

Весна красна цветами, а осень – пирогами.



На базе Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Лесозаводский индустриальный колледж» в рамках декадника Прошел открытый урок по теме: «Пироги из дрожжевого теста».

Урок проводила преподаватель спец. дисциплин Пономаренко Е. М.

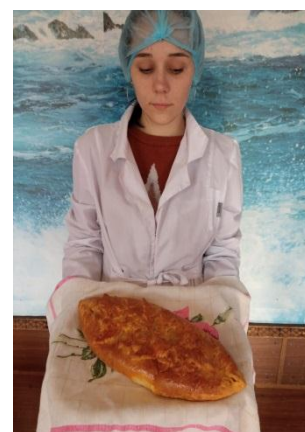


Пироги с древних времен занимают на русском столе видное и почетное место. Это одно из тех подлинно национальных изделий, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было



иностранного влияния. Без пирога не обходилось на Руси никакое праздничное застолье, никакой пир. Пироги на Руси любили и любят все. Их подавали даже на придворных обедах. Слово «пирог» произошло от древнерусского слова «пыро»–пшеница. Первоначально писали и произносили «пырог», что означало

праздничных хлеб, а затем «ы» изменили на «и», так появился «пирог». В нашем быту они стали символом домовитости. Когда то пироги служили своеобразным



приглашениями на именины, рассылали родным и близким. За праздничным столом разламывался специальный пирог над головой именинника. Русская кухня знает массу рецептов самых разных пирогов. Они отрабатывались веками, передавались из поколения в поколение, тем не менее, каждая хозяйка стремилась принести в них что – либо своё.

На открытом уроке, искусством приготовления и выпечки пирогов, из дрожжевого теста, освоили студенты группы 4.3. по профессии «Повар, Кондитер» под руководством преподавателя Пономаренко Евгении Михайловны,



Простые продукты они превратили в настоящие произведения кулинарного и кондитерского искусства.

Пироги отличались по составу, способу приготовления теста, начинке, по технике оформления (открытые, закрытые, полуоткрытые). Вкусовые достоинства пирогов были отмечены высокими оценками.

Теперь они своими руками могут приготовить праздничный пирог, который подарит радость людям, поднимет настроение.

