

НЕ КРАСНА ИЗБА ИЗБА И УТЛИАМИ, А КРАСНА ПИРОГАМИ



Вот богатый и скупой –
дом, как царские покои,
Роскошь в нём и красота,
И уют и чистота,
Вам хозяин дом покажет,
Про ковры, хрусталь
расскажет,
И попросит вдруг прощенье
В том, что нет, мол,
угощенья.

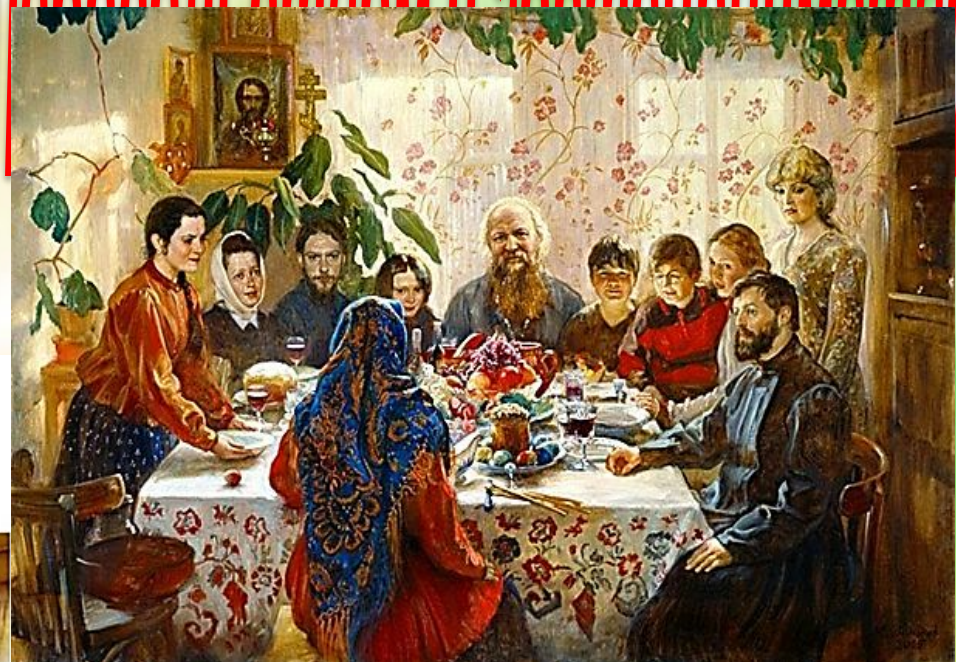
А в другой избе* иль хате*
Нет музейных экспонатов –
Ни ковров, ни хрусталей,
Но хозяин здесь добрей,
Скажет: « Чем богат – тем
рад»,

Угостит вас всем подряд,
Что настряпала хозяйка,
Пирогов ему не жалко.

А для гостя нет красивей
Поместь, где вас угостит!



Дом хорош, на рваных углах, а хулабала на столе и застольи шала



Почетное место в избе –
«красный угол»



Гость доволен — хозяин рад

Важный гость, входивший в избу, у порога первым делом глазами находил красный угол, снимал шапку, трижды осенял себя крестным знаменем и низко кланялся образам, а уже потом только здоровался с хозяевами.



Не тем красен пир, что в т...

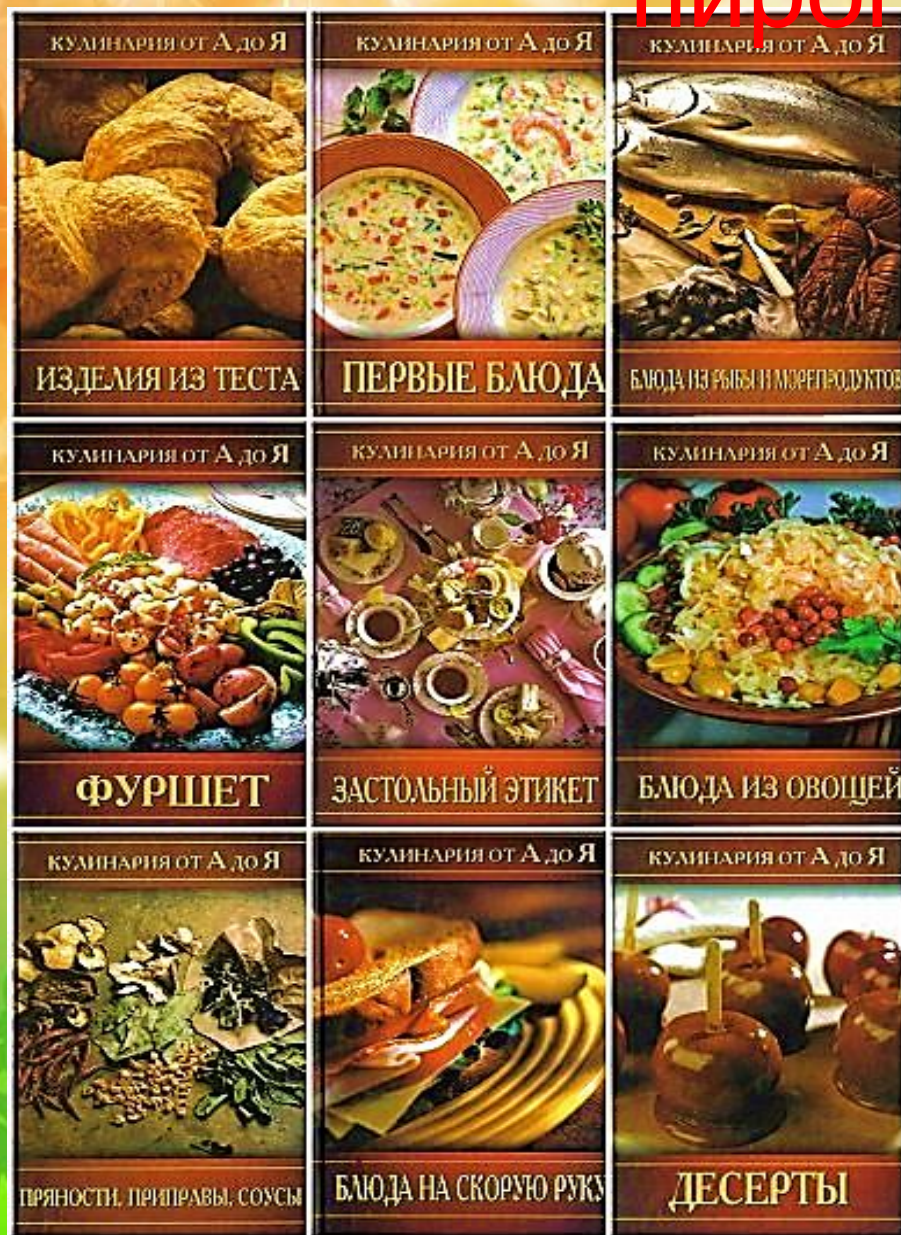


Золотая книга ХОЗЯЮШКИ

- Как создать домашний уют
- Уход за комнатными растениями
- Секреты красоты: от корней волос до кончиков ногтей
- Домашний доктор: рецепты народной медицины



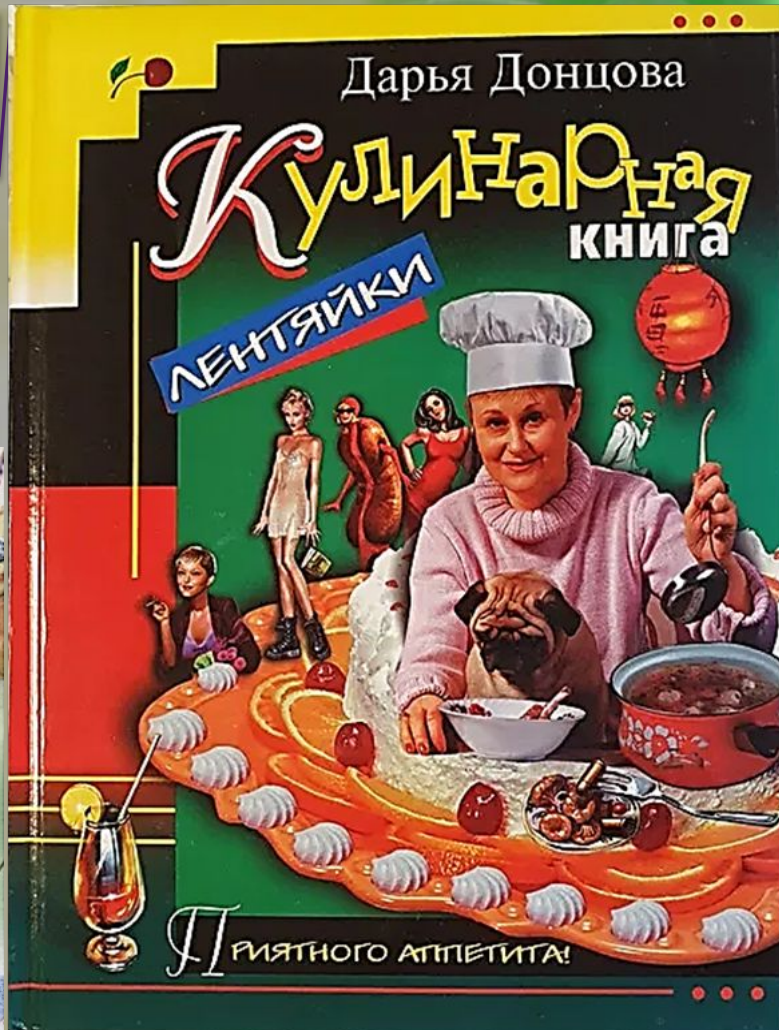
Не красна изба углами, а красна пирогами!



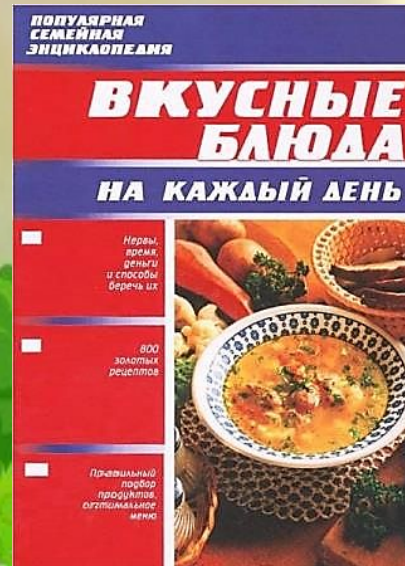
Дом хорош, не
внешним видом, а
хлебосольством и



Где рады, там не умирай, а где не рады – век не бывай



Красный угол в современном интерьере



10 необычных русских пирогов для желающих закатить настоящий пир



Раньше без них не обходилось ни одно торжество, каждая разновидность пирога выпекалась в определенный момент.

А потом их забыли или начали готовить по упрощенной версии.

И совершенно незаслуженно!!!





Расстегаи



Это печеный пирожок с отверстием сверху из дрожжевого теста с различными начинками. Расстегаи с рыбой все чаще подают к ухе, с мясом и грибами – к бульонам, с рисом, луком, морковью и яйцом – к мясным и рыбным супам. После выпечки в открытую середину расстегаю наливали растопленное масло или мясной или рыбной бульон с зеленью петрушки. После этого начинку из вязиги (осетровая рыба) или риса с луком и яйцами прикрывали кусочком рыбы – малосоленной печорской семги или отварной каспийской осетрины, а потом украшали печенкой налима.

Сразу можно сделать вывод, что нынешние расстегаи, которые продаются еще в булочных – совсем не то блюдо.

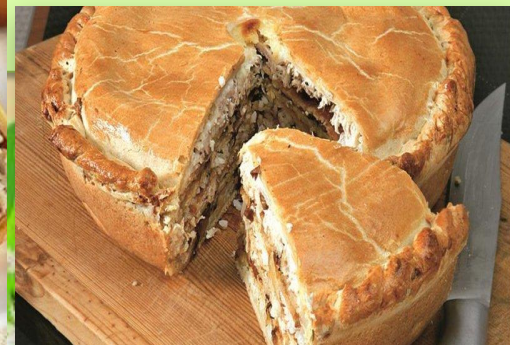


Курник



Традиционно его называют королем пирогов, а еще – царским и праздничным пирогом, который начиняется уткой, курятиной, говядиной, бараниной, орехами, картофелем, кашей и многими другими начинками. Готовили его для праздников, например, на Троицу или свадьбу, делая просто огромным. А на свадьбу и вовсе выпекали два курника – один для невесты, а второй – для жениха.

Для приготовления его можно использовать и сдобное, и пресное тесто. Один вид теста идет на блинчики, которые разделяют начинку, а второй – для шапки пирога. В качестве начинки можно использовать кашу, особенно хорошо пойдет гречневая, яйцо с жареным луком, грибы, ягоды, разные виды мяса, квашеную капусту. Правильно приготовленный курник будет иметь множество начинок и будет вкуснее.

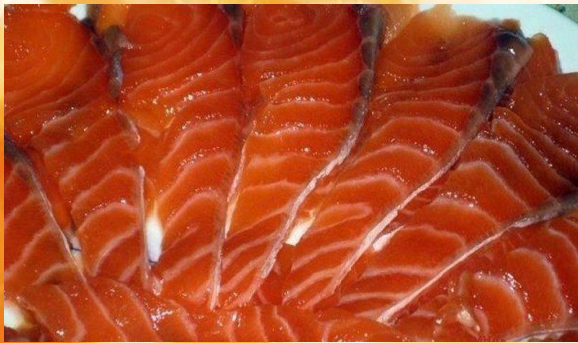


Кулебяка

Закрытый пирог со сложной начинкой, состоящей из нескольких видов фарша, которые разделены тонкими пресными блинчиками. В кулебяке начинка составляет более половины всего веса, а тесто получается достаточно тонким и прочным одновременно, являясь лишь емкостью для начинки. Между собой кулебяки отличаются и количеством начинки, и способами ее укладки: углами или ярусами. В первом случае один фарш выкладывался под косым углом и разделялся с другим по диагонали, а во втором – начинка шла параллельными слоями. Мастера своего дела могли выложить фарш на два угла, на три угла и на четыре угла. Традиционно ее делали из дрожжевого теста, а перед формированием выпекали тонкие пресные блинчики для отделения начинки друг от друга. Фарш предварительно подвергали тепловой обработке до готовности или полуготовности и максимально измельчали, чтобы все слои точно пропеклись и сохранили форму при разрезании кулебяки на ломти. Кулебяку выпекали швом вниз, а верх украшали «косичками» или «веточками» из теста, смазывали яйцом, прокалывали в нескольких местах. При подаче поливали топленым маслом или сметаной.



Накрёпок



Это пирог из дрожжевого теста с начинкой из рассыпчатой гречневой, рисовой или овсяной каши, поверх которой выложены тонкие ломтики соленой рыбы. Отсюда и название – накрёпок, то есть закрепленная рыбными пластами каша.

Векошники



Их начали выпекать, чтобы сохранить остатки вчерашнего ужина. Недоеденные куски мяса или рыбы (векошь) использовали для пирогов. Для этого раскатывали тесто и начиняли всем, что осталось, получая сытное и аппетитное блюдо.

Чапильг



Это закрытый тонко раскатанный жареный на сковороде пирог из кислого теста на простокваше с начинкой из картофеля, тыквы или творога. Сейчас его очень любят народы Кавказа и считают своим национальным блюдом. Но к ним он попал из русской кухни через Терек и Кубань.

Калинник



Несмотря на то, что это блюдо считается пирогом, вам оно может показаться простой лепешкой. Для приготовления калинника калину высушивали, размалывали в порошок, заваривали его крутым кипятком, чтобы получить пюре. На нем уже замешивали тесто из ржаной муки и выпекали в виде толстой лепешки. Сахар в пирог не клали.



Наливашники пряженые



Треугольные пирожки из крутого теста, приготовленного на растительном масле. Начинкой в них мог быть сыр, яйца, варенье. И, что самое интересное, начинка размещалась только в одном углу лакомства. Для их приготовления нужно просеять муку, замесить крутое тесто, добавив воду, столовую ложку масла и соль, дать постоять полчаса. А потом тонко раскатать, вырезать лепешки, добавить начинку, защипнуть треугольником и пряжить в масле. Пряжение – это один из видов жарения в русской кухне, когда продукт готовится, соприкасаясь с поверхностью сковороды, полупогруженный в прокаленное масло.

Борканник



Губник



Это ржаной или ржано-пшеничный пирог, начиненный вареной обжаренной морковью с крутыми яйцами, луком, тмином (или укропом). Сначала нужно завести дрожжевое тесто, дать его настояться, занявшись начинкой. Для нее следует взять несколько больших морковок, разрезать вдоль на четыре части, бланшировать 2-3 минуты в кипящей подсоленной воде. Потом воду слить, морковь нарезать кубиками. Пару луковиц нарезать обжарить в растительном масле, посолить, добавить морковь, потушить все вместе с нарубленными вареными яйцами. По желанию можно добавить семена тмина или укропа. Тесто разделить на две части, раскатать два круга. На один положить начинку, накрыть другим, защипать края и выпекать

Второе название пирога – рыжечник, но его употребляли, если в него шли свежие рыжики. Для этого псковского грибного пирога нужно замесить дрожжевое тесто и приготовить начинку: соленые или свежие грибы обжарить в постном масле с луком и черным перцем. Потом собрать пирог, защипать края, сделать в верхней части дырочки, а верхушку перед тем, как ставить в печь, смазать черным чаем (так будет в разы ароматнее, вкуснее и красивее).

Я захотела печь пирог.
Купила сахар и творог.
Муку и манку припасла,
А соль на полочке нашла.
Достала яблок из корзины,
Из них я сделала начинку.
Густое тесто замесила,
На жаркий противень положила.
Ждала я час, ждала другой.
И вдруг я вспомнила: «Огонь!».
Ну как же я могла забыть,
Огонь в своей плите включить!
Включила я плиту скорей,
Чтобы пирог испечь быстрее.
И знайте ровно через час,
На чай я приглашаю вас!



**Посетив нашу
библиотеку, вы всегда
сможете ознакомиться с
представленными на
выставке книгами.**

