

# Готовимся к Пасхе: печем куличи

## «ВЕЧЁРКА» ПРЕДЛАГАЕТ САМЫЕ ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ

Завтра — Чистый четверг, в который, согласно православным традициям, начинаются приготовления к празднованию Пасхи. Четверг называется чистым, потому что в старину именно в этот день полагалось делать капитальную уборку дома. Считалось, что ни в пятницу, ни в субботу никакими хозяйственными делами уже нельзя заниматься. В четверг положено также и куличи печь, готовить творожную пасху, красить яйца.

Конечно, все это можно купить в магазине, но кулич, испеченный своими руками, всегда несравненно вкуснее, такое угощение делает праздник еще радостнее. Несложными рецептами пасхальных куличей с «Вечёркой» поделились прихожане храма Митрополита Петра Московского на Роменской. Однако надо учесть, что на выпечку кулича даже по самому простому рецепту придется потратить целый вечер, и тут главное — желание. Готовить куличи надо в хорошем настроении, со светлыми мыслями — это обязательное условие.



Приготовление и освящение куличей — одна из самых главных пасхальных традиций.

### МАМИН КУЛИЧ

Рецепт этого кулича достался Наталье ВАНИНОЙ от ее мамы, поэтому он так и называется.

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста: 250 мл молока, 5 г сухих дрожжей, полкило муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 150 г изюма, половина чайной ложки ванильного сахара.

Для глазури: 1 белок, 50 г сахара, горстка цукатов и орехов.

В ПОДОГРЕТОМ, чуть теплом молоке растворяем дрожжи. Добавляем 250 г муки. Как следует размешиваем. Накрываем емкость с тестом полотенцем и ставим в теплое место.

Пока опара доходит — она должна увеличиться в объеме вдвое, на что потребуется примерно 30 минут, — занимаемся яйцами. Отделяем белки от желтков. Желтки растираем добела с сахаром и ванильным сахаром. Белки взбиваем, добавив в них щепотку соли.

В подошедшую опару добавляем растертые с сахаром желтки, тщательно перемешиваем. Затем добавляем белки и снова перемешиваем. Добавляем также размятленное сливочное масло и оставшуюся муку. Может быть, ее понадобится чуть больше или меньше, важно добиться нужной консистенции теста.

Замешиваем тесто. Это нужно делать тщательно, не торопясь. Тесто для кулича должно быть не слишком жидким и не крутым, один из признаков правильного теста — при разрезании ножом оно к нему

не прилипает. Оно не должно прилипать ни к рукам, ни к столу или посуде, в которой его вымешивают.

Затем на час оставляем тесто в теплом месте, чтобы дать ему еще подняться. Тем временем замачиваем изюм в теплой воде минут на 15, после чего воду сливаем.

В подошедшее тесто добавляем изюм, тщательно перемешиваем и снова ставим тесто в теплое место.

Лучше делать не один большой кулич, а два-три небольших, тогда будет гарантия, что они хорошо пропекутся. Формы для куличей можно купить в магазине. Формы смазываем маслом, выкладываем тесто примерно на 1/3 высоты формы. Накрываем пищевой пленкой или полотенцем и даем тесту еще раз подняться уже в формах.

Ставим формы в разогретую до 180 градусов духовку, выпекаем до готовности примерно 35 — 40 мин. Готовность проверяем зубочисткой. Проткнем кулич: если зубочистка остается сухой, на ней нет прилипшего теста — кулич готов.

Пока кулич выпекается, готовим глазурь. Взбиваем белки, добавив щепотку соли, до пены. Затем добавляем сахар и продолжаем взбивать белки до состояния, когда приданная венчиком фигура не расплывается.

Полученной глазурью смазываем горячие куличи и украшаем измельченными орехами и цукатами.

### НЕСКОЛЬКО ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ

- Тесто готовьте в теплом месте, без сквозняков. Используйте только свежие продукты.
- Чтобы кулич получился ароматным, в тесто можно добавить в соответствующих пропорциях цедру лимона, миндаль, кардамон, корицу, шафран, мускат, розовое масло, ваниль.
- Тесто для классического кулича должно подниматься минимум три раза: сначала поднимается опара, после добавления в нее остальных ингредиентов тесто снова поднимается и увеличивается в объеме вдвое, в третий раз тесто поднимается перед выпечением, в формах.
- После того как тесто подойдет в третий раз, оно должно заполнять не более 3/4 формы для выпечки.
- Время выпекания кулича зависит от его размеров: до 1 кг — 30 мин., 1 кг — 45 мин., 1,5 кг — 1 час, 2 кг — 1,5 часа.

### КУЛИЧ СКОРОСПЕЛЫЙ ДУШИСТЫЙ

Рецепт собственного сочинения от Натальи ПОНОМАРЕВОЙ.

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г сахара, 125 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 3 яйца, 100 г масла сливочного, 500 г муки, 70 г изюма, 70 г кураги, ваниль по вкусу, 1 ч. ложка цедры лимона.

ОТДЕЛЯЕМ желтки от белков, растираем желтки с сахаром добела, соединяем с растопленным и остывшим сливочным маслом, солью и половиной теплого молока. Постепенно засыпаем, помешивая, в эту смесь муку и замешиваем тесто.

Разводим дрожжи в теплом молоке, ждем, пока они поднимутся. Соединяем дрожжи с тестом и тщательно вымешиваем, добавив в конце взбитые белки. Оставляем тесто максимально подниматься. После чего добавляем в тесто сладкую начинку: ваниль, изюм, курагу и цедру лимона. Тщательно все перемешиваем.

Формы для выпечки смазываем маслом и наполняем на 2/3 тестом. Даем тесту подняться еще раз. Выпекаем в разогретой духовке 35 — 40 минут. Готовность проверяем зубочисткой.

Для приготовления глазури: 4 столовые ложки молока кипятим, засыпаем в кипящее молоко полстакана сахара, кипятим на медленном огне до загустения и сразу же покрываем этой глазурью испеченные куличи.

Подготовила Светлана ЯКОВЛЕВА, фото Натальи ЧАЙКИ

**ЗАО «Фирма «ЭСТ»** сообщает о проведении открытого аукциона по продаже не востребовавшего с хранения имущества, принадлежащего ООО «Белроспродукт» древесного угля.

- Уголь древесный ВВQ Premium (короб 3 кг) — 10 290 кг.
- Уголь древесный ВВQ Premium (мешки 5 кг) — 39 660 кг.

Согласно отчету об оценке ООО «Гранд-Аудит» рыночная стоимость отчуждаемого имущества составляет:

- Уголь древесный ВВQ Premium (короб 3 кг) — 10 290 кг — 43 200 руб.
- Уголь древесный ВВQ Premium (мешки 5 кг) — 39 660 кг — 143 000 руб.

Стартовая цена аукциона составляет 186 200 руб. Шаг аукциона составляет 20 тыс. руб. Победителем считается лицо, предложившее наибольшую цену за продаваемое имущество. Задаток по аукциону составляет 50 тыс. рублей. Задаток для участия в аукционе должен быть внесен на расчетный счет организатору аукциона ЗАО «Фирма «ЭСТ» не позднее чем за две недели до проведения аукциона. Внесенный задаток зачтется в качестве части покупной цены при расчетах между победителем аукциона и ЗАО «Фирма «ЭСТ».

**Дата и время проведения: 10 часов 12 мая 2015 года.**

**Место проведения: г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны, 295, лит. Б.**

**Тел. для справок 327-47-17.**

Телефон  
отдела рекламы **325-39-81.**

Организатор торгов конкурсный управляющий Рощин Михаил Михайлович (ИНН 770301961890, 123242, г. Москва, а/я 39; mimi@torgi@gmail.com), член НП «СМиАУ», сообщает, что торги по продаже имущества ООО «Русская инвестиционно-финансовая компания» (ОГРН: 1037843004011, ИНН: 7825427484, адрес местонахождения: 191002, г. Санкт-Петербург, ул. Марата, д. 31), назначенные на 03.04.2015 по лоту №1, не состоялись по причине отсутствия заявок. Порядок проведения повторных торгов опубликован в газете «Коммерсантъ» №31 от 21.02.2015, стр. 44.

www.vppress.ru

Учредитель и издатель —  
ООО «Издательский дом  
«Вечерний Петербург».

Газета зарегистрирована  
Управлением Федеральной  
службы по надзору  
за соблюдением законодательства  
в сфере массовых коммуникаций  
и охране культурного наследия  
по Северо-Западному  
федеральному округу.  
Свидетельство ПИ № ФС2-7738  
от 27.09.05.

Генеральный директор  
Михаил ШКОДА

Главный редактор  
Константин МИКОВ

Первый заместитель  
главного редактора  
Игорь ЧЕРЕВКО

Заместитель  
главного редактора  
(редактор  
пятничного выпуска)  
Алла КАЗАКЕВИЧ

Заместитель  
главного редактора  
(редактор сайта)  
Алексей ЗУБАРЕВ

Отдел «Город»  
Алла РЕПИНА

Отдел информации  
Оксана ЕРМОШИНА

Отдел культуры  
Зинаида АРСЕНЬЕВА

Отдел спорта  
Владислав ПАНФИЛОВ

Подписные индексы  
54980 — основной выпуск  
(с понедельника по пятницу)  
54981 — пятничный выпуск  
(с приложениями «Этажерка»  
и «Плюс ТВ»)

Рукописи, присланные  
в редакцию,  
не рецензируются  
и не возвращаются.

Товары и услуги, рекламируемые  
в этом номере, имеют необходимые  
лицензии и сертификаты.  
Ответственность за сведения,  
публикуемые в рекламных  
объявлениях, несет рекламодатель.

Претензии по доставке газеты:

УФСП СПб (почта) —  
тел. 312-52-33, 312-52-49.



Отпечатано в типографии  
ООО «Фирма «Курьер».  
196105, Санкт-Петербург,  
Благодатная ул., д. 63.

Тираж — 10 025

Время подписания номера в печать  
по графику — 20.00.

Номер подписан в 20.00.

№ заказа 1178

Распространение:

ЗАО «Роспечать», ООО «Метропресс»,  
ООО «Союзпечать»,  
Красногвардейское МРА  
«Союзпечать»,  
ООО «ПРЕССА», ООО «НИКА»,  
ООО «Петропресс»,  
ООО «Облпресса»,  
МУП «Тоснопечать»,  
все почтовые отделения Санкт-  
Петербурга  
и Ленобласти, поезд повышенной  
комфортности «Мегаполис»,  
ЗАО «Нева-Пресс».

Редакция и издатель:

197101, СПб,  
ул. Мира, д. 34, лит. А.  
Телефон/факс 334-35-64.

E-mail: gazeta@vppress.ru

Распространение:

телефон 334-35-58,

тел./факс 334-35-57.

Рекламная служба:

телефон 325-39-81

e-mail: reclama@vppress.ru

PR-служба:

телефон 644-50-19

Цена свободная

