

# ВЕЛИКОДНЯ ПАСКА

О. М. КУЗЬМЕНКО, художній редактор комп'ютерної графіки, верстальниця видавництва «Педагогічна преса»

*Відзначають Великдень по різному в різних країнах світу й навіть різних регіонах України.*

*Перед Великоднем у всіх родинах печуть смачні паски та роблять писанки або просто фарбують яйця в яскраві кольори. Мені подобається запах та смак пасок, та особливо їхні верхівки, присипані різнокольоровим цукром.*

## **Інгредієнти:**

- 1 кг борошна;
- 500 мл молока;
- 1 пакетик (11 г) сухих дріжджів або 60 г свіжих пресованих;
- 5 яєць;
- 300 г цукру;
- 300 г вершкового масла;
- 150 – 200 г родзинок без кісточок;
- цедра 1 лимона;
- 1/3 ч. ложки солі.

## **Для глазури:**

- 1 яєчний білок;
- 4 – 5 ст. ложок із гіркою цукрової пудри;
- 1 ст. ложка лимонного соку;

© Кузьменко О. М., 2013

Передплатний індекс 74646

«Трудова підготовка в сучасній школі», № 3, 2013

**СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Просійте борошно і додайте дріжджі.
2. Підігрійте молоко (не кип'ятіть) і розтопіть у молоці масло.
3. Додайте 300 г цукру (залежно від бажаної солодкості) до молока з маслом. Остудіть отриману суміш до 30° С.
4. Вилийте суміш у борошно.

**Примітка:** Якщо ви використовуєте свіжі пресовані дріжджі, розкришіть їх небагато і залийте теплим молоком (30° С). Почекайте трохи, поки дріжджі не розчиняться повністю, а потім додайте до борошна разом із маслом, цукром і молоком, що залишилося.

5. В мисці вимісіть тісто, поки воно не перестане приставати до рук або країв посуду.

6. Накрийте ємність із тістом рушником і поставте в тепле місце.

7. Вимийте родзинки, обсушіть і обваліть в борошні, щоб вони рівномірно розподілилися в тісті.

8. Відокремте жовтки від білків. Один жовток відкладіть для змащування.

9. Коли маса тіста збільшиться вдвічі, введіть у тісто жовтки, розтерті до білого кольору з 1 ст. ложкою цукру.

10. Збийте білки в міцну піну. Під кінець збивання додайте до білків сіль.

11. Додайте в тісто збиті білки невеликими порціями і добре вимішайте тісто руками. **Важливо:** не додавайте борошно, навіть якщо вам здається, що тісто дуже рідке й липке.

12. Покладіть у тісто родзинки і цедру і ретельно перемішайте. Знову поставте підходити. Готовність тіста визначайте так: добре вибродивше тісто збільшується в 2,5 рази; при натисканні на нього пальцем воно повільно, а не швидко вирівнюється; поверхня тіста опукла.

13. Нагрійте духову шафу до 180° С.

14. Форму для випічки добре змастіть маслом. Щоб готову паску легше вийняти з форми, вистеліть її дно і стінки папером для випікання.

15. Коли тісто підійде другий раз, злегка обімніть його. Наповніть форму для випічки до третини її висоти кулькою з тіста і поставте в тепле місце на 15 – 20 хв. Форму з тістом накрийте серветкою.

16. Коли тісто в формі збільшиться і займе 3/4 висоти форми, змастіть поверхню тіста жовтком і випікайте 40 – 50 хв. Час випікання залежить від величини форми. Перевіряйте готовність дерев'яною паличкою. Якщо паличка після протикання паски буде суха, то паска готова.

17. Для глазури просійте цукрову пудру через дрібне ситечко і розведіть лимонним соком. Відкладіть 1 ст. ложку пудри для підсипання.

18. Білок збийте в густу піну і, не припиняючи збивати, по одній чайній ложці введіть лимонно-цукрову суміш. Глазур має бути досить густою. Якщо вона рідкувата, додайте ще цукрової пудри.

19. Покрийте паску отриманою глазур'ю і прикрасьте. Глазур сохне кілька годин, але можна її підсушити в духовій шафі при температурі 80 – 100° С.

