

# Конкурс Пирога

---

Подготовили ученики 8"Г" класса  
Орлов Николай & Карпухин Никита.  
Приятного просмотра♡



# Пирог “Шарлотка”

- Идея классической шарлотки была позаимствована у англичан: шарлотка является одной из разновидностей пудинга, который обычно подают в тёплом виде. Русская шарлотка была придумана в Лондоне в начале XIX века французским поваром Мари Антуаном Каремом, состоявшим на службе у Александра I. Первоначально блюдо называлось *charlotte à la parisienne* (парижская шарлотка), позже десерт прославился по всему миру под именем *charlotte russe* (русская шарлотка)



# Пирог “Шарлотка”

- Существует несколько версий происхождения названия блюда. Согласно одной из них, этот рецепт был предложен королевой Шарлоттой, женой короля Великобритании Георга III. По другой версии, название десерта происходит от др.-англ. *charlyt*, что в переводе означает блюдо, приготовленное из взбитых яиц, сахара и молока. В XV веке в Англии было также популярно мясное блюдо с аналогичным названием. Существует романтическая история о безнадежно влюбленном поваре, посвятившем придуманный им десерт даме своего сердца Шарлотте.
- По ещё одной версии, в конце XIX — начале XX века в России было множество немецких пекарен, в которых готовили этот пирог из остатков хлеба и булочных изделий. Русские посмеивались и говорили, что жёны немцев экономят и даже пироги делают из сухарей, а самих жён, обобщая, за глаза называли Шарлоттами, так как это было довольно популярное имя, уже ставшее нарицательным для любой немки, проживающей в России.





# Рецепт “Шарлотки”

---

- *мука — 1 стакан;*
- *сахар — 1 стакан (не до краев);*
- *яйца — 4 штуки;*
- *разрыхлитель — 1 чайная ложка;*
- *ванилин — 0,5 чайной ложки или корица — 2 чайные ложки;*
- *яблоки — примерно 400 гр. (можно взять любой другой фрукт какой Вам по вкусу)*

# Приготовление пирога

---

Конечно, “Шарлотка” готовится с яблоками, но.. Мы решили взять вместо яблок банан, сначала думали будет не вкусно, но пирог превзошел все наши ожидания и получился довольно вкусным)

Если Вы надумаете приготовить его, берите фрукт который Вам по вкусу(Мы рекомендуем;) ), прислушайтесь к Вашему сердцу, оно Вам и подскажет из какого фрукта стоит Вам сделать пирог



# Шаг 1

Достаем яйца из холодильника и взбиваем миксером. Они обязательно должны быть холодными, таким образом тесто будет пышнее.



## Шаг 2

---

- Добавляем сахар и тщательно перемешиваем. Сахара можно и поменьше, кто не любит сильно сладкое.





## Шаг 3

---

- Добавляем ванилин или ванильный сахар. Можно вместо ванилина добавить корицу — 2 чайные ложки.



## Шаг 4

---

Теперь постепенно добавляем муку и тщательно каждый раз перемешиваем. Лучше всего просеивать муку. Есть хорошая просеивалка в виде кружки, на ручку нажимаешь, порция просеянной муки попадает в тесто и мешаешь тщательно. Очень удобно, можно справиться одной рукой и мука не разлетается по сторонам.



## Шаг 5

Теперь добавляем разрыхлитель. Если его нет, то можно добавить соду на кончике ножа, гашенную уксусом.





## Шаг 6

Теперь нарезаем банана(но можно нарезать тот фрукт, который Вам по вкусу). Их можно резать как вам угодно: дольками, кусочками, кубикам... Главное, чтобы они не были сильно мелкими.

**(Кусочки можно сбрызнуть растительным маслом и присыпать сахаром. Так они лучше сохранят форму. Можно сбрызнуть их лимонным соком, так яблоки не потемнеют.)**



## Шаг 7

---

Готовим форму для выпекания. Если она разъемная, то выкладываем пергаментную бумагу и смазываем маслом. *Если форма силиконовая, то только маслом смазываем.*





## Шаг 8

Добавляем банан в тесто, перемешиваем.

---



## Шаг 9

Духовку заранее разогреваем до 180 °С, выливаем тесто с яблоками в форму и ставим в духовку.





## Шаг 10

Выпекается Шарлотка 30-40 минут. Проверить готовность можно зубочисткой или спичкой. При протыкании в нескольких местах, если тесто на спичке или зубочистке не остается, то выпечка готова.

*Бывает такое, что верх выпечки уже подрумянился хорошо, и серединка еще не готова. Тогда достаем выпечку из духовки, накрываем фольгой и обратно в духовку.*



# Шаг 11

Когда Шарлотка выпеклась, достаем ее из формы и даем некоторое время остыть. Сверху можно посыпать сахарной пудрой или какао порошком, а можно ничего не делать. Когда она остыла, достаем чай, кружку, и кушаем ;)





Приятного аппетита!



700