

Пасхальная выпечка европы

Содержание

Предисловие	3
Польша	4
Бабка	4
Маковец	5
Серник	6
Нидерланды	7
Паасброд	7
Италия	8
Пасхальная голубка	8
Пастьера по-неаполитански	9
Греция	10
Чуреки	10
Кулуракиа	11
Англия	12
Торт-симнель	12
Крестовые булочки	13
Финляндия	14
Паасиаслейпа	14
Мямми	15

ПРЕДИСЛОВИЕ

Выпечка в кулинарной традиции пасхального стола имеет особое значение. Это уже не просто хлеб, это священная жертва Богу, и к ее изготовлению хозяйки всех христианских стран подходят очень ответственно. Для многих христианок является делом чести испечь самый лучший кулич, или бабку, или пастьеру (в зависимости от традиций той или иной страны).

Европейская пасхальная выпечка представляет собой разнообразные изделия, как правило, из сладкого дрожжевого теста, в состав которого входит большое количество яиц, масла, сахара, меда, изюма, орехов, цукатов и т.д.

Первоначально к изготовлению священного хлеба предъявлялось множество строгих требований, например, пасхальный хлеб мог быть только круглой формы, а его выпечку доверяли только монахиням или монахам. Сегодня таких строгих требований к пасхальной выпечке не предъявляется, к тому же у каждой страны сложились свои традиции. Во многих европейских странах выпечку, изначально предназначенную для пасхального стола, пекут на протяжении всего года.

В брошюре «Пасхальная выпечка Европы» приводятся некоторые рецепты традиционных сдобных изделий нескольких стран: Польши, Италии, Англии, Греции, Нидерландов и Финляндии.

КУЛИНАРНЫЙ ЭДЕМ ©
www.kedem.ru

ПОЛЬША

Традиционно в Польше на Пасху пекут *бабку* – хлебоподобный пирог, напоминающий по форме женскую юбку. Впрочем, русскому человеку нет надобности подробно объяснять, как выглядит бабка, в нашей кухне такой вид выпечки довольно распространен. Мини-бабки называются в Польше *бабешками* и пекутся в основном для детей. Из другой выпечки к Пасхе готовят *маковец* (маковый пирог) и *серник* (творожный пирог).

БАБКА



Для теста:

450 г пшеничной муки
1 стакан сахара
3/4 стакана сливочного масла
5 яичных желтков
1 стакан молока
60 г дрожжей
0,5 чайной ложки соли
60 г изюма
1 столовая ложка свежей лимонной цедры
1 яйцо
масло для смазывания формы
молотые сухари

Для глазури:

1 стакан сахарной пудры
1 столовая ложка лимонного сока
1 столовая ложка кипящей воды

Приготовление:

Смешайте дрожжи с 1 чайной ложкой сахара и несколькими столовыми ложками молока (комнатной температуры). Накройте емкость полотенцем и поставьте в теплое место. Муку смешайте с солью, влейте в нее дрожжи и оставшееся молоко (обязательно комнатной температуры), мягко перемешайте и отставьте на несколько минут. Тем временем смешайте с помощью миксера желтки с лимонной цедрой и изюмом. Когда тесто поднимется, добавьте в него желтковую массу. Не переставая мешать тесто, влейте в него теплое растопленное сливочное масло. Когда тесто полностью поглотит масло, накройте его полотенцем и поставьте в теплое место на 1 час. Когда тесто удвоится в объеме, выложите его в форму, которую предварительно смажьте сливочным маслом и присыпьте молотыми сухарями. Форма должна быть заполнена тестом чуть меньше, чем наполовину. Накройте форму с тестом полотенцем. Когда тесто снова поднимется, почти заполнив собой форму, смажьте его взбитым с 1 чайной ложкой молока яйцом. Поставьте форму в разогретую духовку (180С), выпекайте 40-45 минут. Холодную бабку покройте глазурью.

Приготовление глазури: смешайте сахарную пудру с лимонным соком и кипящей водой.

МАКОВЕЦ



Для теста:

450 г муки
1 стакан сахара
3/4 стакана маргарина
3 яичных желтка
1 стакан молока
60 г дрожжей
соль
сливочное масло для смазывания формы
молотые сухари

Для начинки:

450 г мака
1 стакан сахара
2 столовые ложки меда
1,5 столовых ложки сливочного масла
2 яичных белка
ванильный сахар
3/4 стакана изюма
1 стакан расколотых грецких орехов
1 столовая ложка рубленых апельсиновых цукатов

Для глазури:

1 стакан сахарной пудры
1 столовая ложка лимонного сока
1-2 столовые ложки кипящей воды

А также:

1 яйцо

Приготовление:

Промойте мак, обдайте его кипятком, оставьте на ночь. На следующий день приготовьте дрожжевое тесто по аналогичной технологии с бабкой, единственная разница – тесто для маковца должно быть более плотным. Дайте тесту подняться. Высушите мак и перемелите его на три раза. В сковороде растопите сливочное масло, добавьте сахар, мак, мед, изюм, орехи, апельсиновые цукаты. Обжаривайте эту массу на слабом огне при постоянном помешивании несколько минут. Снимите с огня. Когда масса остынет до комнатной температуры, вмешайте в нее взбитые в пену яичные белки и перемешайте. Разделите тесто и маковую смесь на три части. Раскатайте каждую часть теста на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности стола. Равномерно распределите по тесту маковую смесь, скатайте рулетом. Уложите рулет в длинную форму для выпечки (желательно с бортиками) швом вниз. Накрыв чистым полотенцем, поставьте рулет в теплое место, чтобы он поднялся. Перед выпечкой смажьте рулет яйцом, взбитым с 1 чайной ложкой молока. Выпекайте в духовке, разогретой до 180С, 35-40 минут. Готовность проверьте с помощью зубочистки – если она выходит из теста сухой, значит, рулет готов. Остывший рулет покройте глазурью.

СЕРНИК



Для теста:

230 г муки
0,5 стакана сахарной пудры
0,5 стакана маргарина
2 яичных желтка
тертая кожица одного лимона

Для сырной массы:

350 г домашнего сыра
1 ¼ стакана сахара
0,5 стакана сливочного масла
5 яиц
ванильный экстракт
0,5 стакана изюма
2-3 ст.л. рубленых апельсиновых цукатов

Для домашнего сыра:

1 л молока
12 яиц
1 ч.л. соли
1 ст.л. сахара

А также:

1 яичный белок

Приготовление:

Чтобы приготовить домашний сыр, подогрейте молоко, добавьте в него взбитые яйца, соль и сахар. Варите массу на минимальном огне, постоянно помешивая деревянной ложкой. Когда масса уплотнится и от нее отделится сыворотка, выложите сыр в марлю, которую поместите над кастрюлей, отцедите жидкость и туго завяжите марлю (с сыром внутри) в шар. Подвесьте марлю, чтобы с сыра полностью стекла остаточная жидкость. После чего сыр готов.

Для теста быстро смесите все указанные для него ингредиенты. Тесто вымесите до гладкости, заверните в фольгу и положите в холодильник на полтора часа.

Для сырной массы сбейте масло с сахаром в большой емкости, не переставая взбивать, добавьте по одному яичные желтки. Раскрошите домашний сыр, добавьте к массе, прибавьте ванильный экстракт и очень хорошо вымешайте, чтобы не было комочков. После этого введите в нее кусочки цукатов и промытый изюм.

Выньте тесто из холодильника, разделите его на две части. Раскатайте одну (большую) половину по величине формы, в которой будет выпекаться серник. Серник может быть как квадратной или прямоугольной формы, так и круглой. Выложите тесто в форму, сделайте несколько проколов вилкой и выпекайте в духовке, разогретой до 180С, 25 минут. Корж должен приобрести легкий золотистый цвет. Из оставшейся части теста нарежьте ленточки.

Белки взбейте в плотную пену и осторожно смешайте с сырной массой. Массу выложите поверх испеченного коржа (не вынимая его из формы), разровняйте. Ленточки из теста наложите на пирог в виде решетки. Смажьте взбитым белком. Поставьте пирог в духовку на средний уровень. Через несколько минут пирог будет готов. Остывший пирог выньте из формы, нарежьте порционными кусочками.

НИДЕРЛАНДЫ

Паасброд – хлеб, который на Пасху пекут в Нидерландах (Голландии). Этот сладкий хлеб с изюмом или смородиной, начиненный миндальной пастой, нарезают ломтиками и едят, намазав сливочным маслом.

ПААСБРОД



Для теста:

2 ч.л. сухих дрожжей
0,5 ч.л. сахара
1 стакан молока
1 ч.л. смеси корицы, имбиря и мускатного ореха
1 стакан смородины или изюма
1 ст.л. цукатов
1 ст.л. топленого масла
3 стакана муки

Для миндальной пасты:

1/3 стакана молотого миндаля
1/3 стакана мелкого сахара
1 яичный желток
1 ч.л. лимонного сока

Приготовление:

В теплом молоке (температуры тела) разведите дрожжи и сахар. Муку просейте вместе со специями в большую емкость, добавьте разведенные дрожжи. Все хорошо перемешайте, замесите тесто, накройте его чистым полотенцем и оставьте на полчаса в теплом месте. Введите в тесто нарезанные цукаты, смородину или изюм и топленое масло. Вымесите тесто на слегка присыпанной мукой поверхности, раскатайте его в прямоугольный пласт размерами 25х13 см.

Для приготовления миндальной пасты смешайте все компоненты. Миндаль предварительно ошпарьте кипятком, чтобы снять с него кожицу, слегка поджарьте на сухой сковороде и перемелите на несколько раз. Раскатайте пасту в жгут, соответствующий длине прямоугольного пласта теста. Положите пасту на тесто и закатайте ее. Края теста залепите, смажьте всю поверхность молоком, выложите на смазанный жиром противень, оставьте на некоторое время, чтобы тесто увеличилось в размере.

Выпекайте паасброд в разогретой до 200С духовке в течение 10 минут. После чего уменьшите жар до 160С и выпекайте еще 45 минут до равномерной золотисто-коричневой корочки.

Сладкий пасхальный хлеб, по форме напоминающий голубя, - *коломба ди паскуа* - выпекается практически в каждом регионе Италии. Другой традиционной выпечкой является *пастьера по-неаполитански*, этот хлеб готовили на земле Италии еще с языческих времен, но современная пасхальная версия пастьеры родилась благодаря монахиням древнего женского монастыря святого Григория армянского.

ПАСХАЛЬНАЯ ГОЛУБКА *Коломба ди Паскуа*



Для теста:

30 г дрожжей
600 г муки
6 яичных желтков
140 г кондитерского сахара
1 ч.л. лимонной цедры
1 ч.л. гранулированного сахара
соль
90 мл молока
120 г измельченных цукатов
90 г очищенного миндаля
200 г сливочного масла

Приготовление:

Распустите дрожжи в тепловатой воде, добавьте сюда 60 г муки. Замесите тугий комок теста, сделайте на нем сверху крестообразный надрез. Обкатайте комок в муке и поместите его в емкость, в которую налит стакан теплой воды. Оставьте на полчаса, периодически переворачивая тесто на другой бок.

Оставшуюся муку смешайте с пятью яичными желтками, 100 г размягченного сливочного масла, сахаром, лимонной цедрой, щепоткой соли и 90 мл теплого молока. Соедините массу с дрожжевым тестом, вымешивайте в течение 20 минут, пока тесто не станет гладким и упругим. Оставьте его в теплом месте, пока оно не увеличится на одну треть в объеме. После чего снова вымесите тесто, введя в него половину оставшегося масла небольшими порциями. Дайте тесту удвоиться в объеме. Вымешивая тесто в последний раз, введите в него оставшееся масло и кусочки цукатов.

Из теста сформируйте фигуру в виде голубя или поместите его в специальную форму. Оставьте на полчаса.

Тесто смажьте оставшимся яичным желтком, поверх выложите слой миндаля, слегка вжимая каждую миндалину в тесто, посыпьте сахарным песком. Выпекайте коломбу в разогретой до 190С духовке 15 минут, после убавьте жар до 160С, выпекайте еще минут 20.

Примечание: если у вас нет специальной формы для выпечки пасхальной голубки, выпекайте изделие в любой другой форме.

ПАСТЬЕРА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ



Для теста:

3 яйца
200 г муки
200 г сахара
200 г сливочного масла

Для начинки:

700 г рикотты (можно заменить творогом)
600 г сахара
400 г вареной пшеницы
80 г засахаренного апельсина
80 г засахаренного лимона
щепотка корицы
100 мл молока
30 г сливочного масла
5 яиц и 2 яичных желтка
1 ст.л. ванили
1 ст.л. апельсинового ликера
1 лимон

Приготовление:

Для теста смешайте муку с сахаром, насыпьте горкой, в центр выложите кусочки размягченного сливочного масла, яичные желтки и немного тертой кожицы лимона. Взбивая яйца вилкой, постепенно внесите в них всю муку и сахар. Быстро замесите тесто руками, сформируйте в шар, накройте чуть влажной салфеткой и поставьте в холодильник на 30 минут.

Пшеницу необходимо подготовить заранее: на 3 дня замочите ее в холодной воде, воду меняйте каждый день. Залейте свежей водой и варите в течение 15 минут, после чего добавьте горячее молоко, сливочное масло и тертую кожицу одного лимона, варите 10 минут на среднем огне, постоянно помешивая, пока масса не загустеет.

В другой кастрюле смешайте рикотту, сахар, 5 яиц и 2 желтка, ваниль, ликер и корицу. Взбейте массу до пастообразного состояния. Введите в нее кусочки засахаренных фруктов, смешайте пасту с пшеницей. Поставьте начинку в холодильник.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Выложите его в предварительно смазанную маслом круглую форму диаметром 30 см, закрыв при этом бортики формы. Излишки теста срежьте ножом. Остатки раскатайте в тонкие полосы. Выложите внутрь теста начинку из пшеницы и рикотты. Полосы теста выложите в виде решеточки поверх начинки, залепите края. Выпекайте в разогретой до 180°C духовке около 1 часа, до золотистого цвета. При подаче посыпьте пастьеру сахарной пудрой.

ГРЕЦИЯ

Чуреки и кулуракия, пожалуй, самая знаменитая пасхальная выпечка Греции. Чуреки это своеобразные плетенные куличи, как правило, украшенные пасхальными яйцами. Кулуракия – фигурное печенье, рецепт которого очень древний, он появился еще когда о сахаре в Греции ничего не знали. Но это, конечно же, не значит, что и сегодня кулуракия пекут без сахара.

ЧУРЕКИ



Для теста:

3 ¼ ч.л. сухих дрожжей
1/3 стакана сахара
1 стакан теплого молока
5,5 стаканов муки
1,5 ст.л. лимонной цедры
1,5 ст.л. анисовых семян
1 ч.л. соли
4 сырых яиц
3 яйца, сваренных вкрутую и окрашенных в красный цвет
6 ст.л. сливочного масла (растопленного и охлажденного)
1 яичный белок

Приготовление:

Разведите дрожжи и 1 столовую ложку сахара в теплом молоке (температуры тела). В отдельной емкости соедините вместе 4,5 стакана муки, оставшийся сахар, цедру, анис и соль. Добавьте 4 сырых яйца, дрожжевую смесь и топленое масло, замесите упругое тесто, при необходимости добавив недостающее количество муки. Переложите тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешайте его вручную (10-20 минут). Сформируйте из теста шар и поместите его в большую глубокую чашу. Тесто смажьте тонким слоем растительного масла. Накройте чистым полотенцем и поставьте в теплое место на час, тесто должно удвоиться в объеме.

Разогрейте духовку до 180C/350F. Тесто выложите на рабочую поверхность, разделите на три равных части, из которых раскатайте средней толщины жгуты равной длины. Сплетите из них косу, которую заключите в круг. Выложите на противень. Крашеные яйца на равном промежутке друг от друга воткните в косу, накройте тесто полотенцем и оставьте еще на 40 минут.

Перед выпечкой смажьте хлеб взбитым белком. Выпекайте примерно 30 минут или пока выпечка не приобретет приятный золотистый цвет.

КУЛУРАКИА



Для теста:

350 г сливочного масла
6 яиц и 1 желток
500 г сахара
6 ч.л. разрыхлителя
1 ч.л. пекарской соды
сок половины лимона
2 ч.л. ванильного экстракта
1 кг муки

Приготовление:

Взбейте размягченное сливочное масло с сахаром, добавив по одному яйца. Взбивайте до тех пор, пока сахар полностью не растворится, и масса не приобретет гладкую консистенцию.

Разрыхлитель и соду соедините с 2 стаканами муки и добавьте к маслу. Перемешайте, введите в тесто сок лимона и ванильный экстракт, замесите мягкое, плотное тесто, добавив недостающее количество муки. Готовое тесто оставьте на полчаса при комнатной температуре, накрыв чистой салфеткой.

Тесто разделите на небольшие кусочки размером с грецкий орех, раскатайте каждый кусочек в длинный жгут, сложите посередине, концы переплетите. Или сформируйте печенье в виде буквы S или O. Выложите кулуракиа на смазанный маслом противень, смажьте печенье яичным желтком, взбитым с 1 ч.л. воды. Выпекайте в духовке при температуре 175С пока печенье не приобретет золотисто-коричневый цвет.

Английскую Пасху трудно представить без *торта-симнеля* и *крестовых булочек*. Торт-симнель - фруктовый торт, покрытый миндальной пастой, украшается он довольно просто, но символично – по периметру торта выкладываются 11 марципановых шариков, символизирующих 11 апостолов (исключая Иуду Искарюта).

ТОРТ-СИМНЕЛЬ



Для теста:

¾ стакана несоленого сливочного масла
1 ¾ стакана сахарного песка
4 яйца
2 стакана просеянной муки
1 ч.л. соли
1 стакан ягод смородины
1/3 стакана измельченных лимонных цукатов
1/3 стакана измельченных апельсиновых цукатов
2,5 стакана миндальной пасты
11 марципановых шариков

Для миндальной пасты:

1,5 стакана молотого миндаля
1 стакан сахарного песка
2 яичных белка
¼ ч.л. миндального экстракта

Приготовление:

Чтобы приготовить миндальную пасту, смешайте молотый миндаль с сахаром и яичными белками. Вымесите до однородности, добавьте миндальный экстракт. До использования держите в герметично закрывающейся емкости.

В большой миске взбейте сливочное масло с сахаром, не прекращая взбивать введите по одному яйца. Муку еще просейте, смешайте с солью и постепенно добавляйте к маслу. Введите смородину и кусочки цукатов, предварительно слегка пересыпав их мукой.

Круглую форму диаметром 20 см смажьте маслом и выложите провощенной бумагой. Выложите половину теста. Часть миндальной пасты раскатайте в круг по величине формы, положите сверху на тесто, заполните форму оставшимся тестом.

Духовку предварительно разогрейте до 180С. Выпекайте торт около 1 часа, до золотистой корочки. Верх торта выложите кругом из оставшейся миндальной пасты и украсьте 11 миндальными шариками.

КРЕСТОВЫЕ БУЛОЧКИ



Для теста:

450 г муки
1 ч.л. соли
1 ч.л. смеси мускатного ореха, имбиря и кориандра
1 ч.л. молотой корицы
50 г маргарина
10 г сухих дрожжей
75 г кишмиша
25 г тертой цедры лимона и апельсина
50 г сахарной пудры
225 мл молока
1 яйцо

Для крестов:

1 ст.л. муки
2 ст.л. сахара

Приготовление:

Муку, соль и специи просейте в большую миску, разотрите все с кусочками маргарина. Добавьте дрожжи, кишмиш, цедру и сахар. Теплое молоко взбейте с яйцом и влейте в мучную смесь. Хорошо перемешайте. Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность и вручную вымесите тесто в течение 10 минут.

Разделите тесто на 12 частей по 75 г каждая и скатайте каждую в шарик. На смазанный маслом противень выложите шарики теста на некотором расстоянии друг от друга. Накройте чистым полотенцем и оставьте в теплом месте на полтора часа.

Для «крестов» смешайте муку с сахаром и 1,5 ст.л. воды. Получившееся тесто выложите в кондитерский мешок и нарисуйте с его помощью на каждой булочке по кресту. Выпекайте 25 минут в разогретой до 200°C духовке.

ФИНЛЯНДИЯ

Самой необычной пасхальной выпечкой славится Финляндия: национальное блюдо **МЯММИ** – темно-коричневая «каша» из солода, ржаной муки и воды – традиционно готовится в берестяных или картонных коробах. Блюдо это необычно как на вид, так и на вкус, и неудивительно, что даже среди финнов нет общего мнения по поводу него. Кто-то любит мямми, кто-то ненавидит. Но мямми не единственная выпечка, которая готовится к Пасхе. Существует множество сладких пасхальных хлебов, наподобие русских куличей, например, **ПААСИАСЛЕЙПА**.

ПААСИАСЛЕЙПА



Для теста:

6 стаканов муки
¾ стакана сахара
20 г сухих дрожжей
2 ст.л. апельсиновой цедры
1 ч.л. лимонной цедры
1 ч.л. молотого кардамона
0,5 ч.л. соли
¾ стакана молока
0,5 стакана воды
0,5 стакана сливочного масла
2 яйца (комнатной температуры)
1 стакан рубленых фиников
0,5 стакана миндаля
сахарная глазурь

Приготовление:

В большой миске соедините 1,5 стакана муки, сахар, сухие дрожжи, апельсиновую и лимонную цедру, кардамон и соль. Молоко, воду и сливочное масло соедините и немного подогрейте (до 48-50С). Постепенно влейте молоко в подготовленные сухие ингредиенты. Хорошо смешайте массу с помощью миксера (2 минуты). Добавьте яйца и 0,5 стакана муки, сбивайте миксером на высокой скорости 2 минуты. При необходимости добавляйте муку, чтобы тесто получилось мягким и упругим. После чего переложите тесто на присыпанную мукой поверхность, вымешивайте вручную 8-10 минут. Положите тесто в круглую миску, смазанную растительным маслом, покройте тонким слоем масла тесто. Накройте чистым полотенцем, поставьте в теплое место примерно на час, чтобы тесто за это время вдвое увеличилось в объеме.

Тесто выложите на присыпанную мукой рабочую поверхность. Вымесите его еще раз, введя при этом половинки миндаля и рубленые финики. Разделите тесто пополам, сформируйте в два шара. Каждый шар теста уложите в смазанные жиром или маслом круглые формы (20 см в диаметре). Накройте полотенцем, оставьте в теплом месте на 1 час. После чего выпекайте хлеб в духовке, разогретой до 180С в течение 35-40 минут. Готовые хлеба слегка остудите, выньте из форм, остудите и полейте сахарной глазурью.

МЯММИ



Для теста:

3,5 л воды
1 кг ржаной муки
¼ кг солода
2 ст.л. сахарного сиропа
2 ч.л. соли
2 ст.л. цедры апельсина

Приготовление:

В большой чайник налейте 1,5 л воды, нагрейте примерно до 60С. Добавьте муки и солода столько, чтобы по консистенции получилась как негустая овсяная каша. Добавляя муку с солодом, не прекращайте помешивать. Густую массу накройте крышкой и оставьте в теплом месте на 1 час.

Через час перемешайте массу, влейте 1 л горячей воды, добавьте еще немного муки и солода и поставьте в теплое место еще на 1 час. Перемешайте массу, добавьте еще один литр воды и оставшуюся муку и оставшийся солод. Снова оставьте на 1 час в теплом месте.

Поставьте массу на огонь, доведите до кипения, добавьте соль, апельсиновую цедру и сахарный сироп. Варите 30 минут при постоянном помешивании. После выложите массу в подготовленные формы, которые предварительно следует ополоснуть холодной водой (традиционно для мямми используются берестяные короба, но вы можете воспользоваться обычной формой для выпечки). Сверху посыпьте небольшим количеством сахара и поставьте в духовку (100С) на 3 часа.

Мямми остудите и подайте с сахаром и сливками.