



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

От Страстной седмицы до Пасхи

На нынешний апрель приходятся две последних недели Великого Поста – неделя Марии Египетской и Страстная седмица. На последние дни перед Пасхой приходится особо строгий пост, расписанный как по нотам: *Великий Понедельник, Вторник, Среда* – нельзя есть горячую пищу и масло, *Великий Четверг* – разрешается вареная пища, постное масло и вино, *Великая Пятница* – полный пост без вкушения еды (дозволяется лишь хлеб и вода после захода солнца), *Великая Суббота* – можно вкушать хлеб, сухофрукты, маслины и вино. Так предписывает церковный устав. Но мы, в силу наших немощей и забот, обычно избираем менее строгую меру поста (по благословению духовника).

А вот как писал о посте Иван Шмелев:

«Все домашние очень строги, и в затрапезных платьях с заплатками, и мне велели надеть курточку с продранными локтями. Ковры убрали, можно теперь ловко кататься по паркетам, но только страшно. Великий пост: раскатишься – и сломаешь ногу. В буфете остались самые расхожие тарелки, с бурыми пятнышками-щербинками, – великопостные. В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, – такая прелесть. Я хватаю щепотками – как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно? Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, «кресты» на Крестопоклонной... Мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила рябиновая, постный сахар – лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жареная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком по субботам... а кутья с мармеладом в первую субботу, какое-то «коливо»! А миндальное молоко с белым киселем, а киселек клюквенный с ванилью, а... великая кулебяка на Благовещение, с вязигой, с осетринкой! А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая, сладкая-сладкая «рязань»... а «грешники», с конопляным маслом, с хрустящей корочкой, с теплою пустотой внутри!.. Неужели и там, куда все уходят из этой жизни, будет такое постное! И почему все такие скучные? Ведь все – другое, и много, так много радостного. Сегодня привезут первый лед и начнут набивать подвалы, – весь двор завалят. Поедем на Постный рынок, где стон стоит, великий грибной рынок, где я никогда не был... Я начинаю прыгать от радости, но меня останавливают:

– Пост, не смей! Погоди, вот сломаешь ногу.

Мне делается страшно. Я смотрю на Распятие. Мучается, Сын Божий! А Бог-то как же... как же Он допустил?..

Чувствуется мне в этом великая тайна – Бог».





Вот и мы с вами поговорим прилежно в эти последние постные недели!

Хочу предложить вам **старый рецепт рассольника с белыми грибами**. Его лучше сварить до Страстной седмицы.



Рассольник, как известно, блюдо древнерусское. Это не что иное, как вкуснейший кисло-солоноватый суп, основой которого являются обычные солёные огурцы. Вариантов рассольника можно найти немало. На всей огромной территории Руси, в каждом её селении, существует свой, «единственно правильный» рецепт. И каждая хозяйка, разумеется, готовит рассольник на свой собственный манер, тоже «единственно правильный».

В этом рассольнике мы используем белые грибы (можно сушеные или быстрой заморозки) – 1 стакан или 1 щедрая горсть (30-40 г), 1/2 стакана перловой крупы, 3-5 солёных огурцов, 1 стакан огуречного рассола, 1 среднюю морковь, корень петрушки, 3 средних размеров картофелины, лук репчатый – 2 штуки, 2 зубчика чеснока, 15-20 грамм петрушки, 3 столовых ложки растительного масла, соль по вкусу и вода (для замачивания грибов – 2 полных стакана и для рассольника – 1-1,2 литра). Вместо корня петрушки можно использовать пастернак или корень сельдерея.

Сушеные грибы заливаем холодной водой минимум на 2-3 часа (или замочим на ночь). Замоченные грибы нужно достать из воды и мелко нарезать острым ножом. Воду, в которой замачивались грибы, процедить через мелкое сито и перелить в кастрюлю, в которой готовится рассольник. Сюда же, к процеженному грибному настою, бросить уже нарезанные грибы и долить 1 – 1,2 литра воды. Перловую крупу хорошенько промыть в холодной воде, после чего всыпать в кастрюлю к грибам. Морковь и корень петрушки нарезать соломкой, репчатый лук и чеснок – мелкими кубиками, зелень петрушки – нарубить, огурцы – натереть на крупной тёрке и затем дополнительно немного порезать ножом, чтобы не было слишком длинных и крупных кусков. Помыть и очистить картофель; нарезать некрупными, более-менее одинаковыми кусочками. Можно залить его холодной водой во избежание потемнения.

Поставьте кастрюлю с грибами и перловкой на огонь. Доведите до кипения, после чего уменьшите огонь до минимума и варите 20 минут, приоткрыв крышку. В самом начале варки образуется немало пены, которую можно снимать с помощью шумовки. Между тем разогрейте в сковороде на среднем огне растительное масло, добавьте лук и чеснок. Готовьте 5-7 минут до мягкости лука, затем добавьте морковь и корень петрушки. Перемешайте всё хорошенько и готовьте ещё около 5 минут, после чего добавьте огурцы, опять-таки тщательно перемешайте, и продолжайте готовить ещё 5-7 минут. Снимите сковородку с заправкой с огня. Подсолите грибной бульон, добавьте туда нарезанный картофель и овощную заправку. Перемешайте, доведите до кипения, затем уменьшите огонь и готовьте на маленьком огне 10 минут, чуть приоткрыв крышку. Через 10 минут добавьте тёплый огуречный рассол, снова доведите до кипения, уменьшите огонь и продолжайте готовить ещё 10 минут. Проверьте





рассольник на соль и выправьте, если есть необходимость. Всыпьте нарубленную зелень петрушки, перемешайте всё и уберите кастрюлю с огня. Оставьте рассольник в покое под крышкой для настаивания хотя бы на 10-15 минут. Подавать рассольник надо, посыпав в тарелке нарубленной зеленью. Также, по желанию, можно приправить и свежемолотым чёрным перцем. Но самый вкусный рассольник получается, когда готовим его с молитвой.

А на Пасху, конечно, печем кулич! Кулич – это домашний, семейный артос. Мы освещаем его в храме, а дома ставим в центре стола и ощущаем, что Христос с нами за этим столом. С нами Его любовь.

Пасха творожная готовится в форме пирамидки, которая напоминает нам восхождение Христа на Голгофу; пасха – это Голгофа, где Христос был распят. Почему пасха готовится из творога, объясняет митрополит Вениамин (Федченков): «Немногие капли крови (Христовой) воссоздают целый мир, и для всех людей делаются тем же, чем бывает закваска для молока, собирая и связуя нас воедино».



И еще один смысл в этом сладком творожном блюде. Молоко и мед текут в Земле Обетованной, и значит, пасха – это символ нашего пребывания с Господом.

А вот и рецепт вкусной **малиново-творожной пасхи**. Это будет самая вкусная пасочка, которую вы когда-либо пробовали! Готовится она из свежих ягод малины, а рецепт ее простой: ни варить, ни заваривать ничего не нужно.

Берем *творог – пол кило, сметана – 30-40 г, сахар – 150 г, малина – 150 г*. Малину разморозим и добавим к ней столовую ложку сахара или меда.

Проварим малину, пока она не пустит сок. Творог выложим в миску. К нему добавляем малину, которую обязательно перетрем через сито. Туда же добавим сахар и сметану. После этого, используя погружной блендер, сделаем творог однородным. Выложим его в пасочницу, застеленную марлей. Через сутки перевернем пасху на блюдо, снимем марлю и подадим ее к столу. Не забудьте украсить ее цветной присыпкой!

А вот вам **царская пасха**. Для ее приготовления потребуется: *800 г 11%-ного творога, 200 г ванильной творожной массы, 100 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 200 г различных сухофруктов (изюма, кураги, чернослива), 100 г различных цукатов (лимон, апельсин, имбирь), 100 г ликера «Амаретто» и 120 г 20%-х сливок*. Сухофрукты нужно вымыть, обсушить, нарезать вместе с цукатами мелкими кубиками, залить ликером и оставить на 1 час. Творог вместе с размягченным сливочным маслом и ванильной творожной массой пропустить через сито. Добавить цукаты и сухофрукты с ликером (в котором они были замочены) и все тщательно перемешать. Сливки с сахарной пудрой взбиваем миксером в густую пену и аккуратно соединяем с творожной массой. Получившуюся массу укладываем в форму и убираем в холодной место на 8 часов. Пасха готова.

Приятного аппетита!

Ирина Тронина

