

## [Пасочница из дерева – форма для творожной пасхи.](#)

### [Заказать деревянную пасочницу из липы можно здесь](#)

На первый взгляд, в приготовлении пасхи нет ничего сложного, но это только на первый взгляд. Как и рецепты приготовления многих других блюд, рецепт приготовления пасхи таит в себе некоторые секреты, без знания которых ваше блюдо может получиться совсем не таким вкусным и аппетитным, как хотелось бы. Для того, чтобы пасха вышла по-настоящему прекрасной и праздничной, следует обращать внимание и на качество исходных продуктов, и на последовательность их закладки и смешивания, и на сроки выдерживания пасхи в форме (пасочнице), на качество самой формы для творожной пасхи и на ее предварительную обработку.

Для приготовления творожной пасхи вам понадобится [специальная форма – пасочница](#)

. Такую форму для пасхи (пасочница из дерева) можно приобрести у нас.. Традиционно пасочницы (формы для творожной пасхи) изготавливают из дерева. Если

вы решите воспользоваться традиционной деревянной пасочницей, то перед закладкой творожной массы такую форму необходимо правильно подготовить. Перед самой закладкой творожной массы форму для пасхи необходимо выстлать слегка увлажненной марлей. Такая подготовка позволит вам легко вынуть готовую пасху из пасочницы и полностью сохранить ее форму и рисунок.

" [Пасочница](#) – это четыре (иногда 5 или 6) конусные дощечки, собираемые в виде усеченной перевернутой пирамидки. Это конусообразная емкость, обычно из дерева, которая уже оснащена соответствующими узорами.

В качестве подстилки нужна марля. Ее нужно вмещать так, чтобы концы заметно вылезали наружу.

Изначально форма для творожной пасхи разобрана на 4 «стенок», которые предстоит собрать.

Для сбора формы для творожной пасхи (пасочницы из дерева) ничего такого не требуется, крепления символические, но их достаточно.

Отжатый в ней творог

представляет собой усеченную пирамидку и символизирует место распятия и смерти Христа – Голгофу.

На боковых гранях творожной пасхи обязательно присутствуют символы Пасхи.

С давних времен пасочница (форма для творожной пасхи из дерева) была необходимым атрибутом в каждом доме.

Пасочницу из дерева

передавали из поколения в поколение. Пасочницу (форму для творожной пасхи) изготавливали из лиственных пород деревьев, как правило, из липы, как более мягкого материала.

К тому же липа не боится влаги, её «не

ведет» после  
контакта с водой.

Возможна доставка  
пасочницы из  
дерева (формы для  
творожной пасхи)  
в Киев, Харьков,  
Донецк, Запорожье,

Днепропетровск и  
другие города  
Украины  
курьерскими  
службами.

