

Осетинские пироги

Пироги — это изысканное лакомство, которому многие сотни лет. Особенная культура осетинского народа, существует уже три тысячелетия. Многие обычаи осетин, в том числе и традиционное застолье, сохранились до наших дней.

Пирог — главный на столе

Ключевое место на национальном столе принадлежит осетинским пирогам. Они имеют символическое и сакральное значение для осетин. Присутствуют на столе при всех торжественных и печальных событиях.

Три пирога

В праздничные дни готовится нечётное количество пирогов. На стол подают три пирога. Они по традиции символизируют Бога, Солнце Землю. На больших столах бывает по несколько блюд с тремя пирогами, чтобы всем хватило.

Виды пирогов

Форма пирогов круглая 30-35 сантиметров в диаметре. В зависимости из того, из чего состоит начинка, основой для которой в большинстве случаев является осетинский сыр, пироги имеют традиционные осетинские названия: хабижджин — с сыром; картофджин — с сыром и картофелем; шакараджин — с сыром и рубленными листьями свёклы; кабускаджин — с капустой и сыром; кадурджин — с фасолью; фыджин — с мясом; нашджин — с тыквой и сыром; кадындзджин — с зелёным луком и сыром. Эти пироги осетины употребляли в пищу с древних времен.

Выпечка — женское дело

Выпечка пирогов достаточно несложный процесс, но требующий опыта и привычки в исполнении. По давней традиции, пироги в Осетии пеку исключительно женщины. Особым мастерством считается изготовление пирогов с очень тонкими стенками толстой, насыщенной начинкой.

Большая популярность

Сейчас осетинские пироги получили большое распространение не только в Осетии, но и в других регионах России и многих других зарубежных странах.

Новые начинки

Ассортимент начинок осетинских пирогов тоже значительно расширился. Появились пироги: с мясом, сыром, грибами и томатами; с сыром и томатами; с грибами и картофелем; с овощами, зеленью и сыром; с брынзой и зеленью; с запечёнными яблоками; со шпинатом и сыром.

Осетинские пироги в Мытищах

Не миновала волна распространения осетинских пирогов и Мытищи. Вкусные осетинские пироги можно попробовать в кафе от Нанэль. Здесь вам предложат осетинский пирог: с мясом, с картошкой и грибами, с брынзой и зеленью.

Вывод

Всё это кулинарное великолепие в традиционном исполнении из натуральных качественных продуктов.

Осетинские пироги подойдут для любого торжества и семейного застолья.