**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 3 |
| 1. История возникновения праздника Пасха | 4 |
| 2. Традиционные пасхальные блюда России | 6 |
| 3. Традиционные пасхальные блюда Великобритании | 8 |
| 4. Традиционные пасхальные блюда Германии | 10 |
| 5. Сходства и отличия традиционного пасхального меню в России, Великобритании и Германии | 12 |
| Заключение | 14 |
| Использованные информационные источники | 15 |
| Приложение 1 | 17 |
| Приложение 2 | 22 |
| Приложение 3 | 25 |

**Введение**

Предлагаемая вниманию читателя исследовательская работа посвящена теме традиционного праздничного Пасхального меню. Выбор темы для меня не случаен. Дело в том, что в моей семье все очень любят готовить. Очень вкусные блюда готовят не только мои бабушка и мама. Папа тоже часто свое свободное время проводит на кухне. И я не исключение. Мы готовим не только повседневную пищу, но и любим удивлять друг друга и гостей чем-то новым, незнакомым. На праздники мы готовим традиционные праздничные блюда. На Новый год - салат Оливье, индейка запечёная в духовке, утка запечёная с яблоками. На Масленицу - блины с икрой, маслом, вареньем.

Желая в очередной раз удивить свою семью и гостей, мы с родителями решили добавить в традиционное праздничное пасхальное меню блюда из немецкой и английской кухни, которые готовятся к этому празднику. Я изучаю два иностранных языка, поэтому традиции и обычаи Германии и Великобритании представляют для меня особый интерес, а поскольку я интересуюсь кухней, то и праздничное меню этих стран мне не безразлично.

Мне стало интересно, какие блюда готовят традиционно на Пасху в Великобритании и Германии? Отличается ли праздничное пасхальное меню в этих двух европейских странах от русского традиционного пасхального меню? Если отличаются, то почему? Поиску ответа на эти вопросы посвящена данная исследовательская работа на тему «Сравнительный анализ традиционного пасхального меню в России, Великобритании и Германии».

**Целью** данной работы является определение сходств и отличий традиционного пасхального меню в России, Великобритании и Германии.

Для достижения этой цели необходимо решить следующие **задачи**:

* выяснить историю появления праздника Пасха в Германии, Великобритании и России, его смысл, а так же значение для народа;
* проанализировать имеющуюся в информационных источниках информацию о традиционном пасхальном меню в указанных странах;
* сравнить не только праздничное пасхальное меню трех стран, но и технологию приготовления с первого взгляда одинаковых блюд.

Предположим, что перечень традиционных блюд на пасхальном столе в России, Германии и Великобритании одинаков, поскольку праздник этот зародился очень давно, когда разделения на отдельные государства еще не существовало, а значит, и особых различий в питании не было. Это стало **гипотезой** данной работы.

**Объектом данного исследования** являются традиционная русская, немецкая и английская кухня, **предметом исследования** – блюда, которые традиционно готовят в этих странах на Пасху.

В данной работе использовались следующие **методы**:

* сбор информации по теме исследования в различных информационных источниках;
* анализ собранной информации;
* создание сборника традиционных пасхальных немецких и английских блюд;
* приготовление традиционных английских пасхальных булочек hot cross buns с соблюдением всех требований к приготовлению.

1. **История возникновения праздника Пасха**

Цель данной главы – выяснить историю возникновения такого праздника как Пасха, а также традиции и обычаи, связанные с его празднованием. Также, по мнению автора исследования, важно выяснить, в чем заключается смысл празднования Пасхи и значение этого праздника для народа.

Священный праздник Пасха появился еще до рождения Иисуса Христа. Его отмечали в честь освобождения еврейского народа из египетского рабства. Согласно библейскому преданию, евреев насильно удерживали в Египте 430 лет, пока их не вызволил пророк и основоположник иудаизма Моисей. [6]

Пасха, или Светлое Христово Воскресение, — главный православный праздник. Это главное событие года для православных христиан. Слово "**Пасха**" пришло, согласно одним источникам, из греческого языка, а по другим источникам из древнееврейского языка, и означает "прохождение", "избавление", то есть праздник Воскресения Христова обозначает прохождение от смерти к жизни и от земли к небу. [4]

Православная Церковь считает **Пасху** главным христианским праздником. Этот праздник символизирует победу добра над злом. Светлое Христово Воскресение - день радостный, светлый. [10]

Люди всегда радовались и радуются празднику **Пасхи**. На Руси и этот день, и всю последующую неделю проводили весело: готовили пасхальные традиционные блюда — куличи, творожные пасхи, — красили яйца, водили хороводы, качались на качелях, обходили дома с поздравлениями. [3]

Таким образом, Пасха является одним из древних религиозных праздников, смысл которого заключается в избавлении от зла и в победе добра над злом.

**2. Традиционные пасхальные блюда России**

В данной главе целесообразно выяснить, какие блюда готовили в России традиционно на Пасху.

**Пасхальный кулич** − особый вид обрядового праздничного хлеба, который традиционно пекут из дрожжевого теста в Чистый четверг, а в субботу его освящают в церкви. Приготовление кулича сродни некоему таинству. Главная его особенность - не ингредиенты, а правильная технология приготовления. За приготовление кулича следует браться исключительно с хорошим настроением, тогда кулич получится удачным, и в будущем году в доме будет все благополучно.

Тесто для кулича требует бережного к себе отношения и вымешивается в несколько этапов, между которыми оно подходит – раздувается и насыщается углекислым газом. Тесто очень капризное - не любит сквозняков, резких перепадов температур, громких звуков, и не переносит спешки. Печь куличи можно только в хорошо разогретой духовке, и во время этого процесса их беспокоить нельзя. Готовность куличей можно проверить деревянной зубочисткой, на которой не должно оставаться тесто. Из формы готовый кулич вынимают не сразу, а дают ему остыть. Это, пожалуй, все основные правила, которые следует соблюдать, готовя куличи. Традиционный рецепт Пасхального кулича, а также Царского кулича можно посмотреть в Приложении 1.

**Творожная пасха** наравне с куличами считается главным блюдом праздничного пасхального стола. Для ее приготовления традиционно используется специальная разъемная пасочница в форме усеченной пирамиды, состоящая из 4 дощечек. Отжатая в ней творожная масса приобретает вид усеченной пирамиды, которая символизирует место распятия и смерти Христа.

Помимо ритуальных и традиционных кушаний на пасхальный стол подают самые разнообразные мясные, рыбные и прочие блюда, которые нельзя было употреблять во время Великого Поста. Поэтому всевозможные виды колбас, буженины, окороков и прочих мясных деликатесов — это неотъемлемая часть праздничного пасхального стола. Некоторые рецепты мясных блюд представлены в Приложении 1.

Из представленной выше информации следует, что в России на пасху в основном готовят мучные изделия и главным из них является   Пасхальный кулич.[8]

**3. Традиционные пасхальные блюда Великобритании**

В данной главе целесообразно рассмотреть пасхальные блюда Великобритании.

**Крестовые булочки**

История английских крестовых булочек– hot cross buns - насчитывает более 250 лет. Изначально их раздавали нищим католические монахи. Но протестантская Англия посчитала такие «акции» опасными и разрешила выпекать пухлые булочки с крестом на верхушке только по особым поводам, а именно на Рождество и на Пасху. С тех пор эту сладкую выпечку в Великобритании принято есть в Страстную пятницу на завтрак. Причем непременно в теплом виде. [5]

Воскресенье за две недели до Пасхи в некоторых частях Северной Англии все еще называется Гороховым воскресеньем. В этот день традиционно едят горох. На ночь его замачивают в воде, а потом жарят на сухой сковороде до тех пор, пока горошины не лопнут. Это блюдо едят с маслом и большим количеством соли и перца.

Детский стол обычно украшают сладкие хрустящие шоколадные гнезда для яиц, шоколадные яйца и симпатичные кролики из теста. Зайцы и яйца в Пасху - абсолютно везде, даже на завтрак часто готовят классический тост, вырезанный формочкой для печенья, а сверху - омлет.

## Simnel cake

По поводу этимологии названия simnel ведутся споры. Оно происходит от латинского simila, что означает белую муку отличного качества. И первое упоминание о таком пироге попадается в летописи XIII века.

Полагаю, что вы не удивитесь, что  в этом случае речь идет о большом количестве всяческих сухофруктов. И еще марципана. Не так уж сильно этот пирог отличается от рождественского, хотя на вкус чуть помягче. Процесс его изготовления гораздо проще, нежели крестовых булок. Зато список ингредиентов очень велик. Различных рецептов его изготовления великое множество. В Приложении 3 можно найти некоторые рецепты традиционных пасхальных блюд Великобритании.

 Так же в Англии, как и в России на пасху любят варить яйца и красить их. В связи с этим существует одна традиция ("Эггстраваганза" - "Eggstravaganza") - это когда дети ищут яйца, спрятанные по дому. Ещё иногда яйца делают из шоколада.

  Из выше полученной информации можно сделать вывод, что в Великобритании довольно разнообразная пасхальная кухня.

**4. Традиционные пасхальные блюда Германии**

В Германии празднование Пасхи начинается в четверг и заканчивается в воскресенье, причем, каждый день празднования сопровождается своими блюдами, тортами и другими кондитерскими изделиями.

Первый день празднования – Чистый (Великий) четверг в Германии называется Грюндоннерстаг (Gründonnerstag), дословно «Зеленый четверг», и многие жители Германии празднуют его, выставляя на стол зеленые блюда, такие, как «суп из семи трав» (Siebenkräutersuppe). Это традиционное блюдо пасхального четверга в Германии ярко-зеленого цвета, в состав которого входят свежие весенние травы – зеленый лук, эстрагон, кресс-салат, черемша, крапива, щавель, петрушка и другие. К ним добавляется также зубчик чеснока.

 В качестве вариации пасхального зеленого супа может выступать суп из кервеля (Kerbelsuppe). В этот день немцы также едят сваренные вкрутую яйца в соусе из зелени (Eier in grüner Sauce).

Далее наступает страстная (скорбная) пятница Карфрайтаг (Karfreitag). В этот день немцы обязательно едят на ужин рыбные блюда в кругу близких, например, котлеты из лосося с зеленым салатом (Lachsfrikadellen mit grünem Salat).  На столе могут также быть жаркое из лосося с квашеной и зеленой капустой (Lachs mit Sauerkraut und Grünkohl) или запеченная рыба под сыром (überbackener Fisch mit Käse).

В тихую пасхальную субботу люди обычно готовятся к воскресному застолью, выпекают печенье в виде пасхального ягненка или кроликов, украшают яйца для детей.

Пасхальное воскресенье (Ostersonntag) – главный день празднования Пасхи, когда вся семья собирается за столом, чтобы сытной трапезой отпраздновать воскресение и окончание Великого поста.

Праздник начинается уже с завтрака, он более праздничный, чем в обычные дни. На завтрак подаются красочные яйца (Bunte Frühsückseier), запеченые с сыром и ветчиной.

 Главными блюдами воскресного ужина являются запеченая баранья нога под можжевеловым соусом (Lammkeule mit Wacholderbeerensause) или Бранденбургская ягнятина (Brandenburger Lammfleisch) – нарезная кубиками баранина с луком, гарниром к которой подается зеленая фасоль, картофель и другие овощи.

В этот праздник в немецких семьях на столе в изобилии присутствует пасхальная выпечка, одно их главных мест в которой занимает искусно выполненный торт в виде ягненка, а также красочные пасхальные куличи (bunte Osterkuchen), украшенные пасхальными яйцами из марципана и сахарными цветами, торт с медовой глазировкой «Пчелиное жало» (Bienenstich), торт «Ореховый венок» (Haselnut Crown), вишневый торт (Osterkirschenkuchen), сладкая пасхальная выпечка форме ягненка и кролика и многое другое.

Понедельник (Ostermontag) также считается праздничным днем. В этот день съедаются остатки пасхальных блюд и выпечки.

Из полученной информации можно сделать вывод, что в Германии главными пасхальными блюдами являются мясные изделия, супы и торты. В Приложении 2 собраны некоторые рецепты традиционных пасхальных блюд Германии.

**5. Сходства и отличия традиционного пасхального меню в России, Великобритании и Германии**

В данной главе целесообразно провести анализ традиционных Пасхальных блюд в России, Германии и Великобритании.

*Таблица 1. Наличие и отсутствие традиционных пасхальных блюд в кухне России, Германии и Великобритании*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Блюда** | **Россия** | **Великобритания** | **Германия** |
| Пасхальные яйца | + | + | + |
| Пасхальная выпечка | + | + | + |
| Мясные блюда | + | + | + |
| Шоколадные изделия | + | + | + |
| кулич | + | - | - |
| Творожные изделия | + | + | + |

 На основании изложенных в предыдущих главах особенностях пасхальной кухни России, Великобритании и Германии можно сделать вывод, что в пасхальной кухне этих стран существуют как сходства, так и различия. К общим признакам пасхального праздничного стола всех трех стран можно отнести обязательное наличие в меню пасхальных яиц, обильной пасхальной выпечки и большого количества мясных блюд. Блюда русской и германской кухни, например, традиционно объединяет простота, добротность и сытность. Некоторым отличием можно считать большую популярность в Германии и Великобритании пасхальных мясных блюд из баранины, в частности, запеченная баранья нога, в то время как в России пасхальный стол чаще украшают блюда из говядины, свинины и птицы. К отличиям можно также отнести тот факт, что главные символы пасхального стола в России – пасхальный кулич и творожная пасха – имеют традиционные формы и рецепты (круглый кулич и пасха в виде усеченного конуса), в то время как в Великобритании  и Германии выпечка представляет собой изделия самой разнообразной формы и рецептуры. К отличиям сладкого пасхального стола можно также отнести присутствие в германской и британской кухне десертов с символикой зайца, что, наоборот, не является типичным для православной пасхальной кухни. Тем не менее, несмотря на существующие  различия в пасхальных традициях и праздновании Пасхи  в Германии, Великобритании и России, можно с уверенностью говорить, что пасхальная кухня и пасхальные кулинарные традиции в этих странах имеют больше общего, нежели различий.

**Заключение**

В заключении хотелось бы подвести итоги по проделанной работе.

При выполнении данной  проектной  работы было выполнено следующее:

- стало понятно, как возник такой праздник как Пасха, а так же определено его значение для населения трех стран, а именно России, Великобритании и Германии;

- было изучено пасхальное меню данных стран;

- удалось определить важность пасхальных блюд в данных странах;

- также была изучена технология приготовления пасхальных блюд.

Таким образом, задачи исследования выполнены, цели достигнуты.

Хотелось бы также отметить, что гипотеза, выдвинутая во введении, нашла подтверждение, а именно: особых различий между пасхальными блюдами России, Германии и Великобритании нет

 Лично мой интерес к данной теме исчерпан, так как я получил ответы на интересующие меня вопросы.

 Но я считаю, что данное направление в исследовании блюд разных стран могло бы получить продолжение, например, в сравнении блюд новогоднего праздничного стола.

 Также я считаю, что данная работа могла бы быть интересна людям, изучающим культуру перечисленных выше стран, а также людям, интересующимся рецептами разных стран.

**Использованные информационные источники**

1.Bunte Frühstückseier [Электронный ресурс]// Rezept mit Bild [сайт]. - Режим доступа <https://www.kochbar.de/rezept/90295/Bunte-Fruehstueckseier>

2. Бранденбургская баранина [Электронный ресурс] // Немецкие рецепты - Немецкая культура [сайт]. - Режим доступа <https://germanculture.com.ua/easter-recipes/brandenburg-lamb>

3.Как на Руси отмечали Пасху [Электронный ресурс] // культура.рф [сайт]. - Режим доступа https://www.culture.ru › kak-na-rusi-otmechali-paskhu

4.Кекс "Пасхальный ягненок" – кулинарный рецепт [Электронный ресурс] // povarenok.ru [сайт] - Режим доступа [https://www.povarenok.ru/recipes](https://www.povarenok.ru/recipes/show)

5. Пасха без границ: пасхальные рецепты из Англии, Греции и Италии [Электронный ресурс] // wday.ru [сайт] - Режим доступа <https://www.wday.ru/dom-eda/soh/pasxa-bez-granicz-pasxalnye-reczepty-iz-anglii-gr>

6.Пасха. История и традиции главного праздника христиан [Электронный ресурс] // Новости Ленобласти [сайт] - Режим доступа <https://ivbg.ru/7898265-svyashhennaya-pasxa-istoriya-i-tradicii-religioznogo-prazdnika.html>

7.Пасха - Светлое Христово Воскресение. Значение и традиции праздника [Электронный ресурс] // РИА Новости [сайт] - Режим доступа <https://ria.ru>

8. Пасха. Традиционные рецепты кулича, пасхи и других праздничных блюд [Электронный ресурс] // Кулинарная книга «диких» хозяек [сайт] - Режим доступа <http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/publicall/3050505_pasha_tradicionnye_pashalnye_prazdnichnye_blyuda>

9.Пасхальный немецкий суп-пюре из кервеля [Электронный ресурс] // Пошаговые рецепты [сайт] - Режим доступа [http://gotovte.com](http://gotovte.com/7333/%D0%BF%D0%B0%D1%81%D1%85%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9-%D0%BD%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D1%86%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%81%D1%83%D0%BF-%D0%BF%D1%8E%D1%80%D0%B5-%D0%B8%D0%B7-%D0%BA%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8F)

10. Помочь учащимся осознать смысл библейской легенды о Воскресении Христа [Электронный ресурс] // myshared [сайт] - Режим доступа http://www.myshared.ru › slide

Приложение 1

**Традиционный пасхальный кулич**

1 пакетик (11-12 грамм) сухих или 50 грамм обычных дрожжей смешайте с 500 мл теплого молока и 500 граммами муки. Замесите опару и оставьте ее подходить. Желтки разотрите с 300 граммами сахара добела, а белки взбейте в тугую пену. Добавьте в подошедшую опару желтки, белки, введите 200 граммов размягченного сливочного масла и тщательно вымешайте тесто. Затем добавьте 500 граммов муки, окончательно вымешайте тесто, накройте его и уберите в тепло на 1 час до увеличения его в объеме в 2 раза.

За это время промойте изюм, высушите его, присыпьте мукой и добавьте в подошедшее тесто. Еще раз все перемешайте и отставьте на 10 минут. Формы смажьте сливочным маслом, присыпьте мукой и раскладывайте тесто, заполняя форму на 1/3 объема. Оставьте заполненные формы на 10 минут, чтобы тесто в них поднялось, после чего отправьте в разогретую духовку до 180°С на 45-50 минут.

Приготовьте глазурь, взбив миксером в тугую пену 2 белка со 100 граммами сахара, которой покройте готовые горячие куличи.

**Царский кулич**

50 граммов дрожжей разведите в 200 граммах сливок комнатной температуры. Добавьте 600 граммов муки, перемешайте и оставьте подниматься опару. Когда опара поднимется, добавьте 15 желтков растертых с 200 граммами сахара и 200 граммами мягкого сливочного масла. Влейте 400 мл сливок и положите 600 граммов муки, 10 зерен толченого кардамона, 50 граммов миндаля и по 100 граммов промытого изюма и цукатов. Тесто хорошо вымешайте и оставьте на два часа подниматься в теплом месте. Затем снова его вымешайте, поместите в формы, заполняя их на 1/3 объема, предварительно смазав маслом и присыпав сухарями. Дайте тесту подняться, после чего ставьте их в разогретую духовку до 180°С на 45 минут.

**Буженина**

Буженину можно готовить из свинины, говядины, курятины и любого сорта мяса, которое вам нравится. Для этого мясо промойте, промокните бумажным полотенцем, натрите солью и перцем. Сделайте в мясе надрезы, которые нашпигуйте нарезанным чесноком и отправить его в холодильник на 12 часов. Затем плотно мясо оберните фольгой и поставьте запекаться в разогретую до 190°С духовку на 1-1,5 часа. Охлаждённую буженину нарежьте тонкими кусочками и сервируйте на блюдо.

**Запечённая свинина с горчичной корочкой**

Свиная отбивная на ребрышке – это одна из наиболее ценных частей свиной туши, поэтому ее следует не забыть приготовить к столу на светлый праздник Пасхи. Для этого свинину с рёберной частью, обмажьте специями, приготовленными из мелко порезанной петрушки, зелёного базилика, горчицы, орегано, семян кориандра, чеснока, оливкового масла, соли и чёрного свежемолотого перца. В мясе сделайте проколы, выложите его в форму и отправьте в холодильник на один час. Затем оберните фольгой и отправьте на 50 минут в разогретый до 180ºC духовой шкаф.

**Салат с говядиной и черемшой**

Ингредиенты:

Говядина - 300 грамм

Черемша - 1 большой пучок

Огурец - 1 штука

Помидор - 1 штука

Лук репчатый - 1 штука.

Масло оливковое - 2 столовые ложки.

Соевый соус - 2 столовые ложки.

 Для приготовления салата с говядиной и черемшой возьмём продукты по списку.

Мясо поставим варить. Пока варится мясо, займёмся черемшой и овощами. Огурец порежем тонкими брусочками.

Помидор также порежем тонкими полосочками.

Лук нарежем полукольцами, добавим 1 столовую ложку соевого соуса и капельку сахара, чтобы смягчить вкус.

Черемшу промоем и разделим на листики и черешки. Черешки порежем кусочками, листики - поперёк полосочками.

Отварную говядину порежем поперёк волокон на тонкие брусочки.

Выложим наши ингредиенты в большой салатник.

Приготовим заправку - смешаем 1 ст.л. соевого соуса и 2 столовые ложки оливкового масла.

Аккуратно перемешаем салат, пропитывая его заправкой.

Оставим салат пропитаться на 10 минут. Попробуйте на соль, при необходимости подсолите. Мне хватило солёности от соуса. Салат с говядиной и черемшой готов!

**Яснополянская творожная пасха**

Ингредиенты:

\* творог — 3 килограмма 200 грамм

\* сливки — 1 бутылка

\* сметана — 1 килограмм 200 грамм

\* сливочное масло — 400 грамм

\* изюм (кишмиш) — 400 грамм

\* коринка — 400 грамм

\* ваниль — 1 стручок

\* сахар

\* соль

Рецепт:

Творог, сливки, сметану и сливочное масло смешать. Добавить изюм, коринку (сорт изюма), ваниль, сахар и соль по вкусу. Полученное смешать, положить в пасечницу и положить гнет.

**Паштет из зайца**

Для паштета берут заднюю часть зайца, обжаривают ее немного в коровьем масле и затем отделяют мясо от костей. Кости заливают мясным бульоном и ставят варить, прибавив 1 луковицу, ¼ корешка сельдерея, 1 корешок петрушки, 2 лавровых листика, и, если есть, можно сюда же положить телячью ножку или даже телячью кость, чтобы бульон получил некоторую клейкость. Мясо же вместе со свежим свиным салом пропустить через мясорубку (на 2 фунта мяса достаточно 1 фунта свиного сала), посыпать солью, перцем простым и английским, прибавить бульону, в котором варились кости, чтобы смесь получилась густоты пюре и, смешав хорошенько, сложить в кастрюлю, обложенную тестом, накрыть таким же коржом и печь в духовой до готовности, чтобы тесто хорошо зарумянилось. Паштет вынимают из кастрюли на другой день, чтобы совершенно остыл, а потому его не стоит печь в медной кастрюле.

**Мазурка из книги «Пасхальные рецепты»**

Приготовить рассыпчатое тесто так: положить на стол 1 ½ фунта муки крупчатки, ½ фунта мелкого сахару, 2 цельных яйца, стереть на терку цедру с одного лимона, 1 фунт чухонского масла (масло из сквашенных сливок), промытого в холодной воде, все хорошенько замесить, т. е. размять рукой, раскатать на муке не очень тонкую квадратную или овальную полоску, сложить ее на железный лист, поставить в духовую печь, чтобы немного зарумянилась, тогда вынуть из печи и оставить, чтобы остыла; между тем, ошпарить ¾ фунта сладкого миндалю, вычистить его, промыть в холодной воде, изрубить не очень мелко, поставить в легкий жар духовой печки, чтобы немного высох, но не давать пережариваться, вынуть, дать миндалю совершенно остыть, положить его в кастрюльку, прибавить 1 фунт сахарного песку, 6 штук белков, хорошенько вымешать, поставить на плиту, хорошенько разогреть как можно горячее, но не давать кипеть. Потом снять с плиты и выложить сейчас же горячий на выпеченную лепешку, разровнять ножом и поставить в жаркую печь; как зарумянится, вынуть и снять, пока не остыло, с листа на неглубокое и ровное блюдо. Чтобы мазурка не сломалась, сверху эту мазурку убирают разными фруктами и вареньем, но лучше всего заливать абрикосовым мармеладом, т. е. протертыми абрикосами с сахаром; на 1 стакан пюре 1 стакан сахару, варить, мешая, на плите ½ часа и горячим заливать мазурку.

Приложение 2

**Рецепт супа из кервеля**

Для приготовления блюда нам понадобится куриное филе (1 шт.), шампиньоны (100 гр.), зелень кервеля и петрушки, ½ стакан сливок, 2 куриных яйца, соль, перец.

Способ приготовления:

Куриное филе хорошо промыть и нарезать небольшими кусками. Сварить из нарезанного мяса куриный бульон. Шампиньоны промыть и нарезать пластинками. Разогреть на сковороде растительное масло, выложить грибы и обжаривать в течение нескольких минут. Зелень кервеля и петрушки хорошо вымыть и измельчить. Добавить к зелени полстакана сливок и желтки 2х яиц, тщательно вымешать и выложить в кастрюлю. Залить подготовленную смесь куриным бульоном, посолить и поперчить по вкусу, прогреть в течение пары минут. При подаче к столу разлить суп-пюре по тарелкам, в каждую положить немного обжаренных грибов. [9]

**Баранина по- бранденбургски**

Для приготовления этого праздничного блюда нам понадобится 800 г. свежей баранины, 2 луковицы среднего размера, масло сливочное, масло растительное, ½ стакана красного вина, перец, соль, 2 стакан бульона, 500 г зеленой фасоли, 400 г картофеля, зелень свежая для подачи.

Способ приготовления:

Свежую баранину нарезать кубиками, затем нарезать лук. В кастрюле разогреть сливочное масло и аккуратно обжарить в нем мясо. Добавить красное вино, лук, специи и бульон. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить все в течение часа на среднем огне.

Очистить фасоль и нарезать ее. Картофель также очистить  и нарезать кубиками. За 20 минут до готовности мяса добавить в кастрюлю нарезанную фасоль и нарезанный кубиками картофель. Подавать со свежей зеленью. [2]

**Праздничные яйца к завтраку**

Ингредиенты:

Яйцо куриное – 6 шт., сыр Гауда – 40 г., кресс-салат – 1 упаковка, ветчина лососевая – 12 ломтиков, ветчина классическая – 4 ломтика, томаты в собственном соку – 8 штук.

Способ приготовления:

Сыр мелко натереть на терке. Кресс-салат мелко нарезать. Смешать 2 яйца, сыр и кресс-салат, приправив солью. Взбитые яйца распределить на 4 смазанные маслом стеклянные формы (емкостью около 200 мл).

В каждую форму добавить по одному взбитому яйцу. Закрыть формочки крышкой и оставить яичную массу на слегка кипящей водяной бане (формочки должны быть наполовину в воде) примерно на 20 минут.

Выложить содержимое формочек на тарелки с ветчиной из лосося, вареной ветчиной и помидорами. [1]

**Кекс «Пасхальный ягненок»**

[Яйцо куриное](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/)— 2 шт

[Сахар](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1601/)— 110 г

[Масло сливочное](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/)(мягкое или маргарин) — 120 г

[Ванильный сахар](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3192/)— 1 пачка

[Мука пшеничная](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2339/)/ [Мука](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/)— 160 г

[Разрыхлитель теста](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3446/)— 1 ч. л.

[Соль](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/)(щепотка)

Способ приготовления:

1. Заранее готовим продукты.
2. Отделяем желтки яиц от белков.
3. Белки взбиваем с половиной нормы сахара, т.е. с 55 гр.сахара, до пиков.
4. Два желтка взбиваем с остальным сахаром (55гр.), добавляем размягчённое масло или маргарин, ванильный сахар и соль. Всё это взбиваем миксером на малых оборотах до кремообразного состояния. Муку смешиваем с разрыхлителем и вводим, просеивая, в тесто.
5. Взбитые белки осторожно соединяем с тестом и сверху вниз лопаткой ложкой) перемешиваем до однородного состояния.
6. Форму для выпечки смазываем маслом, посыпаем сухарями, заполняем тестом, выравниваем. В тесто по желанию можно добавить изюм, орехи,  сушённые ягоды.
7. Духовку предварительно разогреваем до 180°С и помещаем нашу форму на нижнее деление духовки. Выпекаем 45 мин.
8. По истечении времени форму вынимаем, даём 10 минут отдохнуть выпечке в форме и извлекаем «ягненка»
9. Можно нанести на кекс цветную глазурь или посыпать его сахарной пудрой. [4]

Приложение 3

**Симнель, английский пасхальный кекс**

200 грамм сливочного масла

200 грамм сахара

цедра 1 апельсина

2 сантиметра корня имбиря

200 грамм миндаля

100 грамм муки

1 чайной ложки разрыхлителя

5 яиц

200 грамм изюма и кураги

8 столовые ложки апельсинового ликера

*Для глазури:*

450 грамм сахарной пудры

2 белка

1 чайной ложки лимонного сока

**Приготовление:**

Миндаль опустить на 5 мин. в кипящую воду, дать немного остыть, затем очистить от кожицы.

Обжарить ядра на сухой сковороде, 6 минут, измельчить в муку.

Имбирь натереть на мелкой терке. Взбить венчиком масло с сахаром. Добавить просеянную муку, разрыхлитель, измельченный миндаль, имбирь и цедру.

Тщательно перемешать. Продолжая вымешивать тесто, тонкой струей влить слегка взбитые яйца.

Изюм и курагу распарить. Курагу нарезать небольшими кусочками и добавить в тесто вместе с изюмом.

Добавить ликер.

Тщательно перемешать.

Разогреть духовку до 160 градусов. Формы для выпечки смазать маслом и присыпать мукой. Выложить тесто.

Выпекать 1 час. Накрыть форму листом фольги и выпекать еще 1 час. Вынуть из духовки и дать полностью остыть.

Для глазури взбить белки с лимонным соком. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру.

**Английские пасхальные булочки**

600 грамм муки + 2 ст.л.

4 столовые ложки сливочного масла

2 столовые ложки сахара

1 столовые ложки соли

300 мл молока

2 яйца

7 грамм сухих дрожжей

200 грамм смеси из сухофруктов

1,25 столовые ложки корицы

0,5 столовые ложки молотого мускатного ореха

**Приготовление:**

Просейте в миску муку, добавьте соль и специи и разотрите со сливочным маслом. Сделайте углубление в центре смеси и высыпьте сахар и дрожжи. Влейте туда же взбитое с яйцами теплое молоко.

Замесите тесто нежной консистенции.

Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, добавьте сухофрукты и хорошо месите.

Смажьте растительным маслом миску, положите в нее скатанное в шар тесто, укройте полотенцем и оставьте на час в теплом месте.

Верните тесто на рабочую поверхность, промесите, снова укройте и дайте постоять 30 минут.

Разделите тесто на равные кусочки. Сформируйте из них булочки, поместите на противень и слегка прижмите. Сверху сделайте крестообразные надрезы. Оставьте в теплом месте на 45 минут.

2 столовые ложки муки смешайте с 5 столовыми ложками воды, переложите в кулинарный мешок и нанесите на надрезы.

Выпекайте булочки 20 минут при 200 градусах.

Готовые булочки смажьте патокой и лишь затем дайте остыть.

**Мясной коблер**

**Ингредиенты**

*Тесто:*

Кефир - 180 миллилитров;

Мука пшеничная - 1,5 стакана;

Масло сливочное - 60 грамм;

Разрыхлитель - 1 чайная ложка;

Соль - щепотка.

*Начинка:*

Куриное филе - 500 грамм;

Кабачок цуккини - 0,5 штуки;

Лук репчатый - 0,5 штуки;

Чеснок - 2 зубчика;

Помидоры - 4 штуки;

Морковь - 0,5 штуки

**Приготовление:**

Сначала приготовим тесто. В муку добавим холодное сливочное масло, перетрем в крошку.

Добавим соль, разрыхлитель.

Вливаем кефир, замешиваем очень мягкое тесто. Накроем полотенцем и поставим в холодильник ровно на то время, что будем заниматься мясом.

Все овощи, кроме помидоров, нарежем кубиками.

Куриную грудку так же нарежем не крупно, обжарим.

Добавим нарезанные овощи, чуть обжарим.

Помидоры пюрируем, добавим к грудке и овощам. Тушим до частичного испарения жидкости.

Солим, перчим по вкусу. Готово.

Из холодильника вынимаем тесто. Раскатываем в пласт не очень тонко, вырезаем фигурки. Если нет формочек, можно использовать стакан.

Мясо с овощами выкладываем в форму, в которой будем запекать. Поверх мяса выкладываем внахлест фигурки из теста. Из оставшегося теста можно сделать печенье, либо дополнительно украсить коблер.

Выпекаем в разогретой до 190 градусов духовке около 30 минут.

Коблер готов. Подаем теплым.

**Говядина веллингтон**

**Ингредиенты:**

Говядина(вырезка) - 600-700 грамм

Соль - по вкусу

Молотый черный перец - по вкусу

Растительное масло - для жарки

Грибы сушеные - 50 грамм

Шампиньоны - 750 грамм

Сырокопченый бекон/грудинка или ветчина - 90-200 грамм (по вкусу)

Масло сливочное - 50 грамм

Сливки - 200 миллилитров

Лук репчатый - 1 штука.

Херес или белое вино - 1 стакан + 1-2 столовые ложки

Тимьян сушеный или свежий - по вкусу

Слоеное тесто - 500 грамм

Яйцо куриное - 1-2 штуки. для смазывания теста

Красный пищевой краситель - по желанию

Свежая зелень - для подачи

**Приготовление:**

Сушёные грибы замочите в небольшом количестве тёплой воды и оставьте на 20–30 минут. Используйте ароматные сорта, они станут в блюде натуральной приправой.

Говядину за 10–15 минут до приготовления достаньте из холодильника и оставьте при комнатной температуре. По желанию, нарежьте мясо на порционные кусочки толщиной 2–3 см. По этому рецепту также можно приготовить биф веллингтон из большого цельного куска говядины.

Обжарьте мясо на разогретой сковороде в небольшом количестве растительного масла, для получения румяной корочки. Не стоит обжаривать говядину слишком долго, ведь позже мы будем запекать мясо в духовке.

Переложите мясо на тарелку. Хорошо поперчите со всех сторон. И лишь теперь посолите. Заверните мясо в пищевую плёнку и оставьте на 1 час.

Тем временем подготовим грибную смесь. На разогретой сковороде обжарьте горсть мелко нарезанного бекона. Как только бекон слегка подрумянится, добавьте лук и обжаривайте все вместе еще несколько минут, пока лук не станет мягким и золотистым.

Нарежьте грибы. К обжаренному луку добавьте свежие и измельчённые сушёные грибы. Хорошо перемешайте. Добавьте кусочек сливочного масла, приправы, тимьян и влейте бокал хереса или другого вкусного белого вина.

Увеличьте огонь и обжаривайте грибы, периодически помешивая, пока практически все жидкость не выпарится. Затем, если это необходимо, добавьте еще приправ, соли, перца по вкусу, выключите огонь и оставьте для охлаждения.

Пока остывает мясо и охлаждается грибная смесь, разморозьте слоёное тесто и раскатайте до толщины примерно 0.5 сантиметра. Нарежьте на кусочки достаточного размера, чтобы обернуть мясо.

В центр теста выложите слой тонко нарезанного бекона, грудинки или ароматной ветчины.

Добавьте слой охлаждённой грибной смеси.

Выложите мясо на подушку из грудинки и грибов.

Сверху на мясо выложите ещё слой грибов и грудинки.

Тесто вокруг начинки смажьте взбитым яичным желтком и плотно заверните мясо.

Завернуть тесто в форме конверта. Повторите процедуру с оставшимся мясом и тестом

Поместите подготовленный веллингтон в холодильник на 10–15 минут. Затем сделайте несколько надрезов на поверхности теста, чтобы оно не слишком увеличилось в размерах при выпекании, и смажьте взбитым желтком.

Поместите биф веллингтон в разогретую до 200 градусов духовку и выпекайте 14–15 минут, до золотистого цвета.

Тем временем из оставшихся грибов приготовим соус.

Добавьте на сковороду немного вина и доведите до кипения. Влейте сливки, потушите все вместе ещё 2–3 минуты и выключите огонь. Добавьте при необходимости ещё специй по вкусу, присыпьте свежей зеленью.