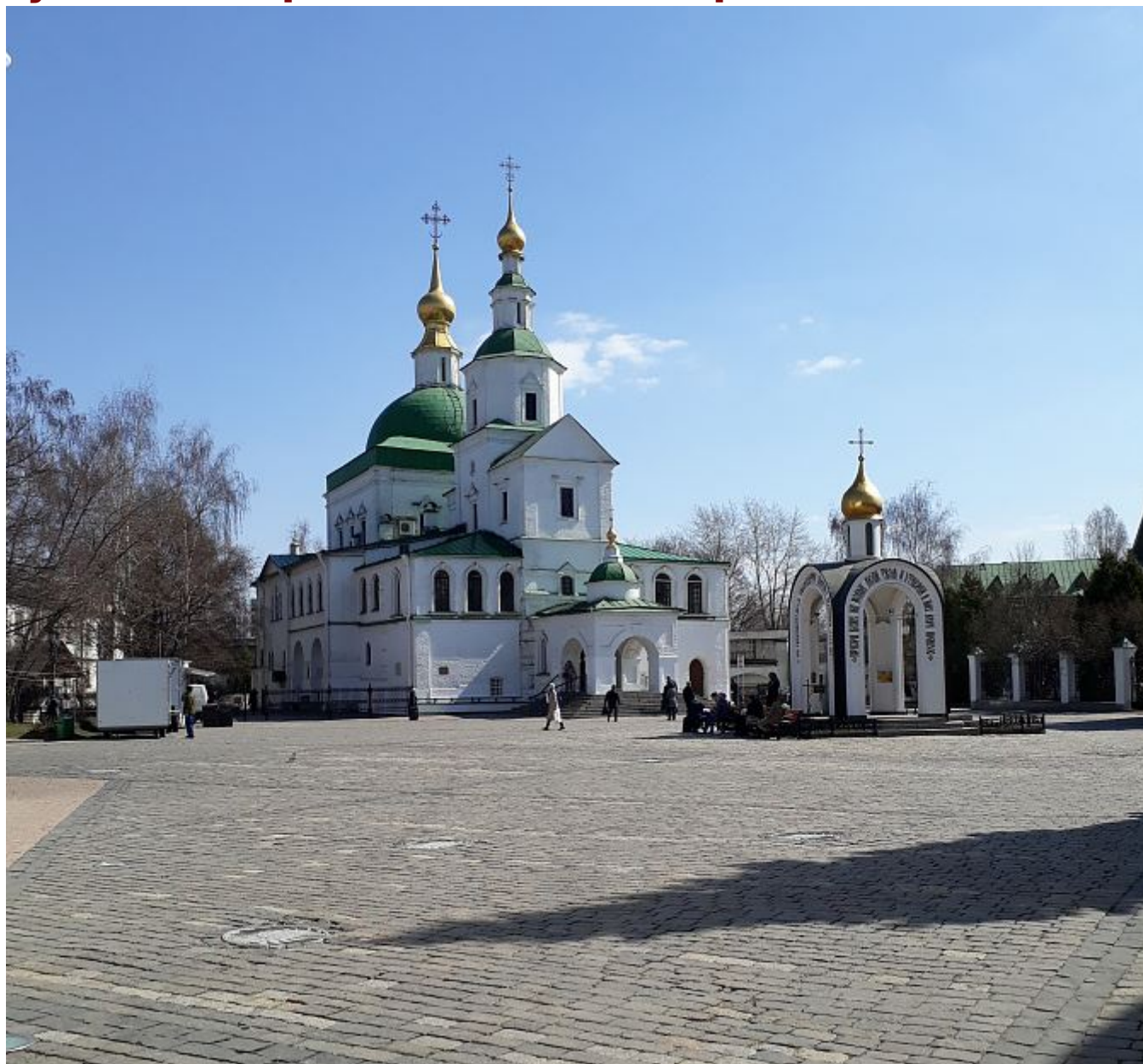


В Даниловом монастыре приступили к выпечке куличей и приготовлению творожной пасхи



Страстная седмица – горячая пора в трапезных обителей. В Даниловом ставропигиальном мужском монастыре Москвы приступили к выпечке традиционного атрибута пасхального стола – кулича. В смену выпекают более тысячи куличей. За годы даниловский кулич стал известен своими вкусовыми качествами не только в Москве, но и далеко за ее пределами. Как рассказала Е.И. Балагушкина, технолог монастырской пекарни, рецепт кулича традиционен и был обретен в старых поваренных книгах. «Готовим всё традиционно: обязательно используем сливочное масло – и никаких

консервантов, так что можно не бояться», – отметила Елена Ивановна. Однако в этом году, как сообщили в пекарне, новаторство все-таки присутствует – стали делать куличи с добавлением цукатов, тогда как ранее ограничивались только изюмом.



Перед замесом теста келарь обители иеромонах Феогност (Ткачев) совершает молебен, во время которого все пекари благословляются. Работают они по восемь часов, но всё успевают. В Даниловом монастыре обещают, что все смогут отведать даниловского куличика.



Традиционно в древней обители Москвы готовятся и к проведению благотворительных акций – собирают куличи для малоимущих ко дню Светлого Христова Воскресения.

О секретах выпечки традиционного кулича сотрудники монастырской пекарни рассказали съемочной группе православного канала «Союз». Обо всем подробнее можно будет узнать в программе «Кулинарное паломничество».



В свою очередь, келарь обители иеромонах Феогност (Ткачев) напомнил, что за бытовыми хлопотами нельзя забывать истинный смысл Страстных дней, которые готовят нас к встрече победы над грехом.

Кроме того, в Даниловом монастыре начали готовить творожную пасху.



Как отметил монастырский шеф-повар Андрей Гурьянов, рецепт творожной пасхи традиционен. Годами он не претерпевает никаких изменений. Главный секрет – хороший творог и умение его хорошо вымесить. В монастырской трапезной большая часть труда механизирована, но всё равно в эти дни приходится особо трудиться. «Повара стараются друг друга отпускать в храм по очереди – без молитвы никого дела не будет. Не будем молиться – уже много раз проверено – случится что-то нехорошее. Поэтому загрузка по подготовке к Пасхе никак не освобождает нас от присутствия в храме. Многие из нас обязательно в эти дни причащаются. Без молитвы и пасхи не получатся», – говорит шеф-повар Данилова монастыря Андрей Гурьянов.



В один замес, а это 200 килограммов творога, изготавливают пасхи весом около 700 граммов. Творог большей частью с подворья – его отличает желтоватый цвет. Добавляют в пасхи растопленное, но не горячее сливочное масло, сахар, изюм и ваниль.

Обязательно братия обители будет разговляться монастырской пасхой, которую к празднику может купить каждый, посетив Данилов монастырь. Из года в год монастырь славится их производством.

Регулярно Данилова обитель выступает одним из организаторов Международного гастрономического молодежного фестиваля, который посвящен двум главным праздникам – Рождеству Христову и Пасхе. В этот раз Пасхальный гастрономический фестиваль, в котором принимают участие воспитанники колледжей сферы услуг из разных регионов страны, состоится 7 мая 2019 года. В нем также примут участие команды из Сербии и Болгарии. На суд строгого профессионального жюри будут представлены пасхальная выпечка и творожные пасхи.

monasterium.ru