

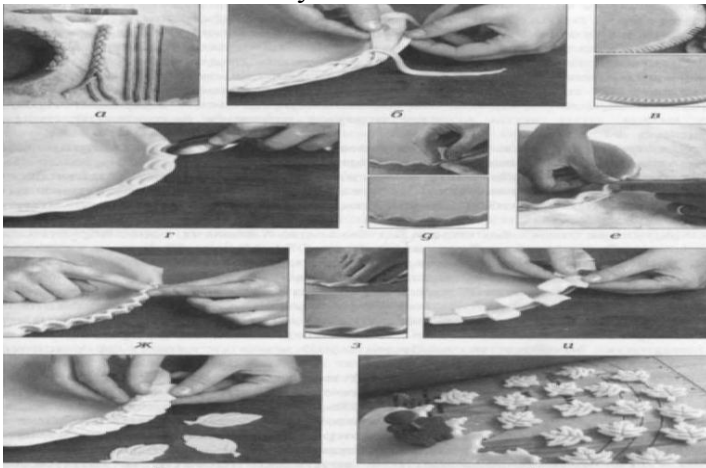
## ПРАЗДНИЧНЫЕ ПИРОГИ

Начало изготовления праздничных пирогов корнями уходит в глубину Древней Руси. Ни один праздник не обходился без них. Слово «пирог» имеет своей основой слово «пир». Пироги были обязательным атрибутом свадебного, рождественского, именинного и любого другого праздничного стола. Издавна считалось, что пироги в доме — залог благополучия семьи. Рецептуры отработывались веками и передавались из поколения в поколение. В настоящее время праздничные пироги различают:

- по рецептуре (сладкие, мясные, рыбные и т.д.);
- способу приготовления теста (дрожжевое, слоеное, пресное и т.д.);
- форме (круглые, квадратные, прямоугольные, фигурные и др.);
- способу формования (открытые, полуоткрытые и закрытые);
- способу отделки (украшения из теста, посыпки, глазури и др.).

### Открытые пироги

Для приготовления открытых пирогов используют дрожжевое безопарное или опарное тесто, а также сдобное пресное тесто. Начинки для открытых пирогов бывают различными, но чаще всего сладкими из ягод и фруктов. Тесто подкатывают в шар и оставляют для расстойки. Готовое тесто раскатывают на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 1 см по размеру формы или противня. С помощью скалки переносят его на противень (форму), делают бортик. По краю бортика выкладывают украшения из теста или делают кайму. На тесто ровным слоем выкладывают начинку.



Существует несколько способов отделки края пирога (рис. 11.13).

«Косичка» — подготовленное тесто раскатывают в тонкий пласт и нарезают на полоски.

Способ 1. Из трех полосок теста заплетают косичку и помещают ее на бортик пирога

Способ 2. Три полоски теста закрепляют непосредственно на бортике пирога

и заплетают косичку, укладывая ее по бортику

«Заборчик». С помощью вилки с четырьмя зубчиками, присыпанной мукой, придавливают тесто к краям формы по всей окружности пирога (рис. 11.13, в), при этом вилку в руке держат зубчиками вверх. Можно использовать другие способы: при надавливании зубцы вилки держать в направлении радиусов или под углом, или поворачивать то влево, то вправо для узора в виде елочки.

«Волны». С помощью ложки, присыпанной мукой, прикрепляют тесто к краям формы по всей окружности пирога, придавая форму волн, при этом ложку в руке держат выпуклой стороной вверх (рис. 11.13, г).

«Рифленый край». При одном способе отделки края пирога указательный палец одной руки ставят с внешней стороны бортика. Аккуратно обхватывают его указательным и большим пальцем другой руки — получается оборка. Повторяют операцию вокруг всего края. Между оборками должно оставаться поле шириной 5 мм (рис. 11.13, д).

При другом способе отделки большой палец одной руки ставят с внутренней стороны бордюра (рис. 11.13, е). Плотно обхватывают его указательным и большим пальцами другой руки и операцию повторяют по всему краю пирога.

«Острый рифленый край». Указательный палец одной руки ставят с внутренней стороны бордюра. Плотно обхватывают его указательным и большим пальцами другой руки и прищипывают — получается «желобок». Эту операцию повторяют по всему краю пирога. Между желобками должно оставаться расстояние 5 мм (рис. 11.13, ж).

«Витая веревочка». Большой палец руки ставят под углом к краю теста. Затем захватывают тесто между большим пальцем и фалангой указательного пальца. Большой палец ставят в канавку,

оставленную указательным пальцем, и тесто зашипывают (рис. 11.13, и). Повторяют операцию вокруг всего пирога.

**«Шахматы».** Выравнивают край пирога, надрезают ножницами и отгибают в шахматном порядке внутрь и наружу (рис. 11.13, и).

**«Листочки».** Вырезают листочки с помощью формочки или острым ножом, а обратной стороной лезвия ножа наносят «прожилки». Готовые листочки выкладывают по краю пирога, смоченному водой (рис. 11.13, к).

**«Осенние листья».** Вырезают листочки с помощью формочки (рис. 11.13, л). На тарелку помещают желток и капли различных пищевых красителей. Смешивают желток с пищевыми красителями (рис. 11.13, м), и кисточкой наносят полученную смесь на листочки. Готовые листочки выкладывают по смоченному водой краю пирога

**«Цветочная композиция».** Используя специальные формочки (рис. 11.13, о), вырезают детали для будущей композиции — листики и цветы. Из небольших кусочков теста скатывают шарики — сердцевинки. Готовые детали кисточкой смачивают водой и приклеивают к поверхности края пирога. Описанные приемы применяются также для отделки поверхности полуоткрытых и закрытых пирогов.

#### **Сливовый пирог,**

**Рецептура** г: дрожжевое тесто — 600, масло растительное (для смазки) — 8; для начинки: сливы свежие — 2 000, сахар-песок — 40, молотая корица — 10. Выход — 1 500.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Тесто помещают на противень 40 х 32 см с высокими краями или форму и выкладывают на него подготовленную сливу в форме черепицы. По краю формы делают борта в виде витой веревочки. Посыпают фрукты смесью из сахарного песка и молотой корицы. Тестовую заготовку растаивают в течение 1 5 — 20 мин. Выпекают пирог при температуре 180 — 200 °С до готовности. Пирог охлаждают и посыпают крупномолотым сахаром. Подают в холодном виде.

#### **Пирог с луком и яйцом,**

**Рецептура** г: мука — 250, масло — 50, сахар-песок — 25, молоко — 100, дрожжи — 20, соль; для начинки: лук репчатый — 750, шпик — 100, яйца — 80, тмин, соль. Выход — 1000.

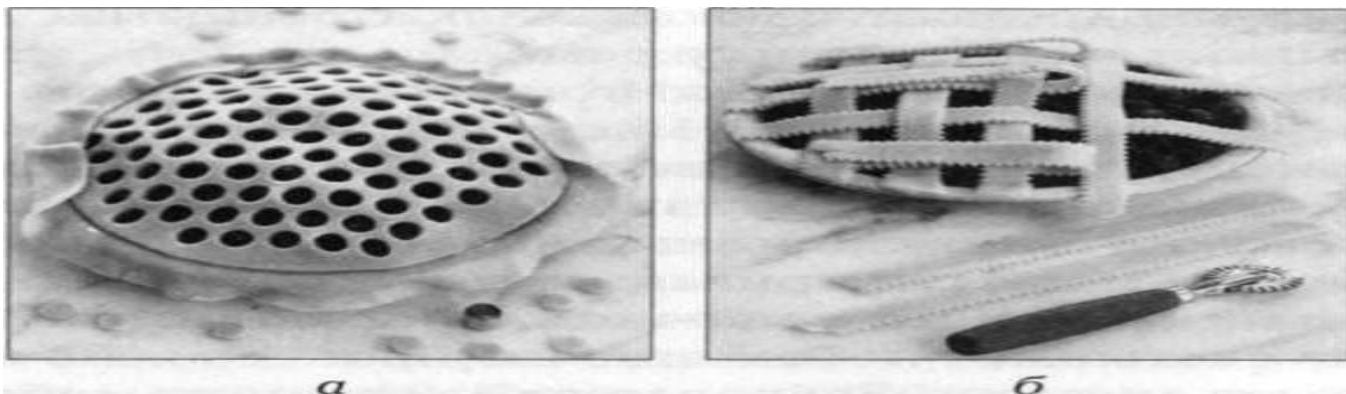
Дрожжевое тесто готовят безопарным способом, выдерживают в теплом месте для брожения в течение 30 мин. Готовое тесто раскатывают в пласт, перекладывают в форму и дают ему еще раз подойти.

Для начинки подготовленный и нарезанный репчатый лук тушат с кубиками шпика, охлаждают и соединяют с мелкорублеными яйцами, тмином и солью. Начинку равномерно распределяют по поверхности теста, оформляют край и выпекают при температуре 210 — 230 °С до готовности. Подают в горячем виде.

## ПОЛУОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

Для приготовления полуоткрытых пирогов тесто делят на две части. Одну из частей теста подкатывают в шар и раскатывают скалкой пласт по размеру противня (формы). С помощью скалки пласт переносят на смазанный жиром противень (форму). На поверхность пласта выкладывают ровным слоем начинку (начинка может быть как сладкая, так и несладкая). Вторую часть теста выкладывают на подпыленный мукой стол и раскатывают скалкой в пласт толщиной 3 — 5 мм. Из подготовленного пласта вырезают ножом или различными выемками тонкие полоски, веточки, листики, цветочки и другие украшения из теста. Украшения из теста выкладывают поверх начинки в виде любого ажурного орнамента.

Подготавливают два пласта теста. Нижний пласт теста выкладывают в форму таким образом, чтобы края свисали с бордюра формы. Верхний пласт теста помещают на подпыленном столе и вырезают выемкой частые



*Отделка полуоткрытых пирогов показана на рис. 11.14*

### **«Кружевная сетка».**

круглые отверстия. На нижний пласт теста выкладывают начинку. Поверх начинки помещают верхний пласт теста. Свисающие края теста нижнего пласта поднимают вверх и постепенно на расстоянии 4 см делают складки по всей окружности пирога таким образом, чтобы они прилегали к верхнему пластику (рис. 11.14 а).

### **«Плетеное покрытие».**

Подготавливают два пласта теста. Нижний пласт теста выкладывают в форму и обрезают по бордюру. Верхний пласт помещают на подпыленном столе и вырезают из него одинаковые полоски специальным круглым рельефным ножом. На нижний пласт выкладывают начинку. Поверх начинки помещают полоски вдоль и поперек на расстоянии 1,5 см и делают из них сеточку (рис. 11.14 б). Тестовые полоски можно перекрутить по оси, чтобы получились спиральки.

### **Периковый пирог.**

**Рецептура:** сдобное дрожжевое тесто — 700, масло растительное для смазки листов — 5; для начинки: персики — 1 000, сахарная пудра — 100, коричневый ром — 20, сок лимона — 40, миндаль — 100. Выход — 1 500. Для приготовления начинки персики ошпаривают кипятком, очищают от кожуры. Каждый персик нарезают на четыре части и удаляют косточки. Посыпают сахарной пудрой (50 г), сбрызгивают ромом и дают пропитаться в течение 15 — 20 мин.

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто раскатывают в пласт прямоугольной формы. На противень помещают лист пергаментной бумаги, смазанный маслом, и выкладывают на него тесто. Подготовленные персики кладут на тесто срезом вниз. Посыпают начинку измельченным миндалем. Сверху на начинку из подготовленных заранее отделочных украшений из теста выкладывают узор в виде крупной сетки. Поверх сетки и по краю бордюра прикрепляют вылепленные из теста листочки, цветы и ягоды с помощью воды или яичного желтка. Ставят в теплое место для расстойки на 15 — 20 мин. Смазывают меланжем тестовую заготовку и выпекают при температуре 190 °С в течение 30 мин. Пирог охлаждают и посыпают остатком сахарной пудры. Подают в холодном виде

## **ЗАКРЫТЫЕ ПИРОГИ**

Характерной особенностью закрытых праздничных пирогов является пышное оформление поверхности лепными украшениями из теста. Подготавливают тесто для пирога и начинку. От куска теста отделяют небольшую часть для отделки украшениями из теста, остальное тесто делят на две равные части. Одну часть теста раскатывают слоем толщиной 1 см, наворачивают его на скалку и переносят на подготовленный противень (форму), расправляют и выравнивают. На тесто ровным слоем выкладывают начинку. Раскатывают второй слой, одинаковый по размеру первого слоя теста. Тем же способом выкладывают его на начинку. Края обоих пластов соединяют и защипывают, а шов подворачивают вниз или скрепляют края в виде «витой веревочки». Делают различные отделочные украшения из теста, смачивают их яичным желтком или водой и помещают на поверхность полуфабриката.

Формуют следующие украшения из теста для пирогов.

**Листики.** Из подготовленного теста раскатывают тонкий пласт,резают его на полосы нужной ширины и нарезают их мелкими или крупными ромбиками. Каждому ромбику придают форму листика, тупой стороной ножа наносят на него прожилки. Края листиков слегка надрезают или оставляют ровными. Двумя пальцами защипывают одну вершину ромба.

### **Хризантемы.**

Подготавливают тонко раскатанную полосу теста шириной 4 — 5 см и длиной 15 см. По одной стороне полосы делают частые надрезы острым ножом (вначале короткие, а затем длинные почти на всю ширину полосы). Сворачивают подготовленную полосу, начиная с длинных надрезов. Затем разворачивают получившиеся лепестки хризантемы.

### **Яблочки или ягодки на веточках с листиками.**

Из подготовленного теста скатывают небольшие шарики — «яблочки», отдельно разделяют листики. Закрепляют листики на «яблочках». Тесто для изготовления «яблочек» можно слегка подкрасить пищевым красителем. Из тонких жгутиков теста изготавливают веточки и укрепляют на них подготовленные «яблочки» и листики.

### **Желуди с листиками.**

Листики для желудей вырезают, как отмечено ранее, только не с острыми, а с округлыми краями. Желуди готовят следующим образом: сначала делают из теста маленькие чашечки, а затем помещают в них небольшие скатанные «пальчики» из теста.

### **Розочки.**

**В а р и а н т 1.** Из раскатанного пласта теста вырезают ножом произвольной формы и разной величины лепестки (в виде сердечек, овалов и т.д.). Один большой лепесток сворачивают трубочкой, закрепляют ее на поверхности пирога и вокруг нее выкладывают остальные лепестки (нижние — размером побольше, а в середине — мелкие), сформовав розочку.

**В а р и а н т 2.** Подготовленное тесто раскатывают в тонкий пласт и вырезают заготовки для лепестков розочек в виде круга. Формуют первый лепесток розочки, соединив концы одной заготовки. Затем каждую последующую заготовку прикрепляют к первому лепестку так, чтобы получался бутон или цветок розы. Для бутона нужно взять три-четыре лепестка, а для цветка — пять-шесть или больше лепестков в зависимости от величины цветка. Из этого же теста можно изготовить и листики для розочек (см. ранее), соединив их по три вместе, закрепляют с подготовленными цветами или бутонами.

**Ромашки.** Из раскатанного пласта теста вырезают кружочки различного диаметра круглой выемкой. На кружочках делают несколько надрезов таким образом, чтобы середина оставалась целой. Кончики лепестков защипывают двумя пальцами. Укладывают ромашку на поверхность пирога и деревянной палочкой придавливают середину цветка. В углубление выкладывают небольшой скатанный шарик.

**Колоски.** Из подготовленного кусочка теста раскатывают пальцами жгут, чтобы один его конец был несколько тоньше другого — это стебелек колоска. На более толстом конце заготовки маникюрными ножницами делают в шахматном порядке надрезы-защипы (зерна колоска) и, слегка раскатав конец заготовки, надрезают его в нескольких местах тонким острым ножом.

**Пирог с изюмом и орехами, Рецепт** г: дрожжевое тесто 1000, яблоко для отделки — 100, меланж для смазки — 15, масло растительное для смазки листов — 5; для начинки: грецкие орехи (очищенные) — 300, изюм (без косточек) — 400, сахар-песок — 250, масло растительное — 10. Выход — 2 000.

Для приготовления начинки сначала на сковороду вливают растительное масло и, как только оно разогреется, всыпают подготовленный изюм и тушат до тех пор, пока он не разбухнет. Затем снимают с плиты, добавляют толченые или пропущенные через мясорубку грецкие орехи, сахар и хорошо перемешивают.

От куска теста отделяют небольшую часть для отделки тестовыми украшениями, остальное тесто делят на две равные части. Одну часть теста раскатывают слоем толщиной 1 см прямоугольной формы, помещают его на подготовленный противень (форму), расправляют и выравнивают. На тесто ровным слоем размещают начинку.

Раскатывают второй слой, одинаковый по размеру первого слоя теста. Тем же способом выкладывают его на начинку. Края обоих пластов соединяют и защипывают способом «витая веревочка». Делают различные отделочные украшения из теста — крупные и мелкие листья и цветы, смачивают их яичным желтком или водой и помещают на поверхность тестовой заготовки.

Тестовую заготовку ставят в теплое место для расстойки. После расстойки смазывают меланжем и выпекают в течение 30 — 40 мин при температуре 210 — 220 °С. Готовый пирог остужают 10 — 15 мин под сложенным вдвое полотенцем. В центре пирога выкладывают половинку яблока и с обеих сторон украшают тремя дольками яблока. Подают в холодном виде.

**Пирог «Сундучок» с мясом и грибами, Рецепт** г: дрожжевое тесто — 1 000, начинка — 600, меланж для смазки — 15, масло растительное для смазки листов — 5; для начинки: говядина (котлетное мясо) — 575, грибы шампиньоны (свежие) — 360, маргарин — 24, лук репчатый — 60, мука — 6, перец черный (молотый) — 0,2, соль — 2, петрушка (зелень) — 3. Выход — 1 500.

Для приготовления начинки мясо промывают, освобождают от сухожилий, нарезают на куски массой 40 — 50 г и измельчают на мясорубке. Фарш обжаривают и еще раз пропускают через мясорубку. Пассеруют лук и обжаривают мелко нарезанные грибы. Затем соединяют все ингредиенты. Охлажденный фарш перемешивают с черным молотым перцем, мелко нарезанной зеленью и солью. Фарш мясной также можно приготовить с яйцами, с рисом и яйцами, с рисом и зеленым луком и т.д.

Для приготовления пирога готовят сдобное дрожжевое тесто. Тесто делят на две части и раскатывают два пласта толщиной 0,5 см. Из одного пласта теста с помощью тарелки вырезают круг диаметром 25 см. Сбрызнув противень водой, кладут на него круг из теста. Для смазки деталей из теста взбивают два яичных желтка. Пергамент или другую белую вошеную бумагу нарезают тонкими лентами и свертывают в рыхлый, неплотный шар диаметром примерно 15 см. Шар заворачивают в бумагу и кладут на круг из теста, края которого смазывают яйцом.

Из второй половины теста вырезают еще один круг — диаметром 35 — 40 см и им закрывают бумажный шар. Края теста скрепляют зубчиками вилки. Получают форму в виде «сундучка». Из остатков теста вырезают разные украшения (веточки с листьями, цветы) и размещают их по поверхности пирога, смазав яйцом. Тестовую заготовку ставят в теплое место для расстойки. После расстойки смазывают тестовую заготовку взбитым яйцом.

Пирог выпекают в духовке, предварительно нагретой до 200 °С, в течение 30 мин. Дают пирогу немного остыть и острым ножом срезают верхушку — «крышку». Через образовавшееся отверстие осторожно вынимают бумагу и кладут начинку. Пирог закрывают «крышкой» и подают горячим.

**Пирог с капустой и мясом** Рецепт г: мука — 500, дрожжи — 20, сливочное масло — 150, молоко — 130, меланж — 100, соль — 1, сахар-песок — 5; для начинки: белокочанная капуста — 350, кислая капуста — 350, свинина или окорок — 350, лук репчатый — 1 шт., жир — 30, соль, перец. Выход — 1 500.

Дрожжевое тесто для пирога с капустой и мясом готовят опарным способом. Для приготовления начинки кислую и свежую капусту варят до готовности и подсаливают. Охлажденную капусту отжимают и пропускают через мясорубку. Лук репчатый нарезают ломтиками, слегка обжаривают, добавляют в капусту и тушат. Готовую капусту заправляют солью, перцем, добавляют мелко нарезанное мясо и все хорошо перемешивают.

От готового куска теста отделяют небольшую часть для отделки тестовыми украшениями, остальное тесто делят на две равные части. Одну часть теста раскатывают слоем толщиной 1 см и переносят на подготовленный противень (форму), расправляют и выравнивают. На тесто ровным слоем выкладывают начинку. Раскатывают второй слой, одинаковый по размерам с первым слоем теста, и кладут его на начинку. Края обоих пластов соединяют и защипывают, а шов подворачивают вниз.

Делают отделочные украшения из теста (жгутики для сетки, цветочки и листики), смачивают их яичным желтком или водой и помещают на поверхность полуфабриката. Тестовую заготовку ставят в теплое место для расстойки. После расстойки смазывают оставшимся меланжем и выпекают в течение 30 — 40 мин при температуре 210 — 220 °С. Готовый пирог охлаждают 10 — 15 мин под сложенным вдвое полотенцем. Подают теплым или холодным.