ДЛЯ КУЛИЧА:

5 стаканов просеянной муки • 1,5 стакана сливок (22%) • 8 яиц (желтки)
 • 250 гр сливочного масла (растопить и охладить) • 1 стакан сахара • 1/3 ч. ложки соли • 75 гр свежих дрожжей или 10 г. сухих дрожжей • 1 стакан смеси цукатов, орехов, изюма.

СДОБНЫЙ КУЛИЧ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте опару: разогрейте сливки, положите дрожжи, 1 ст. ложку сахара и 2,5 стакана муки. Поставьте опару в теплое место.
2. Желтки разотрите с сахаром и сливочным маслом до состояния гладкой смеси.
3. Крупные орехи немного измельчите, изюм промойте, цукаты нарежьте.
4. Когда опара поднимется, добавьте в нее оставшиеся продукты. Хорошо вымесите и оставьте подниматься в теплом месте. Тесто должно подняться два раза.
5. Подготовьте форму для куличей. Стенки смажьте маслом, на дно положите пергаментную бумагу. Выложите тесто в форму, заполнив ее примерно на треть и дожидаться, пока оно вновь поднимется (почти до кромки формы).
6. Выпекайте кулич в разогретой духовке при температуре 200-210 градусов – 30-40 минут. Готовность кулича можно определить проткнув его спичкой.
7. Готовый кулич накройте кухонным полотенцем, охладите и украсьте сахарной пудрой и цукатами.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ВЕГАНСКИЙ КУЛИЧ



ПРОВЕРЕННЫЙ РЕЦЕПТ ВКУСНОГО КУЛИЧА БЕЗ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ЯИЦ И МОЛОКА СТАНЕТ ДЛЯ ВАС ПРИЯТНЫМ СЮРПРИЗОМ



ПЕЧЕМ КУЛИЧИ

ДЛЯ КУЛИЧА:

200 г спельтовой муки • 50 г кокосовой или миндальной муки • 50 г сахара
• 20 г растопленного кокосового масла
• ½ ч.л. соды • щепотка соли, цедра
1 апельсин • 220 мл свежесвыжатого апельсинового сока • ½ ч.л. корицы
• 1 ч.л. ванильного сахара, клубника

ДЛЯ НАЧИНКИ:

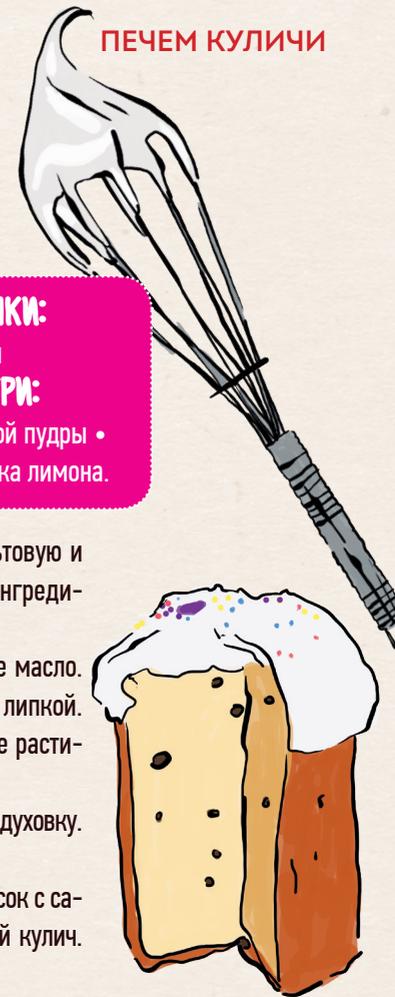
изюм • вишня

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

150 гр сахарной пудры •
3 ст. ложки сока лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте большую емкость. Просейте муку (спельтовую и миндальную), добавьте соль, сахар, соду, цедру, специи и ингредиенты для начинки, тщательно перемешайте.
2. Влейте в сухую смесь апельсиновый сок и кокосовое масло. Перемешайте тесто, чтобы его консистенция стала вязкой и липкой.
3. Форму для выпечки застелите пергаментом, смажьте растительным маслом. Положите тесто в форму.
4. Поставьте в предварительно разогретую до 200 градусов духовку.
5. Выпекайте кулич около 35–40 минут.
6. Приготовьте глазурь. Выжмите сок лимона. Смешайте сок с сахарной пудрой при помощи миксера. Нанесите на остывший кулич. Украсьте клубникой.

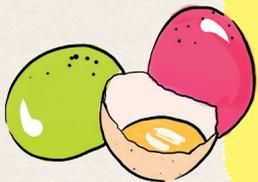


ЗАВАРНОЙ КУЛИЧ НА ЖЕЛТКАХ

ПЕЧЕМ КУЛИЧИ

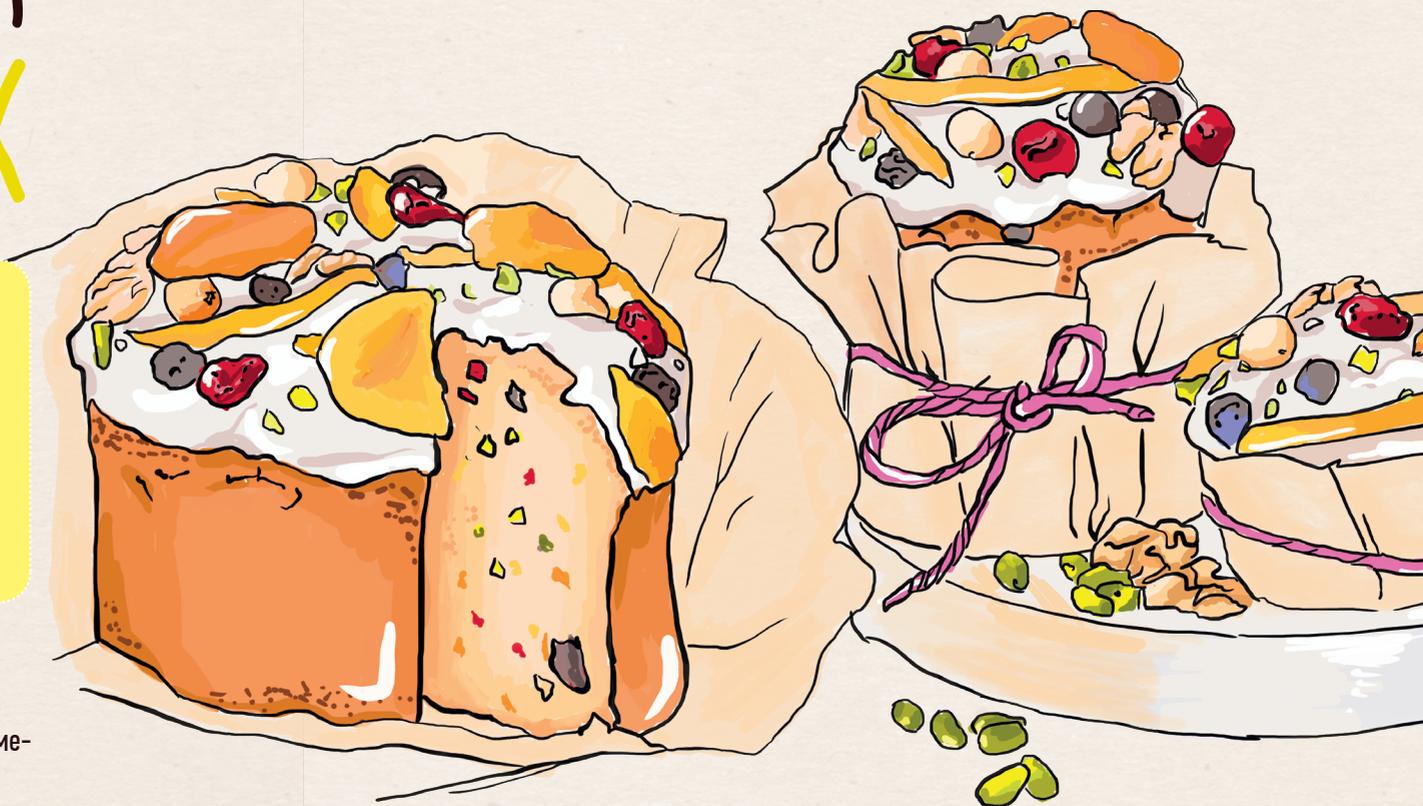
ДЛЯ КУЛИЧА:

- 1 кг муки • 50 гр живых дрожжей • 1–1,5 стакана молока • 10 желтков • 250 гр сахара
- 200 гр сливочного масла • 100 гр изюма
- 25 гр коньяка • 25 гр цукатов • 3 ч. л лимонной цедры (или 1 ч. л молотого кардамона)
- 3 ч. л ванильного сахара



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

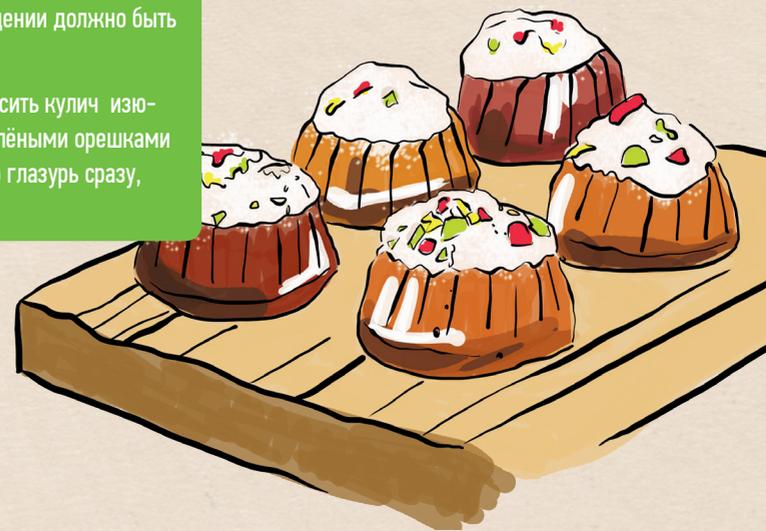
1. Замочите изюм в кипятке.
2. В 0,5 стакана кипящего молока всыпьте 100 грамм муки и размешайте деревянной ложкой.
3. В другой емкости разведите в 0,5 стакана теплого молока дрожжи, а затем смешайте со 100 гр муки. Оставьте на 10 минут.



ЛАЙФХАКИ, ЧТОБЫ ВСЕ ПОЛУЧИЛОСЬ

готовим куличи

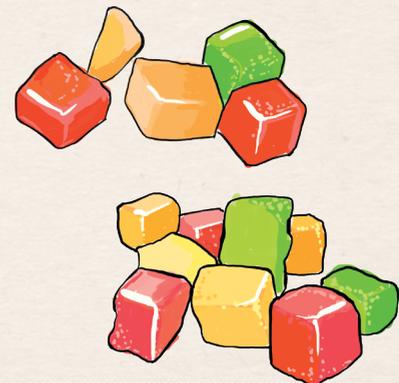
1. Куличи разной формы (маленькие и большие) выигрышно смотрятся на праздничном столе. В качестве формы можно использовать жестяные банки из под оливков или томатов.
2. Дрожжевое тесто не переносит сквозняков и холода. В помещении должно быть тепло и комфортно.
3. Если вы хотите украсить кулич изюмом, цукатами или дроблёными орешками посыпайте ими сахарную глазурь сразу, пока она не остыла.



4. Соедините получившиеся ранее смеси, накройте крышкой и оставьте на час.
5. Смешайте отдельно желтки, сахар, соль. Половину получившейся смеси добавьте к дрожжевой смеси, добавьте 250 гр муки и поставьте в тепло на 1 час.
6. В оставшуюся половину смеси, добавьте 500 гр муки и вымесите тесто (оно должно отставать от рук). Затем постепенно влейте сливочное масло, коньяк, добавьте пряности. Поставьте тесто в тепло, чтобы оно подошло.
7. После того, как оно поднимется, осадите его до первоначального состояния и добавьте изюм и цукаты. Подождите пока тесто подойдет в третий раз.
8. Разделите тесто на части и положите его в формы (можно использовать бумажные) наполнив их до половины. После того, как оно поднимется на 2/3 формы, обмажьте его яичным желтком.
9. Выпекайте при температуре 170–180 градусов в течение 45–90 минут (время зависит от размера куличей).
10. После того, как кулич полностью остынет, украсьте его белковой глазурью.

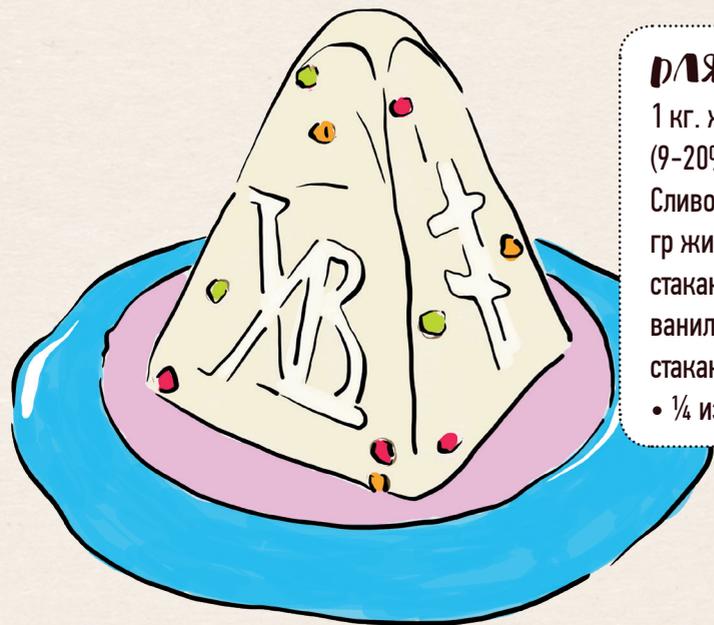


ПАСХА ЦАРСКАЯ ЗАВАРНАЯ



ДЛЯ ПАСХИ:

- 1 кг. жирного творога (9-20%)
- 5 яиц
- 200 гр. Сливочного масла
- 400 гр жирной сметаны
- 1-2 стакана сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- $\frac{1}{4}$ стакана толченого миндаля
- $\frac{1}{4}$ изюма



ГОТОВИМ ПАСХУ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для приготовления пасхи выбирайте сухой творог. Протрите его через сито, чтобы он был нежный.
2. Выложите в кастрюлю творог, масло, сметану. Поставьте смесь на слабый огонь и, помешивая деревянной лопаткой, доведите до кипения. Сразу снимите с огня.
3. Остудите, посточнно помешивая. В остывшую пасху всыпьте сахар, миндаль и изюм. Можно также добавить цукаты и цедру лимона. Хорошо перемешайте.
4. Форму для пасхи застелите марлей. Выложите творожную массу, плотно спрессовав ее. Закройте марлей, накройте блюдечком, а сверху придавите прессом. Поместите на ночь в холодильник.

ЛАЙФХАК

Чтобы придать пасхе правильную форму, выложите ее в деревянную разъемную форму, состоящую из четырех боковых стенок. Ее можно найти в специализированных магазинах.



ШОКОЛАДНАЯ ПАСХА

ГОТОВИМ ПАСХУ

ДЛЯ ПАСХИ:

1 кг. жирного творога (9-20%) • 200 гр.
сливочного масла • 3 яйца • 150 гр. сахара
• 200 гр темного шоколада • 2 ч. л.
ванильного сахара • 400 мл сливок
(жирность от 10 до 20%) • 100 гр любых
орехов • 200 гр изюма



ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

100 гр. шоколада •
20 гр. сливочного масла

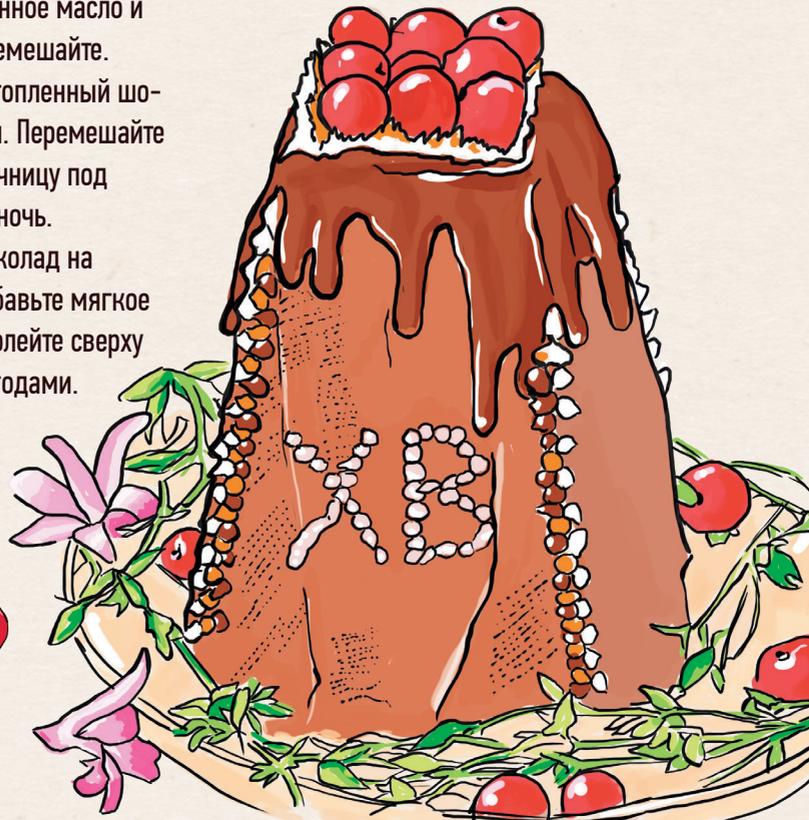
ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

клюква • ягоды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца разотрите с сахаром, добавьте сливки. Поставьте смесь на водяную баню. Нагревайте до тех пор, пока масса по консистенции не будет напоминать жидкую сметану.
2. Яичную массу уберите с огня, добавьте ваниль. Остудите.

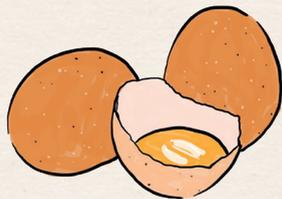
3. Отдельно растопите шоколад на водяной бане.
4. Творог протрите через сито. Добавьте размягченное масло и яичную смесь. Перемешайте.
5. Добавьте растопленный шоколад, орехи, изюм. Перемешайте и выложите в пасочницу под пресс. Оставьте на ночь.
6. Растопите шоколад на водяной бане, добавьте мягкое сливочное масло. Полейте сверху пасху и украсьте ягодами.



ИДЕИ ДЛЯ ПАСХАЛЬНОГО ЗАВТРАКА

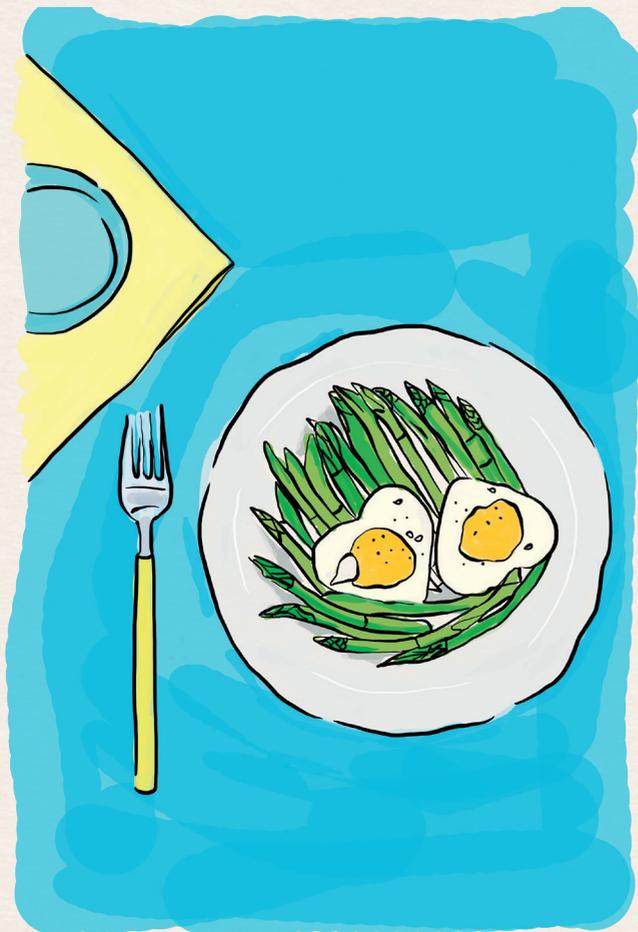
САМОЕ ВРЕМЯ ПОБАЛОВАТЬ СЕБЯ ВКУСНЫМИ И КРАСИВЫМИ ЗАВТРАКАМИ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОТОРЫХ НЕ ПОТРЕБУЕТ МНОГО ВРЕМЕНИ И ОСОБОЙ СНОРОВКИ.

ЯЙЦА В ФОРМОЧКАХ С БРОККОЛИ И СПАРЖЕЙ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10 МИНУТ,
НА 4 ПЕРСОНЫ

200 гр. спаржи • 8-10
небольших соцветий брокколи,
• зелень • соль • перец •
4 яйца, оливковое масло



ГОТОВИМ ЗАВТРАК

1. Приварите соцветия брокколи и спаржу в подсоленной воде.
2. Четыре силиконовые формочки смажьте оливковым маслом. На дно выложите кусочки брокколи и зелень, а сверху аккуратно залейте яйцом.
3. Залейте кипятком дно кастрюли и погрузите туда формочки (они должны на 2/3 находиться в воде). Варите 5-10 мин до готовности.
4. Спаржу слегка обжарьте на оливковом масле, выложите на тарелку, а сверху — готовые яйца.

ТЕРРИН ИЗ КУРИЦЫ С ЯИЧНЫМ СОУСОМ

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ —
60 МИНУТ, НА 4 ПЕРСОНЫ**

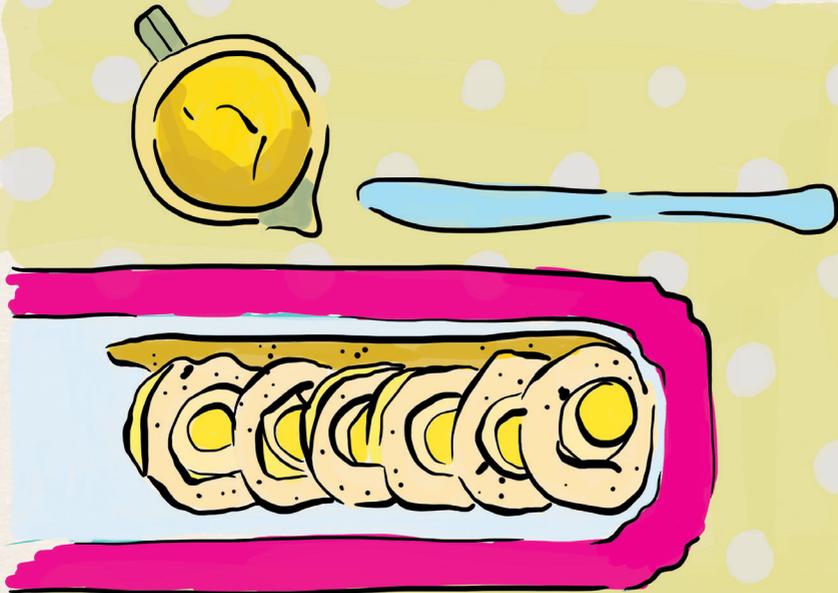
500 грамм куриного филе • соль • перец
• мускатный орех • 2 зубчика чеснока •
1 луковица • 5 яиц • 1 ч. л. горчицы • 50 г.
сливочного масла • 2 ст. л. оливкового масла

ДЛЯ ФАРША

Куриное филе, 1
луковица, 2 зубчика
чеснока, 1 сырое яйцо,
соль, перец, мускатный
орех по вкусу

1. Сварите вкрутую 3 яйца.
2. На фольгу, смазанную оливковым маслом, выложите половину фарша, хорошо разравняйте, а сверху положите нарезанные кружками вареные яйца. Добавьте оставшийся фарш, придайте руками форму рулета. Заверните в фольгу и выпекайте в духовке, разогретой до 200 °С в течение 40 мин. После раскройте фольгу, смажьте верх рулета оливковым маслом и запекайте 10 минут до румяной корочки. Нарежьте ломтиками и подавайте с яичным соусом.
3. Соус: 2 ст. л. муки смешайте с 50 г сливочного масла, добавьте соль/перец по вкусу и взбитое яйцо, поставьте на 2-3 минуты на маленький огонь, постоянно помешивайте. До кипения доводить не нужно. Сняв с огня, добавьте 1/2 ч. л. горчицы, перемешайте.

**МИФ ПРО ХОЛЕСТЕРИН РАЗВЕЯН. ЯЙЦА
МОЖНО ЕСТЬ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ. КОНЕЧНО,
ЛУЧШЕ ФЕРМЕРСКИЕ.**



САЛАТ ИЗ РЕДИСА, ФЕНХЕЛЯ И РУККОЛЫ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ

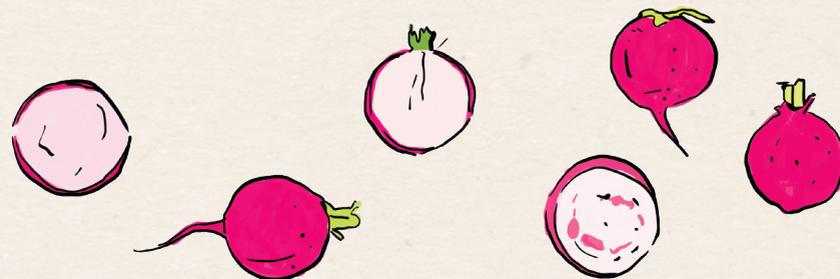


ГОТОВИМ ЗАВТРАК

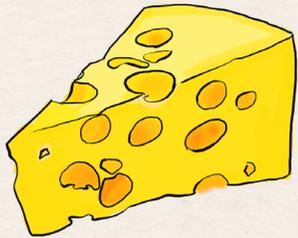


ПРИГОТОВЛЕНИЕ 15 МИНУТ.
НА 4 ПЕРСОНЫ
200 г редиса • 1 фенхель • 100
г рукколы • 5-6 перепелиных
яиц • сок 1/2 лимона • 150 г
натурального йогурта • 1 ст. л.
оливкового масла • 1/2 ч. л.
тертого корня имбиря • цедра
1/2 лимона

1. Нарезьте тонкими кружочками редис, фенхель, сваренные вкрутую яйца. Добавьте рукколу, заправьте йогуртовой заправкой или сметаной.
2. Заправка: смешайте йогурт, оливковое масло, сок лимона, тертый имбирь, цедру лимона, соль, перец. Взбивайте массу миксером в течение двух минут и смело заправляйте салат.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГНЕЗДА С ЯЙЦОМ И СЫРОМ



1. Отварите картофель. Остудите и натрите на мелкой терке.
2. Одноразовые формочки смажьте маслом, выложите тертый картофель, распределите. Посыпьте дно тертым сыром и аккуратно залейте яйцом, чтобы желток не растекся.
3. Посыпьте солью и перцем. Выпекайте в духовке при 200 °С 10 мин до готовности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
— 15 минут.
НА 2 ПЕРСОНЫ

4 картофелины в мундире • 50
гр. тертого сыра • 2 яйца • 1 ст.
л. оливкового масла

**ВЫ МОЖЕТЕ
ДОБАВЛЯТЬ
ИНГРЕДИЕНТЫ НА
СВОЕ УСМОТРЕНИЕ,
НАПРИМЕР, БЕКОН,
ЛУК И ЗЕЛЕНЬ**



ЛАЙФХАК

БЕЛКИ ХОРОШО
ВЗОБЬЮТСЯ, ЕСЛИ
ЯЙЦА БУДУТ СВЕЖИЕ И
ОХЛАЖДЕННЫЕ.

МЕРЕНГУ МОЖНО
ВЫКЛАДЫВАТЬ НА
ПЕРГАМЕНТ ЛОЖКОЙ,
НО УДОБНЕЕ
ВЫДАВЛИВАТЬ ИЗ
КОНДИТЕРСКОГО
МЕШКА.

ЧТОБЫ БЕЛОК ЛУЧШЕ
ВЗБИЛСЯ, КАПНИТЕ
В НЕГО НЕМНОГО
ЛИМОННОГО СОКА.



МЕРЕНГИ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
90 МИНУТ.
НА 6–8 ПЕРСОН
8 яиц • 3 стакана сахара
• 150 г. сливочного
масла • 1 лимон • 1
стакан молока • 1 ст. л.
муки • 1 ст. л. крахмала

1. Отделите белки от желтков, белки положите в тепло. Взбейте их в крутую пену, постепенно добавляя сахар (2 ст. ложки). Масса должна быть густой и плотной.
2. Нагрейте духовку до 180 °С, затем уменьшите температуру до 150 °С. Выложите меренги на противень, покрытый пекарской бумагой и выпекайте 1,5 часа. Оставьте безе остывать внутри духовки.
3. Сделайте крем: цедру 1/2 лимона нарежьте полосками и варите 10 мин в 1 ст. молока, процедите. Взбейте миксером 8 желтков с 1 ст. сахара, добавьте муку, крахмал, остывшее молоко и варите на маленьком огне, помешивая, до загустения. Массу охладите. Затем добавьте сливочное масло, сок половины лимона и цедру, натертую на мелкой терке. Взбейте. Крем должен получиться пышным и густым.
4. «Склейте» кремом 2 меренги. Украсьте тертой на крупной терке цедрой лимона, смешанной с сахаром.

Приятного
аппетита!