

ПРОЕКТ «БАБУШКИН ПИРОГ»

SAVOLAINEN KALAKUKKO

(ТРАДИЦИОННЫЙ ФИНСКИЙ РЖАНОЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ С САЛОМ)



Картелайнен

Ксения

г. Омск
лицей 74



Региональная общественная
организация
«Омский областной финно-угорский
культурный центр»

БАБУШКА ЭЛЯ РАССКАЗЫВАЛА МОЕМУ ПАПЕ...

- ...что такой пирог они готовили дома. А перед зимой его готовили сразу много - это был "стратегический запас" на снежную, холодную зиму. В старину финны брали с собой **калакукко**, отправляясь на несколько дней из дома.
- А кто хоть раз бывал в Финляндии, знает, что традиционный ржаной рыбный пирог с салом - **калакукко** - является национальным блюдом или даже "визитной карточкой" страны. Его не подают в ресторанах, а готовят дома или покупают в магазинах. Внешне он похож на обычную буханку хлеба, но внутри него очень вкусная начинка.
- Длительное запекание не оставляет никаких шансов сохраниться рыбным косточкам, поэтому такой пирог не опасно есть даже детям.
- Обычно финны готовят этот пирог из корюшки, реже из ряпушки или окуня, лосося. Плотная герметичная корочка из ржаного теста является съедобным "контейнером", где начинка долго не портится.
- Есть калакукко нужно ложками, срезав верхнюю часть пирога.

- Я расскажу, как приготовить финский традиционный ржаной рыбный пирог с салом – **калакукко**

- **Ингредиенты:**

- Ингредиенты основные:

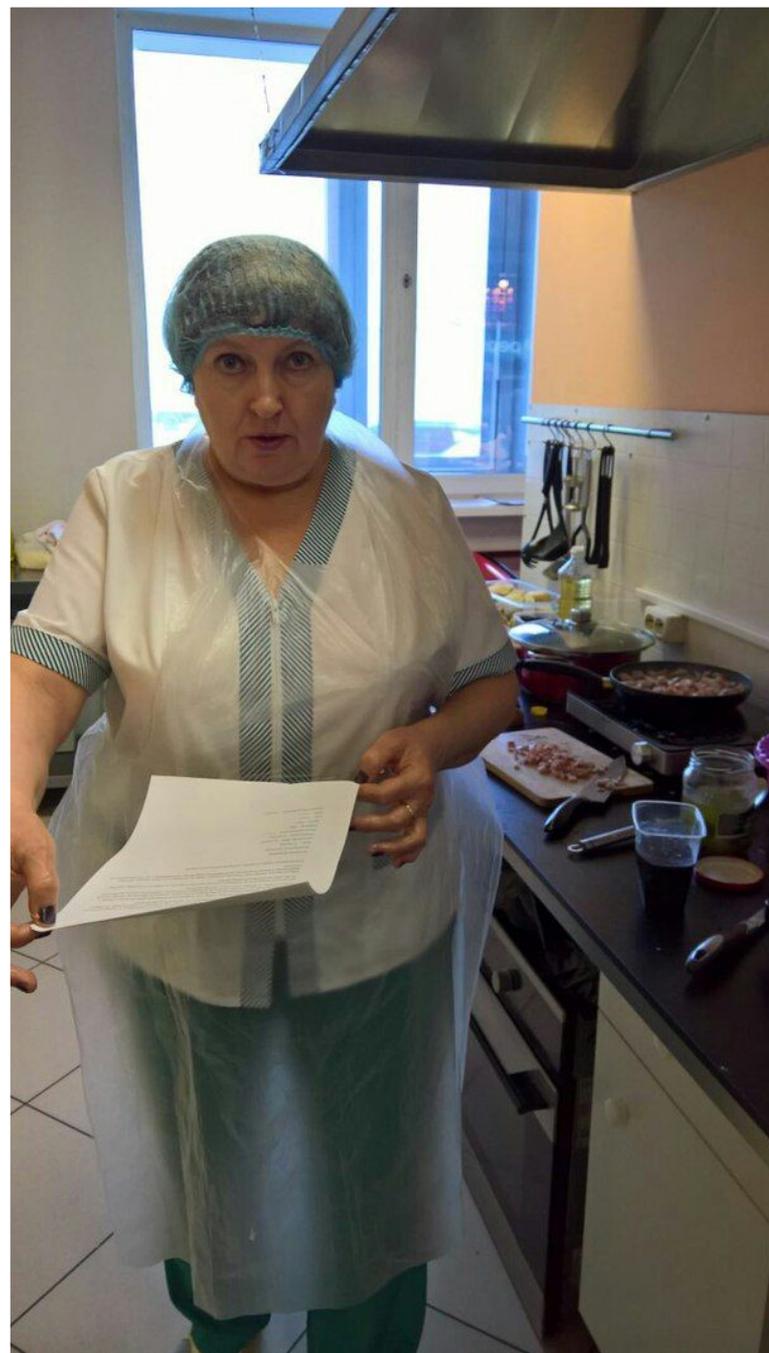
- вода - 3 стакана
- пшеничная мука - 4 стакана
- ржаная мука - 4 стакана
- масло растительное - 2 ст. л.
- корюшка - 700 г
- бекон - 150 г
- рис - 1 ст. л.
- соль - 3 ст. л.
- Черный перец молотый по вкусу



- Вода, масло, соль и мука - смешали все составляющие и вымесили тесто.



- Когда я готовила, мне помогал повар столовой «Финноугория» Любовь Николаевна



- Раскатали тесто в пласт 30x40 см. Положили сырой рис на середину теста, он возьмёт лишнюю влагу из рыбы.



Уложили рыбу (корюшку) плотно поверх риса.
Сначала один слой, затем добавили соль и перец,
и еще один слой рыбы



- Пластинами бекона накрыли всю поверхность рыбы



- Сложили края теста поверх начинки, чтобы получилась форма хлеба.



- Обсыпали верх и бока пирога ржаной мукой. Переложили его на противень, застеленный бумагой для выпечки



Выпекали около 30 минут (t 225 °C), пока поверхность не превратилась в корку.



Смазали кусочком масла всю поверхность пирога, а затем завернули в бумагу для выпечки и ещё в алюминиевую фольгу.



Поставили блюдо обратно в духовку и запекали приблизительно 4 ч (t 125 °C).



За это время все косточки распариваются и совершенно не чувствуются в начинке. Переложите пирог на блюдо, срежьте "крышку"...

...и наслаждайтесь горячим или холодным пирогом. Приятного аппетита!



Приятного аппетита!

HYVÄÄ RUOKAHALUA!