



Масленичая неделя: почему важно подобрать к блинам «правильную» молочку?

В разгаре Масленичная неделя.

И в этот период блины часто превращаются в ежедневную «домашнюю лабораторию»: один и тот же рецепт вдруг даёт разный результат. Причина нередко не в сковороде и не в руках, а в базовых ингредиентах – прежде всего в молочных продуктах.

Молоко в тесте отвечает не только за вкус, но и за структуру. Белки помогают блинам держать форму, а молочные сахара участвуют в подрумянивании: чем стабильнее состав, тем более предсказуемый получается цвет и тонкая корочка. Если молоко «водянистое» по ощущению или с посторонним привкусом, блин может получиться бледным и ломким, даже при верных пропорциях.

Кисломолочная основа в рецепте меняет характер блина. Кефир, простокваша или йогурт дают лёгкую кислинку и более «воздушную» текстуру за счёт реакции кислоты и разрыхляющих компонентов. Но здесь важна свежесть: у «уставшего» продукта кислотность растёт, и тесто может стать резким на вкус.

Сливочное масло и сметана нужны не «для жирности», а для пластичности. Масло добавляет тесту мягкость и аромат, а сметана или сливки делают мякиш нежнее. При выборе масла полезно смотреть на состав: настоящее сливочное масло производится из молочного сырья; если в составе указаны растительные жиры – это уже другой продукт, и в блинах он ведёт себя иначе.

Как же правильно выбрать молочные продукты для блинов? Обратите внимание на целостность упаковки, условия хранения в магазине и срок годности – это простые признаки сохранённой «холодовой цепочки». Затем проверьте маркировку: наименование продукта, состав (без растительных жиров там, где их быть не должно), жирность и производителя.

«Качество молочных продуктов начинается задолго до кухни: с контроля сырья, лабораторных проверок и соблюдения температурных режимов на всех этапах – от приёмки до полки. Ответственный производитель всегда уделяет этому приоритетное внимание. Покупателю важно проверить три вещи: что в составе, как продукт стоит в холодильнике и до какого числа годен», – отмечает директор по качеству АО «Золотые луга» Алёна Пинигина.

В Масленицу хочется простых радостей – и домашние блины как раз из этой категории. Но любимый вкус здесь достигается точностью: когда базовые продукты качественные и безопасные, рецепт перестаёт быть лотереей, а становится привычной семейной традицией.

