

Православная кухня

[Пасхальный колач от семьи Милошевичей](#)



Петр Давыдов: Простой рецепт из Сербии

13 апреля 2017 | [Продолжение](#)

[Кулич, который всегда получается \(+фото\)](#)



12 апреля 2017

Рецепт в два приема с гарантированным результатом

13 апреля 2017 | [Продолжение](#)

[10 проверенных рецептов блинов](#)



Лучшие рецепты блинчиков к Масленице с видео

20 февраля 2017 | [Продолжение](#)

[Постные блюда: рецепты от протоиерея Владимира Вигилянского](#)



Протоиерей Владимир Вигилянский: Никакая рыба на всем белом свете не может сравниться с судаком из Чудско-Псковского озера! август 2016 | [Продолжение](#)

[Блины, блинчики, оладьи – простые рецепты, вкусные блюда!](#)



Для обыкновенных, тонких блинчиков тесто готовят из муки, молока, яиц и соли. Для начала нужно отделить желтки от белков. Затем растереть желтки с сахаром, понемногу вливая в полученную смесь молоко...

8 Фев 2010 | . | [Продолжение](#)

Рецепты батюшки Гермогена



Многие годы трапеза была его монашеским послушанием. Насельник Свято-Данилова монастыря иеромонах Гермоген (Ананьев) долгие годы служил келарем обители, то есть отвечал за кухню и питание.

8 Фев 2010 | Мария Свешникова | [Продолжение](#)

Трапеза любви



Современное обыденное понимание общей трапезы как исключительно физиологического процесса поглощения пищи, насыщения желудка отличается не только от христианского, но и от исконного «общечеловеческого» представления.

8 Окт 2009 | Журнал "Нескучный Сад" | [Продолжение](#)

Жаворонки



Из куска хорошо выбродившего теста раскатывается валик, нарезается на куски массой примерно 100 г. Затем раскатываются жгуты, так, чтобы один конец был тонким и гибким — головка, а все тело потолще, удлиненное, его надо слегка примять пальцами. завязываются узлом, головке придается соответствующая форма.

22 Мар 2009 | Марина Шин | [Продолжение](#)

Японские суши для русского поста

Как можно приготовить постные суши и роллы?

25 Фев 2009 | Ольга Горинова | [Продолжение](#)

[Постимся постом приятным. Супы. Морковный суп-пюре с имбирем](#)

В кастрюлю налить немного масла, слегка обжарить лук, чеснок и морковь. Можно не обжаривать, а сразу залить кипятком. Варить до готовности. В самом конце добавить измельченный имбирь, посолить, поперчить, можно добавить немного мускатного ореха или других специй по вкусу. Всё измельчить блендером.

25 Дек 2008 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)



[Суп с луком и сельдереем](#)

Лук и морковь измельчить, сельдерей, лук-порей и помидоры нарезать небольшими кусочками. Всё залить кипящей водой и варить до готовности. Корень имбиря почистить, измельчить (можно измельчить в блендере с небольшим количеством воды или натереть на тёрке) и добавить в суп. Дать настояться.

15 Апр 2008 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)

[Салат рисовый](#)



Суп «Проще пареной репы»



Лук измельчить, сельдерей нарезать полосочками, бросить в кипящую воду. Морковь нарезать кружочками, бросить туда же. Репу режем кубиками или полосочками и добавляем последней, чуть-чуть попозже, чтобы она сильно не разварилась. Добавляем соль, перец, лавровый лист. В готовый суп бросаем нарезанную зелень.

19 Мар 2008 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)

Постная коврижка с яблоками



В миску насыпать сахар, налить воду и растительное масло, немного нагреть, добавить мёд. Размешать, чтобы сахар и мёд растворились. Добавить соду, корицу, орехи, измельчённые до состояния муки, и муку с разрыхлителем. Муки нужно столько, чтобы тесто напоминало густую сметану. Вылить тесто в форму. Яблоки почистить, нарезать и выложить на тесто. Выпекать 30-35 минут при 200 градусах.

17 Дек 2007 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)

Пряное печенье



Мёд и сахар нагреть до появления стойкой пены, добавить масло, муку с содой и пряностями, вымесить тесто. Количество муки может колебаться в зависимости от

густоты сиропа и мёда. Тесто не должно быть слишком крутым, но и не должно быть слишком мягким. Готовое тесто должно быть пластичным, не прилипать к рукам и столу, легко поддаваться формовке.

10 Дек 2007 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)

[Пирожки с картошкой](#)



Для замеса теста, высыпаяем в миску всю муку, вливаем стакан теплой воды, добавляем разведенные в 0,5 ст. воды дрожжи, растительное масло, сахар и соль, хорошо вымешиваем, до гладкости теста, присыпаем мукой и ставим в теплое место на 1 час до подъема теста.

5 Дек 2007 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)

[Яблочный пирог наоборот](#)



2 стакана муки, примерно 4 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли, 100 граммов растительного маргарина, примерно 10 средних яблок, 3-4 чайные ложки сахарной пудры с корицей.

12 Авг 2007 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)

Запеченные картофельные дольки



4-5 крупных картофеля, 2 ст л оливкового масла + для смазывания противня, по щепотке сухих трав: базилика, тимьяна и т.п. (или 1 ч.л. соли «Вкусная соль 7 блюд» от «Costa del Sol»), 1 зубчик чеснока, крупная соль, свежемолотый чёрный перец.

4 Июл 2007 | Ирина Беяева | [Продолжение](#)

Постный яблочный пирог



Стакан муки, стакан манки, стакан сахара, 5-10 яблок, 200 г. маргарина, 1 ч.л. разрыхлителя.

18 Июн 2007 | Ирина Беяева | [Продолжение](#)

Грибы из картофеля



Для этого рецепта более всего подойдет мелкий картофель с темно-розовой кожурой. Картофель тщательно вымыть щеткой. В кастрюле вскипятить воду, подсолить. Положить картофель и варить до готовности. Воду слить, картофель остудить. С одной стороны каждой картофелины сделать по кругу надрез, обозначив таким образом шляпку гриба.

25 Мар 2007 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)

Капустные котлеты



500 г капусты, 2 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу, 3 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана воды

18 Мар 2007 | Ирина Беляева | [Продолжение](#)
