

В Царицынском колледже «возродили традиции Пасхи»

05.04.2018

В колледже «Царицыно» прошел конкурс среди студентов всех факультетов «Возрождение традиций. Пасха» в среду, 4 апреля.

Соревнование включало несколько номинаций: «Пасхальная Пасха», «Лучшая презентация пасхального стола», «Пасхальный кулич» и другие. Всего в конкурсе приняли участие десять команд. Редактору газеты «Борисовские пруды» удалось связаться с одним из победителей конкурса в номинации «Пасхальная Пасха» Саналом Нимеевым и узнать, чем интересен был этот конкурс для ребят:

- Лично я хотел познакомиться с традициями и аутентичными блюдами главного христианского праздника – Пасхи, и наш колледж предоставил нам такую возможность, - рассказывает Нимеев, - Мои коллеги, Константин Христочев, Антон Волков-Дубровин и я участвовали в номинации «Пасхальная Пасха», где нам необходимо было приготовить кулич по христианским традициям и расписать яйца в пасхальные цвета. Хотелось бы отметить работу моих одноклассниц, которые заняли 1 место в номинации «Пасхальные писанки». Очень понравилось, как они расписали яйца. Рецепт кулича Санал поделился с редактором газеты «Борисовские пруды».

Рецепт пасхального кулича от Санала Нимеева:

Ингредиенты:

- 120 г сушеной клюквы или вишни
- 100 мл рома
- 20 г прессованных или 10 г сухих дрожжей
- 500 г муки
- 100 мл молока
- 100 г сливочного масла
- 130 мл сливок жирностью 35%
- 1 яйцо
- 5 желтков
- 150 г сахара
- 1 ст. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. соли

Шаг 1

Сушеную клюкву или вишню залейте половиной рома и оставьте на 2–24 ч.

Шаг 2

Для опары в миску налейте 150 мл теплой (36–38 °С) воды и разведите в ней дрожжи. Добавьте 100 г муки и перемешайте. Накройте и поставьте в теплое место на 1 час. Затем добавьте в опару 100 мл теплого молока и 100 г муки, перемешайте и поставьте в теплое место еще на 1 час.

Шаг 3

Оставшуюся муку просейте горкой на стол, сделайте углубление в центре и влейте растопленное сливочное масло и сливки. Добавьте целое яйцо, желтки, сахар, ванильный сахар и соль. Тщательно вымесите руками – должно получиться эластичное, не липнущее к рукам тесто.

Шаг 4

Разогрейте духовку до 190 °С. Откиньте сухофрукты на сито, дайте стечь всей не впитавшейся жидкости. Распределите сухофрукты по листу бумаги для выпечки, присыпьте мукой и хорошенько обваляйте их в ней. Тесто смешайте с оставшимся ромом и с опарой, тщательно вымесите. Добавьте в тесто сухофрукты, еще раз хорошо вымесите и дайте подняться в теплом месте на 2 часа.

Шаг 5

Разложите тесто по формам для кулича так, чтобы оно занимало место не больше половины объема в каждой форме. Дайте подняться, 20–30 минут. Выпекайте до готовности – куличи должны сильно подняться. Если проткнуть готовый кулич деревянной шпажкой, она выйдет сухой. Остудите куличи, уложив их набок на застеленную полотенцем подушку. Украсьте по своему вкусу.

Фото: [Колледж "Царицыно"](#)

