

Ольхов, Олег.

О-56 Пасхальные блюда православной кухни : история, традиции, рецепты / Олег Ольхов. – Москва : Издательство «Э», 2016. – 128 с. : ил. – (Подарочные издания. Кулинария).

Все войдите в радость Господа нашего;
и первые, и вторые получите награду;
Богатые и бедные, ликуйте друг с другом;
Воздержные и нерадивые, почтите этот день;
Постившиеся и непостившиеся, веселитесь ныне.
Трапеза обильна, — насыщайтесь все;
Телец велик, — никто пусть не уходит голодным;
все наслаждайтесь пиршеством веры; все пользуйтесь
богатством благодати.

Иоанн Златоуст.

О радостной пасхальной трапезе – наша книга.

УДК 641.565
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-85407-3

© ИП Пухов, 2015

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Подарочные издания. Кулинария

Ольхов Олег

ПАСХАЛЬНЫЕ БЛЮДА ПРАВОСЛАВНОЙ КУХНИ

Фотографии — *Вадим Рутковский*

Ответственный редактор *Е. Левашева*

Редакторы *Н. Кузнецова, С. Першина*

Художественный редактор *Е. Задвинская*

Технический редактор *Т. Анохина*

Дизайн макета, обложки, верстка *Ю. Анохина*

Корректор *Л. Воробьева*

В оформлении обложки использованы фотографии:
Kamil Cwiklewski, yvdavyd, yvdavyd / Istockphoto / Thinkstock / Gettyimages.ru;
Hemera Technologies / PhotoObjects.net / Thinkstock / Gettyimages.ru.

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:
agrino / Istockphoto / Thinkstock / Gettyimages.ru

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 25.01.2016. Формат 84x108¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,44.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-85407-3



9 785699 854073 >



В электронном виде книга издательства «Э» можно
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
ОДИН КЛАК. ДВА КНИГ



**ПАСХАЛЬНЫЕ
БЛЮДА**



*православной
кухни*





Олег
Ольхов

ПАСХАЛЬНЫЕ
БЛЮДА



*православной
кухни*

ИСТОРИЯ · ТРАДИЦИИ · РЕЦЕПТЫ



Москва
2016



СОДЕРЖАНИЕ

с. 8
Традиции пасхального стола

с. 24
Закуски

с. 48
Супы

с. 60
Горячие блюда

с. 80
Гарниры и соусы

с. 90
Выпечка и десерты

с. 120
Напитки

На фото: Икона Введения Пресвятой Богородицы во храм на стене Введенской церкви города Дмитрова Московской области



список блюд



Список блюд

ЗАКУСКИ

- 26 Сырный салат с чесноком
- 26 Закуска из творога с зеленью
- 27 Картофельный салат с семгой
- 27 Перепелиные яйца с красной икрой
- 28 Салат с перепелиными яйцами
- 28 Салат из кальмаров с сыром и яйцами
- 30 Салатный микс с куриной печенкой и малиновым уксусом
- 32 Салат по-царски
- 33 Мясной паштет
- 34 Студень
- 36 Холодец
- 38 Буженина
- 39 Ветчина
- 40 Рулетики из судака с сыром
- 41 Лосось со спаржей в волованах
- 42 Грибной жульен
- 46 Жульен из курицы
- 46 Куриная печенка в сливочном соусе
- 47 Мясные голубцы

СУПЫ

- 50 Сырный суп с крутонами
- 50 Сливочный суп-пюре со шпинатом
- 51 Рыбная калья
- 52 Рыбная солянка
- 54 Сборная мясная солянка
- 56 Московский рассольник с телячьими почками
- 59 Магирица

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 62 Стерлядь в шампанском
- 64 Тельное со сметанным соусом
- 65 Осетрина, запеченная с сыром и грибами
- 68 Шашлык из сома
- 69 Свинина, запеченная с имбирем

- 71 Поросенок с гречневой кашей
- 72 Жареная телятина с соусом из белых грибов
- 73 Запеченная баранья нога
- 74 Пасхальятико
- 75 Кокореци
- 76 Печеный бараний бок
- 78 Утка с яблоками

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

- 82 Гречневая каша
- 83 Перловая каша
- 84 Каша из полбы
- 85 Вареная репа
- 85 Разварной картофель со сливочным маслом
- 86 Запеченный картофель
- 86 Картофельное пюре со сливками
- 88 Ягодный соус
- 89 Луковый соус
- 89 Сметанный соус

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

- 94 Расстегаи с мясом, луком и яйцом
- 95 Расстегаи с рыбой, луком и яйцом
- 97 Кулебяка с рыбной начинкой
- 98 Кулебяка с мясной начинкой
- 99 Ромовая баба
- 100 Медовая баба
- 100 Баба кружевная
- 101 Творожный завиванец с изюмом
- 103 Войковский кулич
- 104 Даниловский кулич
- 106 Заварной кулич
- 107 Пасхальный веночек
- 110 Домашний творог
- 110 Миндальная пасха
- 111 Пасха с изюмом
- 111 Малиновая пасха
- 112 Вареная царская пасха

список блюд



На фото: Крым. Средневековый пещерный монастырь Шулдан. Современное название: Монастырь в честь Покрова Пресвятой Богородицы

- 113 Запеченная пасха
- 114 Цуреки
- 116 Пасхальные яйца
- 118 Крашенки
- 119 Писанки

НАПИТКИ

- 122 Напиток из шиповника с малиной
- 122 Лимонно-медовый напиток
- 122 Брусничный напиток
- 123 Компот из тыквы и яблок

- 123 Компот из ревеня
- 124 Иван-чай
- 125 Травяной чай
- 125 Глинтвейн
- 126 Пунш

- 127 Список литературы



На фото: Москва, Спасо-Андроников монастырь

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



**время
приготовления**



**для монастырской
трапезы**



для мирян



№ 1

*Традиции
пасхального стола*





с. 11

Несколько слов
о празднике Пасхи

Традиции пасхального
стола (традиционные блюда,
ночное разговение, традиции
пасхального застолья)





Пасхалия с 2016 по 2050 год*

Год	Начало Троицы	Прощеное воскресенье	Вербное воскресенье	Пасха	Вознесение Господне	Троица	Петров пост
2016	21 февраля	13 марта	24 апреля	1 мая	9 июня	19 июня	15 дней
2017	5 февраля	26 февраля	9 апреля	16 апреля	25 мая	4 июня	30 дней
2018	28 января	18 февраля	1 апреля	8 апреля	17 мая	27 мая	38 дней
2019	17 февраля	10 марта	21 апреля	28 апреля	6 июня	16 июня	18 дней
2020	9 февраля	1 марта	12 апреля	19 апреля	28 мая	7 июня	27 дней
2021	21 февраля	14 марта	25 апреля	2 мая	10 июня	20 июня	14 дней
2022	13 февраля	6 марта	17 апреля	24 апреля	2 июня	12 июня	22 дня
2023	5 февраля	26 февраля	9 апреля	16 апреля	25 мая	4 июня	30 дней
2024	25 февраля	17 марта	28 апреля	5 мая	13 июня	23 июня	11 дней
2025	9 февраля	2 марта	13 апреля	20 апреля	29 мая	8 июня	26 дней
2026	1 февраля	22 февраля	5 апреля	12 апреля	21 мая	31 мая	34 дня
2027	21 февраля	14 марта	25 апреля	2 мая	10 июня	20 июня	14 дней
2028	6 февраля	27 февраля	9 апреля	16 апреля	25 мая	4 июня	30 дней
2029	28 января	18 февраля	1 апреля	8 апреля	17 мая	27 мая	38 дней
2030	17 февраля	10 марта	21 апреля	28 апреля	6 июня	16 июня	18 дней
2031	2 февраля	23 февраля	6 апреля	13 апреля	22 мая	1 июня	33 дня
2032	22 февраля	14 марта	25 апреля	2 мая	10 июня	20 июня	14 дней
2033	13 февраля	6 марта	17 апреля	24 апреля	2 июня	12 июня	22 дня
2034	29 января	19 февраля	2 апреля	9 апреля	18 мая	28 мая	37 дней
2035	18 февраля	11 марта	22 апреля	29 апреля	7 июня	17 июня	17 дней
2036	10 февраля	2 марта	13 апреля	20 апреля	29 мая	8 июня	26 дней
2037	25 января	15 февраля	29 марта	5 апреля	14 мая	24 мая	41 день
2038	14 февраля	7 марта	18 апреля	25 апреля	3 июня	13 июня	21 день
2039	6 февраля	27 февраля	10 апреля	17 апреля	26 мая	5 июня	29 дней
2040	26 февраля	18 марта	29 апреля	6 мая	14 июня	24 июня	10 дней
2041	10 февраля	3 марта	14 апреля	21 апреля	30 мая	9 июня	25 дней
2042	2 февраля	23 февраля	6 апреля	13 апреля	22 мая	1 июня	33 дня
2043	22 февраля	15 марта	26 апреля	3 мая	11 июня	21 июня	13 дней
2044	14 февраля	6 марта	17 апреля	24 апреля	2 июня	12 июня	22 дня
2045	29 января	19 февраля	2 апреля	9 апреля	18 мая	28 мая	37 дней
2046	18 февраля	11 марта	22 апреля	29 апреля	7 июня	17 июня	17 дней
2047	10 февраля	3 марта	14 апреля	21 апреля	30 мая	9 июня	25 дней
2048	26 января	16 февраля	29 марта	5 апреля	14 мая	24 мая	41 день
2049	14 февраля	7 марта	18 апреля	25 апреля	3 июня	13 июня	21 день
2050	6 февраля	27 февраля	10 апреля	17 апреля	26 мая	5 июня	29 дней

*Даты в этой Пасхалии приведены по Григорианскому календарю.



Христос воскрес из мертвых, смертью смерть поправ, и сущим во гробех живот даровав.

Молитвословия Святой Пасхе, Тропарь, глас 5-й

Пасха — Светлое Христово Воскресение — самый главный христианский праздник. Праздников праздник и торжество торжеств — так называют Пасху христиане, потому что воскресение из мертвых Господа Иисуса Христа — основа христианской веры. Потому что, как писал святой апостол Павел: «Если Христос не воскрес, то и проповедь наша тщетна, тщетна и вера ваша» (1 Коринфянам 15, 14). Вот как повествует Евангелие о Воскресении Христовом: «По прошествии субботы Мария Магдалина и Мария Иаковлева и Саломия купили ароматы, чтобы идти помазать Его. И весьма рано, в первый день недели, приходят ко гробу, при восходе солнца, и говорят между собою: кто отвалит нам камень от двери гроба? И, взглянув, видят, что камень отвален; а он был весьма велик. И, войдя во гроб, увидели юношу, сидящего на правой стороне, облеченного в белую одежду; и ужаснулись. Он же говорит им: не ужасайтесь. Иисуса ищите Назарянина, распятого; Он воскрес, Его нет здесь. Вот место, где Он был положен. Но идите, скажите ученикам Его и Петру, что Он предваряет вас в Галилее; там Его увидите, как Он сказал вам» (От Марка 16, 1–7).

Исторически Пасха — самый первый христианский праздник, берущий свое начало с апостольских времен, о чем свидетельствуют слова апостола Павла: «Пасха наша Христос, заклан за нас. Посему станем праздновать не со старою закваскою...» (1 Коринфянам 5, 7–8).

На фото слева: яйца-крашенки, см. РЕЦЕПТ НА С. 116



В честь праздника Пасхи — самое торжественное и красивое богослужение, которое состоит из пасхальной полунощницы, ночного крестного хода вокруг храма с зажженными свечами и пением хора, радостной светлой утрени и пасхальной литургии. Во время утрени во всех храмах вот уже более полутора тысяч лет священники зачитывают «Слово огласительное на Святую Пасху» — творение святителя Иоанна Златоуста:

*«Кто благочестив и боголюбив, — тот пусть насладится
этим прекрасным и светлым торжеством.*

*Кто раб благоразумный, — тот пусть, радуясь,
войдет в радость Господа своего.*

*Кто потрудился, постясь, —
тот пусть возьмет ныне динарий.*

*Кто работал с первого часа, — тот пусть получит
сегодня должную плату.*

*Кто пришел после третьего часа, —
пусть с благодарностью празднует.*

*Кто успел прийти после шестого часа, — пусть несколько
не беспокоится; ибо ничего не лишится.*

*Кто замедлил до девятого часа, — пусть приступит,
несколько не сомневаясь, ничего не боясь.*

*Кто успел прийти только в одиннадцатый час, —
пусть и тот не страшится за свое промедление.*

*Ибо щедрый Владыка принимает и последнего, как первого;
успокаивает пришедшего в одиннадцатый час так же,
как и работавшего с первого часа; и последнего милует,
и о первом печется; и тому дает, и этому дарует; и дела
принимает, и намерение приветствует; и деятельности
отдает честь и расположение хвалит.*

*Итак, все войдите в радость Господа нашего;
и первые, и вторые получите награду;*