

Русское национальное блюдо

Пирожки жареные



Выполнил:

Полежаев

Николай

Пирог прародитель пирожка

Изначально на Руси готовили и употребляли в пищу пироги. Пироги, большие по размеру, которые изначально не резались, а отламывались каждым членом семьи: большой кусок доставался мужчине – хозяину (отцу, деду), потом куски поменьше отламывали сыновья, после них – женщины, маленькие же ломти пирога доставались детям.



Появление пирожков

Естественно, что такое употребление пирога было не совсем удобным, и хозяйки начали формировать небольшие по размеру пирожки с начинкой. Такие пирожки удобно было есть, их брали с собой в поле, их раздавали детям на улице.



Виды пирожков

Каких только пирожков нет в русской кухне!

Открытые, закрытые, решетчатые, круглые, трёх и четырехугольные, с одним видом фарша и многослойные, расстегаи, ватрушки, подовые (испеченные на поду в русской печи) и жаренные



Приготовление

