

СОДЕРЖАНИЕ

Праздничное блюдо — пироги 6

ТЕСТО И ЕГО РЕЦЕПТЫ 8

Дрожжевое кислое тесто 9

Слоеное тесто 12

Бисквитное тесто 18

Белковое тесто 19

Безе 20

Миндальное тесто 21

Заварное тесто 22

Песочное тесто 22

НАЧИНКИ (ФАРШИ) 24

Начинки из мясных продуктов 26

Начинки из рыбных продуктов и раков 32

Начинки из крупяных продуктов 35

Фарши из овощей и грибов 38

ПИРОГИ ВКУСНЫЕ И РАЗНЫЕ 44

Пироги с мясом 46

Пироги с рыбой 50

Пироги и пирожки с грибной начинкой 58

Пироги и пирожки с овощной начинкой 69

Кулебяки 81

Расстегаи 112

Сладкие пироги 126

Пироги с сыром и творогом 160

Ватрушки 173

Пиццы 178

ПИРОГИ К ПРАЗДНИКАМ 208

- Рождественские пироги 210
- Новогодние пироги 214
- Пироги к именинам 225
- Свадебные пироги 230
- Пасхальные пироги и пирожки 243
- Куличи 259
- Глазури 276
- Мазурки 277
- Другая пасхальная выпечка 287
- Бабы 304
- Кексы 318

ВЫПЕЧКА ВО ФРИТЮРЕ 332

- Пончики 333
- Пышки 344
- Беляши 349
- Хачапури 352
- Чебуреки 356
- Пампушки 364
- Другая выпечка 368
- Сочни 370

Алфавитный указатель рецептов 373

ПРАЗДНИЧНОЕ БЛЮДО — ПИРОГИ

Говорят, что умение принимать гостей и устраивать праздник — это искусство. Всякий, кто хотя бы раз принимал гостей, по собственному опыту знает, какое это непростое дело. Ведь вкусно и сытно накормить — это еще не все. Не менее важно, чтобы за столом царила атмосфера дружелюбия и хорошего настроения.

Для русского человека праздник — это прежде всего застолье. С древнейших времен любое событие отмечалось особым приемом пищи: во-первых, обильным, а во-вторых, в чем-либо необычным.

Древнерусский праздник в современном понимании — это великокняжеские пиры: «Закатил пир на весь мир!», «Я там был, мед-пиво пил...»

Пир закатывали по самым разным поводам: начало военного похода, его успешное завершение, встречи, проводы, свадьбы, прибытие иностранных гостей и т.д.

Каждая хозяйка, приготавливая праздничный стол, наверняка сталкивалась с проблемой выбора блюд для него. Следуя традициям, в таком случае лучше либо готовить что-то общепринятое и любимое всеми, либо удивить гостей каким-то необычным блюдом. Между тем блюдо, которым всегда можно поразить гостей, — это пироги. На Руси их умела печь любая хозяйка. Искусству приготовления пирогов девочек учили в обязательном порядке. Иначе и быть не могло, ведь пирог — это лицо хозяйки дома.

Рецепты пирогов на Руси отрабатывались веками и передавались из поколения в поколение. Тем не менее каждая хозяйка стремилась привнести в них что-то свое. Но пироги пекли не только на Руси: обилие мучных изделий характерно для большинства национальных кухонь.

Сегодня есть множество способов приготовления пирогов не только в духовке, но и в микроволновой печи, в аэрогриле и электрической хлебопечке, а также во фритюре.

Ниже мы приведем рецепты традиционных пирогов, приготовленных в духовке. Эта книга поможет сделать ваш праздничный стол незабываемым.

Приятного аппетита вам и вашим гостям!

О, ТЕСТО!

Быстро приготовить тесто, мгновенно испечь невероятную вкуснятину и побаловать ею своих близких — очень просто.

Напоминаем: печеное тесто — один из древнейших видов пищи — не потеряло своей привлекательности и в наше время. Не стоит разочаровываться,

если «первый блин» окажется комом. Лучше попробовать еще и еще раз, пока не освоите древнее искусство — печь вкусные пироги.

Несколько слов — о форме выпеченных изделий. Она зависит от предназначения и вида начинки.

Маленькие пирожки, которые подают к супам и закускам, формуют в виде баульчика, батончика, полумесяца или лодочки. Для этого тесто раскатывают в ровный жгут, нарезают из него одинаковые куски и скатывают в шарики. Дают им расстояться 5 мин, раскатывают кружки, в центр кладут начинку, края плотно соединяют и выкладывают швом вниз. Опять дают расстояться, после чего смазывают поверхность яичным желтком.

Аналогично формуют пирожки в виде полумесяца. У изделий в виде челночка и лодочки шов одновременно является украшением, поэтому его нужно заделывать особенно аккуратно. Баульчик имеет круглую форму, а в центре оставляют небольшое отверстие. Расстегаи могут быть и круглой, и продолговатой формы. Особенностью этих пирогов является открытая, «расстегнутая», середина, из-за которой они и получили свое название.

Пироги со сладкими начинками бывают круглые, полукруглые, продолговатые и с открытой серединой (ватрушки).

Интересно выглядят пирожки в форме розочки. Чтобы их приготовить, нужно раскатать прямоугольник теста толщиной 0,7 см, обильно смазать растопленным маслом (или маргарином), посыпать маком, корицей (или изюмом) и свернуть рулетом. Нарезать кусочками шириной 2–2,5 см. Защипнуть кусочек рулета с одной стороны, а с другой — раскрыть «лепестки» так, чтобы придать пирожку форму расцветающей розочки.

Поверхность пирога можно украсить различными элементами из теста: листочками, цветами, жгутами. Для таких украшений лучше подходит пресное тесто — оно лучше держит форму. Из тонких узких полосок или жгутиков можно сделать решетку на открытый пирог, косу и т.п.

Выпечные изделия вообще предоставляют широкий простор для полета фантазии: по одному и тому же рецепту, в зависимости от начинки и украшения, можно изготовить пироги и для закусок, и для сладкого стола, и как самостоятельное блюдо (например, знаменитые русские кулебяки и расстегаи).

Готовность пирога определяют, воткнув в его середину деревянную лучинку: если она останется сухой, значит, пирог пропекся. Если же она сырая или даже с налипшим тестом, пирог нужно еще подержать в печи, немного убавив мощность.

Поверхность испеченного пирога смазывают кусочком масла, чтобы она была блестящей и дольше не черствела, а затем накрывают его пергаментом или салфеткой, так как слишком быстрое остывание выпечки приводит к ее усадке.

ТЕСТО И ЕГО РЕЦЕПТЫ

Дрожжевое кислое тесто 9

Слоеное тесто 12

Бисквитное тесто 18

Белковое тесто 19

Безе 20

Миндальное тесто 21

Заварное тесто 22

Песочное тесто 22

ДРОЖЖЕВОЕ КИСЛОЕ ТЕСТО

ОБЫКНОВЕННОЕ БЕЗОПАРНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Из этого теста обычно пекут обыкновенные булочки, пирожки, пончики и другие изделия с небольшим количеством сдобы. Чтобы они хорошо пропеклись, нужно правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками. Так, соленые начинки (из мяса, рыбы, грибов) не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

4 стакана пшеничной муки • 1–2 ст. ложки сахара
3–4 ст. ложки растительного масла • 2 яйца • 20 г дрожжей
½ ч. ложки соли • 1 стакан молока (или воды)
Выход готовых изделий — 1000 г

В кастрюлю влить теплое молоко или воду (подогреть до 30 °С) и растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйца, ароматические вещества, просеянную муку и замешивать однородное, без комков, не очень крутое тесто в течение 5–8 мин.

Если жидкости недостаточно, добавить немного молока (или воды). Муку до просеивания измерять стаканом, не утрамбовывая ее.

В конце замеса добавить предварительно подогретое масло, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место. Через 2–2,5 ч после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует обмять его.

Примерно через 40–50 мин, когда после максимального подъема тесто начинает опускаться, сделать вторую обминку теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки.

Продолжительность подхода теста можно регулировать, меняя дозировку дрожжей и температурные условия. Нормальной считается температура 28–30 °С; при ее понижении продолжительность брожения замедляется, при повышении — ускоряется. (При температуре ниже 10 °С и выше 35 °С тесто не подходит.)

Если в тесто положить слишком много соли или сахара, брожение дрожжей замедлится или приостановится. В этом случае надо замесить новую порцию теста и перемешать его с пересоленным или переслащенным. Дрожжи следует брать качественные.

При замесе теста необходимо помнить следующее:

- 1) излишек воды — тесто плохо формуется, изделия получаются расплывчатыми, плоскими;
- 2) недостаток воды — тесто плохо бродит, готовые изделия будут жесткими;
- 3) замена воды молоком или сливками — готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;
- 4) увеличение количества жиров — изделия делаются более рассыпчатыми и вкусными и дольше не черствеют;
- 5) избыток соли — тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус; цвет корки — бледный;
- 6) недостаточное количество соли — изделия получаются расплывчатыми, невкусными;
- 7) большое количество сахара — поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно. Кроме того, тесто плохо подходит; при добавлении больше 35% сахара процесс совсем прекращается;
- 8) недостаточное количество сахара — изделия получаются бледные и несладкие;
- 9) увеличение количества яиц — изделия делаются более пышными и вкусными;
- 10) замена яиц желтками — изделия получаются более рассыпчатыми, красивого желтого цвета;
- 11) увеличение количества дрожжей — брожение ускоряется; слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный кислый привкус.

СДОБНОЕ ОПАРНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Опарный способ применяют для приготовления сдобного теста — с большим количеством масла, сахара и яиц. Из него выпекают различные плюшки, рулеты, крендели, пироги, лепешки, бабы, куличи, печенье, сухарики и т.д.

Для улучшения вкуса и запаха сладкого дрожжевого теста в него можно добавить ароматические вещества (тертую цедру лимона или апельсина, измельченный кардамон, ванильный сахар и др.).

4 стакана пшеничной муки • 4–8 ст. ложек сахара • 4–8 ст. ложек сливочного масла (или маргарина) • 2–8 яиц • 20 г дрожжей
½ ч. ложки соли • 100 мл молока (или воды)

Выход готовых изделий — 1200 г

Замесить жидкую болтушку, называемую опарой. На замес взять всю норму теплой жидкости и дрожжей, а также половину нормы муки.

Опара должна бродить при температуре 28–30 °С в течение 3–3,5 ч — до максимального подъема. Во время брожения на ее поверхности появляются лопающиеся пузырьки углекислого газа. Как только опара начнет оседать, можно замешивать тесто.

В опару добавить все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпать оставшуюся муку и вымешивать в течение 5–8 мин до получения однородной массы. В конце замеса добавить масло, разогретое до консистенции густой сметаны.

Закрывать кастрюлю крышкой и поставить тесто в теплое место для подъема. Когда оно достигнет максимального уровня, сделать обминку и выложить его на стол, присыпанный мукой.

Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать, изменяя температурные условия, например, поставить кастрюлю в более теплое или прохладное место.

ПРЕСНОЕ (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ) ТЕСТО

ОБЫКНОВЕННОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Из такого теста выпекают пресные пирожки и ватрушки. Его готовят чаще всего на сметане.

Вариант 1 (на сметане): • 2 стакана пшеничной муки • 1 стакан сметаны
2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина) • 2 яйца
1 ст. ложка сахара • ½ ч. ложки соли

Вариант 2 (без сметаны): • 2 стакана пшеничной муки • 200 г сливочного масла (или маргарина) • 1 ст. ложка сахара • 2 ст. ложки водки (или коньяка) • ½ ч. ложки соли

На доску (или в миску) просеять муку горкой и сделать в ней углубление. Положить в него сметану, размягченное масло, соль и сахар. Влить яйца.

Быстро замесить тесто. Скатать его в шар, положить на тарелку и дать отлежаться 30–40 мин.

Теста из этого количества продуктов достаточно для выпечки 20–25 пирожков или ватрушек.

ПРЕСНОЕ НЕСЛАДКОЕ ТЕСТО НА СОДЕ

Из такого теста выпекают пироги, пирожки, кулебяки и другие изделия с несладкими начинками.

4 стакана муки • 100–200 г сливочного масла • 300 г сметаны

2 ст. ложки сахара • по ½ ч. ложки соды и соли • 2 яйца

Выход готовых изделий — 1000 г

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения двух последних ингредиентов.

Размягченное масло взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5–8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны и яиц, затем всыпать муку и быстро (в течение 20–30 сек) замесить тесто. Его нельзя долго вымешивать: углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и тесто получается жестким.

Сметану можно заменить кефиром, простоквашей и другими кисломолочными продуктами.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеное тесто бывает дрожжевым (кислым) и пресным. Последнее используется чаще. Оно совсем не содержит сахара. Основными его компонентами являются мука, масло, яйца, вода, иногда кефир, уксус, коньяк или лимонная кислота, соль. Изделия из слоеного теста снаружи хрустящие, а внутри мягкие и нежные.

Чтобы тесто получилось с хорошей слоистой структурой, необходимо строго выполнять требования, предъявляемые к продуктам,

из которых оно делается, а также технологию его изготовления. Муку для слоеного теста следует брать только пшеничную, высшего сорта, масло — сливочное (или сливочный маргарин), соответствующее требованиям качества и безопасности.

Эластичность и упругость тесту придает кислота (лимонная, уксусная) или коньяк; если нет кислоты, воду можно заменить кислым кефиром. Кислая среда способствует повышению вязкости белковых веществ муки. Слоистость теста обеспечивается его многократной раскаткой. Готовить слоеное тесто следует в прохладном помещении и в холодной посуде.

При раскатывании берут умеренное количество муки — только для того, чтобы тесто не приставало к доске. Если муки много, то оно будет слишком крутым; изделия из такого теста плохо поднимаются и теряют вкус.

Готовое тесто хранят в холодильнике или другом холодном месте.

Поскольку приготовление слоеного теста — процесс довольно трудоемкий и занимает много времени, можно упростить эту работу и сделать рубленое слоеное тесто (быстрого приготовления). Но из такого теста выпечка получается менее рассыпчатой и более грубой, чем из раскатанного.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

**2 стакана пшеничной муки • 250 мл молока (или воды)
20 г дрожжей • 1 ст. ложка сахара • ½ ч. ложки соли • 1 яйцо
200–300 г сливочного масла (или растительного)**

Это тесто объединяет в себе качества как дрожжевого, так и слоеного. Для приготовления безопасного дрожжевого теста в миску вылить необходимое количество теплого молока, добавить разведенные отдельно в небольшом количестве молока (или воды) дрожжи, яйцо и соль. Жидкость хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто.

В конце замеса можно добавить растопленное сливочное (или растительное) масло и продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом.

Хорошо вымешанное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3–3,5 ч в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–1,5 см. На середину положить размягченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, накрыть третьей частью пласта (таким образом, получится 3 слоя теста и 2 слоя масла).

Тесто посыпать мукой и раскатать до толщины 1–2 см, смести с него лишнюю муку и сложить вчетверо. Снова раскатать и сложить.

В результате всех операций получится пласт с 32 слоями масла. При закатке 200–300 г масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет. При закатке 100–200 г масла можно делать 8–16 слоев, т.е. складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Разделять тесто следует в прохладном помещении при температуре воздуха не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто надо время от времени охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпечки вытечет.

СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО (ВАРИАНТ 1)

Из этого пышного несладкого теста готовят изделия и со сладкими, и с несладкими начинками. Но следует помнить, что ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении: малейшее отклонение от рекомендаций приводит к тому, что изделия получаются малослоистыми и грубыми. При увеличении количества дрожжей ускоряется брожение, но их избыток придает изделиям неприятный кислый запах и привкус.

4 стакана пшеничной муки • 400 мл воды • 400–600 г сливочного масла (или сливочного маргарина) • 2 ст. ложки муки для закатки масла • 16 капель лимонной кислоты • ½ ч. ложки соли

Выход готовых изделий — 1200 г

При отсутствии лимонной кислоты ее можно заменить уксусом: 1 ч. ложка 30%-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков их следует влить в стакан и добавить в него воду до установленного уровня. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной рецептом.

Налить в миску воду (или воду вместе с яйцом), добавить лимонную кислоту. Затем всыпать соль и, когда она растворится, влить в просеянную муку. Деревянной лопаточкой (или рукой) замесить тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции.

Если мука поглощает много воды, добавить еще; если тесто получается жидким, прибавить муки.

Месить тесто до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски (примерно 5–8 мин). Затем скатать его в виде шара, положить на посыпанный мукой стол, накрыть салфеткой (или миской, в которой месили тесто) и оставить на 20–30 мин, чтобы оно стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои.

Если заменить $\frac{1}{4}$ часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится более пышным и вкусным.

В миске или на столе размять масло (или маргарин) до исчезновения комков, добавить предназначенную для закатки муку (2 ст. ложки) и перемешать ее с маслом. Добавка муки в масло способствует лучшей слоистости теста. Из масла сформовать плоскую четырехугольную лепешку.

Нарезать тесто ножом крестообразно, подсыпать муку и раскатать его так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центр положить заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрыть ее длинными краями пласта и защипнуть края.

Полученный конверт положить на стол, посыпанный мукой, припылить мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатать в прямоугольный пласт толщиной около 1 см. Затем мягкой щеточкой смести с поверхности теста излишнюю муку и сложить его вчетверо.

Накрыть салфеткой и оставить на 10 мин, после чего перевернуть закатку, посыпать сверху и снизу мукой и снова раскатать до толщины 1 см. Смести муку и опять сложить закатку вчетверо. Охладить тесто в течение уже 20 мин; снова его раскатать и сложить вчетверо.

После охлаждения в течение 30 мин опять раскатать тесто в пласт и сложить его вчетверо. Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется.

Наилучшая температура в помещении, где готовят тесто, — 15–17 °С. Для выстаивания тесто вынести на холод или поставить в холодильник. Во избежание вздутия перед выпечкой наколоть пласт теста кончиком ножа, а края противня побрызгать водой.

Яйцом смазывать только верхнюю поверхность уложенного теста, но не боковую.

Пресную слойку выпекать 25–30 мин при температуре 210–230 °С. При выпечке нельзя допускать сотрясений теста, иначе оно осядет.

Готовность штучного изделия определяют по упругости и цвету, готовность пласта — приподниманием угла ножом (у непропеченного пласта он легко загибается).

СЛОЕНОЕ ТЕСТО НА КЕФИРЕ

- 2 стакана пшеничной муки • 360 г сливочного масла • 1 яйцо
- 250 мл кефира • 1/3 ч. ложки соли

Из муки, кефира, яйца и соли замесить однородное упругое тесто и охладить его. Кусок масла слегка размять (не растирать) с небольшим количеством муки, чтобы смесь стала эластичной и податливой.

Раскатать тесто в квадратный пласт, в центр положить подготовленное масло и завернуть его в виде конверта. Защипнуть края, стараясь, чтобы в шов не попала мука. Раскатать тесто в прямоугольник, соединить его противоположные стороны в середине и защипнуть их. Еще раз сложить тесто вдвое и вынести на холод на 30 мин.

После этого снова раскатать тесто в прямоугольник (всякий раз, раскатывая тесто после охлаждения, надо разворачивать его на 90°: тогда тесто не будет рваться от напряжения и получится слоистым). Таким же образом соединить стороны посередине, снести муку, защипнуть шов и еще раз сложить так, чтобы он оказался внутри на изгибе.

Вынести тесто на холод на 2 ч. Затем пласт снова повернуть на 90°, опять раскатать и сложить вчетверо. Поместить перед окончательной разделкой на холод на 20–30 мин.

РУБЛЕННОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

2 стакана пшеничной муки • 180 мл воды • 300 г сливочного масла (или маргарина) • 1 яйцо • ½ ч. ложки соли • 1 ч. ложка сока лимона или уксуса (вместо яйца можно положить 1 ч. ложку сахара)

На разделочную доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко порубить ножом.

Сделать в муке, смешанной с маслом, углубление. Влить в него подсолненную воду, добавить яйцо, лимонный сок (или уксус) и быстро замесить тесто.

Скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодное место. Перед выпечкой рекомендуется 2–3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3–4 слоя.

РУБЛЕННОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО НА СМЕТАНЕ (БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

**2 стакана пшеничной муки • 200 г сливочного масла
250 мл сметаны • щепотка соли**

На разделочную доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко порубить ножом.

Сделать в муке, смешанной с маслом, углубление. Влить в него сметану и быстро замесить тесто.

Скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить в холодное место. Перед выпечкой рекомендуется 2–3 раза раскатать такое тесто и сложить его в 3–4 слоя.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО НА ПИВЕ

**300 г сливочного масла • 250 мл пива • 3 стакана муки
1 ½ ч. ложки соды**

Масло охладить, затем порубить ножом. Добавить к нему пиво, соду, муку, все тщательно перемешать и замесить тесто. Разделить тесто на маленькие шарики и положить в холодильник на 2 ч.

ПОСТНОЕ ТЕСТО

*500 г муки • 500 мл теплой воды • $\frac{2}{3}$ стакана растительного масла (рафинированного) • 35 г дрожжей • 1 ч. ложка соли
2 ст. ложки сахара*

Воду, растительное масло, дрожжи, соль и сахар смешать и влить в просеянную муку. Вымесить тесто в течение 5–7 мин (чтобы отставало от рук и посуды) и поставить в теплое место на 1 ч. Затем приступить к раскатке и формованию изделий. В форме или на листе дать тесту немного подняться, а затем выпекать так же, как обычное дрожжевое.

ТВОРОЖНО-МАСЛЯНОЕ ТЕСТО

1 стакан муки • 125 г обезжиренного творога • 3 ст. ложки растительного масла • 1 яйцо • 1 ч. ложка соли

Технология приготовления теста такая же, как и в рецепте «Рубленое слоеное тесто». Тесто должно получиться тонким и хрустящим.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО (ХОЛОДНЫЙ СПОСОБ)

На 200 г бисквита:

• 3 яйца • 2 ст. ложки муки • 2 ст. ложки сахара

Отделить желтки от белков, охладить их и, соединив с сахарным песком, взбить до увеличения в объеме в два раза.

Отдельно взбить белки: сначала медленно, а затем быстро до увеличения в объеме в 4–5 раз.

Массу из желтков и сахарного песка быстро перемешать с мукой и, продолжая интенсивно перемешивать, добавить взбитые белки.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО (ГОРЯЧИЙ СПОСОБ)

На 200 г бисквита:

- 3 яйца • 3 ст. ложки муки • 3 ст. ложки сахара

Следует обратить внимание на то, что подогрев ускоряет процесс приготовления теста.

Яйца с сахарным песком подогреть на водяной бане до 40 °С, энергично перемешивая смесь венчиком. После подогрева массу охладить до 20 °С, непрерывно взбивая ее в течение 25–30 мин.

Всыпать в массу муку и перемешивать в течение 15–20 сек.

Возможен двукратный нагрев смеси (с промежуточным охлаждением). Часть муки (до 25%) можно заменить крахмалом. Он лучше связывает влагу, чем мука, поэтому изделие получается с ровными порами и при нарезке не так сильно крошится.

Бисквит выпекают в формах или противнях, выстланных бумагой или смазанных слегка растопленным маслом и посыпанных мукой. Тесто наливают в форму или противень на ¼ их высоты, так как при выпечке оно увеличивается в объеме. Поверхность теста выравнивают ножом и сразу выпекают при температуре 200–220 °С.

В течение первых 15 мин тесто нельзя трогать, так как от малейшего сотрясения бисквит становится плотным и плохо пропекается. После выпечки его выдерживают не менее 8 ч, так как в свежем виде он крошится при нарезке.

БЕЛКОВОЕ ТЕСТО

- 4–6 яичных белков • 1 стакан сахарного песка • ванилин

Яичные белки, охладив, взбивать до тех пор, пока они не увеличатся в объеме в 6–7 раз (не следует взбивать белки в алюминиевой посуде).

В конце взбивания белки становятся творожистыми. В этот момент добавить 1 ч. ложку сахарной пудры. Сахарный песок добавить сразу после окончания взбивания и размешать массу до образования однородного теста.

Противень застелить бумагой и отсадить чайной ложкой круглые (или овальные) лепешки. Если изделия начинают колероваться, досушить их в теплом месте.

После полного остывания сухие изделия снять с бумаги ножом.

При приготовлении разных видов теста очень важна температура в помещении. Так, дрожжевое тесто лучше готовить в теплом помещении; слоеное и песочное, наоборот, любит прохладу; пресное тесто можно готовить при любой температуре.

БЕЗЕ

Безе, которое также часто называют «меренги», есть не что иное, как взбитый с большим количеством сахара и запеченный белок.

Возможны вариации с различными добавками по вкусу, такими как кофейный порошок, мелко натертый шоколад, молотые орехи, миндаль.

Приготовленная масса может служить основой для выпечки нежных печений. Для этого на противень, выстеленный кондитерской бумагой, выдавливают массу. Можно использовать специальные кондитерские мешочки со звездчатыми насадками.

Таким же способом приготавливают тортики, которые затем наполняют начинкой. Массу в этом случае следует выдавливать по кругу, начиная с внешнего.

**8 яичных белков • 1/3 ч. ложки разрыхлителя • 200 г сахара
200 г сахарной пудры • 30 г крахмала • шоколадная глазурь**

Миксером взбить в крутую пену белки с разрыхлителем в нежирной миске. Медленно всыпать сахар и продолжать взбивать до получения плотной массы.

Смешать сахарную пудру и крахмал, просеять на белки и перемешать лопаткой.

Выстелить дно противня кондитерской бумагой. Разогреть духовку до 100 °С. Наполнить кондитерский мешочек массой и выдавить на противень, придав желаемую форму.

Сушить безе в печи в зависимости от размера 2–6 ч, оставив дверцу печи приоткрытой.

Готовые пирожные окунуть нижней частью в шоколадную глазурь и оставить сохнуть.

Наполнить сливками, мороженым или ягодами.

МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО

Это тесто состоит из взбитого белка, сахара и миндаля, орехов, измельченных сухофруктов или шоколада.

Есть много вариантов приготовления теста.

Часто добавляют компоненты, предназначенные для приготовления марципанового теста.

Миндальные печеня обычно выпекают на специальной облатке, для того чтобы их можно было снять с противня не повредив.

Их также можно снять лопаткой со смазанного маслом противня или кулинарной бумаги для выпечки.

Процесс приготовления теста сложный и зависит от множества факторов: свежести дрожжей, качества муки, молока, воды, окружающей температуры и т.д.

Главное — терпение и опыт, который придет уже после первых самостоятельно приготовленных пирогов.

8 яичных белков • 200 г сахарного песка • измельченный миндаль

Взбить белки в крутую пену, постепенно всыпать сахарный песок и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не станет совсем густой и блестящей. Перемешать со взбитым белком очищенный, молотый или измельченный миндаль и другие компоненты, указанные в рецепте и приготовленные соответствующим образом.

Выложить двумя чайными ложками, смоченными водой, на противень или облатку небольшие горочки теста. При этом оставить между ними достаточное расстояние, так как при выпечке они увеличатся в размерах.

Выпекать миндальные пирожные при температуре 190 °С в течение 12 мин на среднем уровне духовки.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

*1 стакан муки • 80 г сливочного масла • 5–6 яиц • ½ ч. ложки соли
120 мл молока (или воды)*

В молоко (или воду) добавить соль, масло и, непрерывно помешивая, довести смесь до кипения. Постепенно всыпать просеянную муку. Смесь интенсивно размешивать деревянной лопаточкой до исчезновения комков, продолжая нагревать ее на слабом огне в течение 1–2 мин.

Заваренную массу охладить до 80 °С и, помешивая веселкой, постепенно, в несколько приемов, добавить яйца. При этом нужно не взбивать, а только перемешивать массу до получения однородного теста вязкой консистенции, без комочков.

Готовое заварное тесто положить в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой и отсаживать на противень различные фигуры. Если нет отсадочного мешка, то изделия можно формировать ложкой — в виде круглых лепешек.

Противень смазать очень тонким слоем жира, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке.

Заварное тесто отличается от других видов теста тем, что при выпечке в изделиях образуются большие пустоты, которые впоследствии заполняют кремом или начинками.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

*2 стакана муки • 200 г сливочного масла • 7 яиц • ½ стакана сахара
¼ ч. ложки соли • ¼ ч. ложки соды*

Тесто быстро замесить в прохладном помещении (наилучшая температура 15–20 °С). Масло и сахарный песок растереть в миске до пышности, постепенно добавляя яйца и соль.

Все хорошо перемешать, всыпать муку и соду (или только муку) и замешивать тесто до получения однородной массы. Готовое тесто раскатать в прямоугольник толщиной 1–1,5 см.

Стол обильно посыпать мукой. Равномерно раскатанный пласт вернуть на скалку и перенести на сухой противень, аккуратно разравнивая по его размерам и обрезая лишнее.

Пласт в нескольких местах проколоть ножом и выпекать до золотистого цвета.

Если во время выпечки пласт теста приклеится к противню, нужно немного остудить его, взять противень обеими руками и слегка ударить им о край стола.

Крошки, образующиеся при нарезке песочных изделий, используют для обсыпки боковых сторон тортов и пирожных.

Следует иметь в виду, что при избытке соли тесто плохо бродит, ухудшается его вкус.

НАЧИНКИ (ФАРШИ)

Начинки из мясных продуктов 26

Начинки из рыбных продуктов и раков 32

Начинки из крупяных продуктов 35

Фарши из овощей и грибов 38

Пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки, рулеты и другие мучные изделия приготавливаются с разнообразными фаршами (начинками).

Как правило, фарши являются скоропортящимися, поэтому их нужно готовить в тот день, когда они используются.

Начинки должны быть вкусными и сочными.

Вкус начинки зависит не только от выбора продуктов, но и от способа их приготовления: например, мясо и рыба в жареном виде вкуснее, чем в вареном.

Пережаренный и недожаренный лук неприятен на вкус, а лук, поджаренный до золотистого цвета, имеет сильный и приятный аромат.

Сырая мука, добавленная в начинку, делает ее невкусной, а мука, предварительно поджаренная в жире, приобретает приятный привкус, напоминающий каленый орех.

СОУС ДЛЯ ФАРША

- 1 ч. ложка муки
- 2 ст. ложки жира
- 1 луковица
- ½ стакана бульона (или воды)
- лавровый лист
- соль
- зелень
- черный молотый перец по вкусу

Положить жир на сковороду (или противень) и нагревать до тех пор, пока не исчезнет пена и не прекратится шипение, затем положить мелко нарезанный лук и, помешивая, обжарить его до приобретения ровной окраски.

Имеющаяся в луке вода при испарении приводит

к образованию пены и шипению, которые постепенно прекращаются, при этом лук становится розоватым. В этот момент положить на сковороду муку и перемешивать ее до приобретения светло-коричневой окраски. Добавить бульон или воду, развести до консистенции густой сметаны и, помешивая, варить в течение 10 мин, после чего положить перец, лавровый лист, зелень, соль и по желанию сметану.

Можно обжарить в жире только лук, а муку поджарить при помешивании на сухой сковороде до светло-коричневого цвета и затем смешать все продукты.

Готовый соус используется для сдабривания некоторых фаршей, о чем указывается в рецептах.

НАЧИНКИ ИЗ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

ФАРШ ИЗ МЯСА

Для 10 пирожков:

- 300 г мяса без костей
- 1 луковица
- 1 ч. ложка муки
- 2 ст. ложки жира
- бульон или вода
- лавровый лист
- соль
- зелень
- черный молотый перец по вкусу

1-й способ. Мякоть вымытой сырой говядины (баранины, телятины или нежирной свинины) нарезать кусочками весом по 30–40 г и обжарить в жире.

Положить обжаренные кусочки мяса в кастрюлю, добавить соль, зелень, перец горошком, лавровый лист и воду или бульон на уровне мяса, накрыть крышкой и тушить 1–1,5 ч, пока мясо не станет мягким.

Подготовленное таким образом мясо пропустить через мясорубку. Жир, в котором жарилось мясо, использовать для жаренья лука. Когда лук обжарится до розового

цвета, добавить муку и продолжать жарить до светло-коричневого цвета.

Развести полученную мучную пассеровку бульоном, в котором тушилось мясо, предварительно процедив бульон сквозь сито или через марлю.

Добавить зелень и измельченное мясо, перемешать и посолить по вкусу.

2-й способ. Мякоть мяса вымыть, пропустить через мясорубку, положить на смазанный маслом противень и обжарить на плите или в духовом шкафу до мягкости (но не засушивая мясо). Затем еще раз пропустить мясо через мясорубку.

Мелко порубленный лук и муку поджарить на сковороде с жиром и развести бульоном, добавить соль, молотый перец, мелко нашинкованную зелень (петрушку) и все перемешать.

3-й способ. Отварить мясо, пропустить его через мясорубку и соединить с соусом для фарша.

Начинку из мяса можно приготовить, уменьшив норму мяса на 100 г и добавив 1 ст. ложку риса, при этом норму муки уменьшить наполовину, а рис отварить до полуготовности.

Для пирогов и кулебяк порции фарша удвоить или утроить.

ПАШТЕТНАЯ НАЧИНКА

- 300 г ливерной колбасы
- 2 луковицы
- 100 г шампиньонов
- соль
- черный молотый перец
- зелень петрушки
- 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина)

Шампиньоны промыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить и порубить вместе с грибами, положить его в разогретое масло и подрумянить.

Добавить нарезанную ломтиками и очищенную колбасу, приправы и очень тщательно, не прерывая обжаривания, растереть все в однородную массу деревянной ложкой.

Если смесь слишком густая, можно влить несколько столовых ложек горячей воды или бульона (натурального или из концентрата).

ИЗ СУБПРОДУКТОВ

- 500 г субпродуктов (телячьи легкие, сердце, печенка и т.п.)
- 2 луковицы
- 2 сушеных, замоченных и сваренных накануне белых гриба (отвар не выливать)
- 1 большой корень сельдерея
- 1 лавровый лист
- 2 горошины гвоздичного перца
- соль
- черный молотый перец
- 1 ст. ложка жира

Субпродукты обмыть, залить холодной водой и варить в течение 30 минут.

Добавить очищенный корень, грибы (вместе с отваром), половину луковицы, приправы и варить, пока мясо и корень не станут мягкими.

Затем обсушить их на сите и, когда остынут, пропустить через мясорубку.

Остальной лук мелко нарезать и слегка подрумянить на разогретом жире.

Добавить фарш с грибами и корнем сельдерея и быстро обжарить на сильном огне (постоянно помешивая). Остудить.

ИЗ МЯКОТИ ГОВЯДИНЫ

- 500 г мякоти говядины
- 50 г сливочного масла
- 1 луковица
- 1 ст. ложка муки
- 125 мл воды
- соль
- черный молотый перец

1-й способ. Мясо промыть, зачистить от пленок и сухожилий, разрезать на небольшие кусочки, перевернуть через мясорубку с очищенным луком и жарить на сковороде с маслом, добавив немного воды.

Поджаренное мясо еще раз перевернуть через мясорубку (или мелко порубить), затем посолить, добавить перец, посыпать мукой и хорошо перемешать.

2-й способ. Подготовленное мясо нарезать кусочками, обжарить в жире и тушить до готовности в небольшом количестве воды.

Тушеное мясо и поджаренный лук пропустить через мясорубку, немного развести бульоном, полученным при тушении. Добавить соль и перец.

ИЗ МЯСА СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

- 500 г мяса
- 500 г белокочанной капусты
- 2–3 ст. ложки растительного масла
- 2–3 луковицы
- соль
- черный молотый перец

Мясо мелко порубить (или пропустить через мясорубку).

Обжарить фарш вместе с мелко нарезанным луком на растительном масле.

Капусту нашинковать и варить в течение 5–7 мин, после чего откинуть на дуршлаг и охладить.

Смешать капусту с мясом, добавить соль и перец.

ИЗ МЯСА С ЯЙЦОМ

- 1 кг говядины
- 1–2 луковицы
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 2 ст. ложки сливочного масла
- соль
- молотый перец
- зелень петрушки
- бульон

Мясо отварить, охладить и пропустить через мясорубку (или мелко порубить).

Добавить рубленые яйца, мелко нарезанный и поджаренный лук, соль, перец, рубленую зелень петрушки. Развести небольшим количеством бульона и все перемешать.

ИЗ МЯСА С РИСОМ

- 1 кг говядины
- 100 г риса
- 1 луковица
- 2 ст. ложки сливочного масла
- соль
- черный молотый перец
- зелень петрушки

Рис отварить, воду слить.

Говядину отварить и пропустить через мясорубку.

Смешать рис с фаршем.

Добавить провернутый лук, сливочное масло, мелко порубленную зелень, посолить, поперчить.

Еще раз тщательно перемешать.

ИЗ МОЗГОВ

Для 10 пирожков:

- 250 г мозгов
- 1 луковица
- 2 ст. ложки жира
- 1 ст. ложка сметаны
- 2 стакана воды
- 2 ст. ложки 3%-ного уксуса
- 2 лавровых листа
- ½ ст. ложки соли

Свежие мозги замочить на 1–2 ч в холодной воде, осторожно отделить пленку, слить кровь.

Положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной водой, добавить лавровый лист и варить 15–25 мин, до готовности.

Охлажденные мозги измельчить ножом и перемешать со сметаной и обжаренным в жире луком.

ИЗ ВАРЕНОГО МЯСА

- 500 г вареного мяса (мякоти)
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 2 яйца
- 1 луковица
- соль
- черный молотый перец
- укроп
- бульон

Мясо нарезать кусочками, пропустить через мясорубку (или мелко порубить), затем поджарить с 2 ст. ложками масла в течение 3–4 мин.

Соединить фарш с рублеными яйцами и измельченным обжаренным луком. Добавить соль, перец, укроп, оставшееся масло и немного бульона.

ИЗ ДИЧИ ИЛИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Для 10 пирожков:

- 400 г дичи или домашней птицы потрошенной
- 1 ст. ложка жира
- 1 ч. ложка муки
- ½ стакана молока
- ½ ч. ложки соли
- зелень

Дичь или домашнюю птицу зажарить или сварить до готовности, отделить мясо от костей и мелко порубить.

Муку с жиром немного поджарить и развести с молоком.

Добавить соль, мелко нарезанную зелень по вкусу и перемешать.

ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ С ЯЙЦОМ И РИСОМ

Для 10 пирожков:

- 250 г домашней птицы потрошенной
- 1 ст. ложка жира для обжарки
- 1 ст. ложка сливок
- 1 ст. ложка риса
- 1 яйцо
- ¼ мускатного ореха

Дичь или домашнюю птицу отварить или зажарить, отделить мясо от костей и мелко порубить.

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности.

Сваренное вкрутую яйцо мелко нарезать, мускатный орех измельчить на терке.

Добавить сливки.

Перемешать все продукты.

ИЗ ЛИВЕРА

Для 10 пирожков:

- 350 г ливера (сердце, легкое, горло)
- 1 луковица
- 2 ст. ложки жира
- ½ ч. ложки муки
- соус для фарша (в начале главы о начинках)

Ливер разрезать на куски весом 30–40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и заправить соусом для фарша.

Можно приготовить начинку, взяв 250 г ливера и два крутых мелко нарубленных яйца или же вместо яиц 2 ст. ложки отваренного до полуготовности рассыпчатого риса.

ИЗ ГРУДИНКИ

- 300 г копченой грудинки (или рулета)
- 1 луковица
- черный молотый перец

Грудинку нарезать маленькими кубиками и соединить с измельченным обжаренным луком.

Смесь поперчить.

ИЗ СВИНИНЫ

Для 10 пирожков:

- 300 г свинины без костей
- 1 луковица
- ½ ч. ложки сахара
- ¼ ч. ложки черного молотого перца
- соль по вкусу

Для этого фарша можно взять: свинину свежую, соленую, шпик, ветчину, корейку, грудинку, бекон или рулет.

Продукты освободить от кожи. Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую отварить в небольшом количестве воды, нарезать мелкими кубиками, добавить измельченный лук, перемешать с перцем и сахаром, а если нужно — посолить по вкусу. Можно добавить один яичный желток.

НАЧИНКИ ИЗ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И РАКОВ

ИЗ РЫБЫ С КАПУСТОЙ

- 300 г рыбного филе
- 1 небольшой кочан капусты
- 1 луковица
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 2 ст. ложки растительного масла
- соль
- черный молотый перец

Капусту нашинковать, посолить и хорошо растереть руками. Влить растительное масло, посыпать перцем и тушить на маленьком огне.

Нарезанный лук обжарить в масле до золотистого цвета, добавить томат-пасту, смешать, пожарить еще немного и соединить с капустой.

Рыбное филе разрезать на кусочки, обжарить их в растительном масле и смешать с капустой.

ИЗ ВИЗИГИ

Для 10 пирожков:

- 200 г визиги свежей (или 50 г вяленой)
- соль
- черный молотый перец и зелень по вкусу
- соус для фарша (в начале главы о начинках)

Свежую визигу промыть и варить в подсоленной воде в течение 1–2 ч до размягчения.

Готовую визигу измельчить ножом или пропустить через мясорубку и соединить с соусом для фарша.

Если визига вяленая, предварительно замочить ее на 2–3 ч в холодной воде, а затем сварить.

При этом половину нормы визиги можно заменить 200 г свежей рыбы, четверть нормы визиги — 2 яйцами, сваренными вкрутую и мелко порубленными.

Можно приготовить начинку из 120 г свежей визиги и 100 г вареного риса и остальных добавок.

ИЗ РЫБЫ

Для 10 пирожков:

- 400 г рыбы
- 1 луковица
- 1 ч. ложка муки
- 2 ст. ложки растительного масла
- лавровый лист
- соль
- черный молотый перец или горошком (для 2-го способа)
- зелень по вкусу
- бульон или вода

1-й способ. Очистить свежую рыбу от чешуи и удалить внутренности.

Промыть рыбу, посолить и обжарить с обеих сторон, затем удалить кости и порубить не очень мелко.

Мелко нарезанный лук обжарить до розового цвета, добавить муку, дожарить до светло-коричневого цвета, развести небольшим количеством бульона или воды до консистенции густой сметаны.

К рыбе добавить подготовленные лук, зелень. Поперчить, посолить.

2-й способ. Очищенную рыбу положить в сотейник, добавить немного воды, соль, лавровый лист, перец горошком или зелень.

Мелкую рыбу варить 20–40 мин, крупные куски — 1 ч.

Сваренную рыбу нарезать кусочками и перемешать с другими продуктами, бульон от варки процедить и использовать для соуса.

При добавлении к начинке 1 ст. ложки риса норму свежей рыбы уменьшить на 100 г, а при добавлении 2 крутых яиц — на 50 г.

ИЗ РАКОВ

Для 10 пирожков

- 2 ст. ложки сливочного масла
- ½ стакана молока
- 5 яиц
- 20 стаканов воды
- 2 ст. ложки соли
- ½ ч. ложки тмина
- укроп
- петрушка
- лавровый лист
- соус для фарша (в начале главы о начинках, с. 25)

Воду с пряностями и солью довести до кипения, опустить в нее живых раков по одному (вымыв их предварительно в холодной воде), накрыть посуду крышкой и варить раков в кипящей воде 8–10 мин.

Снять посуду с огня и через 8 мин вынуть раков из отвара и охладить их. Извлечь из шеек и клешней мясо и нарезать его мелкими кубиками.

Сварить яйца вкрутую и мелко порубить желтки.

Перемешать все продукты и заправить соусом для фарша.

НАЧИНКИ ИЗ КРУПЯНЫХ ПРОДУКТОВ

ИЗ РИСА

Для 10 пирожков:

- 3 ст. ложки риса
- 2 ст. ложки жира
- 3 стакана воды для варки
- 1 ч. ложка соли

Рис перебрать, удалив посторонние примеси и плохие зерна, промыть несколько раз в воде до исчезновения мути, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности рассыпчатой каши.

Рис откинуть на сито или дуршлаг, облить горячей водой, дать воде стечь, высыпать в кастрюлю, добавить жир и соль по вкусу.

Вместо 3 ст. ложек риса можно взять только 2 ст. ложки и добавить 1 или 2 крутых яйца, мелко порубив их, либо добавить 2 ст. ложки изюма и 1 ст. ложку сахара.

ИЗ ПШЕНА И ИЗЮМА

Для 10 пирожков:

- $\frac{1}{3}$ стакана пшена
- 1,5 стакана воды
- $\frac{1}{2}$ стакана изюма
- 1 ст. ложка сахарного песка
- 2 ст. ложки жира

Пшено перебрать, несколько раз промыть в воде до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6–8 мин.

Слить воду через частое ситечко, добавить жир, сахарный песок, промытый изюм и соль по вкусу.

Все перемешать и поставить на 2 ч в духовой шкаф.

ИЗ РИСА И ЯИЦ

- 350 г риса
- 3 сваренных вкрутую яйца
- 3–4 ст. ложки сливочного масла
- соль
- 1 л воды

Рис промыть, положить в кипящую воду и варить 5 мин.

Добавить масло и продолжать варить под крышкой на водяной бане.

Охладить крупу, посолить и смешать с рублеными яйцами.

ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

Для 10 пирожков:

- $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы
- $\frac{3}{4}$ стакана воды для варки
- 2 ст. ложки жира
- 1 луковица
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Крупу перебрать, положить на сухую сковороду и обжарить до коричневого цвета.

Воду посолить, довести до кипения и соединить с поджаренной крупой.

Поставить кастрюлю с кашей, закрытую плотно крышкой, в сотейник с водой на плиту и через 1 ч добавить в кашу поджаренный в жире мелко нарезанный лук.

Вместо лука можно взять крутое яйцо.

ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ С ПЕЧЕНЬЮ

Для 10 пирожков:

- $\frac{1}{4}$ стакана гречневой крупы
- $\frac{1}{3}$ стакана воды для варки
- 2 ст. ложки жира
- 150 г печени
- 1 луковица
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли
- черный молотый перец по вкусу

Приготовить гречневую кашу.

Печень промыть, удалить пленку и желчные протоки, нарезать ломтиками и обжарить в жире до исчезновения красноты.

Печень измельчить, соединить с мелко нарезанным луком и обжарить в жире.

Добавить соль и молотый перец и, соединив все продукты, перемешать их.

ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ СО ШПИКОМ И ЯЙЦАМИ

Для 10 пирожков:

- $\frac{1}{4}$ стакана гречневой крупы
- $\frac{1}{2}$ стакана воды для варки
- 100 г шпика
- 1 яйцо
- $\frac{1}{2}$ луковицы
- $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Приготовить гречневую кашу.

Сварить яйцо вкрутую и мелко порубить его.

Нарезать мелкими кубиками шпик и обжарить его на сковороде до светло-желтого цвета, добавить мелко нарезанный лук и все вместе жарить до золотистого цвета.

Соединить и перемешать все продукты.

ФАРШИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Для 10 пирожков:

- 1 стакан квашеной капусты
- 2 ст. ложки жира
- 1 луковича
- соль
- сахар по вкусу

Квашеную капусту промыть в теплой воде и ошпарить для удаления лишней кислоты.

Капусту порубить, положить в кастрюлю, добавить жир и поджаренный лук и, помешивая, тушить до готовности.

Можно добавить немного сахара, соль, мелко нарезанную зелень или измельченное крутое яйцо.

ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

- 1 кг квашеной капусты
- 3–4 ст. ложки сливочного масла
- 2 луковичы
- 50 г сушеных грибов
- соль
- черный молотый перец

Капусту промыть (очень кислую ошпарить кипятком), мелко порубить и тушить в закрытой крышкой кастрюле с половиной растопленного масла до готовности.

Лук поджарить на оставшемся масле отдельно. Добавить к нему мелко нарезанные вареные грибы, соль и перец.

Обжарить все вместе в течение 3–4 мин и затем соединить с капустой.

ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

- ½ кочана капусты
- 5–6 сушеных грибов
- 2 яйца, сваренных вкрутую
- 1 луковица
- 1 ст. ложка жира
- соль
- черный молотый перец

Накануне промыть грибы и замочить их в холодной воде, затем сварить в ней же.

Половину кочана капусты разрезать пополам и сварить до мягкости (при варке можно добавить 2–3 ст. ложки молока).

Слить воду, капусту отжать и вместе с грибами пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать и обжарить на жире. Добавить фарш из капусты с грибами и порубленные вареные яйца, приправы и поддержать на огне, поливая грибным отваром. Остудить.

ИЗ КАРТОФЕЛЯ

- 7 средних картофелин
- 3 луковицы
- 4 ст. ложки сливочного масла
- 2 сырых яйца
- соль
- черный молотый перец

Картофель очистить, промыть, отварить и размять до получения однородной массы.

Соединить пюре с сырыми яйцами, сливочным маслом, пассерованным луком, посолить, поперчить и перемешать. Массу можно пропустить через мясорубку, чтобы она была более однородной.

К такой начинке можно добавить 200 г мелко порубленных свежих вареных грибов.

ИЗ МОРКОВИ СО СМЕТАНОЙ

Для 10 пирожков:

- 200 г моркови
- 1 яйцо
- 1 ч. ложка муки
- 3 ст. ложки жира
- 3 ст. ложки сметаны
- ½ ч. ложки сахара
- соль

Очищенную морковь мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жире до размягчения.

Слить жир и обжарить в нем муку.

Немного охладив муку, развести мучную пассеровку со сметаной.

Соединить морковь, мелко порубленное крутое яйцо и мучную пассеровку, добавить сахар и по вкусу соль.

ИЗ ЛУКА РЕПЧАТОГО

Для 10 пирожков:

- 200 г лука репчатого
- 3 яйца
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки толченых сухарей
- соль и зелень по вкусу
- бульон

Лук мелко порубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями.

Добавить измельченные крутые яйца, зелень, соль по вкусу и влить немного бульона, чтобы начинка сделалась пластичной.

ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

- 1 кг капусты
- 1 стакан молока
- 50 г сливочного масла
- 4 яйца
- 1 луковица
- ½ ст. ложки соли

Очищенную и мелко порубленную капусту выложить в кастрюлю, залить молоком и тушить до его выпаривания. Яйца сварить вкрутую.

Лук порубить и обжарить в масле. Затем смешать его с капустой и рубленными яйцами. Посолить.

ИЗ ЛУКА ЗЕЛЕНОГО

Для 10 пирожков:

- 200 г лука зеленого
- 3 яйца
- 3 ст. ложки растительного масла
- $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли

Зеленый лук перебрать, нарезать, добавить соль и растительное масло, тушить в кастрюле до размягчения лука.

Добавить вареные мелко порубленные яйца и все перемешать.

Можно также приготовить фарш и без тепловой обработки лука. В нарезанный лук влить горячее масло, всыпать соль, промять и перемешать ложкой. Затем добавить яйца и еще раз перемешать. Начинка при этом способе приготовления будет иметь более острый вкус.

ИЗ ТЫКВЫ

- 1–1,5 кг спелой тыквы
- 3–4 яйца
- 2–3 ст. ложки сливочного масла
- 120 мл воды
- 1 ч. ложка сахара
- соль

Тыкву очистить, вымыть, мелко нарезать и положить в кастрюлю. Влить туда воду и положить 1 ст. ложку масла. Тушить под крышкой до готовности.

Тыкву охладить, измельчить, посолить, добавить сахар, оставшееся масло и перемешать.

Соединить овощное пюре со сваренными вкрутую рублеными яйцами и снова перемешать.

ИЗ ГРИБОВ

Для 10 пирожков:

- 400 г свежих грибов (или 100 г сухих)
- 1 луковица
- 2 ст. ложки жира
- 1 ч. ложка пшеничной муки
- соль
- черный молотый перец
- зелень по вкусу

Промыть и очистить грибы, отварить их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замочить на 3 ч в холодной воде, затем слить воду, налить свежую и отварить.

Сваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко порубить и обжарить с 1 ст. ложкой жира.

Из оставшегося жира, муки и лука приготовить соус к фаршу.

Смешать грибы и соус, добавить мелко порубленную зелень, соль, перец по вкусу.

Для приготовления начинки из грибов с рисом взять половинную норму грибов и добавить 3 ст. ложки отваренной до полуготовности рассыпчатой рисовой каши.

Можно также приготовить начинку из половинной нормы грибов и одного стакана квашеной капусты.

ИЗ ГРИБОВ СО СМЕТАНОЙ

Для 10 пирожков:

- 400 г свежих грибов (или 100 г сухих)
- ½ луковицы
- 2 ст. ложки жира
- 3 ст. ложки сметаны
- 1 ч. ложка муки пшеничной
- соль
- черный молотый перец
- зелень по вкусу

Отварить грибы до готовности, пропустить их через мясорубку или измельчить ножом и обжарить с 1 ст. ложкой жира.

Из лука, муки и жира приготовить соус к фаршу, только вместо бульона или воды взять сметану, добавить ее тогда, когда жир немного остынет. Больше соус не нагревать, так как сметана от нагрева теряет аромат.

Соединить грибы с соусом и перемешать.

ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

- 400 г соленых грибов
- 50 г жира (или копченого шпика)
- 2 луковицы
- 1 ст. ложка муки
- 2–3 ст. ложки сметаны
- 2 ст. ложки риса (или $\frac{3}{4}$ стакана рассыпчатой рисовой каши)
- соль
- зелень петрушки
- черный молотый перец (или мускатный орех)

Грибы промыть (очень соленые вымочить в холодной воде).

Шпик нарезать кубиками, пожарить в нем нашинкованные грибы и лук.

Муку смешать с грибами, добавить сметану и все вместе довести до кипения.

Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с грибами, посолить и поперчить.

ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

- 200 г сушеных грибов
- 50 г сливочного масла
- 2 луковицы
- 1 ст. ложка муки
- 1 сваренное вкрутую яйцо
- вода
- грибной отвар
- соль

Грибы промыть, вымочить, отварить до мягкости и нашинковать.

Масло разогреть, грибы и нашинкованный лук потушить в нем до мягкости.

Посыпать продукты мукой и обжарить в течение нескольких минут.

Добавить грибной отвар, соль и измельченное яйцо.

ПИРОГИ ВКУСНЫЕ И РАЗНЫЕ

- Пироги с мясом 46
- Пироги с рыбой 50
- Пироги и пирожки с грибной начинкой 58
- Пироги и пирожки с овощной начинкой 69
- Кулебяки 81
- Расстегаи 112
- Сладкие пироги 126
- Пироги с сыром и творогом 160
- Ватрушки 173
- Пиццы 178

Происхождение слова «пирог» специалисты связывают с одним из обозначений огня в индоевропейском языке. А вообще-то так называют кушанье из теста с начинкой, которое выпекается или жарится. Рецептов приготовления пирогов существует великое множество.

Выпекают пироги из разных видов теста. Кроме того, эти изделия характеризует большое разнообразие начинок.

Пироги отличаются по составу начинки, способу приготовления теста (дрожжевые, слоеные, пресные и т.д.), форме (открытые и закрытые; маленькие и большие; круглые и квадратные и т.д.), а также по способу тепловой обработки: пряженые (жареные) и подовые (печеные). Раньше в скоромные дни пироги пекли с мясом, в постные — с рыбой.

Традиционными для русской кухни пирогами являются кулебяки и расстегаи.

Кулебяки — это пироги со сложной начинкой из мяса, рыбы, грибов, ягод или капусты.

Расстегаи — открытые пироги из несдобного дрожжевого теста, могут быть с различными начинками.

Одним из главных представителей европейских открытых пирогов является пицца. Она вносит разнообразие в меню, дает возможность красиво и аппетитно сервировать праздничные столы. Пиццу подают и как самостоятельное блюдо, и как закуску перед обедом или ужином. Ее можно быстро приготовить и в том случае, если к вам неожиданно нагрянули гости.

ПИРОГИ С МЯСОМ

ПИРОГ С МЯСОМ И КАРТОФЕЛЕМ

Для теста:

- 2 стакана муки
- 1 ст. ложка сахара
- 50–100 г сливочного масла
- 6 ст. ложек воды (или сметаны)
- по ¼ ч. ложки соды и соли

Для начинки:

- 300 г мякоти говядины
- 300 г очищенного картофеля
- 50 г сливочного масла
- 1 луковица
- ¼ ч. ложки черного молотого перца
- соль

Для заливки:

- ½ стакана бульона

Приготовление теста: из указанных продуктов замесить пресное тесто. Примерно $\frac{3}{4}$ теста раскатать в пласт толщиной 0,5–0,6 см и положить его на смазанную маслом сковороду так, чтобы края свешивались через бортик сковороды.

Приготовление начинки: лук почистить, измельчить и обжарить его в масле. Мясо и очищенный сырой картофель нарезать мелкими кусочками. Добавить поджаренный лук, перец и соль по вкусу, перемешать все и выложить горкой на тесто, а края загнуть над начинкой, чтобы образовались складки.

Из оставшегося теста сделать сначала лепешку и закрыть ею отверстие в пироге. Края большой и маленькой лепешек защипнуть. Затем скатать шарик величиной с грецкий орех. Вверху пирога сделать маленькое отверстие и вложить туда шарик.

Выпекать пирог при температуре 160–180 °С в течение 1–1,5 ч. Через 1 ч шарик вынуть, а в отверстие залить бульон и выпекать пирог в духовке до готовности.

ПИРОГ С МЯСОМ И ЯЙЦАМИ

- 1 кг дрожжевого теста (или слоеного)

Для начинки:

- 800 г вареного мяса (или жареного)
- 100 г сливочного масла
- 1 луковица
- 3 яйца
- ½ стакана бульона

Для жаренья:

- 2 ст. ложки сливочного масла

Тесто приготовить по основному рецепту.

Приготовление начинки: нашинковать предварительно очищенный лук и обжарить его на масле. Положить в сковороду мелко порубленное (или пропущенное через мясорубку) мясо. Добавить масло, бульон, соль и быстро прогреть с луком.

Когда мясо остынет, положить в него рубленые вареные яйца и все хорошо перемешать.

Тесто раскатать на 2 лепешки. Одну посыпать мукой, сложить вчетверо и перенести со стола на противень, смазанный маслом. Развернуть тесто, ровным слоем разложить на нем приготовленную начинку и загнуть края так, чтобы пирог обрел правильную геометрическую форму.

После этого закрыть пирог второй лепешкой и защипнуть края. Дать пирогу расстояться (30 мин), затем смазать его яйцом и наколоть вилкой.

Выпекать пирог в умеренно горячей духовке до готовности.

ПИРОГ С ЛЕГКИМИ И СЕРДЦЕМ

- 1 кг сдобного дрожжевого теста

Для начинки:

- 100 г жира
- 500 г легких и сердца
- 50 г лука
- 100 г риса
- 1–2 зубчика чеснока

Приготовление начинки: легкие и сердце отварить, пропустить через мясорубку (вместе с очищенными чесноком и луком). Прибавить жир и поджарить. Отдельно сварить рассыпчатый рис и смешать его с мясным фаршем.

Тесто поделить пополам и раскатать в 2 пласта. Первый выложить на противень, разложить на нем начинку, накрыть вторым пластом и защипнуть края. Выпекать пирог в умеренно прогретой духовке.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ С ФАРШЕМ

- 600 г скороспелого слоеного теста

Для начинки:

- 500 г начинки из ливера
- сливочное масло для жарки
- 1 луковица

Для смазывания:

- 1 яйцо

Приготовление начинки: отварить телячий ливер до готовности и мелко порубить. Распустить на сковороде сливочное масло. Положить в него очищенную и мелко порубленную луковицу. Слегка поджарить ее, затем всыпать ливер и опять поджарить, постоянно помешивая.

Тесто раскатать в пласт размером 25х30 см и выложить его на смоченный водой противень. На тесто положить начинку. Соединить противоположные края теста и красиво защипнуть их. Смазать пирог яйцом.

Из обрезков теста вырезать орнамент или надпись, соответствующую торжеству, и украсить пирог. Поверхность еще раз смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 200–210 °С в течение 30–40 мин.

ПИРОГ С МЯСОМ ПТИЦЫ

Для теста:

- 7 стаканов муки
- 200 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1,5 стакана молока
- 50 г дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли

Для начинки:

- 300 г мяса птицы
- ½ стакана риса
- 4 яйца
- 100 г сливочного масла

Для смазывания пирога:

- 1 яйцо

Приготовление теста: развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. В кастрюле смешать теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца, сахар и соль. Подмешать туда муку. Растопить сливочное масло и добавить его в тесто в самом конце замеса.

Вымешанное тесто поставить на 3–4 ч в теплое место для брожения. Поднимающееся тесто периодически обминать.

Приготовление начинки: рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть.

Отваренное мясо мелко нарезать и смешать с рисом. Яйца сварить вкрутую, измельчить и добавить в рис.

Посолить начинку и влить в нее растопленное масло.

Готовое тесто разделить на 2 части. Одну раскатать в пласт и переложить его в смазанную маслом (или жиром) форму. Из теста сделать бортики и выложить на него ровным слоем начинку.

Вторую часть теста тоже раскатать в пласт и закрыть им начинку. Наколоть поверхность пирога и поставить его на 15–20 мин в теплое место для расстойки. После этого смазать пирог яйцом.

Выпекать пирог при температуре 220 °С в течение 25–30 мин.

ПИРОГИ С РЫБОЙ

РЖАНАЯ ЛЕПЕШКА С СЕЛЬДЬЮ

Для теста:

- 5 стаканов ржаной муки
- 40 г дрожжей

Для начинки:

- 500 г соленой сельди
- 600 г квашеной капусты
- 150 г лука
- черный молотый перец

Для жаренья:

- 80 г жира

Приготовление теста: ржаную муку замесить с дрожжами. Когда тесто подойдет, разделить его на небольшие лепешки и раскатать как на пирожки. Положить фарш, сверху покрыть тестом, защипнуть края и выпекать до готовности.

Приготовление начинки: сельдь (желательно пожирнее) слегка вымочить, вынуть позвоночник и кости, филе нарезать на полоски. Квашеную капусту смешать с жиром, сырым репчатым луком, перцем. Добавить полоски селедочного филе и хорошо перемешать.

Лепешки подать горячими с растительным маслом или сметаной.

РЫБНЫЙ ПИРОГ

- 300 г готового теста
- 350 г копченого филе белой рыбы
- ½ красной луковицы
- 200 мл молока
- 300 г лука-порея
- 2 картофелины
- 150 мл сливок
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки нарезанной петрушки
- черный молотый перец
- соль

Раскатать тесто на слегка посыпанной мукой поверхности и положить в круглую форму диаметром 20 см. Наколоть тесто вилкой, накрыть пленкой и оставить на 30 мин. Затем запекать его в духовке (при температуре 200 °С) в течение 15 мин, прикрыв форму пергаментной бумагой.

В это время рыбу и измельченный лук залить молоком в кастрюле, довести до кипения на маленьком огне, накрыть крышкой и готовить 8–10 мин. Разделить рыбу на крупные куски.

Процедить жидкость, в которой готовилась рыба, в кастрюлю, добавить нарезанный по диагонали лук-порея. Довести все до кипения, накрыть крышкой и готовить 6 мин, пока лук не станет мягким. Слить жидкость в мерную кружку.

Почистить картофель, нарезать кубиками и отварить в воде, 8–10 мин. Слить воду и остудить его. Смешать рыбу, лук-порея и картофель и выложить на слегка пропеченное тесто.

Добавить в мерную кружку столько сливок, чтобы в общем объеме получилось 150 мл. Вбить яйцо, посолить, поперчить, добавить петрушку и хорошо перемешать. Вылить смесь в форму и запекать пирог около 40 мин. При необходимости накрыть фольгой.

ПИРОГ С САЛАКОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Для теста:

- 1–1,2 кг муки
- 500 мл теплой воды
- 250 мл растительного масла
- 50 г дрожжей
- 1 ч. ложка соли

Для начинки:

- 1 кг очищенной салаки
- 500 г вареного картофеля
- 5 головок репчатого лука
- 2 ст. ложки муки
- соль

Для жаренья:

- растительное масло

Приготовление теста: дрожжи развести в $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, замесить постное дрожжевое тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Дважды обмять его.

Тесто для доньшка пирога раскатать слоем 1 см, перенести на скалке на противень, смазанный маслом, расправить и наколоть вилкой.

Приготовление начинки: нарезанный кружочками вареный картофель, очищенную от головы и внутренностей, промытую, запанированную в муке и обжаренную в растительном масле салаку и нашинкованный кольцами обжаренный репчатый лук слоями выложить на дно пирога. Начинку покрыть раскатанным толщиной 0,7–0,8 см вторым слоем теста, наколоть вилкой.

Поверхность пирога можно смазать крепким чаем. Выпекать при температуре 180 °С до готовности. Так как начинка уже готова, зарумяненная корочка — показатель окончания выпечки.

После выпечки пирог смазать растительным маслом и нарезать на куски. Подавать к столу горячим.