



Творог, молоко и сливки возвращаются на праздничный стол к Пасхе

Православная Пасха традиционно связана с обновлением рациона после Великого поста. На праздничном столе появляются продукты животного происхождения, в том числе молочные – как основа многих классических блюд. Среди них особое место занимают творог, молоко, сливки и сливочное масло.

По данным Роспотребнадзора, молочные продукты являются важным источником полноценного белка, кальция и витаминов группы В. После периода ограничений такие продукты помогают мягко восстановить привычный рацион, обеспечивая организм необходимыми нутриентами.

Главный символ пасхального стола – творожная пасха. Это блюдо готовят на основе творога с добавлением сливочного масла, сметаны или сливок, а также сухофруктов и орехов. Творог в этом рецепте играет ключевую роль: он обеспечивает высокую пищевую ценность и формирует текстуру блюда. В среднем 100 г творога содержит до 14-18 г белка, что делает пасху не только традиционным, но и достаточно питательным угощением.

Классический домашний вариант творожной пасхи готовят так: 500 г творога дважды протирают или пробивают блендером до однородности, добавляют 100-150 г сливочного масла, 100 г сахара или мёда, 100-150 мл сливок или сметаны. В массу вводят изюм, курагу или орехи, затем перекладывают в форму (пасочницу или марлю) и оставляют под прессом в холодильнике на 8-12 часов. За это время пасха приобретает плотную структуру и характерный вкус.

Не менее важен и кулич, в рецептуре которого используются молоко и сливочное масло. Эти ингредиенты придают выпечке мягкость, насыщенный вкус и аромат. Для приготовления теста обычно берут тёплое молоко (200-250 мл), яйца, сливочное масло (100-150 г), сахар, дрожжи и муку. После замеса тесто оставляют для подъёма, затем добавляют сухофрукты, раскладывают по формам и выпекают при температуре около 180 °С в течение 30-40 минут. Молочные компоненты в составе обеспечивают нежную текстуру и дольше сохраняют свежесть выпечки.

Качество молочных ингредиентов напрямую влияет на итоговый вкус и структуру блюд. “В производстве важно строго соблюдать рецептуру, технологии и требования к безопасности сырья – именно это обеспечивает стабильное качество готовой продукции”, – отмечает директор по качеству АО “Золотые луга” Алёна Пинигина. По её словам, выбор натуральных молочных продуктов позволяет получить не только традиционный вкус пасхальных блюд, но и сохранить их пищевую ценность.

Такие продукты остаются основой классических рецептов, передающихся из поколения в поколение, и помогают сохранить привычный вкус праздничного стола.