

Какую начинку сделать для сладких пирогов?

Само слово «пирог» происходит от слова «пир». В старину на Руси ни одно застолье не обходилось без пирога. Их было различное множество: открытые, закрытые, с разными добавками, решётчатые, низкие, высокие, разной формы, названий. Ватрушки, плюшки, треугольный наливашник, морковный борканник, калинник и много других. Сладким пирогам предпочтительнее плотная, не сильно жидкая начинка. Не вытекающая, не разрушающая целостность изделия. Держащая форму.

Если тесто дрожжевое, оно должно быть более крутым. Из-за этого в него идёт большое количество яиц, масла. Раскатывают его толще, иначе сладкие составляющие, повидло, сок ягод будут вытекать и гореть.

Миндальная...

200,0 молотого миндаля, 200,0 крошек песочного печенья, 6 яиц, 1 л. молока, 200,0 сахара, ванилин, тёртая цедра 1 лимона, 50,0 муки, 50,0 ликёра.

Яичные желтки хорошо размешивают со 100,0 сах. песка, 50,0 муки, ванилином, 200,0 холодного молока. Непрерывно мешая, заливают эту массу в кипящее молоко. Дают молоку ещё раз закипеть, снимают с огня. Смешивают с крепкой пеной из яичных белков, 100,0 сах. песка, молотым миндалём, ликёром и цедрой лимона.

Весенняя...

200,0 сливочного масла, 200,0 сахарной пудры, 4 варёных желтка, 60,0 шоколада, 200,0 очищенного молотого миндаля, 4 ст.л. рома, 250,0 сливок.



Сахар, сливочное масло вымешать до однородной пены. Добавить протёртые варёные желтки, жидкий шоколад, молотый миндаль, ром. Смешать всё это со сливками, взбитыми в пену.

Персидская...

40,0 сливочного масла, 100,0 грецких орехов, 100,0 фиников, 20,0 корицы, 70,0 сах. песка.

Средне дробят грецкие орехи, финики режут не крупными кусочками. Размягчённое сливочное масло разбивают с сахаром, корицей. Добавляют орехи, финики.

Какую начинку сделать для несладких пирогов?

Чего только не сотворяли, каких угощений только не готовили старинные умельцы. Кулебяки, расстегаи, курники, векошники (из мясных, рыбных остатков), накрёпки (из каши; верх которого украшался тонкими ломтиками солёной красной рыбы) и другие. Начинка сильно отражается на качестве, свойствах, плотности теста. Для несладкого пирога оно не должно быть плотным. Чаще всего оно идёт сдобное. Сдобу тесту дают масло, молоко. А вот яйца наоборот, уплотняют, сушат. Чтобы всё получилось правильно, мягко, вкусно, используют на 1 кг. муки 500,0 всей жидкой составляющей, включая яйца. Их должно быть около 1,25 штук. Эти расчеты подходят под дрожжевое тесто.

Обычно пироги делаются закрытыми. Так начинка не высыхает, не темнеет, остаётся вкусной, сочной.

Ветчинная нежная



200,0 молотой ветчины, 1 яйцо, 100,0 сметаны, 10,0 копчёного сала, нарезанного мелкими кубиками. Сметану смешивают с желтком, поливают этой смесью поверхность пирога. Сверху укладывают сало, порезанное мелкими кубиками, поверх молотую ветчину.

Уральская

Печень говядины (300,0) нарезают небольшими кусочкам, измельчают лук (2 шт.), обжаривают всё вместе на сливочном масле (60,0). Пропускают через мясорубку, солят, перчат, смешивают с гречневой кашей (200,0), рублеными яйцами (3 шт.).

По-польски

Свежую капусту (350,0), квашенную (350,0) отваривают до мягкости, откидывают на дуршлаг. После пропускают через мясорубку. 1 большую луковицу режут полукольцами, обжаривают в жире (30,0), помещают к капусте. Тушат на небольшом огне 2-5 минут. Снимают с огня, смешивают с мелко резаной свиной (отварной, жареной; 350,0), солят, перчат.

Чем угостить неожиданно нагрянувших гостей? Десертами!

«Незванный гость хуже татарина...». Конечно же, имелось ввиду, татаро-монгольское иго со своими внезапными и опустошающими набегами. Оно, по крайней мере, не будет обсуждать радушный приём с подружками на работе.

Для этого случая, нужно блюдо:

- 100% получающееся;
- занимающее как можно меньше времени;
- старающееся не изматывать морально при приготовлении;
- содержащее доступные и качественные составляющие.

Яблоки в тесте

Чистят 4 крепких, средней величины яблока, вынимают сердцевину. Нарезают ломтиками толщиной 1 см, кладут в миску, посыпав 1 ст.л. сахара, заливают 2 ст.л. рома или водки. Дают постоять 30 мин.

Около стакана муки



соединяют с одним стаканом молока (воды, или 100,0 сметаны), 1 ст.л. подсолнечного масла, солят, добавляют 2 желтка. Тесто оставляют на 1 час. Тесто не должно быть жидким. После добавляют сбитые в тугую пену 2 белка.

Яблоки вынимают, дать стечь. Обмакивают в тесто, жарят в большом количестве жира. Подрумяненные с обеих сторон, посыпают сахарной пудрой и ванилью.

Турецкая халва

Разогревают 2 ст.л. топленого сливочного масла, поджаривают на нём 4 ст.л. муки, мешают, чтобы не подгорела. Когда она хорошо прожарится, заливают 1,5 стаканами сиропа. Продолжают мешать, дают покипеть, пока не загустеет.

Горячую халву выкладывают ложкой (красивее ложкой для мороженого) в виде шариков или картошек на блюдо, посыпают сахарной пудрой, ванилью, корицей. Можно рублеными любыми орехами. Орехи можно добавить после загустения массы тоже. Если фантазия подсказывает добавление изюма, кураги, чернослива, домашних цукатов— послушайте и добавьте.

Для сиропа: 150,0 сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, сахарная пудра, ваниль, корица.

Шоколадное желе (10 порций)

Замочить 50,0 желатина в 300,0 воды. В небольшой кастрюле на слабом огне (водяной бане) растапливают 200,0 тёртого шоколада с 2 ст. воды, заливают 1 л молока, добавляют 200,0 сахара, 10,0 ванили. Постоянно помешивают, поддерживая на слабом огне. Вливают желатин и образовавшуюся массу пропускают через сито, дают остыть. Разливают в бокалы, сверху выкладывают мороженое «Пломбир», охлаждают. Мороженого на эту порцию требуется 1 кг.

Что можно приготовить из слоёного теста? Мясные пироги!

Сладкие секреты не сладкого теста...

Готовить этот вид теста советуют в помещении с t 15-17 °С.

При замесе из общего количества оставляют 5-10% для перемешивания с маслом, 5-8% для посыпки и раскатывания теста.

В $\frac{3}{4}$ общего объёма воды растворить соль и лимонную кислоту (сок). После добавляют яйца, муку и месят, подливая оставшуюся воду. Смесь оставляют на полчаса для набухания и ослабления клейковины.

Подготавливают масло: проминают, выжимают всю влагу, тщательно, без комков, смешивают с мукой. Скатывают бруском.

Число всех складываний-раскаток равняется 5.

Охлаждаться должно 3 раза, с интервалами по 20, 30, 45 минут.

Слоёная сдоба...

Чтобы приготовить слоёное сдобное тесто, нужно следующее. 20,0 дрожжей смешивают с 170,0 молока, добавляют сахар. Ставят подходить. 500,0 муки просеивают, вливают подошедшие дрожжи, 80,0 тёплого молока, 50,0 растопленного сливочного масла, соль, ванилин. Замешивают тесто. Скатывают его в ком, накрывают плёнкой, ставят в холодильник на 30 минут. После обминают, раскатывают пластом. Сверху укладывают 200,0 нарезанного тонкими пластинками холодного сливочного масла. Края теста сворачивают на масло конвертом. Раскатывают тонко, сворачивают втрое по длине, потом по ширине. Кладут в холодильник на 20 минут. После опять раскатывают и складывают его уже 6 раз. Снова в холодильник на 20 минут. Достают и приступают к разделке.

Страсбургский пирог

Из чего:



Слоёное сдобное			
тесто	600,0,	печень	
любой птицы	800,0,	филе	
телятины	400,0,	копчёная	
грудинка	250,0,	отварное филе	
курицы	450,0,	молотые	
грецкие орехи	50,0,	мякиш	
белого хлеба,	50,0,	шампиньоны	
200,0,	молоко	120,0,	

красное сухое вино 50,0, сливочное масло 50,0, желток 1, шафран 5,0, молотый мускатный орех, соль.

Как готовить:

Первый слой начинки. Отваривают печень в слегка подсоленной воде, телятину мелко режут, обжаривают в масле, добавляют копчёную грудинку и пропускают через мясорубку. Добавляют хлеб размоченный молоком, перемешивают.

Второй слой начинки. Грибы режут средними кусочками, сбрызгивают вином.

Третий слой начинки. Куриное филе мелко режут, смешивают с мускатным и грецкими орехами.

Тесто делят на 2 части. Раскатывают пластом. Противень застилают бумагой, выкладывают один пласт. Далее идёт слоями мясная, грибная, куриная начинки. Накрывают вторым пластом. Края хорошенько защипывают. Выпекают в разогретой до 200 °С духовке до готовности. За 15 минут до готовности смазывают поверхность желтком, растёртым с шафраном.

Что приготовить из фарша?

Слово «фарш» старо, как мир. То, что у него латинское происхождение уже говорит о его возрасте. По латыни «farscio» означает «начинять». И правда, это самая выгодная, удобная начинка. Собственно, как отдельное блюдо тоже может выступать. Что только не делают из фарша: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки, чебуреки, вареники, пельмени, долма, голубцы, овощи с фаршем, запеканки, макаронь, и пр.. Сколько народов— столько и блюд. Предлагаем некоторые варианты.

Узбекская тухум-дульма

В котлетный фарш закатывают варёное яйцо, смачивают в льезоне (молоко+яйца, или сливки+вода). Панируют в сухарях, жарят во фритюре. На гарнир подаётся картофель в красном соусе с помидорами.

Фаршированные баклажаны по-азербайджански (Бадымжан долмасы)

Баранину пропускают через мясорубку вместе с луком. Солят, перчат. Фарш обжаривают на топленом масле, после выкладывают на доску, выбивают ножом до однородной массы. Вводят в него обжаренный лук, зелень. Перемешивают. Баклажаны чистят, бланшируют, начиняют фаршем, разрезав вдоль, укладывают в жаровню, накрывают резаными помидорами, заливают бульоном и тушат 30-45 минут. В конце притрушивают зеленью.

Фаршированная шейка

Телятину (100,0), сало и гусиную печень (50,0) пропускают через мясорубку, туда же отправляют чёрствую замоченную в молоке (120,0) и отжатую булку (50,0). Всё растирают с желтками (2 шт.), добавляют мелко нарезанные шампиньоны (50,0). Солят,



перчат, добавляют мускатный орех. Смесь размешивают с пеной из белков. Не очень туго начиняют подготовленные шейки.

Её зашивают с обеих сторон, в нескольких местах делают проколы, кладут в слегка солёный кипяток. Варят на медленном огне,

под крышкой около часа. Употребляется в любом виде. Шейка может быть любой птицы, пригодной к этому блюду.