

## КУЛИНАР

## Тот самый вкусный кулич

ТРИ ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТА, КОТОРЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ

Газета «Родина» предлагает читателям подборку рецептов необычных куличей, которые стали популярны в социальных сетях и Интернете в последнее время.

В обзор попали идеи пасхальной выпечки от популярных фуд-блогеров, которым можно доверять и которых обязательно надо проверять — надев фарук.

«Тот самый» кулич у каждой хозяйки свой. Как не бывает одинакового борща или котлет. Одни добавляют цукаты, другие — изюм, там макушку украшают белой сладкой глазурью, тут — воздушной шапочкой меренги. Тесто бывает близкое к хлебному или более сдобное, а в последнее время популярны творожные угощения, которые в зависимости от наполнителя меняют не только вкус, но и цвет. Фисташковые — нежного зелёного оттенка, с клубникой и вишней — розовые, а если поочерёдно добавить белый, молочный и тёмный шоколад, выйдет трёхцветная пасочка, прекрасная и внешним видом, и вкусом.

Итальянцы пекут совершенно несомые панеттоне. Французы продолжают петь оды круассану и даже куличи делают на него похожими. Можно приготовить бездрожжевое тесто, можно на дрожжах — сухих и в брикетах. Орехи, сушёные ягоды и кокосовая стружка вообще по-своему расставляют акценты. Все эксперименты не поместятся в пределах одной кухни. Для вашего удобства мы добавили QR-коды с подробными пошаговыми рецептами приготовления блюда.

Что если в этом году отложить старый добрый рецепт и попробовать что-нибудь новенькое? Листайте странички, вдохновляйтесь картинками, выбирайте вариант по душе. И уберите от выпуска газеты всех, кто голоден.



@DARKZIP

## Панеттоне

Итальянская классика панеттоне близка к славянской традиции. Кулич печётся на дрожжах, в него кладут много изюма и покрывают сдобу сладкой глазурью. Но тесто получается легче и воздушнее, с затейливыми пузырьками воздуха. А ещё в панеттоне подмешивают лимонную цедру и коньяк. Что тут говорить, итальянцы знают толк в еде. Белиссимо!

## Ингредиенты:

430 г муки, 150 г сахара, 5 г пудры ванили, 7 г сухих и 25 прессованных дрожжей, 150 г яичных желтков, 190 г тёплого молока, 25 г мёда, 180 г сливочного масла 82,5 %, 2 лимона, 50 г коньяка (и ещё немного для замачивания изюма), 200 г изюма.



## Французский краффин

Любите ли вы круассаны, как их любят французы? Если да, то краффин создан для вас. Этот кулич похож на круассан и маффин одновременно. Его пекут из слоёного дрожжевого теста, сворачивают рулетиком и, о-ля-ля, сдобряют всеми возможными начинками и кремами. Бон аппетит!

## Ингредиенты:

Для опары — 110 мл молока, 1 ст. л. сахара, 20 г свежих дрожжей. Для теста — 80 г сахара, 1 яйцо, 2 яичных желтка, 10 г ванильного сахара, 390 г пшеничной муки, щепотка соли, 45 г сливочного масла, 70 г изюма, 70 г сушёной вишни, 70 г сушёной клюквы, 3 ст. л. коньяка или рома, 50 г миндаля, 50 г фундука, 100 г сливочного масла комнатной температуры для смазывания теста.



@ZENABSKA



@RINKA.OV

## Заварная паска «Три шоколада»

Чтобы не было мучительно больно за бесцельно проведённые Пасхи, пожалуйста, приготовьте «Три шоколада» хотя бы раз. Да, это неприлично калорийно. Да, нужна куча ингредиентов. Но представьте: часть на тёмном шоколаде терпкая, на молочном — нежная и хрустит орешками, а третья — с кокосом. Райское наслаждение!

## Ингредиенты:

500 г творога 9–18 %, 100 г сливочного масла, 1/2 стручка ванили, 3 яйца, 150 г сахара, 200 мл сливок 20 %, 50 г тёмного шоколада, 50 г молочного шоколада, 50 г белого шоколада, 30 г фундука, 15 г кокосовой стружки.



















Для декора — 20 г тёмного шоколада, кондитерская посыпка.



Рецепты для вас собрала Татьяна ЖУЛЬКИНА

## НА ЗАМЕТКУ

## Натуральные красители для яиц

					
					
молотый кофе	свекольный сок	морковный сок	шпинатный сок	Нашинкованная синяя капуста	Молотая куркума, 3 ст. л.
					
добавить 250 мл воды, варить в течение 5-8 минут	замочить на 3 часа	варить в течение 5-8 минут	варить в течение 5-8 минут	добавить 250 мл воды, замочить на 3 часа	добавить 250 мл воды, варить в течение 5-8 минут