

Пасхальный стол

Кулич пасхальный

Состав: мука - 700-1000 г, молоко - 1,5 стакана, яйца - 6 шт, сливочное масло 150-200 г, сахар - 1,5-2 стакана, дрожжи - 40-50 г, щепотка соли, изюм, цукаты, миндаль - по 50 г, ванилин или ванильный сахар.

Для глазури: белок - 1 шт, сахарная пудра - 0,5 стакана, сок лимона - 1 десертная ложка.

В теплом молоке растворить столовую ложку сахара и дрожжи. Постепенно добавить примерно 150-200 грамм просеянной муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть чистым полотенцем и поставить опару в теплое место.

Белки отделить от желтков. Белки убрать в холодильник. Желтки растереть с сахаром. Масло растопить и охладить.

Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее желтки растертые с сахаром (один желток оставить для смазывания), растопленное масло (охлажденное до температуры тела), соль, ванильный сахар или ванилин - все перемешать.

Охлажденные белки взбить в пену. Осторожно ввести белки и оставшуюся муку. Тесто вымешивать миксером с винтовыми насадками (специальные насадки для теста), пока не появятся пузырьки воздуха в тесте - это значит, что тесто достаточно обогатилось кислородом и вымешивание можно прекратить. Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды (по консистенции тесто жиже, чем на пироги, но гуще, чем на оладьи). Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема.

Когда оно поднимется и увеличится в объеме в несколько раз, добавить изюм (промытый, просушенный и обваленный в муке), цукаты, нарезанные кубиками, и, очищенный и мелко нарубленный миндаль.

Тесто вымесить 5 минут и снова поставить в теплое место для подъема. Подошедшее тесто разложить в подготовленные формы, дать тесту еще раз подняться и смазать верх кулича желтком. Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на 1/3 высоты, для более плотного - на 1/2 высоты.

Выпекать куличи при температуре 180 градусов в течение 40-60 минут (в зависимости от размеров куличей).

Во время выпечки форму с куличом надо осторожно поворачивать, но не трясти.

Чтобы верх кулича не подгорел, после того, как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченным водой. Готовность кулича проверяют воткнув в него тонкую деревянную палочку: если воткнутая палочка сухая, то кулич готов, а если на ней будет тесто - кулич сырой.

После охлаждения кулич можно покрыть глазурью или взбитыми яичными белками.

Готовые куличи сложить в большую, застеленную полотенцем, кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в теплое место на ночь (например, к батарее) - куличи должны дозреть.



С 6 апреля начнется последняя неделя Великого поста, именуемая Страстной Седмницей. Православные христиане всего мира готовятся встретить светлый праздник Пасхи. Предлагаем нашим читательницам рецепты пасхальных блюд.

Пасха шоколадная

Состав: 150 г шоколада с содержанием какао не менее 75%, 1 кг жирного нежирного творога, 200 мл сливок жирностью 35%, 120 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 желтка, 1 ч. л. натертой апельсиновой цедры.

Творог протрите через сито 2 раза. Взбейте 100 г сливочного масла миксером до состояния мягкого крема, добавьте творог и еще раз взбейте. На водяной бане взбейте желтки с сахарной пудрой, пока масса не увеличится в объеме и не посветлеет. Добавьте взбитые желтки в творожную массу.

Разломайте 100 г шоколада на кусочки и положите в миску. Добавьте оставшееся сливочное масло. Поставьте миску на кастрюлю с кипящей водой и, помешивая, растопите шоколад. Слегка остудите. Оставшийся шоколад порубите на маленькие кусочки.

Вмешайте расплавленный шоколад в творожную массу, добавьте кусочки шоколада и апельсиновую цедру. Взбейте сливки. Аккуратными движениями соедините взбитые сливки с творожной массой.

Застелите форму для пасхи тремя слоями марли. Выкладывайте творожную смесь столовой ложкой, хорошо прижимая к стенкам формы. Когда форма будет полностью заполнена, накройте творог свободными краями марли и подверните их. Поставьте форму с пасхой на тарелку или в узкую миску. Сверху положите блюдечко и поставьте гнет. Поместите всю конструкцию в холодильник. Следите за количеством стекающей сыворотки в тарелке и периодически сливайте ее. Пасха должна простоять под гнетом 24 ч.

КАК КРАСИТЬ ЯЙЦА

❖ Для окраски яиц лучше всего использовать луковую шелуху, которую собирают заранее. В зависимости от цвета шелухи окраска яиц получается от светло-рыжей до темно-коричневой. Если вы хотите, чтобы цвет был более насыщенным, шелуху надо взять побольше, и варить ее около получаса до того, как в отвар опустите яйца. Почти что фиолетовые яйца получаются от шелухи красного лука. Красить можно и березовыми листьями или пищевыми красителями.

❖ Чтобы яйца при варке не лопнули, их надо около часа подержать в тепле или при комнатной температуре, при варке в воду можно добавить столовую ложку соли.

❖ В некоторых семьях хранится обычай крашения яиц «в крапинку». Для этого мокрые яйца обваливают в сухом рисе, заворачивают в марлю (концы марли надо плотно завязать ниткой, чтобы рис прилип к яйцу) и



далее варят в луковой шелухе обычным способом.

❖ Чтобы окрашенные яйца блестели, их вытирают насухо и смазывают подсолнечным маслом.

❖ Можно варить яйца, обмотанные разноцветными нитками, тогда на них получаются интересные разводы.

❖ Чтобы яйца были покрашены изнутри, а не снаружи, нужно отварить их 3 минуты, потом достать и в некоторых местах проткнуть скорлупу иголкой, а затем кипятить еще 1-1,5 в крепкой заварке с добавлением гвоздики, корицы и кориандра.

❖ Чтобы быстро окрасить яйца, отварите их в течение 10 мин с каким-нибудь овощем: шпинат (зеленый) или порезанная свекла (ярко-красный цвет). Для мраморного эффекта, оберните яйца в луковую шелуху и сверху завяжите каким-нибудь хлопчатобумажным материалом.



Дорогую сваху Татьяну МАЛЬЦЕВУ сердечно поздравляем с юбилеем!

Хотим успехов пожелать во всем, Сама судьба пусть в жизни помогает.

И за одним хорошим, добрым днем, Другой, еще прекрасней, наступает!

Пусть все, кто дорог, счастливо живут. Ведь счастье близких очень много значит.

Пусть в жизни встречи радостные ждут, Любви, здоровья и большой удачи!

Лена, Вова

Оконная компания ВИТОПЛАСТ

- * Окна и двери из ПВХ и AL
 - * Стальные двери
 - * Отделка балконов и лоджий под ключ
- Бесплатный замер, монтаж по ГОСТу
СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО
БОЛЬШИЕ СКИДКИ!!!
с.Перемышль. Телефоны: 8-910-864-49-47, 8-910-864-50-19.

7-3

В компании «КОМФОРТНЫЕ ОКНА»

ДЕЙСТВУЕТ АКЦИЯ «ВЕСЕННЯЯ СКИДКА»

при заказе изделий из ПВХ, дарим скидку до 35% гарантированные подарки при заключении договора.

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО.
Изготовление окон ПВХ любой сложности. Жалюзи. Стальные двери.

с.Перемышль, пл.Свободы, д.2, ТЦ «Рубин», 2 этаж.
Тел. 8-910-522-77-66. www.комфорт-окно.рф

4-1



РИТУАЛЬНЫЕ УСЛУГИ

БЕСПЛАТНЫЙ ВЫЕЗД КРУГЛОСУТОЧНО

8 (800) 333-66-34

- бесплатные похороны за счёт государства
 - перевозка умершего и сохранение в морге
 - организация похорон и кремации
 - ограды, памятники, благоустройство
- Перемышль, ул. Ленина, 48 | www.ritual-service.com

4-3

РИТУАЛЬНАЯ 8-903-636-58-56
КОМПАНИЯ 8-903-636-52-23
«СТЕЛЛА» (4842) 59-58-56

село Перемышль,
ул. Площадь Свободы, д. 2. офис 14.

- * Полный комплекс ритуальных услуг.
- * Организация похорон. Кремация.
- * Специализированный катафальный транспорт

Изготовление и установка:
ПАМЯТНИКОВ, ЦВЕТОЧНИЦ, ОГРАД.
Рассрочка платежа

4-1

Инф. на момент публ.

«Наша жизнь»

выходит по средам и субботам

Учредитель: Администрация
муниципального района «Перемышльский район».
Издатель: МАУ "Редакция газеты муниципально-
го района "Перемышльский район"
"Наша жизнь" Калужской области

Главный редактор Т.И.МАЛОВА.

Телефоны: редактора - 3-15-72;
секретариата, бухгалтерии - 3-13-82;
компьютерный отдел - 3-19-78.

Адрес редакции и издателя:
249130, Калужская область,
с.Перемышль,
пл.Свободы, д.1.

E-mail: irida_per@mail.ru
сайт: [http://www.admoblkaluga.ru/
sub/smi/pressa/peremyshour/](http://www.admoblkaluga.ru/sub/smi/pressa/peremyshour/)

Номер набран и сверстан в редакции газеты
«Наша жизнь».
Отпечатан КРОФИСМК «Губерния»
- 248540 г.Калуга, пл. Старый Торг, 5.

Подписан к печати по графику - в 16.00.
Фактически - 16.00.
Объем 2 п.л. Индекс 51765
Тираж 1240 Заказ

Мнение редакции и автора
могут не совпадать. Редакция не
вступает в переписку с авторами,
не рецензирует и не возвращает
заказанные ею материалы. Ответственность за содержание
рекламы, объявлений, поздравлений несет заказчик.

Материал со значком R публикуется на коммерческой основе,
ответственность за содержание
текста несет рекламодатель.