«Пасхальне ягня»

«Пасхальне ягня», або як у народі ще називають – великодній баранчик.

Цей кулінарний витвір сьогодні є довершенням святкової пасхальної композиції великоднього столу практично кожної доброї господині у Галичині. Чомусь таку традицію приписують польській кухні, але така ж традиція випікати баранців на Великдень є й в австрійській кухні та угорській кухні. І, хоч нам не відомо автора цього святкового витвору та все ж багато хто з нас пам'ятає з дитинства, як бабуся напередодні Світлого празника Воскресіння Христового завжди випікала великого баранчика і він упродовж усіх великодніх свят стояв у центрі стола з переможним прапорцем. Можливо, під впливом різноманітних модерних практик шоколадних зайців та гігантських яєць, панатонів та краффинів, постійним гонінням за чимось новим та модним, ця практика випікання пасхального ягняти трішки призабулася. Але цьогоріч, у цей особливий час всесвітньої пандемії, коли по-особливому переживаємо час великоднього посту, перебуваємо у глибокій призадумі аналізуючи своє життя, варто забажати й повернутися у мрійливе дитинство і, можливо, вперше у такий спосіб пережити цей минулий, але такий тихий і затишний спомин свят.

Дуже вдалий та швидкий у приготуванні рецепт я підгледіла на сайті знаменитої кулінарки Вікторії Попін. Ось що вона рекомендує: – щоб усе вдалося, дуже важливо, щоб до початку приготування усі інгредієнти були кімнатної температури, тоді тісто матиме правильну консистенцію, гарну текстуру, адже всі складові добре поєднаються.

- 2 яйця
- 120 г вершкового масла
- 110 г цукру
- 130 г борошна
- 30 г крохмалю
- 1/2 чайної ложки розпушувача
- цедра 1-го лимона

- борошно та вершкове масло для змащування форми
- вершкове масло і цукрова пудра для декорації

Духовку розігріти до 180^{o}C.

Міксером збити вершкове масло та цукор. Поступово додавати по одному яйці продовжуючи збивати.

За цей час поки у комбайні збивається масло з цукром та яйцями, Ви можете просіяти борошно разом з крохмалем та розпушувачем й поступово додати до масляної суміші, при цьому не зупиняти процес збивання. Лимон добре вимити, натерти цедру на дрібній тертці й додати до тіста.

Форму для випікання баранчика добре змастити вершковим маслом й посипати борошном. Струсити зайве борошно й наповнити форму тістом. Форма повинна бути заповнена тістом приблизно на 3/4. Форму добре зафіксувати та скріпити.

Баранчика випікати 20-30 хв до рум’яного кольору.

Випеченого баранчика витягнути з духовки, залишити ще на декілька хвилин у формі для вистигання і ще теплим обережно вийняти його.

Одразу, теплий виріб змастити розтопленим вершковим маслом та щедро посипати пудрою.

Очі баранчику намалювати розтопленим шоколадом або приклеїти білком чорні горошини перцю.



















