

## **ПИРОГИ К ПРАЗДНИКАМ**

Название этого кушанья произошло от слова «пир». Наши предки, славяне, жили в мире, в котором ни одно торжество не обходилось без вкусного, ароматного, сделанного с большой любовью пирога.

На Руси традиция приготовления пасхальных пирогов берет свои корни именно в этих традиционных устоях.

Печь куличи — высшая степень кулинарного мастерства. Их пекут из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом с максимально большим количеством сдобы. Кроме того, в тесто добавляют такие пряности, как шафран и кардамон, не говоря уже об изюме, цукатах, лимонной и апельсиновой цедре.

Многие выпечные изделия у большинства народов считаются традиционным блюдом праздничного стола.



**ПИРОГИ  
И  
ПИРОЖКИ**

## Пасхальные пироги и пирожки

### ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ С КУНЖУТОМ

- 60 г дрожжей
- 120 мл молока
- 100 г сахара
- 1 кг муки
- соль
- натертая цедра 1 апельсина
- 1 стакан теплой воды
- 200 г кунжутного семени
- 5 вареных и окрашенных ярко-красной краской яиц
- желток 1 яйца
- растительное масло
- кунжутное семя для противня

1. Развести дрожжи с молоком и сахаром и дать подойти, 10 мин.
2. Добавить 125 г муки, размешать, поставить в теплое место и дать подойти до следующего дня.
3. Смешать опару с оставшейся мукой, добавить соль, цедру, воду и месить полчаса. Из двух третей теста сформировать длинный гладкий батон толщиной 5 см. Противень смазать маслом и посыпать семенем кунжута. Уложить тесто на противень. Из остального теста скатать два тонких валика такой же длины, как батон на противне. Обвалить в кунжутном семени валики и уложить их вокруг батона, прижимая, чтобы тесто скрепилось. Яйца наклонно вложить в тесто, смазать батон яичным желтком и посыпать кунжутом.
4. Дать пирогу подойти 3 ч в теплом месте. Выпекать в духовке около 1 ч при температуре 200 °С.

## СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

- 8 куриных бедрышек
- 2 сладких перца
- 45 г топленого масла
- 1/3 стакана молока
- 1 луковица
- 3 ст. ложки крахмала
- 1 большой или 2 маленьких авокадо
- 1 лимон
- соль
- свежемолотый перец
- готовое слоеное тесто

1. С куриных бедрышек снять кожицу, вынуть косточки. Луковицу мелко нарезать. Растопить масло на сковороде и спассеровать на нем лук. Добавить куски курицы и жарить примерно 5 мин, до тех пор, пока мясо не утратит розовый цвет.
2. Нарезать кубиками болгарский перец, добавить в сковороду с курицей. Смешать крахмал с молоком, добавить соль и черный перец, влить смесь в сковороду.
3. Авокадо нарезать на довольно крупные куски, сбрызнуть их лимонным соком. Смешать с содержимым сковороды и снять ее с огня.
4. Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее половину слоеного теста. Вынуть из сковороды курино-авокадную смесь, лишнюю жидкость слить и разложить на тесте. Накрыть оставшимся тестом и защипнуть края. Смазать пирог растопленным маслом и поставить в духовку, разогретую до 200 °С.
5. Выпекать пирог до хрустящей корочки, примерно 20 мин.

## ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ

- 1 кг муки
- 50 г свежих дрожжей
- 250 г сахара
- 10 яичных желтков
- 5 яичных белков
- 1,5 стакана молока
- 80 г сливочного масла или маргарина
- 80 г топленого сала
- тертая цедра 1 лимона
- тертая цедра
- 1 апельсина
- 1 пакетик ванилина
- 1 ст. ложка бренди
- 1 ст. ложка вишневого ликера
- 1 яичный желток для смазывания
- соль

1. Развести дрожжи в 1 стакане теплого молока и дать дрожжам вспениться. Взбить яичные желтки, сахар, соль, растопленные масло и сало, добавить бренди и ликер, ванилин, лимонную и апельсиновую цедру.
2. Взбить яичные белки, добавить к дрожжам вместе с оставшимся молоком и аккуратно перемешать, понемногу подсыпать муку и добавить желтковую смесь. Вымесить довольно мягкое тесто. Положить тесто на деревянную, присыпанную мукой, досщечку, накрыть чем-нибудь теплым и дать подняться в 1,5–2 раза. Разделить тесто на 3 части и сформовать 3 круглых пирога, уложить их на противни, накрыть и дать подойти в теплом месте еще 1 ч.
3. Смазать верх пирогов взбитым желтком и выпекать при температуре 170 °С около 30 мин, затем снизить температуру до 150 °С и продолжать выпекать еще 30–60 мин, в зависимости от величины пирогов.

## ПАСХАЛЬНЫЙ ГРЕЧЕСКИЙ ПИРОГ

- 1 кг муки
- 120 мл молока
- 250 мл теплой воды
- 60 г дрожжей
- 100 г сахара
- тертая цедра  
1 апельсина
- 200 г кунжутного семени
- 5 яиц
- 1 яичный желток
- пищевой краситель
- растительное масло
- кунжутное масло
- соль

1. Дрожжи соединить с сахаром, развести чуть теплым молоком, поставить в теплое место и дать подойти в течение 10 мин. Затем всыпать 125 г муки, тщательно перемешать, поставить в теплое место и оставить до следующего дня. В готовую опару всыпать оставшуюся муку, слегка посолить, влить воду, добавить цедру. Вымешивать в течение получаса.
2. Яйца отварить вкрутую с ярко-красным пищевым красителем. Тесто разделить на три части. Из двух третей сформовать длинный батон толщиной около 5 см. Противень смазать смесью растительного и кунжутного масла, посыпать семенами кунжута. Батон выложить на противень. Оставшееся тесто разделить пополам, сформовать тонкие валики, по длине равные батону, обвалять их в кунжутном семени, уложить вплотную к батону так, чтобы тесто слиплось. Яйца положить на тесто, прижать. Батон смазать взбитым желтком, посыпать кунжутом.
3. Заготовку поставить в теплое место для расстойки на 3 ч.
4. Выпекать при температуре до 170 °С в течение 1 ч.

## ПИРОГ С МАКОМ

### Для теста:

- 20 г дрожжей
- 85 мл молока
- 200 г муки
- 50 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 1 щепотка соли

### Для маковой массы:

- 125 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 30 г манной крупы
- 125 г мака
- 75 г сахара

- 2 ст. ложки рома

### Для творожной массы:

- 2 желтка
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 50 г сахара
- 1 щепотка ванилина
- 2 ст. ложки молока
- 300 г творога
- 2 ч. ложки крахмала
- сок и тертая цедра 1 лимона
- 6 яблок

1. Из указанных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто. Для маковой массы сварить манную кашу и подмешать мак, сахар и ром. Из перечисленных ингредиентов, кроме яблок и цедры лимона, приготовить творожную массу.
2. Из теста выложить в смазанной жиром разъемной форме основание и оставить на 15 мин. Яблоки, удалив сердцевину, надрезать и сбрызнуть лимонным соком. Творожную и маковую массы, чередуя, распределить на тесте.
3. В начинку вдавить яблоки. Выпекать 45 мин при 180 °С.

## ПИРОГ С СЫРОМ И РЫБОЙ

- 800 г филе морской рыбы
- 200 г готового слоеного теста
- 200 г твердого сыра
- 1 головка репчатого лука
- 1 ч. ложка крахмала
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка сока лимона
- соль
- перец
- имбирь

1. Рыбное филе нарезать кусочками, посыпать имбирем, посолить, поперчить. Лук измельчить и пассеровать в масле (1 ст. ложка) 3 мин. Перемешать с рыбой, полить соком лимона и оставить на 20 мин. Тесто раскатать тонким слоем и выложить в огнеупорную форму, смазанную маслом. Важно, чтобы тесто покрывало и бортики формы.
2. Сверху положить рыбу, посыпать крахмалом и натереть сыр в виде шапки. При желании оставить маленький кусочек теста, вырезать из него фигурки, например елочку или звезду, и выложить их поверх сырной шапки.
3. Поставить в духовку, разогретую до 180 °С, и запекать 30 мин.

**ПИРОГ-ТЫКВЕННИК СЛОЕНЫЙ**

- 1 кг очищенной тыквы
- 100 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 200 г изюма
- 120 г маргарина
- 1 л молока
- 5 яиц
- ½ стакана сливок
- 100 г сахарной пудры
- грецкие орехи
- мука
- соль

1. Замесить не очень крутое тесто из стакана молока, 2 яиц, соли и муки (сколько возьмет жидкость). Разделить тесто на 7 равных кусочков, раскатать круглые лепешки толщиной 0,5 см и выпечь их в слабо нагретой духовке.
2. Очищенную сырую тыкву натереть на терке и добавить в нее половину нормы сахара и сливочного масла. Потушить тыкву на слабом огне, добавляя понемногу 1,5 стакана молока. В почти готовую тыкву добавить изюм, предварительно распаренный в горячем чае. Массу остудить, добавить растертые с сахаром и молоком желтки оставшихся яиц и соединить их с тыквенной массой.
3. Осторожно ввести взбитые в крутую пену белки яиц, чтобы начинка получилась средней густоты.
4. Каждый пласт теста смазать растопленным маргарином, положить начинку и разровнять ее по всей поверхности. Подготовить таким образом все пласты теста, укладывая их друг на друга.
5. Верхний пласт теста (без начинки) в нескольких местах проколоть вилкой и сбрызнуть сливками.
6. Выпечь слоеный пирог в хорошо разогретой духовке.
7. Подать готовый пирог теплым, обильно обсыпав сахарной пудрой и поджаренными рублеными ядрами грецких орехов.