



Свежесть, качество и традиции: как натуральные молочные продукты помогают приготовить угощение к Пасхе

Православная Пасха в этом году приходится на 20 апреля, и для многих тюменцев подготовка к светлому празднику уже началась. Это не только духовное событие, но и повод собраться за общим столом, приготовить традиционные блюда, передаваемые из поколения в поколение. В центре пасхального угощения — творожные пасхи и куличи, а значит, на первое место выходит выбор качественных, свежих и натуральных продуктов.

Основой большинства пасхальных рецептов служат молочные продукты: творог, сливочное масло, сливки, молоко. Эти ингредиенты требуют особого внимания, ведь от их качества напрямую зависит вкус и консистенция праздничных блюд. Использование натуральной продукции без консервантов и заменителей не только влияет на результат, но и делает еду по-настоящему домашней и душевной.

Особенно важен выбор творога — он является «сердцем» творожной пасхи. Для этого лучше всего подходит нежный, в меру влажный творог, без кислинки. Его следует предварительно протереть через сито или взбить блендером, чтобы добиться воздушной, однородной текстуры. Лайфхак: если творог кажется суховатым, можно добавить немного густых сливок — это сделает пасху еще нежнее.

Сливочное масло и сливки пригодятся для придания блюдам насыщенного вкуса и бархатистой текстуры. Важно, чтобы масло было натуральным, с высоким содержанием жира, без растительных добавок. Например, отличным вариантом станет сливочное традиционное масло 82,5% «Золотые луга». Оно тает при комнатной температуре и легко соединяется с остальными компонентами.

В куличах ключевую роль играет молоко — оно влияет на мягкость теста и его аромат. Лучше использовать молоко не слишком обезжиренное, слегка подогретое перед использованием. Лайфхак для пышного кулича: используйте яйца комнатной температуры и обязательно дайте опаре хорошо подняться — это залог правильной структуры выпечки.

Опытные хозяйки дают и другие полезные советы:

- перед замешиванием теста обязательно просейте муку — так оно насытится кислородом и будет более воздушным;
- чтобы изюм не опустился на дно кулича, обваляйте его в муке;
- форму для творожной пасхи застилайте марлей в два слоя, чтобы масса держала форму и легко вынималась после застывания.

Компания «Золотые луга», один из крупнейших производителей молочной продукции на Урале и в Сибири», предлагает свежую и натуральную «молочку» по традиционным рецептам, которая отлично подойдет для пасхальных блюд. Предприятие выпускает творог разной жирности, сметану, сливки, сливочное масло.

Например, для приготовления творожной пасхи понадобятся: творог 9% «Золотые луга» (1 кг), сливочное масло 82,5% «Золотые луга» (200 г), сливки (400 мл), яйца (5 шт.), сахар (200 г), ванильный сахар, орехи, изюм и цукаты.

Творог нужно протереть через сито или измельчить блендером. Затем добавить к нему размягчённое сливочное масло и перемешать. Яйца взбить вместе с сахаром, добавить сливки и снова перемешать. Полученную массу нужно поставить на умеренный огонь, постоянно помешивая, довести до кипения и варить до загустения. После этого смесь немного остудить. Орехи и цукаты измельчить в блендере или мелко порубить ножом, а изюм — промыть горячей водой и просушить. Добавить это всё в остывшую творожную массу, выложить в форму и утрамбовать. Поместить творожную пасху в холодильник для застывания на 12 часов. Для кулича понадобятся: молоко пастеризованное 3,2% «Золотые луга» (500 мл), масло сливочное 82,5% «Золотые луга» (200 г), яйца (6 шт.), мука (1 кг), сахар (300 г), дрожжи, ваниль, изюм или цукаты и щепотка соли.

Яйца и масло нужно достать из холодильника заранее, они должны стать комнатной температуры, а молоко – подогреть. Дрожжи использовать по инструкции на упаковке. Опару выдержать в теплом месте полчаса, а тесто после замешивания – еще один час. Главное — не торопиться, дать тесту выстояться и не открывать духовку в процессе выпекания. Готовые куличи украсьте на свой вкус: посыпкой, помадкой, кремом или шоколадом.

Пасха — это не только вкусные блюда, но и теплые воспоминания, семейные традиции и аромат детства. Используя натуральные и свежие продукты, вы вкладываете в праздничные угощения не только вкус, но и заботу. А когда на столе настоящая домашняя пасха, приготовленная с любовью, праздник получается особенно светлым.