Паска

Нема нічого кращого, аніж паска приготовлена власними руками. Аромат свіжої випічки, що збирає за святковим столом усю родину на великодній сніданок.

Існує приказка: «скільки господинь стільки й рецептів», методів та звичаїв випікання паски.

Пропоную Вам один з рецептів за яким випікаю я особисто упродовж 20 років. Цей рецепт не є особливим чи надзвичайним, він просто перевірений роками. Колись мені його передала і навчила як замішувати та випікати паску одна поважна господиня з чималим життєвим досвідом.

Поглянемо як колись випікали паски і що розповідає нам історія.

Па́ска — великодній обрядовий здобний хліб, що випікається в Україні та на поселеннях де живуть українці у кожній країні світу.

Існує переконання, що традиція пекти паски походить ще з дохристиянських часів. Інші історики розповідають, що традицію освячувати хліб під час великодньої Літургії започаткували ще апостоли. На знак незримої присутності серед них Спасителя, вони залишали за столом під час трапези вільне місце і клали перед ним хліб — «артос». Паска — це і є домашній еквівалент артоса, що досі залишається одним із найдавніших символів Воскресіння Христового.

Традиційно пасок випікають декілька, різних розмірів, часом для кожного члена родини, і обов'язково одну велику — для всіх.

Раніше процес приготування паски займав цілу добу. Так, у середу ввечері готували опару для паски. Яйця завчасно вбивали в окремий посуд і залишали трохи постояти. Тоді жовтки червоніли і паска була жовтішою. Замішану опару ставили на ніч у тепле місце, а вночі прокидалися й дивилися, чи досить вона тепла, чи гарно росте. Зазвичай, ставили на лежанки. А вже вранці в Чистий четвер до опари додавали борошно і замішували тісто. Протягом всього року завжди залишали для пасок

найкраще борошно. Замісивши, тісто лишали на 4-6 годин рости. Потім вже з готового тіста виробляли паски у циліндричних формах, знову лишали їх ще на 2-3 години доростати. В той же час розтоплювали піч і ставили пекти паску приблизно на 40-50 хв. Садовлять паску і виймають її з печі з молитвою. Бажано, щоб під час випікання пасок на кухні панували тиша і спокій, щоб до плити підходило якомога менше людей, не гупали двері і не брязкотів посуд.

Сьогодні випікання паски займає значно менше часу. Достатньо в середу звечора приготувати усе для тіста, аби на ранок, розвести магазинні дріжджі на молоці, покласти розчину в тепло і можна одразу замішувати паски і ставити їх випікати.

Для розчини:

- 500 мл молока
- 125 – 150 г свіжих дріжджів
- 5 столових ложок цукру
- 5 столових ложок борошна

Для тіста:

- 10 яєць
- 5 жовтків
- 400 – 500 г цукру
- 2 лимони, цедра
- 2 апельсини, цедра
- 5 пакетиків ванільного цукру
- 50 мл спирту чи горілки
- 1 чайна ложка солі
- 150 г вершкового масла, розтопити
- 2 кг борошна (приблизно)
- 300 г родзинок

> *Борошно і яйця необхідно щоб були кімнатної температури, тому їх краще заздалегідь приготувати і залишити в кухні.*

Родзинки перебрати, промити та висушити на рушнику.

Для приготування розчини потрібно велику миску оскільки розчина буде підніматися.

Молоко ледь підігріти та вилити у миску. Подробити дріжджі у тепле молоко. Додати борошно і цукор, що призначені для розчини, добре розмішати вінчиком. Накрити кухонним рушником і залишити у теплому місці щоб бродило на 30 – 45хв.

За цей час збити міксером у піну цілі яйця і жовтки із цукром.

Коли попередня розчина добре підросла, додати до неї збиті у піну яйця, потерту цедру цитрусових, ванільний цукор, спирт, сіль і усе добре перемішати.

Додавати поступово по 1-2 пригорщі борошно та замішувати тісто приблизно 30-60 хв.

Розтопити вершкове масло, і охолодити його до літеплого.

В половині часу вимішування тіста поступово додати ледь тепле вершкове масло.

Тісто має бути середньої густини, в кінці вимішування щоб відривалося від руки.

> *Тісто для паски не повинно бути рідким (паски розпливуться і будуть плоскими) і не повинно бути густим (паски будуть дуже важкими і швидко зачерствіють).*

На при кінці вимішування додати до тіста родзинки та лише вимішати їх.

Добре вимішене тісто накрити харчовою плівкою, щоб краще впарювалося і бродило та добре вкутати його рушником. Поставити миску із тістом в тепле місце щоб підростало на півтора години. Протягом цього часу, поки бродитиме, обім’яти його 3 рази.

Для випікання пасок необхідно приготувати високі форми. Вимастити їх жиром і вистелити пергаментним папером, щоб зробити вищими форми. У випадку, коли тісто високо підніметься папір утримає його.

Відібрати тіста на одну третину розміру форми, підгорнути нерівні боки до середини і акуратно викласти його у форму гладким боком до верху. Форми з тістом поставити знову у тепле місце прикрити легким рушником та залишити щоб підростало десь на 60 хв.

Коли паски уже гарно піднялися, помастити їх збитим яйцем за допомогою кухонного пензля і випікати у попередньо нагрітій духовці 180-200°С, 40 – 50 хв. до насичено рум'яного кольору.

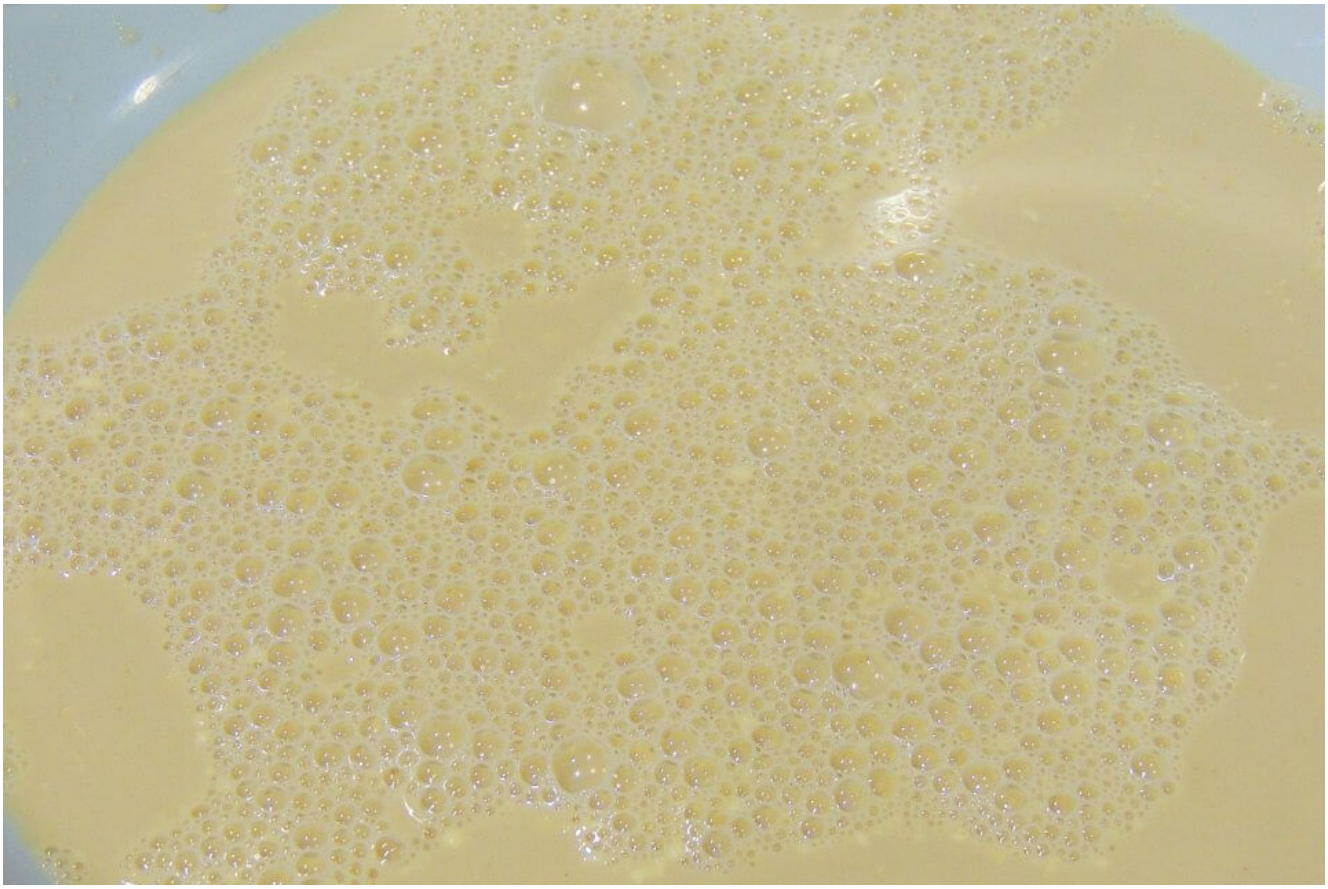
Упродовж перших 20 хв. духовку не можна відкривати щоб тісто не осіло.

Якщо високі паски починають пригоряти, легко відкрити духовку та швидко накрити ці паски великим листом пергаменту або фольги і обережно закрити дверцята духовки.

Після вказаного часу випікання, взяти одну паску з духовки і легко вийняти її з форми, переконатися що паска добре зарум'янилася на дні і по боках.

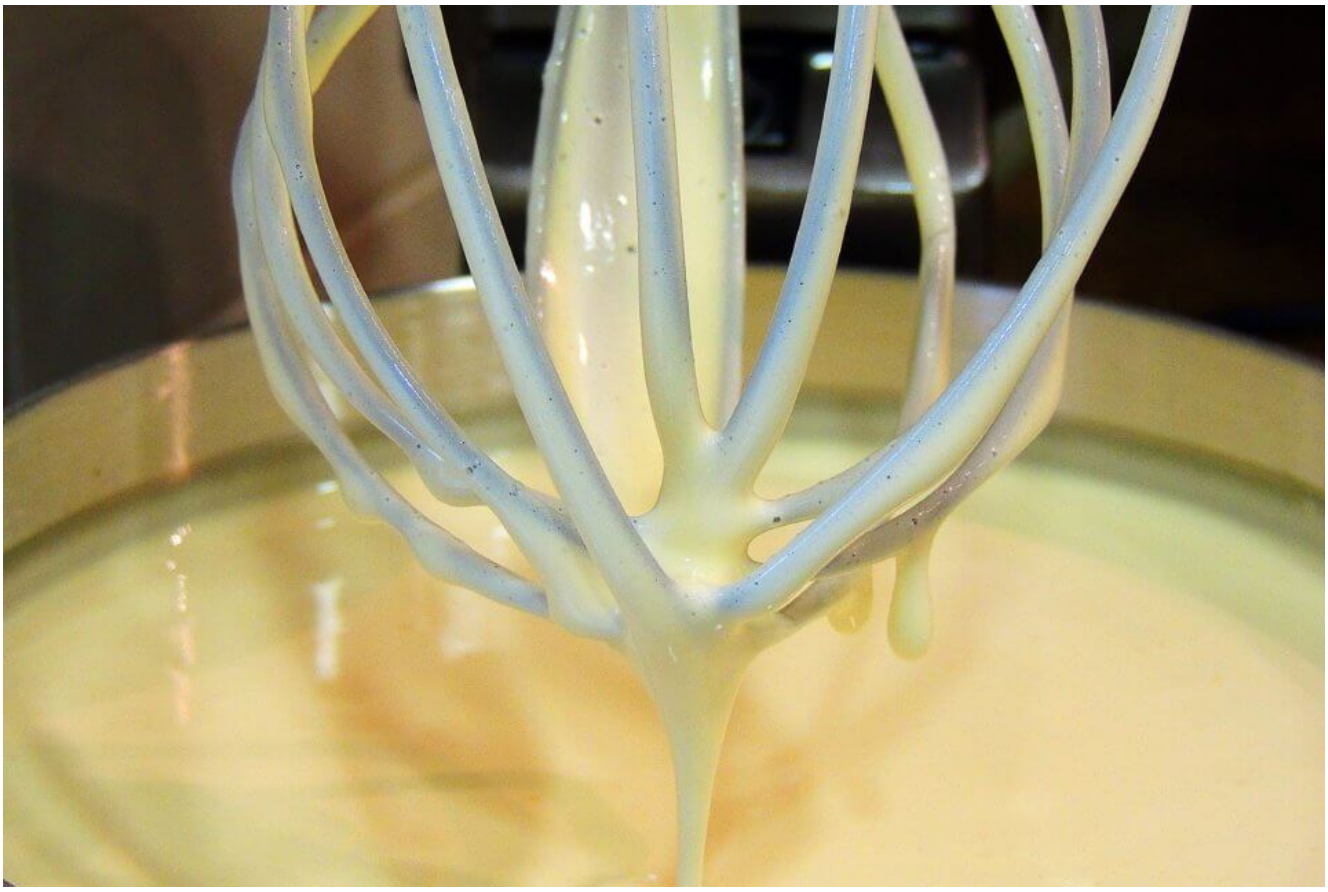
Випечені паски лежачи викласти на приготовані м'які кухонні рушники та декілька разів легко обертати їх до повного охолодження.
































AEG









