

Во сколько сибирякам обойдется шафранный кулич от Александра Куприна

5 мая православные встречают Светлое Христово Воскресение. Постятся не все, но Пасху отмечает большинство россиян. Ведь этот праздник несет с собой свет и надежду на лучшее, а сами приготовления к нему настраивают на мир в душе. У большинства русских классиков в их произведениях есть описание Пасхи и яств, которые готовились к столу в прошлые века.

«Как невыразимо вкусен душистый чай (лянсин императорский!) с шафранным куличом и с пасхой, в которой каких только нет приправ: и марципан, и коринка, и изюм, и ваниль, и фисташки. Но ешь и пьешь наспех. Неотразимо зовет улица, полная света, движения, грохота, веселых криков и колокольного звона. Скорее, скорее!», – писал Александр Куприн в своем рассказе «Пасхальные колокола».

Немного истории

Когда впервые был испечен пасхальный кулич? По преданию, Иисус Христос сразу после своего воскрешения собрал апостолов и отведал с ними земной пищи. В центре стоял свежее испеченный хлеб. Чуть позже появилась храмовая традиция: ставить свежий каравай, на котором должны были быть крест и венец из терна, который был на голове Иисуса во время его казни. При этом сам лик господина на хлебе не изображали, поскольку Христос уже воскрес. Такой каравай носили вокруг храма, а потом угощали всех, кто приходил к нему. Однако это официальная версия православной церкви. На самом деле русский кулич намного древнее.

Древние славяне пекли колочу – хлеб, символизирующий солнце. И, кстати, само название выпечки – кулич – это трансформированное сочетание слов «коло» и «ча». Колоча также являлась религиозной выпечкой и тоже освещалась в языческом храме. На стол ставили вино, сладости и вот такой каравай-колочу. Он посвящался матушке-земле, чтобы почва в течение года была более плодородной и могла дать большой урожай. А также славяне просили природные стихии быть к ним милосердными, не наказывать их засухой или ливнями.

Куличи, похожие на современные, в России начали печь только в XIX столетии. А спровоцировали бум караваев, украшенных цукатами, изюмом, орехами и покрытых помадкой, французские ромовые бабы. Но выпекать такой десерт каждый день мог себе позволить далеко не каждый, и эту выпечку перевели в статус праздничной. Сначала кулич готовили на многие торжества, но потом он стал символом Пасхального Воскресения.



Собственно кулич

Итак, что нам понадобится и во сколько обойдется шафранный кулич от автора «Гранатового браслета» и «Ямы»?

Куркума – 100 граммов – 35 рублей;

ром – 50 граммов – 500 рублей за пол-литра;

мука – килограмм – 100 рублей;

сливки жирностью от 33% – 50 миллилитров – 50 рублей;

дрожжи – 25–30 граммов – 35 рублей;

сахар – 200 граммов – 90 рублей за килограмм;

сливочное масло – 100 граммов – 130 рублей за пачку;

яичные желтки – 10 штук – 100 рублей за упаковку.

Итого: порядка 1000 рублей. В магазине можно купить кулич намного дешевле – от 250 рублей, но свой, испеченный с душой и самыми лучшими мысленными пожеланиями, намного лучше. К тому же Пасха бывает только раз в году.

Что делаем? Куркуму заливаем ромом и плотно закрываем, даем настояться. Чтобы получилась опара, подогреваем сто граммов воды, смешиваем с половиной сливок, растворяем в этом дрожжи, добавляем столовую ложку сахара и стакан муки. Накрываем пленкой и отправляем в теплое место. В микроволновке растапливаем сливочное масло и тщательно растираем его с половиной стакана сахара. С оставшимся сахаром растираем и все желтки. Примерно через час, когда тесто подойдет, нужно добавить к нему масло, растертые с сахаром желтки, соль, куркуму в роме, кардамон, оставшиеся сливки и муку.

Тщательно вымешиваем тесто, накрываем полотенцем и ставим в теплое место на один час. **Важно:** форма для кулича должна быть наполнена тестом только наполовину, выпекаем на средней полке духовки, разогретой до 190 градусов. Чтобы избежать подгорания кулича, можно налить на другой лист немного воды и

поставить его прямо под выпечкой. **Важно**: на кулич не должен попадать холодный воздух, иначе он осядет. По желанию можно облить его сверху глазурью, украсить свежими фруктами, цукатами, мармеладом или сухофруктами.

«Ведь это была целая поэма – этот пасхальный стол! ...из нежной ткани «баб», из приготовленной с таким трудом и старанием начинки, из каждого кусочка сала и мяса, стоявшего на столе, истекали широкой волной радушие и доброжелательство, и мягко, светло, ласкающе охватывали и окутывали каждого посетителя. Разве есть возможность все заменить описанием?! Нет, лучше уж я просто поставлю точку и проведу черту».

Ф. Волховский

С наступающим праздником Пасхи!

Фото: darfix.ru

Автор: Арина Родионова © Babr24.com ИСТОРИЯ, ОБЩЕСТВО, КАК ПО-ПИСАНОМУ, НОВОСИБИРСК, ТОМСК
👁 17905 03.05.2024, 21:20 🔄 256

URL: <https://babr24.com/?IDE=259565> Bytes: 4776 / 4595 Версия для печати Скачать PDF

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Новосибирской области:

nsk.babr@gmail.com

Автор текста: **Арина
Родионова.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: krsyap.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/@nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/@tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/@babrobot_bot)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)