

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 свадебных и именинных пирогов берет свои корни именно в этих традиционных устоях.

Праздничным пирогом всегда был курник — закрытый круглый пирог с большим количеством разнообразной начинки. Раньше такой пирог подавали к столу государя, поэтому его еще называли царским. Курник и в наше время является обрядовым свадебным пирогом во многих областях России. В качестве начинки для такого пирога чаще всего используют куриное мясо, белые грибы, рис, яйца и зелень петрушки.

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

Трудно представить себе зимние праздники без сладкой выпечки. Ею можно угостить домочадцев и гостей или послать, как рождественский сувенир, родственникам и знакомым, а также подать к чаю или кофе, к примеру, в дни новогодних каникул...



**РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
И НОВОГОДНИЕ
ПИРОГИ**

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ

Для теста:

- 1 кг муки
- 75 г дрожжей
- 250 мл молока
- 200 г сахара
- натертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона
- $\frac{1}{2}$ пакетика ванили
- 1 ч. ложка соли
- 150 г топленого масла
- 150 г сливочного масла
- 1 ст. ложка жира
- 2 ст. ложки цукатов из апельсиновых корочек
- 2 ст. ложки горького миндаля
- 3 ст. ложки сладкого миндаля
- 500 г изюма
- ром

Для смазывания пирога:

- сливочное масло
- сахар и сахарная пудра

1. Приготовление теста: все необходимые для этого продукты заранее поместить в теплое место.
2. Изюм полить ромом, накрыть миску крышкой и, время от времени помешивая, добавлять ром, пока изюм как следует не размякнет.
3. Спустя 8–10 ч муку следует просеять горкой и сделать в ней углубление. Влить туда размешанные в небольшом количестве молока дрожжи, замесить тесто и оставить его в теплом месте.
4. Затем добавить сахар, пряности, топленое масло, жир, мелко нарезанные цукаты, тертый горький миндаль и крупно нарезанный сладкий, оставшееся молоко, изюм и поставить в теплое, но не жаркое место (чтобы не вытек жир).
5. Через 2 часа тесто еще раз хорошо вымесить. Для разрезного пирога сделать одну длинную булку и прове-

сти вдоль борозду (при помощи палочки или тыльной стороны руки). Борозда должна делить булку на две неравные части.

6. Меньшую часть теста соединить с большей и оставить на 10 мин.
7. Выпекать пирог при средней температуре около 1 ч. Затем полить его маслом и посыпать сахаром в такой последовательности: масло — сахар — масло — сахарная пудра.
8. Готовый пирог может пролежать по меньшей мере неделю.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Для теста:

- 500 г муки
- 40 г дрожжей
- 4 ст. ложки молока
- 125 г сливочного масла
- 1 стакан сахарного песка
- ½ ч. ложки соли
- 2 яйца
- 150 г творога
- 2 ст. ложки рома
- 1 пакетик ванильного сахара

Для смазывания:

- сливочное масло

Для посыпки:

- сахарная пудра

1. Приготовление теста: $\frac{2}{3}$ просеянной муки, растворенные в теплом молоке дрожжи, сливочное масло, сахар, соль и яйца хорошенько перемешать. После этого замесить тесто и поставить его в теплое место.
2. Творог протереть через сито. Добавить к нему ром и ванильный сахар. Перемешать массу с готовым тестом, добавив остальную муку.

3. Вдоль булки провести борозду до 1 см глубиной.
4. Выпекать пирог при средней температуре около 45 мин. Затем его, еще горячим, смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ПИРОГИ С ТВОРОГОМ

Для теста:

- 2–3 яйца
- 150 г сахара
- ½ пакетика ванили
- 175 г сливочного масла
- 300 г творога
- 1 пакетик пекарского порошка
- 500 г муки

- 10 г горького миндаля
- 50–100 г сладкого миндаля
- 100 г цукатов

Для смазывания:

- сливочное масло

Для посыпки:

- сахарная пудра

1. Приготовление теста: яйца, сахар и сливочное масло взбить до получения пены. Затем прибавить протертый творог. Постепенно подмешивать муку, соединенную с пекарским порошком, ванилин и тертый горький миндаль. В конце добавить крупно измельченный сладкий миндаль и кусочки цукатов.
2. Придать тесту форму хлеба и выложить на смазанный жиром противень (или в прямоугольную форму) и надрезать вдоль.
3. Выпекать при высокой температуре.
4. Готовый пирог смазать теплым, сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Для теста:

- 120 г муки
- 1 щепотка соли
- 60 г сахара
- тертая цедра 1 лимона
- 1 яйцо
- 60 г сливочного масла
- яблоки
- ½ стакана сливок
- ½ ч. ложки ванильного сахара
- 1 ч. ложка апельсинового сока
- 20 г рубленого миндаля
- тертая цедра 1 лимона
- 2 яйца

Для крема:

- 1 ст. ложка сливочного (или растительного) масла
- 4 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка коньяка
- 1 ст. ложка десертного вина

—

1. Приготовление теста: смешать муку, соль, сахар, цедру лимона, яйца и сливочное масло.
2. Замесить тесто и поставить его в холодное место.
3. Затем выложить тесто в смазанную маслом небольшую форму, а на него уложить почищенные и нарезанные ломтиками яблоки.
4. Приготовление крема: все компоненты взбить в миксере.
5. Получившуюся массу разложить поверх яблок.
6. Выпекать пирог в горячей духовке примерно в течение 25 мин, следя за тем, чтобы крем не стал коричневым.

БОЛЬШОЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ

Для теста:

- 1–1,2 кг пшеничной муки
- 350 мл молока
- 3 ст. ложки сметаны
- 150 г кукурузного (или оливкового) масла
- 50 г сахара
- 1 ч. ложка соли
- 50 г дрожжей

- 1 яйцо

Для начинки:

- 1,5 кг свежей капусты
- 4–5 яиц
- 1 луковица
- 150 г сливочного масла
- 20 г соли
- 1 ст. ложка сахара
- лимонная кислота

—

1. Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить дрожжевое тесто опарным способом и дать ему подойти.
2. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и разделить на две неравные части. Меньшую положить на смазанный жиром лист и выложить на него подготовленную начинку. Большой частью теста покрыть начинку, края загнуть за края первого пласта.
3. Дать пирогу расстояться, обмазать взбитым яйцом, наколоть вилкой и выпекать в умеренно жаркой духовке. Остывший пирог нарезать квадратиками.
4. Приготовление начинки: капусту шинковать, посыпать солью, положить в посуду и трамбовать толкушкой, пока не появится сок.
5. Лук порубить и обжарить в части масла. Добавить капусту с соком и в закрытой посуде тушить до мягкости на слабом огне, постепенно добавляя оставшееся мас-

ло, а также лимонную кислоту и сахар. Капусту остудить и положить в нее сваренные вкрутую почищенные и нарубленные яйца.

6. Большой пирог можно начинить молотой отварной говядиной. В этом случае отварить 1,4 кг говядины и дважды пропустить ее через мясорубку. Добавить мелко нарубленный репчатый лук, обжаренный в сливочном масле (50 г), 20 г соли, перец, 1 ст. ложку рубленой зелени, немного бульона и сметаны.

НОВОГОДНИЕ ПИРОГИ

НАСТОЯЩИЙ НОВОГОДНИЙ ПИРОГ

Для теста:

- 2 стакана сметаны
- 1½ стакана сахара
- 250 г сливочного масла
- 1 щепотка соли

- мука

Для крема:

- 3 яичных белка
- 1 неполный стакан сахарной пудры

-
1. Приготовление теста: из перечисленных ингредиентов замесить не очень крутое тесто. Раскатать из него 28 одинаковых палочек (длиной около 26 см) и выпечь их.
 2. Приготовление крема: сахарную пудру и белки хорошенько взбить. Выложить заготовки пирога на доску и смазать кремом. Палочки выкладывать на тортоницу в виде сруба колодца, на углах оставляя зазоры 4 см. Из оставшегося крема «навесить сосульки», чтобы создать впечатление обледенелого колодца. При подаче на новогодний стол в середину пирога поставить бутылку охлажденного шампанского.

НОВОГОДНИЙ ПИРОГ С СЮРПРИЗОМ

Для теста:

- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 1 стакан манной крупы

- 1 ч. ложка соды
- лимонная кислота (на кончике ножа)

Для начинки:

- 6 яблок
- ½ стакана сахара
- 1 ч. ложка молотой корицы
- 1 стакан молока

Для посыпки:

- 1 ст. ложка сахарной пудры

Для смазывания формы

- растительное масло

—

1. Приготовление начинки: яблоки очистить и натереть на крупной терке. Всыпать в них ½ стакана сахара и корицу. Перемешать.
2. Приготовление теста: смешать муку, крупу, оставшийся сахар, соду и лимонную кислоту.
3. В смазанную растительным маслом форму насыпать мучную смесь так, чтобы покрыть дно. Сверху разложить часть яблок. Чередовать слои, пока не кончатся продукты.
4. В середину пирога обычно закладывают сюрпризы: монетку, колечко, фарфоровую маленькую фигурку (хорошенько прокипяченные), орешек, вишенку, конфетку, иногда — жгучий перчик и т. д.
5. Духовку разогреть до 180 °С. Вскипятить молоко и перелить его в форму. Выпекать пирог в течение 1 ч. Готовый пирог переложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и украсить.

«НИН ГОУ» (КИТАЙСКИЙ НОВОГОДНИЙ ПИРОГ)**Для начинки:**

- 3 сушеных красных китайских финика

Для сиропа:

- 2 стакана воды
- 300 г коричневого сахара (можно заменить каменным или золотистым гранулированным)

Для теста:

- 7 стаканов клейкой рисовой муки

- 1 ст. ложка белых семян кунжута

Для кляра:

- 1 яйцо

Для смазывания формы:

- растительное масло

Для жарения:

- 3 ч. ложки растительного масла

1. Приготовление начинки: финики замочить на 30 мин в $\frac{1}{4}$ стакана холодной воды. Когда они размягчатся, слить остатки воды и удалить из них косточки.
2. Приготовление сиропа: коричневый сахар распилить на кусочки, поместить его в жаропрочную посуду и залить кипящей водой. Сахар должен полностью раствориться (с гранулированным сахаром это сделать легче). Остудить полученный сироп.
3. Огнеупорную круглую форму диаметром 20 см и глубиной 7–10 см смазать маслом.
4. Приготовление теста: перемешивать рисовую муку с холодным сиропом в течение 5–10 мин. При необходимости добавить $\frac{1}{3}$ стакана холодной воды, чтобы тесто получилось гладким и слегка влажным.