

# НЕДЕЛЯ ОБЪЕДЕНИЯ

## КРАШЕНЫМИ ЯЙЦАМИ, КУЛИЧОМ, ПАСХОЙ И КАГОРОМ ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ НИКОГДА НЕ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ. ОН ТРАДИЦИОННО БЫЛ БОГАТ И РАЗНООБРАЗЕН.

ВЕРА КОЧЕТКОВА (ПО МАТЕРИАЛАМ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ)

Кроме дрожжевых куличей, издавна готовят их и из песочного теста — это так называемые «бабы». Пасхальный кулич на праздничном столе символизирует присутствие Бога в жизни человека, заботу о всяком человеческом существе.

Русский кулич, по традиции, должен иметь цилиндрическую форму — чем выше он получится, тем больше счастья будет в жизни. Если кулич не удался — вытекало из формы или не поднималось тесто, выпечка разламывалась или появлялись какие-то другие дефекты, то хозяйки воспринимали это как предупреждение о болезнях и семейных проблемах. Поэтому к выпеканию кулича относились с большим вниманием — выбирали самые свежие продукты, берегли тесто от сквозняков и всячески его утешали. Правильно приготовленный русский кулич не черствеет неделями; он ароматен, красив, тяжел и может простоять, не испортившись, все сорок дней Пасхи.

Еще одним символом Пасхи является творожная пасха. Форма пасхи — усеченная пирамида — символизирует Гроб Господень, и в то же время пасха является символом преображения (творог — это как бы преображенное молоко). Также творожная пасха символизирует пасхальное веселье, сладость райской жизни, блаженной вечности — но не ежечдневного блаженства. На творожной пасхе, как правило, изображены буквы «ХВ» («Христос Воскресе!»), крест, проросшие зерна, ростки и цветы, голуби и агнец.

Традиционным ритуальным пасхальным напитком является кагор — виноградное вино насыщенного красного цвета, символ крови Христа. В России это, как правило, сладкое крепленое вино из винограда сортов Саперави, Каберне, Матраса, Кахет, Морастель. Для повышения крепости используют чистый виноградный спирт, а для увеличения сахаристости — сгущенный виноградный сок. Впрочем, традиционно пасхальный стол был богат и разнообразен. Предпочтение отдавалось старорусской кухне, крепким наливкам и настойкам.

У Светлого воскресенья было еще имя «обжорка», потому что по окончании поста на столе появлялись все «запрещенные» продукты — мясо, курица, яйца, молоко, творог, масло, сливки. Одна из русских кулинарных книг XIX века приводит такой пример меню стола на Святое Христово Воскресение: «Яйца крашеные, пасха, кулич, ветчина копченая или вареная, колбаса разная, говядина по-охотничьи, полюбительски, жареные телячьи ноги, заливное из дичи, поросенок жареный, индейки



ГРИГОРИЙ СВИЩЕНКО

ГОТОВЫЕ КУЛИЧИ И ПАСХИ СЕГОДНЯ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ И КУПИТЬ НА ВЫНОС В РЕСТОРАНАХ, КОНДИТЕРСКИХ, КАФЕ И ДАЖЕ СУПЕРМАРКЕТАХ

### РЕЦЕПТ ТВОРОЖНОЙ ПАСХИ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА РЕСТОРАНА «ПАЛКИНЬ» ПОЛИНЫ НАРТОВОЙ

Для приготовления 15 порций по 120 г понадобится 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, килограмм творога, 400 г сливок, по 70 г жареного миндаля и изюма, 50 г цукатов, цедра с одного лимона и одного апельсина и стручок ванили. Масло нужно взбить с сахаром до получения белой пышной массы, постепенно ввести в нее яйца. Творог протереть через сито, добавить сливки, ваниль, цедру. Прогреть в широкой кастрюле с толстым дном до 65°C (должно чуть «парить»). Охладить массу на воде со льдом и ввести миндаль, изюм и цукаты. Разлить в формочки с мокрой марлей и поставить в холодильник.

фаршированные, гусь с яблоками, желе «куриное гнездо», торт «барашек» из сливочного масла, баба заварная и тюлевая, мазурки польские, разные водки, наливки

и вина». Готовили также мясные рулеты, паштеты, творожники (запеканки, пудинги и другие изделия из творога), блины, пироги, медовые пряники и другие мелкие изделия

из пшеничной муки с изображением крестиков, животных, птиц.

В начале XX века петербургские газеты писали: «Святая неделя по справедливости может считаться неделей объединения». Традиционными блюдами как в домах, так и в заведениях общественного питания, были куличи, пасха, ромовые бабы, крашеные яйца, окорок, ветчина, жареная индейка со свежим салатом и редиской. В Пасху 1909 года на рынках Петербурга было продано 600 тыс. куличей и пасх, до 50 тыс. ромовых баб, 13 тыс. окороков, 30 тыс. индеек и 10 млн яиц. «Полностью разговеться» можно было в Петербургской паштетной на Литейном проспекте за 30 рублей. В эту цену входило «10 предметов на 10 персон»: окорок ветчины, блюда шифруа из дичи, жареная индейка, фаршированная пулярка, заливное из поросенка, кулич, баба, пасха сливочная, «барашек» из масла, 30 куриных яиц и четверговая соль.

Трапеза в доме исторически проходила в строгой последовательности: старейший в семье очищал одно из освященных яиц, разрезал его на столько частей, сколько членов семьи было за столом. Все съедали свои кусочки с освященной солью. Потом ели сыр или творог со сметаной, затем кулич и, наконец, приступали к мясным блюдам. Запеченные и жареные окорока; телятина, баранье рагу и целый барашек; заливные, студни и холодцы; жаркое; утка с медом; паштеты и рулеты — были обязательны. Даже каши делали и с мясом, и сладкие, непременно подавали мясо с грибами и овощами. Сладкому (даже в первых блюдах) уделялось особое внимание. Помимо обязательных куличей и творожных пасок, пеклись булочки, медовые пряники в виде птиц и зверей, варились кисели с медовухой.

Сегодня к пасхальному столу можно подавать любые блюда, он не имеет ограничений в использовании продуктов, но в прошлом в этот день не принято было подавать горячее и готовить рыбу. Пасхальный стол накрывался на целый день, и все, кто заходил в дом, могли подойти и попробовать угощение даже без приглашения хозяев. Не исключено, что для пасхального стола не готовились горячие блюда именно для того, чтобы хозяйка имела возможность праздновать вместе со всеми, а не обслуживать гостей. Всех, кто зашел в дом, приглашали к столу, угощали, привечали нищих, убогих и больных. Остатки трапезы, особенно освященные в церкви яйца и пироги, закапывали в поле, а одно яйцо даже сохраняли до начала сева и брали с собой, чтобы урожаем был богатым. ■

### ГДЕ КУПИТЬ КУЛИЧ И ПАСХУ

За неделю до Воскресения Христова кулинары крупных гипермаркетов принимают печь куличи: в «Ленте», «О'Кее», «Ашане», «Перекрестке» и прочих ритейлерах — собственное производство, а спрос на пасхальную выпечку — стабильный с динамикой к увеличению.

Также за неделю до Пасхи в магазинах появляется продукция хлебопекарных предприятий. «Каравай» печет куличи третий год: в линейке шесть наименований, в этом году к ним добавится небольшой пасхальный куличик весом 75 граммов. «Динамика продаж год от года растет, пик приходится на пятницу-субботу-воскресенье последней недели поста, — рассказывает руководитель службы маркетинга ОАО «Каравай» Наталья Демиденко. — Чуть большим спросом пользуется освященная продукция: куличи «Православный», «Праздничный», новый кекс к Пасхе

освящает батюшка из монастыря Оптиной Пустыни». Освящать продукцию Смольнинского хлебозавода приезжает служитель церкви Святого Серафима Саровского: на хлебозаводах освящается, к слову, не только продукция, но и производство. По мнению маркетологов завода, спрос на пасхальные куличи («одно наименование, три развесовки, по рецептуре кекса элитного») растет, и связано это «как с увеличением интереса к ритуалам, так и с тем, что люди стали меньше готовить дома».

Третий год выпускает пасхальную продукцию и «Хлебный дом»: куличи «Великий» и «Пасхальный», кекс «Воскресный», празднично украшенная ромовая баба прибавляют к объемам продаж по 10% ежегодно.

Шотландцу Эндрю Парку, бренд-шефу сети «Балтийский хлеб», предстоит горячая пора: в 2010 году только «элитных куличей» выпекалось до 1000 в сутки, в этом году пекари надеются увеличить эту цифру. Из-

вестно, что ассортимент останется прежним (куличи трех развесовок и пасхальная булочка), но украшены они будут иначе.

В «Буше» с 18 апреля стартуют продажи куличей (350 и 700 граммов), пасхальных семейных наборов (пасха и пять небольших куличей), шоколадных зайцев и детских наборов (маленький куличик и пять шоколадных яиц).

За три дня до Пасхи начнет продавать куличи сеть «Штолле»: весом по полкило, килограмму и даже полтора. Классические русские куличи и пасхальные булочки появятся, как и в прошлом году, в сети французских булочных Garçon, в продажу они поступят в среду или четверг накануне праздника. А в сети кафе-кондитерских «Шоколадница» уже неделю принимаются предварительные заказы на творожную пасху к домашнему столу.