

# ПРАВОСЛАВНЫЙ КУЛИЧ:



60 ОТБОРНЫХ  
РЕЦЕПТОВ

# Православный кўлич

*60 отборных рецептов*

**ЦАЛТРИЪ**  
ИЗДАТЕЛЬСТВО  
7513

*По благословению  
Высокопреосвященнейшего Кирилла,  
архиепископа Ярославского  
и Ростовского*

Представляем Вашему вниманию 60 отборных рецептов православных куличей. Православный аппетитный кулич прекрасной праздничной традицией всегда сопровождал светлый праздник Христова Воскресения. Попробуйте использовать тщательно отобранные нами рецепты, и благослови Господь Ваш дом и Вашу семью. Свои отзывы присылайте по адресу [zatvornik@knkitej.ru](mailto:zatvornik@knkitej.ru)

Художник – *Дмитрий Воронцов*  
Компьютерная верстка – *Сергей Чузаев*  
Формат: 70x100/32, тираж 10000 экз.

## **ПРИ ВЫПЕЧКЕ КУЛИЧЕЙ НЕОБХОДИМО ПОМНИТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ**

1. Тесто для кулича не должно быть жидким (куличи расплывутся и будут плоскими) и не должно быть густым (куличи будут слишком тяжелыми и быстро зачерствеют).
2. Тесто должно быть такой плотности, чтобы его можно было разрезать ножом, и оно к ножу не прилипало, а при делении куличей не надо было бы подсыпать муки.
3. Куличное тесто месят как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук или от стола.
4. Тесто должно подходить три раза: первый раз подходит опара, второй раз — когда добавлены все продукты, в третий раз — когда тесто уложено в формы.
5. Куличное тесто не любит сквозняков, а любит тепло, поэтому куличи должны подходить в теплом месте при температуре 30-45 градусов.
6. Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться

до 3/4 высоты формы, а затем ставят в духовку.

7. Готовый к выпечке кулич смазывают яйцом, взбитым с 1 ст. ложкой воды, и маслом, посыпают орешками, крупным сахаром и сухарями.
8. Чтобы кулич поднялся ровно, перед выпеканием в его середину втыкают деревянную палочку. Через определенное время палочку вынимают. Если она сухая, кулич готов.
9. Выпекают кулич в увлажненной духовке (для этого в низ ставят емкость с водой) при температуре 200-220 градусов.
10. Кулич массой меньше 1 кг выпекают 30 минут, массой 1 кг — 45 минут, массой 1,5 кг — 1 час, массой 2 кг — 1,5 часа.
11. Если кулич начинает сверху пригорать, его прикрывают сухой бумагой.
12. Готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет.

## РЕЦЕПТЫ

### 1. Кулич обыкновенный

Для рецепта вам потребуются:

- мука ..... 6 стаканов
- молоко ..... 2 стакана
- яйцо ..... 12 шт.
- полстакана растопленного сахара
- ванилин

- изюм
- дрожжи ..... 50г

Приготовление: Третью муки заварить горячим молоком, размешать, чтоб не было комочков, добавить дрожжи и дождаться, пока подойдет. Растереть до белого цвета яйца, всыпать остальную муку, хорошенько вымесить и добавить растопленное масло, сахар и ванилин. Тесто должно отставать от рук. Выложить в смазанные жиром формы на треть высоты. Когда подойдет, поставить в духовку.

## 2. Кулич сдобный дрожжевой

Для рецепта вам потребуются:

- мука
- сливочное масло ..... 400г
- маргарин ..... 500г
- молоко ..... 1 литр
- яйцо ..... 10 шт.
- сахар ..... 600г
- дрожжи свежие ..... 1+1/4 палки
- грецкие орехи для украшения
- изюм (курага, цукаты) . 650г
- ванилин
- молотый кардамон.

Растопить сливочное масло и маргарин. Добавить 1 литр молока, 10 яиц + 600 гр. песка = взбить

Опара = 1+1/4 палки дрожжей. На это количество теста ~ 650 грамм изюма (кураги, цукатов), ванилин, кардамон молотый.

Тесто должно быть пухлое, густоватое, приятное на ощупь. Вы сами поймете, когда надо прекращать ее сыпать. Все это должно подойти

2 раза! Потом разложить по емкостям (на  $\frac{1}{3}$  заполнять) — и еще раз подойти уже в емкостях. Можно печь (не открывать во время выпекания). Сверху на куличи воткнуть грецкие орехи.

### 3. Кулич на белках

Для рецепта вам потребуются:

- мука ..... 1кг
- молоко ..... 1л
- свежие дрожжи ..... 50г
- масло сливочное ..... 200г
- сахарная пудра  
или мелкий сахар ... 400г
- мука
- яйцо (белки) ..... 10 шт.
- цукаты или изюм, изрубленный миндаль по вкусу.

1кг муки, 1л. молока, 50г. свежих дрожжей. Из этого замесить опару, дать подняться.

200г растопленного масла, 400г сахарной пудры или мелкого сахара, немного муки. Размешать, дать подняться. 10 взбитых белков, если хотите цукаты или изюм, муку (в общей сложности 2 — 2, 5кг). Вымесить, выложить в смазанную маслом кастрюлю, дать подняться, поставить в духовку на 1 час, но у меня почему-то печётся полтора часа плюс-минус. Вынуть из формы на подушку, дать остыть. Смазать верхушку белковой глазурью, обсыпать мелко изрубленным миндалём, в духовку на 1-2 мин., чтобы подсохло.

В газовой духовке лучше делать 2-3 кулича (объём форм 1, 5 — 2, 5л).

## 4. Шафрановый кулич

Для рецепта вам потребуются:

- мука ..... 6 стаканов
- сливки (20%) ..... 1.5 стакан
- дрожжи ..... 1/2 палочки
- сахар ..... более 1 стакана
- сливочной масло ..... 1/2 пачки
- шафран ..... 1 десертная  
ложка
- водка ..... 100мл
- яйцо (желтки) ..... 10 шт.
- соль ..... неполная ч.л.
- корица, гвоздика .... по вкусу
- изюм ..... 1 стакан
- цукаты ..... 1 стакан

Начинать надо с муки — всего потребуется 6 стаканов лучшей муки мягкого помола. За двое суток до выпечки куличей муку надо рассыпать тонким слоем на большую салфетку или скатерть и подсушить, перед замесом обязательно просеять через волосяное сито.

Опару ставить на жирных (хотя бы 20%) сливках и обязательно на свежих дрожжах. Сливков брать полтора стакана, муки — стакан, дрожжей — полпалочки, столовую ложку сахара.

Пока опара подходит в тазике с теплой водой, растапливать полпачки сливочного масла и снимать пену, сливать с осадка и ставить остужаться до температуры тела. Остывшее масло взбивать с сахаром. Заранее, до опары, заливать десертную ложку шафрана 100мл водки в пузырьке, и настаивать часа 4, временами встряхивая. Отбивать 10 желтков и протирать через тонкое сито, растирать со стаканом саха-



ра добела — и все руками! Куличи вообще не терпят механизации, с душой надо подходить и с молитвой, и ручками, ручками...

Как опара подойдет, соединять масло с желтками и вмешивать в опару, вливать водку с шафраном. Вбивать еще 5 стаканов муки и неполную чайную ложку соли, толченую корицу и гвоздику, и начинать месить тесто.

Тесто надо месить хотя бы час, сопровождая пением псалмов (чтобы веселее было). Попросите домашних иногда утирать вам пот со лба. Через час вмешивать стакан ошпаренного изюма и стакан замоченных в теплом портвейне цукатов, продолжать месить еще минут 5.

Печь в жестяных формах, куда вставлять на 15см выше краев стакан из промасленной бумаги. Форму обмазывать сливочным маслом и обсыпать сдобными сухарями. Тесто класть до середины высоты формы и даю подняться почти до края. Верх смазывать яйцом, разболтанным с водой, и приклеивать разные финтифлюшки из полосок теста, буквы ХВ, миндаль и крупные цукаты.

В духовке стоит часа полтора, дверцу не открывать — подглядывать через стеклышко. Готовый кулич в форме вынимать и класть «лежа» на подушку, застеленную салфеткой, чтобы форма сохранилась. Ну а в субботу идти в церковь святить.

## 5. Куличок

Для рецепта вам потребуются:

- мука..... 300г
- дрожжи ..... 20г

- полстакана тёплого молока
- масло сливочное ..... 150г
- яйцо (желтки)           4 шт. или 2 взбитых яйца
- сахар ..... 3-4 ст.л.
- ваниль, изюм, лимонная цедра, ром по желанию.

Замесить всё, кроме изюма, долго выбивать, потом добавить изюм. Поставить на 2 дня в холод (на балкон или в холодильник). Переложить в форму, можно и в форме выставлять на холод, (форма на 1, 5л примерно). В пятницу или субботу: Дать подняться в тепле, выпекать 45 — 60 мин. Полить белковой или сахарной глазурью, посыпать нонпарелью (цветной сахарный мачок). Если форма высокая коническая, выглядит хорошо вверх ногами.

## **6. Кулич на опаре**

Для рецепта вам потребуются:

- мука
- молоко ..... 500мл
- дрожжи ..... 80-100г
- сливки (или сметана)
- яйцо ..... 6-8 шт.
- соль ..... 2 ч.л.
- сахар
- изюм, цукаты
- масло сливочное ..... 100-150г.

В 21.00 в пятницу (страстную) в большую кастрюлю (до 10 литров) всыпать 1 ковш (2 руки, сложенные вместе) просеянной муки высшего сорта. Залить муку 0,5 литрами кипящего молока. Хорошо растереть комочки. Когда масса

остынет до температуры тела смешать с уже подготовленными дрожжами (80-100гр. свежих дрожжей смешать со ст. ложкой сахара разведённой в 50 гр. тёплого молока). Всё хорошо перемешать и оставить на 6 часов для брожения опары. В 3 часа ночи в опару влить молоко, сметану, сливки (что есть в доме) в общей сложности до 1, 5 литров жидкости (можно и меньше) всыпать подготовленную муку и замесить немного густое тесто. Месить до тех пор, пока не начнёт отлипать от рук. В 6 часов утра в тесто кладём яйца (желательно домашние с коричневой скорлупой) размешанные с 2 чайными ложками соли: 6-8 штук. Опять хорошо перемешиваем. В 9.00 в подросшую опару всыпаем сахар 3-4 тонких стакана, изюм, если есть — цукаты, при необходимости добавляем муку и, в самом конце, вливаем растопленное сливочное масло напополам с маргарином — грамм 100-150. Опять тщательно всё вымешиваем и оставляем до тех пор, пока поднявшееся тесто не покроется «морщинками» (начинает опадать).

Вываливаем всё тесто (или половину) на разделочную доску, припылённую мукой и, формируя в руках шарики, кладём их в подготовленные и промазанные формы (для форм я пользуюсь большими банками из-под кофе, крупными консервными банками, старыми эмалированными кастрюлями и кружками — всё это готовится заранее и хорошо прожигается в духовке).

Формы заполняю на 2/3 тестом, потом они стоят и подходят в течение 20-30 минут. Выпекаю в заранее нагретой духовке. Крупные (те, что в кастрюльках) до 40 минут. Более мелкие — до 20-30 минут.

Выкладывать из форм, осторожно постукивая формой по столу. Укладывать готовые куличи на бочёк, чтобы остыли. Украшать глазурью из взбитого белка с сахаром и посыпая окрашенным пшеном. (Пшено крашу в краске для яиц — заранее, чтобы оно успело высохнуть).

## 7. Кулич с изюмом и коньяком

Для рецепта вам потребуются:

- мука ..... 1.5 кг
- сливочное масло ..... 400г
- сахар ..... 500г
- яйцо (желтки) ..... 10 шт.
- молоко ..... 750 мл.
- дрожжи свежие ..... 60 г
- изюм ..... 1 стакан
- коньяк ..... 25-30 г
- ванилин ..... 2-2.5 пакетика
- цедра (с двух лимонов) по желанию для глазури:
- белки ..... 2 шт.
- сахар ..... 2 стакана.

1.5 кг муки, 0.4 кг сливочного масла, 0.5 кг сахара, 10 желтков от домашних желтых яиц, 0.75 л молока, 60 г дрожжей, 1 ст. изюма, 25-30 г коньяка, ванилин (2-2.5 пакетика), по желанию цедра (с двух лимонов).

Развести дрожжи в 0.5 ст. теплой воды, добавить 1 ложку муки, поставить в теплое место на 20 мин. в миске. В большую миску просеять муку, взбить желтки с сахаром, добавить туда коньяк с ванилином, молоко, подошедшие дрож-

жи. Жидкую фазу влить в муку и месить 15 мин.

Понемногу вливать растопленное масло, изюм (не мыть! или вымыть за день до этого холодной водой и высушить), цедру.

Месить не менее 30-40 мин (готовность определяется так: если тесто «пищит», и изюм высклевывает из теста, то готово).

Все накрыть полотенцем, поставить в теплое место и ждать, пока подойдет (часа 3). Когда тесто подойдет, выкладывать в форму (не более 1/2 формы), предварительно смазанную подсолнечным маслом. Дно можно выстелить промасленной бумагой.

Выпекать при 200 градусах примерно 1 час (если форма большая, то около 1ч 15 мин.). Градусы мной определены «на глаз», так как у меня плита советских времен, без заворотов. Время — применительно к моей духовке. Степень готовности определить на глаз (верхушка должна быть темно-коричневой). Остужать на боку, если пасха небольшая (вытащить кулич из формы и положить на бок, пока не остынет).

Когда все выпечено и остыло можно готовить глазурь: 2 белка взбить с 2 ст. сахара, намазать верхушки куличей, обсыпать цветной крошкой.

## **8. Старинный рецепт кулича**

Для рецепта вам потребуются:

- мука ..... 1 кг
- молоко ..... 500 мл
- дрожжи свежие ..... 30г
- яйцо ..... 3 шт.

- яйцо (желтки) ..... 4 шт.
- сливочное масло ..... 200г
- сахар ..... 200г
- шафран, изюм, цукаты, молотый кардамон, измельченный миндаль.

Сначала делаем опару — дрожжи развести теплым молоком и смешать с половиной нормы муки. Поставить в теплое место на 3-6 часов (в зависимости от теплоты места). Когда опара поднимется и начнет оседать добавить оставшуюся муку, желтки, яйца, масло, сахар, молотый кардамон, шафран и изюм. Хорошо вымесить. Поставить в тепло, чтоб увеличилось в 2-3 раза. Потом в смазанные маслом формы наполовину объема. Когда подойдет и заполнит весь объем смазать яйцом и посыпать миндалем и цукатами. Духовка 200 градусов, выпекать около часа. Украсить по своему усмотрению, ну, например сахарной глазурью, вафельными цветами и цукатами.

## 9. Кулич с изюмом на опаре

Для рецепта вам потребуются:

- мука ..... 1.2-1.5 кг
- желтки ..... 15 шт.
- сахар ..... 200г
- масло ..... 300 — 400г
- сливки ..... 500-600г
- дрожжи свежие ..... 50г
- изюм ..... 100г.

Мука 1,2 — 1,5 кг, желтки 15 шт., сахар 200 г, масло 300 — 400 г, сливки 500 — 600г, дрожжи 50 г, изюм 100 г, остальное я не кладу, но в

рецепте есть: миндаль 50г; шафран; мускатный орех; кардамон.

Технология обычная: густая опара на сливках из половины муки подходит в воде комнатной температуры без мешка, нагишом, отжимается, вымешивается, подходит, ну всё, как обычно. Только муки надо много больше, чем по рецепту и из этого теста получается 2 куличика в формах, тогда они легко пропекаются.

Был ещё рецепт, когда опара подходит в туго завязанном полотняном мешке в холодной воде, но его надо поискать. Тот вроде, лучше получался, хотя не помню, лет пять не топила.

## 10. Большой кулич с изюмом и орехами

Для рецепта вам потребуются:

- пшеничная мука ..... 2кг
- молоко ..... 500мл
- дрожжи свежие ..... 80г
- яйцо ..... 10 шт.
- изюм ..... 85г
- сахар ..... 100г
- сливочное масло ..... 350г
- орехи ..... 200г
- соль

для глазури:

- яйцо (белок) ..... 1 шт.
- сахар ..... 1 стакан.

Взять часть (400г) муки на приготовление опары на теплом молоке и разведенных в нем дрожжах. По ее готовности замесить с нею тесто из оставшейся муки. Когда оно поднимется, прибавить растопленное масло, сахар, измель-

ченные орехи, изюм, взбить яйца, посолить по вкусу, затем хорошо вымесить. Тесто положить в подходящую форму, которая равномерно смазана изнутри маслом и посыпана мукой, но к выпечке оно еще не готово. Ему надо дать подняться вновь, но уже в форме (кстати, достаточно высокой, чтобы соответствовала по высоте готовому куличу) и лишь тогда поместить в не слишком разогретую духовку. В этом случае кулич получится пористым, пышным, вкусным, красивым и ароматным.

Когда все выпечено и остыло можно готовить глазурь: 1 белок взбить с 1 стакан сахара, намазать верхушки куличей, обсыпать цветной ерундой. Глазурь — отличная!

## 11. Пирог греческий пасхальный

Для рецепта Вам потребуются:

- дрожжи ..... 60г
- молоко ..... 1/2 стакана
- сахар ..... 1/2 стакана
- мука ..... 1 кг
- щепотка соли
- цедра одного апельсина
- теплая вода ..... 1 стакан
- кунжут (семена) ..... 200г
- 5 сваренных вкрутую и окрашенных яркой красной краской яиц
- масло растительное и кунжутное семя для противня.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить сахар и дать подойти 10 минут, после чего всыпать 1/2 стакана муки, размешать и поставить в теплое место на 7-8 часов. Смешать опару с



оставшейся мукой, добавить соль, цедру, воду и месить полчаса.

Из двух третей теста сформовать длинный гладкий батон толщиной пять сантиметров. Противень смазать маслом, посыпать семенем кунжута и уложить батон на противень. Из остаточного теста скатать два тонких валика такой же длины, как батон на противне, обвалить их в кунжутном семени и уложить вокруг батона, прижимая, чтобы тесто скрепилось. Яйца вложить в тесто, смазать батон яичным желтком и посыпать кунжутом. Дать пирогу подойти 1-3 часа в теплом месте. Выпекать в предварительно нагретой духовке до 200 градусов около часа

## **12. Тсоуреки — греческий пасхальный хлеб**

Для рецепта Вам потребуются:

- 14 г сухих дрожжей,
- 2 стакана теплого молока,
- 9-10 стаканов муки,
- 1,5 стакана сахара,
- 8 ст.л. топленого и охлажденного масла,
- 6 яиц, 1 слегка взбитое,
- 1 ч.л. соли,
- 1 ст.л. тертой апельсиновой цедры,
- 1 ст.л. тертой лимонной цедры,
- 2 крашеных яйца,
- 2 ст.л. семян тмина

Растворите дрожжи в нагретом молоке, добавьте 1 стакан муки и 0,5 стакана сахара, перемешайте, накройте крышкой и оставьте на 1 час.

Через 1 час добавьте масло и 5 яиц, и тщательно перемешайте. Всыпьте 8 стаканов просеянной муки, соль и оставшийся сахар. Добавьте апельсиновую и лимонную цедру. Тщательно перемешайте деревянной лопаточкой.

Выложите тесто на слегка присыпанный мукой стол. Замесите тесто до гладкого однородного состояния, при необходимости добавляя муку, в течение 8-10 минут. Сформируйте шар и положите в смазанную жиром посуду. Накройте полотенцем и оставьте в теплом месте на 2 часа.

Через 2 часа обомните тесто, снова выложите на присыпанный мукой стол, разделите тесто на 6 частей.

Из каждой части сделайте жгутик длиной около 70 см. Сплетите 2 косички, каждую из 3 жгутиков.

Каждую косичку заверните кольцом и в месте соединения вдавите окрашенное яйцо.

Уложите плетеные кольца на смазанный жиром противень и оставьте на 1 час.

Перед выпечкой смажьте каждую косичку взбитым яйцом и посыпьте семенами тмина.

Выпекайте при 170 град. 40-50 минут до золотистого цвета.

### **13. Кулич без опары**

Для рецепта Вам потребуются:

- мука ..... 1 кг
- молоко ..... 1.5 стакана
- яйцо ..... 5 шт.
- сливочное масло ..... 300г
- сахар ..... 1.5 стакана

- дрожжи свежие ..... 40-50г
- соль ..... 3/4 ч. л.
- изюм (без косточек) .. 150г
- цукаты ..... 50г
- панировочные сухари, ванилин, кардамон по вкусу

*для глазури:*

- яйцо (белок) ..... 1 шт.
- сахар ..... 1/4 стакана

Разведите дрожжи в теплом молоке, всыпьте соль, растертые сахаром желтки, растопленное сливочное масло и взбитые в густую пену белки. Хорошо перемешайте и, накрыв тесто полотенцем, поставьте на ночь в теплое место.

Утром положите остальную муку, добавьте по вкусу ванилин и растертые в порошок зерна кардамон. Вымесите тщательно тесто и снова поставьте, для подъема в теплое место. Когда объем теста увеличится вдвое, добавьте предварительно промытый и запаренный изюм и измельченные цукаты. Перемешайте тесто и выкладывайте в смазанные маслом формы. Формы заполняйте тестом на 1/3 и ставьте их в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется и займет 3/4 формы, верх кулича смажьте желтком.

Поставьте форму с куличом в не очень жаркую духовку на 50-60 минут. В духовке формы время от времени поворачивайте, но делайте это осторожно, иначе тесто может опуститься. Чтобы верх куличей не подгорел, прикройте их, после того, как зарумянятся, кружком из бумаги, смоченным водой. Готовность кулича определяется тонкой лучинкой: воткните ее в кулич и выньте. Если сухая, то кулич готов. Если

сырая, то тесто еще не пропеклось. Готовые куличи, когда они остынут, покройте белой глазурью и украсьте кусочками цукатов. Для глазури 1 белок взбейте в густую пену; постепенно добавляя (продолжая взбивать) 1/4 стакана мелкого сахарного песка.

## 14. Кулич на опаре с кардамоном

Для рецепта Вам потребуются:

- мука..... 1 кг
- молоко ..... 1.5 стакана
- яйцо ..... 5 шт.
- масло сливочное ..... 300г
- сахар..... 1.5 стакана,
- дрожжи ..... 40-50г
- соль ..... 3/4 ч. л.
- изюм (без косточек) .. 150г
- цукаты ..... 50г
- ванилин, кардамон по вкусу

*для смазывания куличей перед выпечкой:*

- яйцо..... 1 желток

*для белой глазури:*

- яйцо (белок) ..... 1 шт.
- сахар..... 1/4 стакана

Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте половину муки, тщательно размешайте до однородной массы, накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавьте 5 желтков, растертых сначала с солью, затем — с ванилином, кардамоном и сахарным песком, подсыпая его понемногу. После в опару положите растопленное, но не горячее масло, тщательно вымесите, после чего добавьте взбитые в густую пену 5

белков и оставшуюся муку. Продолжайте месить до тех пор, пока тесто не начнет свободно отставать от рук и посуды.

Вымешанное тесто поставьте в теплое место и, когда оно вновь увеличится вдвое, добавьте промытый и просушенный изюм, нарезанные кубиками цукаты, ванилин, кардамон. Разложите тесто в формы, которые предварительно смажьте маслом и обсыпьте панировочными сухарями, а дно застелите промасленной бумагой.

Формы заполняйте тестом на  $1/3$  и ставьте их в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется и займет  $3/4$  формы, верх кулича смажьте желтком. Поставьте куличи в не очень жаркую духовку на 50-60 минут. В духовке формы время от времени поворачивайте, но делайте это осторожно, иначе тесто может опуститься. Чтобы верх куличей не подгорел, прикройте их, после того, как зарумянятся, кружком из бумаги, смоченным водой. Готовность кулича определяется тонкой деревянной лучинкой: воткните ее в кулич и выньте, если сухая, то кулич готов. Если сырая, то тесто еще не пропеклось.

Готовые куличи, когда они остынут, покройте белой глазурью и украсьте кусочками цукатов. Для глазури 1 белок взбейте в густую пену, постепенно добавляя (продолжая взбивать)  $1/4$  стакана мелкого сахарного песка.

## 15. Кулич прозрачный

Для приготовления кулича Вам потребуется:

- мука.....2.5 стакана

- яйцо (желтки) ..... 8 шт.
- дрожжи свежие ..... 50г
- молоко ..... 1 стакан
- сахар ..... 1/2 стакана
- масло сливочное ..... 100г

Желтки растереть добела, влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать муку, сахар, хорошо размешать и дать подняться. Затем влить растопленное (не горячее!) масло, вымесить тесто и заполнить форму на 1/3. Когда тесто поднимется в форме, поставить в духовку. Выпекать в духовке (не выше 150 градусов Цельсия) 1.5 часа. Если сверху кулич будет подгорать, то положить влажную бумагу.

## 16. Кулич скромный

Для рецепта Вам потребуются:

- мука ..... 1 кг
- масло сливочное ..... 300 г
- сахар ..... 1.3 стакана
- молоко ..... 1.5 стакана
- сухие дрожжи ..... 25-30 г
- яйцо ..... 3 шт.
- изюм без косточек... по вкусу.

Муку просеять, добавить растопленное масло, сахар и 1 стакан горячего молока, хорошо вымесить. В оставшемся теплом молоке растворить дрожжи, влить их в тесто и дать ему хорошенько подняться. Затем взбить яичные желтки, затем отдельно белки и изюм. Смешать с тестом и снова дать подняться. Разложите тесто в формы, которые предварительно смажьте

маслом и обсыпьте панировочными сухарями, а дно застелите промасленной бумагой.

Формы заполняйте тестом на  $1/3$  и ставьте их в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется и займет  $3/4$  формы, верх кулича смажьте желтком. Перед посадкой в печь воткните в кулич 4 соломинки. Через 1.5 часа 1 вынуть. Если кулич готов, то тесто к соломинке не пристает. Если же она будет в тесте, то выпекать еще 10 мин, вынуть вторую соломинку, и так до тех пор, пока соломинка будет совсем чистой.

## 17. Кулич польский

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 1.5 кг
- молоко ..... 1 стакан
- сливки ..... 2 стакана
- дрожжи свежие ..... 50г
- яйцо ..... 10 шт.
- сахар ..... 3.5 стакана

Стакан горячего молока, горячие сливки и муку тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока и влить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и два яйца. Все перемешать и, прикрыв тесто салфеткой, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавить оставшиеся желтки, растертые добела с одной половиной (1.5 стакана) сахара, и белки, взбитые с другой половиной сахара в густую пену. Массу осторожно перемешать (сверху вниз), добавив

оставшуюся муку и дать тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбить: тесто для кулича должно быть очень хорошо вымешано. Для этого тесто вываливают на стол или доску и бьют до тех пор, пока на поверхности не появятся пузыри. Готовое вымешанное тесто положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дать тесту еще раз подняться. Выпекать до готовности при температуре 180 градусов.

## 18. Кулич с лимонной цедрой

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 2 стакана
- сахар ..... 3/4 стакана
- сливки ..... 1 стакан
- яйцо (желтки) ..... 8 шт.
- дрожжи свежие ..... 40г
- масло сливочное- .... 100г
- ванильный сахар или ванилин по вкусу
- тертая цедра одного лимона
- изюм (без косточек) .. 50г
- миндаль ..... по вкусу
- сахарная пудра с ванилином по вкусу
- щепотка соли

*для белой глазури:*

- яйцо (белок) ..... 2 шт.
- сахарная пудра ..... 1 стакан
- лимонный сок ..... по вкусу

Муку просеять, изюм промыть теплой водой и обсушить. Миндаль ошпарить, очистить и



измельчить. Приготовить опару из 100 г муки, части сливок и дрожжей, растертых с половиной сахара и оставить ее для брожения. В это время желтки растереть с оставшимся сахаром до получения воздушной массы, добавить остальную муку, опару, щепотку соли, ванильный сахар или ванилин. Тесто месить до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм, лимонную цедру и подготовленный миндаль. Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму (до 1/3 объема) и оставить в тепле для подъема. Когда тесто поднимется, кулич можно ставить в прогретую духовку и выпекать до готовности. Готовый кулич посыпать сахарной пудрой с ванилином или полить глазурью. Для глазури 2 охлажденных белка взбить со стаканом сахарной пудры до получения густой, воздушной массы и добавить по вкусу сок лимона.

## 19. Кулич английский

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 4 стакана
- молоко (сливки) ..... 1.5 стакана
- сахар ..... 1 стакан
- дрожжи сухие ..... 1 пакетик (15г)
- яйцо ..... 3 шт.
- изюм (без косточек) .. 2 стакана

Просеянную муку, сливочное масло, сахар и стакан горячего молока перемешать, после чего влить 1/2 стакана тёплого молока с разведенными в нём дрожжами. Тесто вымешать и по-

ставить в теплое место для подъема. После того, как тесто поднимется, в него вбивают растертые желтки, затем взбитые белки и промытый изюм. Тесто выложить в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму (до 1/3 объема) и оставить в тепле для подъема. Когда тесто поднимется, кулич можно ставить в прогретую духовку и выпекать до готовности. Предварительно сверху кулич посыпают изюмом и нашинкованным миндалём, смазывают яйцом и помещают в горячую духовку.

## **20. Кулич с орехами, изюмом и цукатами**

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука..... 5 стаканов
- сливки..... 1.5 стакана
- масло сливочное ..... 250г
- сахар..... 1 стакан
- яйцо (желтки) ..... 8 штук
- орехи (очищенные), изюм, цукаты по 1/2 стакана
- соль ..... 1 ч. л.
- дрожжи ..... 100 г
- ванилин ..... по вкусу

*для глазури:*

- яйцо (белок) ..... 1 шт.
- сахарная пудра ..... 1 стакан
- лимонный сок ..... 1 ч.л.

В чуть теплых сливках развести дрожжи, засыпать половину всего количества муки и поставить в теплое место. Растереть желтки с сахаром и маслом. Когда опара подойдет, ввес-

ти в нее желтки с маслом и сахаром, изюм, нарезанные цукаты и измельченные орехи. Мас-су хорошо вымешать, всыпать оставшуюся муку, соль, ванилин. Вымесить и поставить в теплое место, пока не увеличится в объеме вдвое. Сно-ва вымесить и снова дать подойти.

Разложите тесто в формы, которые предва-рительно смажьте маслом и обсыпьте паниро-вочными сухарями, а дно застелите промаслен-ной бумагой. Формы заполняйте тестом на  $1/3$  и ставьте их в теплое место, накрыв полотен-цем. Когда тесто поднимется и займет  $3/4$  фор-мы, верх кулича смажьте желтком. Формы по-ставить для расстойки в теплое место на час. Затем выпекать в духовке при температуре 200-220 С в течение 60-70 минут. Когда верх кули-ча зарумянится, накрыть его смоченной бума-гой, чтобы не подгорел. Поверхность остывше-го кулича смазать тонким слоем белой глазури.

## 21. Кулич ярмарочный

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука ..... 5 стаканов
- сливки ..... 1.5 стакана
- масло ..... 250г
- сахар ..... 1 стакан
- яйцо (желток) ..... 8 шт.
- орехи .....  $1/2$  стакана
- изюм- .....  $1/2$  стакана
- цукаты .....  $1/2$  стакана
- соль ..... 1 ч.л
- дрожжи ..... 100г
- ванилин ..... по вкусу

*для глазури:*

- яйцо (белок) ..... 1 шт.
- сахарная пудра ..... 1 стакан
- лимонный сок ..... 8-10 капель.

В подогретых сливках развести дрожжи, положить половину всего количества муки и поставить в теплое место. Растереть желтки с сахаром и маслом. Когда опара подойдет, ввести в нее желтки с маслом и сахаром, изюм, нарезанные цукаты, орехи. Массу хорошо вымешать, всыпать оставшуюся муку, соль, ванилин. Вымесить и поставить в теплое место, пока не увеличится в объеме вдвое. Снова вымесить и снова дать подойти.

Из готового теста сформовать небольшие булочки и выложить в формы с высокими стенками, смазанные маслом изнутри. Дно и стенки формы выстлать промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать треть высоты. Формы поставить для расстойки в теплое место на час.

Затем выпекать в духовке при температуре 200-220 С в течение 60-70 минут. Когда верх кулича зарумянится, накрыть его смоченной бумагой, чтобы не подгорел. Поверхность остывшего кулича смазать тонким слоем глазури

## **22. Кулич с орехами**

Для рецепта Вам потребуются:

*для кулича:*

- мука ..... 600г
- яйцо ..... 3 шт.
- молоко ..... 1 стакан
- сахар ..... 100г

- масло ..... 150г
- дрожжи ..... 25г
- ванилин ..... по вкусу
- соль
- лимонная цедра ..... по вкусу

*для начинки:*

- орехи (молотые или толченые) ..... 250г
- сахар ..... 2/3 стакана
- молоко ..... 1/2 стакана
- изюм ..... 1/2 стакана
- ванильный сахар .... по вкусу.

Муку просеять в миску, желтки растереть с сахаром и солью добела, добавить лимонную цедру. Посередине муки сделать углубление, влить в него дрожжи, разведенные в 2 чайных ложках молока и засыпанные ложкой муки. Когда дрожжи немного подойдут, добавить желтки, затем все остальные ингредиенты.

Вымешать тесто в течение часа, подсыпая понемногу муку, пока оно не станет густым и однородным. Под конец добавить взбитые в пену белки и растопленное масло. Далее месить тесто на доске руками, время от времени, смазывая их маслом, чтобы тесто не приставало.

Готовое тесто выложить в форму на четверть объема, далее начинку и затем вторую часть теста. Слой начинки должен быть меньшего диаметра, чем тесто, чтобы верхний пласт как бы «обтекал» ее. Верх кулича украсить половинками грецких орехов, посыпать сахарной пудрой.

## 23. Старинный пасхальный кулич «Княжеский»

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- сахар ..... 400г
- изюм ..... 200г
- яйцо (желток) ..... 50 шт.
- настойка шафрана... 1 рюмка
- ром ..... 2 рюмки
- молоко ..... 1 стакана
- сливочное масло ..... 3 стакана
- соль ..... по вкусу
- мука ..... сколько возьмет  
тесто.

Желтки взбить с теплым молоком. Добавить дрожжи, распущенные в небольшом количестве теплого молока, и муку. Замесить жидкое тесто и дать ему выбродиться. Затем добавить сахар, растопленное (не горячее) сливочное масло, настойку шафрана, ром и все перемешать.

Вымешать тесто нужной густоты, добавляя понемногу свежеспросеянную муку, дать ему еще раз подняться и разложить в подготовленные формы. Тесто в форме должно так же хорошо подняться. Выпечь куличи в средне нагретой духовке до готовности.

## 24. Старинный пасхальный кулич «Обертух»

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука ..... 2 кг
- сливки ..... 1.5 стакана
- яйцо ..... 5 шт.

- топленое масло ..... *3/4 стакана*
- масло (для смазывания кружков теста) .. *100г*
- дрожжи ..... *50-70г*
- сахар ..... *1/2 стакана*
- молотая корица ..... *на кончике ножа*
- сухари (молотые сдобные)..... *2-3 ст.л.*
- цукаты или сухое варенье по вкусу
- изюм, чернослив или винные ягоды по вкусу.

Приготовление куличного теста влить в кастрюлю теплые сливки, разведенные в 0,5 стакана теплой воды или молока свежие дрожжи, соль по вкусу, половину нормы муки и замесить первое тесто. Дать ему постоять в теплом месте, накрыв кастрюлю, чтобы тесто хорошо поднялось. Затем тщательно растереть яйца с сахаром и влить эту смесь в тесто. Добавить оставшееся топленое масло, муку и еще раз хорошо вымесить тесто средней густоты. Тесто должно отставать от стенок посуды и от рук. Дать ему хорошо подняться.

Подготовка формы для выпечки кулича: Подготовить кастрюлю или форму, в которой будет выпекаться кулич, смазать ее маслом и обсыпать молотыми сухарями. В середину формы поставить металлическую трубочку, диаметром до 10 см, так же смазав ее маслом или обернув фольгой.

Приготовление цукатов: Так называются засахаренные фрукты, используемые при изготовлении пасхи и куличей. Для приготовления цукатов фрукты варят в густом сахарном сиропе, как варенье, и из сиропа не вынимают, да-

вая им возможность засахариться. Чаще всего используются цукаты, приготовленные из корок апельсинов, лимонов или мандаринов, а так же из корок арбузов, дынь или тыквы. Для их приготовления корки вымачивают в холодной воде 3-4 дня, периодически меняя ее, и затем варят в сиропе.

**Разделка и выпечка кулича:** Готовое тесто разделить на куски, раскатать каждый в кружок, равный по величине дну кастрюли, и толщиной примерно 2-3 см, вырезать подходящей выемкой в середине куса кружочек теста и уложить в кастрюлю, надев на подготовленную трубочку. Таким образом подготовить все куски теста. Складывая куски теста в кастрюлю, смазать каждый пласт теста растопленным маслом, посыпать цукатами, изюмом, слегка распаренным и нарезанным черносливом, винными ягодами. Кастрюля должна быть заполнена тестом на 2/3 объема. Дать куличу хорошо подняться почти до верха кастрюли и выпечь в духовке на среднем огне.

Готовый кулич осторожно вынуть из кастрюли, переложить на блюдо и дать полностью остыть. Затем поверхность кулича покрыть цветной глазурью и нанести сверху белой глазурью обрядовые пасхальные рисунки.

## **25. Пасхальный кулич**

Для рецепта Вам потребуются:

- мука ..... 1.5кг
- сахар ..... 400г
- сливочное масло ..... 320г
- дрожжи ..... 100г



- молоко ..... 230 мл
- яйцо ..... 8 шт.
- мастика (толченая) ... 1 ч.л.
- махлепи ..... 1 ч.л.
- жареный миндаль  
(толченый) ..... 1/2 ч.л.

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока и добавить туда 3-4 столовых ложки муки. Оставить полученную смесь в теплом месте, чтобы она поднялась. Когда опара будет готова, высыпать оставшуюся муку в миску, сделать в ней углубление и вложить туда готовую опару.

В кастрюлю налить оставшееся молоко, положить сахар, яйца, махлепи, половину мастики и 250 г масла. Все это подогреть, хорошо размешивая. Добавить в муку половину полученной смеси и замесить тесто. Оставшееся масло растопить и иметь под рукой. Добавить остаток смеси в тесто и продолжать замешивать, смазывая руки маслом. Тесто не должно быть ни крутым, ни жидким. При необходимости можно добавить ещё немного муки. Поставить тесто в теплое место, чтобы поднялось. Когда тесто будет готово, раскатать цуреки, придав им форму косы. Затем смазать их яйцом, посыпать миндалем и оставшейся мастикой.

Печь в духовом шкафу на среднем огне 45 минут. Подать на стол, украсив красным пасхальным яйцом.

## 26. Кулич сибирский

Для рецепта Вам потребуются:  
*для теста:*

- мука..... 1 кг
- молоко ..... 1.5 стакана
- яйцо ..... 6 шт.
- сливочное масло ..... 300г
- сахар ..... 2 стакана
- дрожжи ..... 50г
- изюм ..... 150г
- соль и ванильный сахар по вкусу

Дрожжи развести в 0,5 стакана теплого молока, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто. Затем добавить соль, растертые добела с сахаром желтки яиц, растопленное сливочное масло и взбитые в пену белки яиц. Тщательно вымешать тесто и посыпать его сверху мукой. Прикрыть посуду с тестом полотенцем и оставить на ночь в теплом месте. Посуда должна быть достаточно высокой, чтобы тесто не «ушло».

Утром добавить в тесто оставшуюся муку, ванильный сахар и вымешать тесто так, чтобы оно было не очень густым, но отставало от стенок посуды. Поставить посуду с тестом для брожения, чтобы оно увеличилось в объеме примерно вдвое. Затем добавить подготовленный изюм, еще раз перемешать тесто и разложить его в подготовленные формы.

Для получения рыхлого кулича форму надо заполнить на  $1/3$  высоты, а для получения более плотного — на половину высоты. Поставить формы в теплое место и прикрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на  $3/4$  высоты формы, смазать верх кулича сладкой водой или взбитым яйцом и поставить формы с тестом в духовку.

Готовый кулич покрыть глазурью и украсить.

## 27. Кулич монастырский

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука ..... 15 стаканов
- молоко ..... 1 л
- дрожжи ..... 100г
- яйцо (желток) ..... 10 шт.
- яйцо ..... 5 шт.
- сливочное масло ..... 400г
- сахар ..... 3 стакана
- соль ..... 1 ч.л.
- изюм ..... 1 стакан
- миндаль ..... 1 стакан
- цедра 1 лимона или  
кардамон (толченый). 1/2 ч.л.

Такие куличи выпекаются на листах, без куличных форм.

Из муки, теплого молока и дрожжей замесить опару, дать выбродиться и хорошо подняться. Затем добавить желтки, яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль и пряности по вкусу, подготовленный изюм и миндаль. Часть изюма и миндаля оставить для украшения куличей. Получившееся довольно густое тесто тщательно вымесить и снова дать ему подняться.

Разделить тесто на куски, скатать их шарами, уложить на смазанный маслом лист и дать еще раз подойти.

Украсить куличи обрядовыми узорами из теста, изюмом и миндалем. Осторожно смазать украшенную поверхность кулича взбитым яйцом и выпечь в средне нагретой духовке.

## 28. Рецепт монастырской кухни Н.Д. Затеевой

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- пшеничная мука ..... 1кг
- вода (теплая) ..... 1.5 стакана
- молоко ..... 2-3 ст.л.
- дрожжи ..... 50г
- яйцо ..... 2 шт.
- сливочное масло ..... 125г
- сахар ..... 100г
- изюм ..... 100г
- цукаты (кубики) ..... 1 горсть
- кардамон (толченый). по вкусу
- корица ..... по вкусу.

Из всех компонентов замесить с вечера достаточно крутое тесто. Покрыть полотенцем, оставить до утра подниматься. Утром выложить тесто на стол, долго месить, потом разделить на две части, посадить в смазанные маслом невысокие формы, дать подняться. Когда куличи достаточно поднимутся (поверхность покроется сплошными пузырями, и от прикосновения тесто «заходит ходуном»), растереть одно яйцо, смешать с молоком, смазать кулич, посадить в духовой шкаф, выпекать около 40 мин.

## 29. Кулич ароматный

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука ..... 2кг
- молока ..... 4.5 стакана
- дрожжи (густые) .... 1/2 стакана
- сахар ..... 1/2 стакана

- масло (теплое) ..... 1.5 стакана
- соль ..... по вкусу.

3 стакана муки заварить 3 стаканами кипящего молока, тщательно размешать, накрыть и дать постоять 1 час. Затем влить в полученную смесь 0,5 стакана теплого молока, 0,5 стакана густых дрожжей.

Полстакана сахара смешать со щепоткой толченой ванили, или 16 каплями розового масла, или с цедрой от 2 апельсинов или 1 ложкой кофе. Получившийся ароматизированный сахар всыпать в тесто. Добавить оставшуюся муку, соль, размешать и дать подняться. После этого вымесить тесто, влить в него 1,5 стакана теплого масла, еще раз вымесить. Получившееся густое тесто разделить на булочки-куличики и поставить подниматься. Когда поднимутся, поставить в формочках в духовку.

### 30. Панеттоне

Для рецепта Вам потребуются:

- молоко ..... 125 мл
- сахар ..... 70г
- свежие дрожжи ..... 30г
- соль ..... 1 ч.л.
- сливочное масло ..... 2 ч.л.
- пшеничная мука ..... 500г
- яйцо ..... 2 шт.
- анис (молотый) ..... 1 ч.л.
- ванильный сахар .... 1 пакетик
- грецкие орехи  
(очищенные) ..... 50г
- засахаренные фрукты... 50г
- изюм ..... 50г
- семена пинии ..... 2 ст.л.

Панеттоне — традиционный итальянский кекс из дрожжевого теста, который готовят на Рождество.

Из теплого молока, сахара, дрожжей, соли, сливочного масла, муки, яиц, ванильного сахара и примерно 125 мл теплой воды вымесить дрожжевое тесто. Накрыть его полотенцем и на час поставить на расстойку.

Порубить орехи, засахаренные фрукты, изюм и семена пинии и все это перемешать с тестом.

Накрыть тесто полотенцем и дать ему увеличиться в размере вдвое. Высокую круглую форму выложить бумагой для выпекания, причем стенки из бумаги сделать вдвое выше, чем стенки формы. Бумагу смазать жиром и посыпать панировочными сухарями.

Форму наполнить наполовину тестом и дать ему еще раз подойти, пока форма не будет заполнена им на три четверти.

Печь панеттоне в духовом шкафу, предварительно нагретом до 190° С, в течение минимум часа с четвертью на нижней полке. Через 20 минут поверхность кекса надрезать крест-накрест ножом, чтобы образовалась «корона».

Испеченный панеттоне выложить из формы и остудить на кухонной решетке.

### 31. Кулич домашний

Для рецепта Вам потребуются:

- мука ..... 1кг
- дрожжи ..... 50г
- молоко ..... 1.5 стакана
- яйцо (желтки) ..... 10 шт.
- яйцо (белок) ..... 3 шт.

- сахар ..... 250г
- сливочное масло ..... 200г
- изюм ..... 100г
- ванильный сахар .... 3 ч.л.
- соль ..... по вкусу.

В 1/2 ст. кипящего молока заварить 100 г муки, быстро размешав до получения эластичной массы. Одновременно дрожжи развести в 1/2 ст. теплого молока и смешать со 100 г муки, оставить на 10 мин. Соединить первые две смеси, накрыть и поставить для подъема на 1 час и более. Затем желтки, сахар, соль стереть в однородную массу, взбить добела. В дрожжевую смесь добавить эту однородную массу, добавить 750 г муки, вымесить тесто и поставить на 2 часа для подъема, предварительно влив небольшими порциями теплое жидкое сливочное масло; дать тесту подойти вторично. После вторичного подъема теста осадить его до первоначального положения, добавить в него 2/3 ст. изюма, предварительно обваляв его в муке, и дать тесту в третий раз подойти. Выпекать в формах 45 минут.

## **32. Кулич шоколадный**

Для рецепта Вам потребуются:  
*для теста и начинки:*

- мука ..... 1.5 стакана
- дрожжи ..... 50г
- яйцо ..... 8 шт.
- сахар ..... 2 стакана
- миндаль (тертый) ... 2.5 стакана
- шоколад (тертый) ... 100г
- ром ..... 300 мл

- красное вино ..... 1/2 стакана
- панировочные сухари . 1/2 стакана
- апельсиновые цукаты 1/2 стакана
- сок ..... 1 лимона
- корица ..... 1 ч.л.
- гвоздика (растертая) . 1 ч.л.

*для глазури:*

- какао ..... 3 ст.л.
- яйцо (белок) ..... 3 шт.
- сахар ..... 1/2 стакана.

Дрожжи распустить в теплой воде и добавить муку. Когда опара поднимется, ее следует тщательно вымесить. В полученную массу добавить желтки, растертые с сахаром, миндаль, шоколад, вино, ром, апельсиновые цукаты и специи. Затем запустить тщательно взбитые белки.

Готовое тесто вылить в кексницу, предварительно выложенную промасленной бумагой, поставить в нагретую духовку и выпекать при температуре 150 градусов в течение 60-90 минут.

Приготовить шоколадную глазурь и покрыть ею готовый кулич.

### **33. Кулич «Скороспелый»**

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука ..... 3 стакана
- сливочное масло ..... 200г
- сахар ..... 1 стакан
- молоко ..... 1.5 стакана
- дрожжи ..... 1 ч.л.
- яйцо ..... 3 шт.
- изюм (без косточек) .. 2 стакана.



Смешать муку с маслом, сахаром, 1 стаканом горячего молока и вымесить тесто. Затем влить 0,5 стакана молока, смешанного с дрожжами, и дать тесту подняться. Взбить 3 белка, желтки растереть с небольшим количеством сахара.

Все это вбить в тесто. Добавить изюм. Смазать форму и выложить в нее тесто, поставить в духовку.

### 34. Кулич «Казацкий»

Для рецепта Вам потребуются:

для теста:

- мука ..... 6 стаканов
- сливки (или сметана) 2 стакана
- яйцо (желток) ..... 50 шт.
- дрожжи ..... 100г
- молоко ..... 3/4 стакана
- соль ..... 1 ч.л.
- сливочное масло ..... 1 стакан
- сахар ..... 1 стакан
- кардамон ..... 2-3 шт.
- гвоздика ..... 2-3 шт.
- корица ..... 1 щепотка.

Для украшения: цветная глазурь, разноцветная посыпка.

Хорошо смешать 3 стакана муки и сливки. Желтки взбить до белого цвета (емкость с желтками лучше поставить в теплую воду).

Дрожжи распустить в теплом молоке и влить в желтки. Тщательно перемешать и соединить данную смесь с мукой и сливками. Дать тесту подойти. Добавить соль, оставшуюся муку и вымесить тесто в течение 30 минут. Влить теп-

лое масло, всыпать сахар, толченый кардамон, добавить гвоздику и корицу и снова вымесить.

Поставить тесто подниматься во второй раз. В форму накладывать немного меньше половины, дать подняться, смазать яйцом и поставить в прогретую духовку на 1 час. Затем немного остудить и украсить.

### **35. Кулич «Южный» с ромом**

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука ..... 3 стакана
- молоко ..... 5 стаканов
- дрожжи (густые) .... 3/4 стакана
- яйцо (желток) ..... 12 шт.
- соль ..... 2 ч.л.
- пряности ..... по вкусу
- масло ..... 3 стакана
- ром (или ликер) ..... 1 рюмка.

Заварить муку в теплом молоке, дать остыть. Дрожжи, разведенные молоком, влить в остывшую смесь и поставить опару подниматься. Влить желтки, добавить соль, пряности. Замесить довольно густое тесто, влить в него теплое масло и ром. Вымесить в течение 2 часов. В форму наложить на 1/4 объема, дать подняться, выпекать в духовке полтора часа.

### **36. Кулич столетний**

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука ..... 16 стаканов
- молоко ..... 2.5 стакана

- дрожжи ..... 100г
- яйцо (желток) ..... 30 шт.
- яйцо (белок) ..... 15 шт.
- сахар ..... 3 стакана
- масло ..... 3 стакана
- соль и пряности ..... по вкусу
- миндаль ..... 500г
- изюм ..... 400г
- померанцевые цукаты 2 стакана.

Запарить 8 стаканов муки в 2 стаканах горячего молока, хорошо растереть. Дать остыть до 45-55 градусов. Развести дрожжи 1/2 стакана теплого молока, влить их в опару. Дать подняться. Влить желтки и взбитые в пену белки, всыпать оставшуюся муку. Месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Добавить сахар, теплое масло, соль, пряности, еще раз хорошо вымесить тесто. Затем добавить в него тертый миндаль, изюм, измельченные цукаты. Вымесить последний раз, дать подняться. Выпекать в духовке.

### **37. Кулич мазовецкий**

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- сахар ..... 2 стакана
- молоко ..... 12 стаканов
- яйцо (желток) ..... 60 шт.
- яйцо (белок) ..... 30 шт.
- сладкий миндаль .... 400г
- горький миндаль..... 100г
- изюм ..... 400г
- дрожжи ..... 1.5 стакана
- мука ..... по необходимости.

Распустить сахар в 8 стаканах молока. Добра растереть желтки и подогреть их, смешать со сладким молоком. Всыпать в полученную смесь растертый миндаль, изюм, пряности, дрожжи, муку. Тесто должно быть не очень крутым. Дать тесту подняться. Заполнить форму до половины. Поставить в печь на час-полтора.

### 38. Кулич мещанский

Для рецепта Вам потребуются:

*для теста:*

- мука ..... 800г
- масло ..... 200г
- сахар ..... 1 стакан
- молоко ..... 1 стакан
- дрожжи ..... 1/2 стакана
- яйцо ..... 3 шт.
- изюм ..... 1 стакан

Смешать муку с маслом, сахаром, влить в смесь молоко. Вымесить тесто, влить дрожжи, дать подняться. Взбить белки с небольшим количеством сахара, затем добавить их и желтки в тесто. Всыпать изюм, вымесить, положить в форму, дать подняться. После этого выпекать.

### 39. Кулич бабушкин

Для рецепта Вам потребуются:

- мука ..... 6 стаканов
- яйцо ..... 6 шт.
- молоко ..... 1/2 л
- сахар ..... 1.5 стакана
- маргарин ..... 300г
- изюм, ванилин ..... по вкусу.

Все компоненты для теста брать в теплом виде. 1 бутылку молока вылить в большую миску, где будет тесто, 1,5 стакана сахара слегка подогреть и размешать. 3 стакана муки, поставить в теплое место на 1,5-2 часа (чтобы увеличилось в объеме вдвое). 6 желтков растереть с 1,5 ст. сахара добела, добавить ванилин и в тесто. 300 г. маргарина растопить и добавить половину его в тесто. Белки взбить и тоже в тесто. Добавить еще около 3 ст. муки и месить: на доску насыпать муки, положить тесто.

Руки очистить, вымыть, смазать оставшимся маргарином и месить. Снова очистить руки, смазать и месить пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить тесто в миску и снова поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Изюм помыть, залить кипятком. Потом вытереть полотенцем, обвалять в муке и вмесить его в тесто.

Тесто выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, пусть еще немного постоит. Выпекать в духовке (не выше 150 град.) 1,5 часа. Если сверху будет подгорать, то положить влажную бумагу.

#### **40. Кулич с облепиховым соком**

Для рецепта Вам потребуются:

- мука ..... 1кг
- сливочное масло ..... 100г
- сахар ..... 300г
- молоко ..... 250г
- яйцо ..... 5 шт.
- облепиховый сок ..... 100г
- дрожжи ..... 25г
- соль ..... 1/4 ч.л.

Яйца, масло и молоко смешать, добавить сахарный песок и всю массу тщательно растереть. Добавить разведенные в небольшом количестве дрожжи и половину муки, замесить тесто и дать ему подняться. Затем добавить облепиховый сок и оставшуюся муку, хорошо вымесить и снова дать подняться. Когда тесто подойдет, заполнить им приготовленные формы для выпечки до половины объема. После того как уложенное в формы тесто поднимется, их устанавливают в разогретую духовку. Выпекают, пока не появится запах печеного теста. Готовность кулича проверяют с помощью тонкой лучинки, втыкая ее в изделие. Если к ней не прилипает тесто, то кулич готов. Формы достают из духовки, остужают и только после этого вынимают из них куличи. Верх кулича можно покрыть глазурью. Для приготовления самой простой глазури одно яйцо с четырьмя столовыми ложками сахарного песка взбивают миксером до состояния пышной пены.

#### **41. Французский кулич «Капуччино»**

Для рецепта Вам потребуются:

- сахар ..... 300г
- сливочное масло ..... 300г
- яйцо (белки, желтки) ..... 5 шт.
- мука (с разрыхлителем) ..... 380г
- растворимый кофе «капуччино» ..... 2 пакетика
- соль ..... 1 щепотка

- персик (из компота) .. 2 шт.
- цукаты (из цедры апельсина) ..... 30г.

Смешайте сахар с маслом. Добавьте по одному желтки. Частями добавьте муку, «капуччино» и 75 мл. воды. Взбейте белки с солью и добавьте в тесто. Тесто положите в высокую круглую смазанную маслом форму и выпекайте 1 час. Кулич охладите и украсьте персиками и цукатами из цедры апельсина.

## 42. Итальянский кулич

Для рецепта Вам потребуются:

- сухие дрожжи ..... 1 пакетик (7г)
- сахар ..... 25г
- мука ..... 320г
- соль ..... 1 ч.л.
- яйцо ..... 2 шт.
- яйцо (желток) ..... 4 шт.
- творог ..... 35г
- ром ..... 1/2 ст.л.
- анисовые семена  
(размолотые) ..... 1 ст.л.
- цедра ..... 1 лимона
- сливочное масло  
(размягченное) ..... 120г
- белый шоколад  
(маленькими  
кусочками) ..... 150г
- сахарная пудра ..... 2 ч.л.

Смешайте дрожжи с 1 ч. ложкой сахара, 2 ст. ложками муки и 4 ст. ложками тёплой воды. Накройте крышкой и оставьте на 10 мин. в тёплом месте. Замесите в большой миске осталь-

ную муку с сахаром, солью, яйцами и яичными желтками до образования однородной массы. Добавьте разведённые дрожжи и месите еще 5 мин. Постепенно добавляйте творог, ром, анис и цедру лимона. Масло разделите на 8 кусочков и положите сверху. Тесто накройте фольгой и оставьте подниматься на 1 час в тёплом месте, чтобы его количество увеличилось вдвое. Венчиком перемешайте масло с тестом до образования однородной массы. Добавьте шоколад. Присыпьте форму для кулича мукой. Тесто выложите в форму и, накрыв полотенцем. Оставьте подниматься ещё на 1 час. Разогрейте духовку и выпекайте кулич 1 час 15 мин. Выньте кулич из формы, остудите и посыпьте сахарной пудрой. Разрежьте на кусочки и подавайте на стол с маслом.

### **43. Кулич морковный**

Для рецепта Вам потребуются:

- мука ..... 1кг
- сливочное масло ..... 100г
- сахар ..... 200г
- молоко ..... 2 стакана
- яйцо ..... 5 шт.
- морковь ..... 300г
- дрожжи ..... 25г
- соль ..... по вкусу.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками, уложить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до половины объема, занимаемого морковью), отварить под крышкой до готовности, протереть сквозь сито, добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в



небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль, сахар и замесить тесто. Дать ему подняться и заполнить наполовину приготовленные формы для выпечки. После того как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, установить куличи в духовку и выпекать на среднем огне.

#### **44. Кулич сырнй с шоколадом**

Для рецепта Вам потребуются:

для теста:

- яйцо (желток, сваренный вкрутую) ..... 5 шт.
- масло ..... 200г
- сливочный сыр (творог) ..... 400г
- густые сливки ..... 1/4 стакана
- сахар ..... 200г
- ваниль ..... по вкусу
- шоколад ..... 50г.

Желтки растереть с маслом, добавить протертый сыр, тщательно размешать. Добавить сливки, сахар, ваниль, порошок шоколада. Еще раз все перетереть, вымесить тесто, дать ему подняться, положить в форму и запечь в духовке.

#### **45. Кулич с изюмом**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 4 стакана
- сливочное масло ..... 200г

- дрожжи ..... 50г
- яйцо ..... 5 шт.
- сахар ..... 1 стакан
- молоко ..... 1 стакан
- изюм (без косточек) .. 1 стакан
- соль ..... по вкусу

Масло растопите, влейте горячее молоко, добавьте сахар, соль, перемешайте и охладите до комнатной температуры, после чего всыпьте муку, влейте распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешайте, поставив в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавьте желтки, затем взбитые в стойкую пену белки, изюм, тщательно выместите. Положите тесто в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполните ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекайте кулич при температуре 180 градусов до готовности.

## **46. Кулич пышный**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 2.4 стакана
- молоко ..... 1 стакан
- сливки ..... 2 стакана
- дрожжи ..... 50г
- яйцо ..... 10 шт.
- сахар ..... 2.4 стакана

Смешайте 1 стакан горячего молока, 2 стакана горячих сливок и муку, тщательно размешайте, дайте массе остыть до комнатной температуры. Прибавьте разведенные в небольшом

количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешайте. Прикройте тесто холщовой салфеткой и поставьте в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавьте 8 желтков, растертых добела с одной половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков; перемешайте сверху вниз, добавив муку, сколько потребуется, и дайте тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбейте, положите в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дайте тесту подняться.

Выпекайте при температуре 180 градусов до готовности.

## 47. Кулич простой

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 2 стакана
- молоко ..... 1.2 стакана
- дрожжи ..... 25-30г
- яйцо ..... 5 шт.
- сахар ..... 1/2 стакана
- масло сливочное ..... 250г
- соль ..... по вкусу

Смешайте муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, все перемешайте и поставьте в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой. Когда тесто поднимется, прибавьте желтки, растертые с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и еще раз тщательно перемешайте. Затем введите взбитые в стойкую пену белки и осто-

рожно, чтобы не разрушить пену, добавьте столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дайте тесту подняться вторично, затем хорошо выбейте, положите в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дайте тесту подняться вровень с краями формы и выпекайте при температуре 180 градусов до готовности.

## 48. Кулич сливочный

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука..... *3.5 стакана*
- масло сливочное ..... *200г*
- сахар..... *1 стакан*
- молоко ..... *1/2 стакана*
- дрожжи ..... *12-16г*
- яйцо ..... *3 шт.*
- изюм (коринка без косточек)..... *2 стакана*

Замесите тесто из муки, сливочного масла, сахара и горячего молока, хорошо вымесите. Затем влейте в тесто еще 1/2 стакана молока с распущенными в нем дрожжами, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте, чтобы тесто поднялось. Как только тесто увеличится в объеме, вбейте в тесто желтки и белки, добавьте изюм.

Готовое тесто разложите по формам и поставьте в печь.

## 49. Кулич шоколадный пряный

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука..... *1.5 стакана*

- дрожжи ..... 50-70г
- яйцо ..... 15 шт.
- молоко ..... 1 стакан
- сахар ..... 2 стакана
- какао ..... 50-100г
- ром ..... 1-2 рюмки
- красное вино ..... 1/2 стакана
- сухари ржаные ..... 1/2 стакана
- апельсиновые  
цукаты ..... 1/4 стакана
- корица, гвоздика,  
кардамон, бадьян  
(молотый) ..... по 1 кофейной  
ложке
- соль ..... по вкусу

Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока, смешайте с мукой и поставьте для брожения в теплое место. Затем добавьте в тесто желтки, растертые с сахаром добела, какао, ром, красное вино, молотые, просеянные ржаные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и все пряности. Перемешайте, поставьте в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавьте взбитые в стойкую пену белки, соль по вкусу и столько муки, сколько потребуется. Положите тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму. Когда оно поднимется в форме, выпекайте кулич при температуре 180 градусов до готовности.

## **50. Кулич шоколадный с миндалем**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 1.5 стакана

- вода ..... *1/2 стакана*
- дрожжи сухие ..... *около 16г*
- яйцо (желтки) ..... *16 шт.*
- молоко ..... *2 стакана*
- сахар ..... *2 стакана*
- миндаль (молотый) ... *2-3 стакана*
- какао ..... *50-100г*
- ром ..... *3/4 стакана*
- красное вино ..... *1/2 стакана*
- сухари ..... *1/2 стакана*
- апельсиновые  
цукаты ..... *1/4 стакана*
- корица молотая ..... *1 ч.л.*
- гвоздика молотая .... *1/2-1 ч.л.*
- сок 1 лимона

Смешайте воду, дрожжей и муку, хорошо размешайте. Оставьте приблизительно на час, чтобы тесто поднялось, после чего взбейте лопаточкой, добавьте растертые с сахаром желтки, миндаль, какао, влейте ром, красное вино, всыпьте измельченные апельсиновые цукаты, корицу, гвоздику и сок лимона. Все это тщательно перемешайте, взбейте в не очень густое тесто, добавляя понемногу для достижения нужной консистенции муку.

Готовое тесто переложите в подготовленную форму, смазанную маслом и присыпанную сухарями, и поставьте в духовку. Готовый кулич можно украсить шоколадной глазурью.

## **51. Кулич на сковороде**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... *6.5 стаканов*
- молоко ..... *1.4 стакана*

- дрожжи ..... 50г
- яйцо ..... 5 шт.
- сахар ..... 1/4 стакана
- масло сливочное ..... 100г

Приготовьте опару из 3-х стаканов муки, теплого молока и дрожжей. Размешайте получившуюся смесь, посыпьте сверху мукой и поставьте в теплое место на 1 час. Желтки разотрите с сахаром и введите постепенно в опару. Затем прибавьте муку и месите, пока тесто не начнет отставать от рук. Белки тщательно взбейте в сухую пену, прибавьте к тесту, осторожно перемешайте, всыпав остальную муку так, чтобы тесто не было жидким. Накройте посуду с тестом полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы оно поднялось.

Готовое тесто выложите на стол, разделите на 2 части (большую — для основания и небольшую — для украшения). Из большей части слепите кулич, положите его на круглую сковороду, предварительно смазанную маслом и припудренную мукой, украсьте верх оставшимся тестом и поставьте в теплое место для расстойки. Когда кулич поднимется, смажьте его яйцом и выпекайте в духовке до готовности.

## 52. Кулич пирамидальный

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 1 кг
- дрожжи ..... 50г
- молоко ..... 1.5-2 стакана
- яйцо ..... 5 шт.
- масло сливочное ..... 100г

- сахар ..... *1/2-1/4 стакана*
- изюм (без косточек) .. *1/2 стакана*

Приготовьте средней густоты опару из 2 стаканов муки, дрожжей и небольшого количества теплого молока. Дайте подойти. Приблизительно через 1 час размешайте, посыпьте сверху мукой и опять поставьте в теплое место на 1.5 часа. Затем постепенно добавьте желтки, растопленное сливочное масло, сахар и оставшуюся муку — столько, чтобы при вымешивании получилось тесто необходимой густоты. В конце соедините тесто с взбитыми в стойкую пену белками и изюмом. Еще раз хорошо вымесите, всыпьте остальную муку, накройте тесто полотенцем и дайте ему подняться.

Затем разделите его на 4 части: первые 3 раскатайте в виде круглых лепешек разной величины, а четвертую, самую маленькую, используйте на украшение верха кулича. Самую большую лепешку положите на смазанный маслом лист, сверху смажьте яйцом, на нее уложите лепешку поменьше, тоже смажьте яйцом, уложите третью, маленькую, лепешку, еще раз смажьте яйцом, украсьте остатками теста. Дайте куличу подняться, после чего можно обмажьте его яйцом и выпекайте в умеренно горячей духовке в течение часа.

### **53. Кулич миндальный**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... *1кг*
- молоко ..... *2 стакана*
- дрожжи ..... *50-70г*



- яйцо ..... 5 шт.
- сахар ..... 1 стакан
- сливочное масло ..... 300г
- очищенный миндаль ... 200г
- лимон -1 шт.
- изюм (без косточек) .. 1 стакан
- соль ..... по вкусу

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 столовую ложку сахара. Затем в молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное теплое, но не горячее масло, натертую цедру одного лимона, часть очищенных измельченных ядер миндаля, изюм, соль, после чего, ввести взбитые в стойкую пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз.

Разложить тесто в обильно смазанные маслом, подпыленные мукой формы, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля. Выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

## **54. Кулич заварной**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 2.5 стакана
- молоко ..... 3 стакана
- дрожжи ..... 50-70г
- яйцо ..... 10 шт.

- сахар ..... 2 стакана
- масло сливочное ..... 700г
- соль ..... по вкусу

Муку заварить горячим молоком и тщательно размешать, охладить до комнатной температуры. Добавить предварительно распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось.

Затем добавить желтки, растертые с сахаром до бела, все хорошо перемешать. Добавить белки, взбитые в стойкую пену, вновь тщательно перемешать и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось вторично. После этого в поднявшееся тесто влить растопленное теплое, но не горячее, сливочное масло, выбить тесто как можно лучше, положить в смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, поверхность смазать желтком и выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

## **55. Кулич на протвине**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 7.5 стаканов
- молоко ..... 2 стакана
- дрожжи ..... 50г
- масло сливочное ..... 200г
- яйцо ..... 8 шт.
- сахар ..... 1-1.5 стакана
- соль ..... 1/2 ч.л.

- шафран или кардамон (порошок) ..... *1/4 ч.л. или цедра 1 лимона*
- изюм (без косточек) ..... *1/2 стакана*
- миндаль (очищенный) ..... *1/2 стакана*

Замесите тесто из муки, теплого молока и дрожжей. Когда оно поднимется, добавьте 5 желтков, 3 яйца, затем растопленное сливочное масло, сахар, соль, толченый кардамон, или стертый в порошок шафран, или измельченную цедру с 1 лимона, а также изюм и миндаль, часть из них оставив для украшения.

Получившееся довольно густое тесто тщательно вымесите, дайте ему еще раз подняться. Слепите несколько куличей, выложите их на смазанный маслом противень, затем дайте еще раз подойти, украсьте изюмом и миндалем, смажьте яйцом и испеките.

## **56. Кулич сладкий**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... *7.5 стаканов*
- молоко ..... *1.4 стакана*
- дрожжи ..... *25г*
- масло сливочное ..... *400г*
- яйцо ..... *5 шт.*
- сахар ..... *2 стакана*
- соль ..... *1 ч.л.*
- шафран (порошок) .... *1 ст.л.*  
или кардамон ..... *30 зерен*

С вечера замесите тесто из 1 стакана теплого молока, 25 г дрожжей и 3.5 стаканов муки. Поставьте в теплое место. На следующий день тесто тщательно вымесите, добавьте 1 чайную ложку масла, 2 стакана сахарного песка, 5 желтков, шафран или толченые зерна кардамона. После того, как тесто станет однородным, добавьте взбитые белки и оставшуюся муку. Посуду с тестом накройте полотенцем и поставьте в теплое место.

Готовое тесто выложите в посыпанную мукой форму, оставьте на некоторое время, чтобы тесто поднялось, затем смажьте яйцом и поставьте в духовку.

## **57. Кулич пасхальный с цукатами**

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- мука ..... 5.5 стакана
- дрожжи ..... 50г
- молоко ..... 1-1.5 стакана
- яйцо (желтки) ..... 10 шт.
- яйцо (белки) ..... 3 шт.
- сахар ..... 1 стакан
- масло сливочное ..... 250-300г
- изюм (без косточек) . 1/2 стакана
- коньяк ..... 1-2 ст.л.
- цукаты ..... 1-2 ст.л.
- цедра лимона ..... 3 ч.л.
- или кардамон ..... 1 ч.л.
- или мускатный орех  
(тертый) ..... 1 ч.л.
- ванильный сахар .... 3-4 ч.л.
- соль ..... по вкусу

Заварите  $1/2$  стакана муки в  $1/2$  стакана кипящего молока, размешайте до получения эластичной массы. Дрожжи разведите в  $1/2$  стакана теплого молока, смешайте с  $1/2$  стакана муки и поставьте в теплом месте приблизительно на 10 минут. Затем приготовьте дрожжевую смесь, соединив полученное тесто с разведенными в молоке дрожжами, размешайте ее, накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема.

Желтки, сахар, соль сотрите в однородную массу и взбейте добела. Половину этой заливки влейте в дрожжевую смесь, добавьте четверть стакана муки, вымесите, дайте подойти в течение 1 часа, затем долейте другую половину заливки и добавьте еще 5 стаканов муки. Месите тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

В готовое тесто влейте постепенно небольшими порциями растопленное сливочное масло, вымесите, добавьте пряности, коньяк и дайте тесту подойти вторично. После вторичного подъема осадите тесто до первоначального положения, добавьте в него  $1/6$  стакана изюма, цукаты, предварительно обваляв их в муке, и дайте тесту еще раз подойти. Подготовленное таким образом тесто залейте в посыпанные мукой формы до половины, засыпьте сверху оставшимся изюмом и цукатами и дайте подняться. Обмажьте яичным желтком и поставьте в духовку на 45 минут.

Из белков и сахара сделайте глазурь и украсьте ею кулич.

## 58. Кулич «Экономный»

Для приготовления кулича Вам потребуются:

- 1 кг муки
- 3 яйца,
- 250 г сахара,
- 100 г маргарина или топленого сала,
- 3 ст. ложки растительного масла,
- примерно 1/2 л молока,
- 1 ст. ложка рома или ликера,
- ваниль, изюм,
- 50 г дрожжей,
- 1 ч. ложка соли.

Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Затем возьмите 3 — 4 ст. ложки муки и залейте ее кипящим молоком. Хорошо размешайте, чтобы не осталось комочков. Дайте остыть до теплого состояния и смешайте с дрожжами. Взбивайте опару до тех пор, пока не появятся пузырьки. Посыпьте сверху мукой, накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Когда опара подойдет, переложите ее в таз с мукой, прибавьте растертые с сахаром и ванилью желтки, соль. Влейте оставшееся молоко. Перемешайте. Белки взбейте в густую пену и тоже положите в тесто. Месите его не меньше 30 мин. Теперь влейте растительное масло, ром, растопленный (но не горячий) маргарин небольшими порциями. Если тесто окажется слишком крутым (это зависит от размера яиц), прибавьте еще немного теплого молока. Поставьте в теплое место. Через 2 — 3 ч, когда тесто достаточно подойдет, можно раскладывать его в формы, дать расстояться 20-30 минут и в духовку!

## 59. Кулич нечерствеющий

Для приготовления кулича Вам потребуется:

- мука ..... 2 кг
- молоко ..... 4.5 стакана
- дрожжи ..... 50-70г
- сахар ..... 1/2 стакана
- мука ..... 3 т.л.
- топленое сливочное  
масло ..... 1.5 стакана

для ароматизации сахара:

- сахар ..... 1-2 стакана
- ваниль ..... 4г
- или розовое масло ... 16 капель
- или цедра 2-х апельсинов
- или лепестки розы .. 1 чашка
- или кофе ..... 1 ч.л.

Ароматный сахар готовят следующим образом: любой из предложенных ароматизаторов растирают с 1-2 стаканами сахара.

Для кулича заварите тесто из 3 стаканов муки и 3 стаканов кипящего молока, хорошенько размешайте, накройте и дайте постоять около 1 час. Затем влейте 1.5 стакана молока, добавьте дрожжи и 1/2 стакана ароматизированного сахара. После добавьте еще немного муки, размешайте, дайте тесту подняться, вымесите и влейте 1.5 стакана теплого масла. Всыпьте еще муки, вымесите густое тесто, из которого сделайте булки-куличи. Оставьте их на некоторое время на столе, и когда поднимутся, поставьте в духовку.

## 60. Кулич царский

Для рецепта Вам потребуются:

- дрожжи ..... 50г
- сливки ..... 3 стакан
- мука ..... 6 стаканов
- масло сливочное ..... 200г
- сахар ..... 1 стакан
- яйцо (желтки) ..... 15 шт.
- кардамон ..... 20 зерен
- мускатный орех ..... 1 шт.
- измельченный миндаль, цукаты, изюм по вкусу

Развести дрожжи в 1 стакане теплых сливок, всыпать 3 стакана муки и поставить опару. Когда опара поднимется, ввести в нее растертые со сливочным маслом и сахарным песком яичные желтки, добавить еще 3 стакана муки, 2 стакана сливок, толченый кардамон, мускатный орех, миндаль, нарезанные цукаты и изюм.

Хорошо вымесить тесто и оставить подниматься, после чего положить его в смазанную маслом и толчеными сухарями форму. Наполнить форму до половины, дать тесту снова подняться и поставить в духовку с несильным жаром.



Предлагаем Вашему вниманию  
60 замечательных рецептов,  
старательно отобранных из  
старинных поваренных книг.  
Вы сами сможете ощутить  
незабываемый вкус этого  
уникального продукта,  
вошедшего в русскую  
и мировую христианскую  
традицию. Вкусом  
православного кулича  
восхищались и цари, и  
бояре, и крестьяне,  
и благочестивое духовенство.  
Невозможно уже представить  
светлый праздник  
Воскресения Христова  
без душистого и вкусного  
кулича, освященного  
батюшкой в Церкви.