

Елена Маслякова

Твоя пирожковая



Елена Маслякова

Твоя пирожковая

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176352

Е.Маслякова Таоя пирожковая: ЛА «Научная книга»;

Аннотация

Книга станет желанным подарком для юных хозяек, поскольку полна несложных, но очень вкусных и весьма разнообразных рецептов пирожков, пирогов, булочек и других мучных изделий. Кроме того, она будет интересна и тем, кто считает себя настоящим асом-кулинаром, так как в книге «Твоя пирожковая» читатель найдет массу оригинальных, необычных рецептов. Книга рассчитана на массового читателя.

Содержание

Введение	4
Глава 1. История пирогов и пирожков	5
Глава 2. Оборудование для домашней пирожковой	23
Емкости для замеса теста	24
Разделочные доски	27
Тестосмесители	29
Скалки	30
Лопатки, ложки и веселки	32
Противни	33
Сковороды	34
Глава 3. Пирожки из пресного теста (на соде)	36
С мясной начинкой	36
Пирожки с рубленным мясом	36
Пирожки с бараниной	37
Пирожки «Сытные»	38
Конец ознакомительного фрагмента.	39

Елена Владимировна Маслякова Твоя пирожковая

Введение

Что является одним из самых теплых воспоминаний детства, вбирающим в себя уют родного дома? Конечно, бабушкины пирожки!

Вкусно? Очень! Сытно? Еще бы! Запах свежего теста и теплой печи, ароматных начинок и душистого чая – вот то, что олицетворяет домашний очаг, его гостеприимство и преемственность традиций.

В этой книге собрано множество рецептов пирогов и пирожков – как классических, любимых уже многими поколениями (например, пирожков с луком и грибами или с рисом и яйцом), так и новых, оригинальных (например, с начинками из корней лопуха и орехов или листьев папоротника). Все эти произведения кулинарного искусства необычайно вкусны и достаточно просты в исполнении – приготовление вкусного и по-своему изысканного угощения заинтересует мастеров-профессионалов, вместе с тем не представляя сложности и для начинающих любителей домашней кулинарии.

Глава 1. История пирогов и пирожков

Пироги на Руси начали печь очень давно. Упоминание о пирогах встречается в древней книге путешественника Адама Олеария «Описание путешествия в Московию и через Московию», который говорил: «Между прочим, у них (русских) имеется особый вид печенья, вроде паштета, или, скорее, пфапкухене, называемый ими „пирогом“; эти пироги величиною с клин масла, но несколько более и продолговаты. Они дают им начинку из мелко рубленной рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту в растительном масле; вкус их не без приятности. Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять».

Безусловно, что из этого скупого описания сложно получить полное представление о том, какие пироги пекли наши предки, как именно они готовились и как подавались. Олеарий описал далеко не все разновидности пирогов, которых в Древней Руси было бесчисленное множество.

Интересно происхождение самого слова «пирог», корень которого идет, скорее всего, от слова «пир». Об этом говорит и то, что пироги были непременным атрибутом любого праздничного стола, будь то свадьба, Новый год, именины и

т. д.

Русские ритуальные кушанья немыслимы без пирогов. Особенно если речь идет о семейных праздниках и обрядах. Никакой именинный стол, например, не обходился без пирога с капустой. А в крещенские праздники пекли пироги-кресты из кислого теста. Некоторые хозяйки клали в них монетку или пуговку «на счастье». Пирогом заканчивались и поминальные обеды, когда на большом блюде в окружении свечей его выносили из дома умершего и раздавали прохожим и нищим на улице.

Однажды Иван Грозный устроил роскошный пир для своей братии в 700 опричников. Слуги царя в бархатных кафтанах подносили одни блюда за другими. Известно, что после многочисленных закусок в виде солений, жареных лебедей и павлинов на столе было огромное множество печеностей, среди которых – кулебяки, курники, пироги с мясом и сыром, блины всех возможных родов, кривые пирожки и оладьи.

Особые традиции касаются пирогов, которые пеклись на именины. В день именин было принято печь пироги как со сладкой начинкой, так и с соленой и рассылать их родным и близким как своеобразное приглашение на праздник. Принесший пироги ставил их на стол со словами: «Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба кушать». Крестным отцу и матери обычно посылали сладкие пироги в знак особого уважения. В некоторых русских губерниях вме-

сто пирогов родным рассылались так называемые «именинники» – большие сдобные булки без начинки, украшенные сверху изюмом. В каждый дом обычно приносили по одному такому пирогу.

Что касается дома самого именинника, то здесь пекли особый именинный пирог – «каравай», который разламывали в разгар праздника над головой виновника торжества. Тогда начинка (обычно изюм и орехи) сыпалась на голову именинника, а гости в это время приговаривали: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро».

Наличие пирога на домашнем столе считалось в ту пору залогом благополучия. Молодых девочек учили печь пироги смолоду – в 14—15 лет. Любая девица на выданье должна была уметь печь пироги в совершенстве, потому как, по древнерусской традиции, на следующий день после свадьбы молодая невеста угощала пирогом собственного приготовления гостей, которые судили о домовитости будущей хозяйки.

Русская кухня сохранила массу рецептов пирогов, которые отрабатывались веками, передавались из поколения в поколение. И каждая хозяйка стремилась внести что-то свое, персональное в приготовление пирогов и пирожков. Пироги отличались по составу (с рыбной, мясной, овощной и сладкой начинкой); по способу приготовления теста: изначально пироги и пирожки (так же, как блины и оладьи) готовились из кислого теста, а также из дрожжевого, слоеного, пресного и песочного. Пироги отличались по форме: открытые, за-

крытые, маленькие и большие, круглые и квадратные, плоские и в виде шапок. Существовали и разные способы тепловой обработки пирогов и пирожков – их жарили, пекли, тушили.

Пироги почитались в России порой выше хлеба. Недаром русские пословицы гласят: «Не красна изба углами, а красна пирогами», «Красно гумно стогами, а стол – пирогами». Наличие пирога на русском столе говорило прежде всего о благосостоянии семьи, о ее достатке.

Наиболее характерными для русской кухни были пироги и пирожки, приготовленные из дрожжевого теста. В рукописях XVI—начала XVII вв. впервые упоминаются изделия из слоеного теста. Простое же пресное тесто было известно гораздо раньше, чем дрожжевое, и если сначала из такого теста готовили пироги, то сейчас оно используется в основном для приготовления вареных изделий, а для выпечки пирогов предпочитают дрожжевое и сложные виды пресного теста (слоеное, песочное).

Веками вырабатывались приемы приготовления дрожжевого теста, складывалась традиция употребления той или иной посуды и утвари: квашня, дежа (бондарная или глиняная) для приготовления опары, наквашник – ткань для накрывания теста, веселки или рогатки (мутовки из корневища молодой елки) – для размешивания опары и жидкого теста и другие. Готовили дрожжевое тесто опарным и безопарным

способами. При опарном способе в подогретое молоко (воду или пахту) добавляли дрожжи (размельченные или разведенные небольшим количеством воды), всыпали муку, размешивали и оставляли для брожения. В готовую опару добавляли раствор соли и сахара, оставшуюся муку и молоко (воду или пахту), яйца и замешивали тесто. В конце замеса обычно добавляли растопленное масло, тесто оставляли в теплом месте на 1,5—2 ч для вторичного брожения. В процессе брожения его обминали. Такое тесто часто использовалось для приготовления пирогов, курников, куличей.

При безопарном способе замешивали сразу все сырье, положенное по рецептуре, а масло добавляли также в конце замеса. Процесс брожения при этом длился 2,2—4 ч, и за это время тесто обминали несколько раз. Такое тесто подходило для приготовления пирожков и ватрушек. Дрожжевое слоеное тесто готовили из обычного дрожжевого теста, приготовленного опарным способом, для чего готовое тесто охлаждали, раскатывали в прямоугольный пласт, который покрывали размягченным маслом, затем складывали особым образом в несколько слоев, края защипывали. Это тесто походило для приготовления различных ватрушек и пирогов.

Питательная ценность пирогов обусловлена не только химическим составом муки и других продуктов, входящих в рецептуру, но и тем, насколько удачно они подобраны, как взаимно дополняют друг друга.

При приготовлении теста для пирогов использовалась

разная мука: в крестьянских семьях – домашняя ржаная и пшеничная мука грубого помола, в зажиточных семьях – хорошо просеянная пшеничная мука. Как правило, пироги были крупными по размеру с начинкой из овсяной крупы, творога, гороха, гречневой каши, рыбы. Гораздо реже готовились пироги с мясной начинкой. Для смазывания пирогов применяли овсяную крупу и гороховую муку, для чего овсяную муку размачивали в воде и тонким слоем накладывали на пирог, а из гороховой муки замешивали на воде тесто и также смазывали им пирог. Приготовленный таким образом пирог становился ярко-красным.

Выпекали пироги в глинобитных печках на углях, для чего укладывали пирог на специальный противень или сковороду, смазанную животным жиром или растительным маслом. Сверху пироги часто смазывали яйцами, сметаной или другими продуктами и запекали в печи. Безусловно, что пироги, испеченные в печи, несравнимы с теми пирогами, которые приготовлены на плиточном жару: благодаря равномерному жару русской печи пироги хорошо пропекаются и поднимаются, становятся румяными с хрустящей корочкой и обладают особым ароматом.

Кроме того, такие пироги гораздо более полезны для организма, т. к. проходят особую стадию тепловой обработки, которая возможна только в русской печи: это выпекание на жару и одновременное паровое воздействие. Надо сказать, что приготовление пирогов на плите традиционно не свой-

ственно русской кухне и стало внедряться в нее с проникновением в Россию плит западного типа. А распространение таких плит началось в эпоху правления Петра I.

Одна из разновидностей пирога – пирожки. Пирожки – это пирог в миниатюре. Начали готовиться пирожки так же давно, как и сам пирог. В крестьянских семьях принято есть из одной большой плоской, что связано прежде всего с практическими целями (наличие небольшого количества утвари, отсутствие воды для мытья посуды и т. п.). Поэтому привыкли русские люди готовить еду сразу на всех. Отсюда и 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. 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.

Пирожки обычно готовили безопарным способом из дрожжевого теста, в качестве начинки использовали любой несладкий фарш (с капустой, с солеными огурцами, с луком и яйцами, с зеленью, с солеными и жареными грибами, с рисом, пшеном и кашами), но, пожалуй, самыми популярными были пирожки с картошкой. Для приготовления пирожков тесто разделявали на маленькие шарики, делали из них ле-

пешки, которые затем формировали в пирожки. Выпекали пирожки в разогретой печи на противнях, смазанных маслом.

Славилась русская кухня разными пирогами, среди которых высокого ценилась кулебяка – пирог с большим количеством начинки. Происхождение этого названия выяснить сейчас достаточно сложно. В словаре Даля: «кулебячить» – валять руками, лепить, стряпать. Здесь о начинке ничего не сказано, поэтому некоторые считают, что название восходит к древнефинскому «кала» – «рыба», то есть кулебяка – изначально пирог с рыбной начинкой.

Большой любовью у русского народа пользовались пироги, особенно калачи. Калач был к месту и на будничном столе рядового горожанина, и на пышных пиршествах русских царей. Царь, например, посылал разные пироги и калачи в знак особого расположения патриарху и другим особам, имевшим высокое духовное звание.

Настоящая кулебяка делается из кислого или из пресного сдобного теста и подается всегда горячей, как и все остальные виды русской выпечки. В этом, между прочим, отличие русских пирогов от пирогов западных с рыбной и мясной начинкой, которые подаются в качестве холодных закусок. Поверх рыбы в кулебяку клали визигу – жилы из хребта осетра, которые, будучи хорошо разваренными, превращались в студенистую прозрачную массу, напоминающую желе и делаю-

щую пирог сочным и мягким. На визигу укладывали рубленые вареные яйца (если кулебяка скоромная), а также разные крупы и иные приправы.

Однако начинку для кулебяк готовили не только из рыбы. Фарш в кулебяку клали самый разный (с мясом, крупой, овощами), причем располагали его особым способом – клиньями, разделяя каждый вид блинчиками (обычно «на четыре угла»). Но главным для кулебяки было то, чтобы фарш получался сочным. Если фарш был чересчур сочным, его укладывали на тонкие блинчики. Кроме того, блинчиками переслаивали разные виды фаршей.

Формировали русскую кулебяку также разными способами: из одного овала теста, выкладывая фарш на центр и оставшиеся края над фаршем, и из двух (верхнего и нижнего). В последнем случае нижний слой теста делали немного тоньше верхнего, что необходимо для лучшего пропекания кулебяки. На нижний овал клали начинку, накрывали ее верхним овалом и края плотно защипывали. При этом защип получался в виде красивого бордюра.

Подавали кулебяку как горячую закуску. А вот к мясному и рыбному бульонам подавались маленькие пирожки – кулебячки с мясным или капустным фаршем. Такие кулебячки готовились, как и большая кулебяка: выкладывались на смазанный маслом противень и расстаивались в течение нескольких минут, а затем выпекались, как пирожки.

Следует отметить высокую калорийность изделий

из теста вообще и пирогов в частности. Например, калорийность 100 г пирожков составляет в калориях:

пирожки печеные с мясом – 290;

кулебяки с рисом и яйцом – 260;

сочни (ватрушки) из песочного теста – 510;

пирожки с капустой – 250.

Не меньшей популярностью пользовался на российском столе и расстегай – пирог круглой формы с открытой серединой. Начинка для расстегаев готовилась, как правило, из рыбы, мяса, ливера, а также риса, грибов и прочих овощей. Название этих пирогов, скорее всего, произошло от слова «растягивать». Все дело в том, что расстегаи традиционно подавали к рыбному бульону, который кулинары непосредственно заливали в пирог, что делало его значительно сочнее, для чего и растягивали отверстие расстегая. По другим толкованиям, расстегай – потому что «расстегнутый» в середине. Следует также упомянуть, что пироги с рыбной начинкой назывались еще и «рыбниками».

Что касается вкусовых качеств расстегая, то они всегда были отменными, что делало его самым популярным видом пирога в русских домах, ресторанах и трактирах. Трактирщики даже конкурировали друг с другом за право считаться лучшими в приготовлении расстегаев. Расстегай был излюбленным блюдом не только среди простого народа, но и среди зажиточных купцов, знатных господ и приезжих, которые с удовольствием посещали именитые русские трактиры и ре-

стораны.

Так же, как и кулебяки, расстегаи делали самыми разными по форме и величине: и большими, величиной с большое блюдо, и совсем крошечными, как пирожки. В качестве начинки для расстегаев предпочитали использовать рыбу (налимью печень, раковое мясо, стерлядь и осетрину), которая подавалась в кулебяку и в сыром, и в жареном, и в тушеном виде. Поэтому чаще всего расстегаи подавались к ухе. Если пирог был большим, его перед едой разрезали на небольшие кусочки, маленькие расстегаи выкладывали на большое блюдо и подавали к ним разные соусы (сметанный, чесночный, луковый, томатный и прочие).

Другой разновидностью русского пирога является курник – куполообразный пирог. Название курника идет от слова «куриный», поскольку обязательным компонентом курника была начинка из куриного мяса, которую в старину клали крупными кусками, причем вместе с костями.

Пирогами и пирожками было принято на Руси одаривать нищих, заключенных и юродивых, просивших милостыню на паперти. Грехом считалось не подать этим людям выпечку по таким величайшим христианским праздникам, как Рождество, Крещение, Пасха, Троица и в другие святые дни.

Курица в те далекие времена считалась символом плодородия, поэтому курник непременно присутствовал на свадебном столе. Традиционно курник выпекали и в доме же-

ниха, и в доме невесты. Пирог жениха украшался человеческими фигурками из теста, а курник невесты – цветами из теста – символами женственности и красоты. Курником родители потчевали молодых, которые ломали по куску либо сразу откусывали, не дотрагиваясь руками.

Свадебный курник был очень большого размера и готовился сразу с несколькими начинками: с рисовой кашей, вареными яйцами и зеленью, с вареным куриным мясом, тушенным в мучном соусе, с жареными грибами и другими. Для курника использовали пресное сдобное тесто, из которого раскатывали две лепешки: нижнюю и верхнюю (чуть меньше нижней по размеру). Отдельно готовились тонкие блинчики. На нижнюю лепешку укладывали слой выпеченных блинчиков, на них – куриный фарш, потом снова слой блинчиков, на которые укладывали грибной фарш, затем слой блинчиков и рисовый фарш и т. д. Сверху укладывали верхнюю лепешку из теста, украшая ее фигурками из теста, смазывали яйцом. Фарш и блинчики укладывались таким образом, чтобы получался холмик. В этом случае пирог напоминал шапку.

Кроме традиционных закрытых пирожков, маленьких кулебяк и курников, популярной выпечкой на Руси были ватрушки – небольшие открытые пирожки. Название ватрушек произошло от слова «ватра», которое в большинстве славянских языков означает «огонь», «очаг». Видимо, так названы они из-за своего внешнего вида – ватрушки напоминают

солнце.

Пироги и пирожки являются важным источником углеводов – крахмала, а сладкие виды – сахаров. Белков в пирогах и пирожках сравнительно немного – от 7,2 до 8,6 %. Используемая для пирогов пшеничная мука высших сортов содержит мало незаменимых аминокислот, но вводя в рецептуру пирогов продукты, богатые белком – яйца, творог, мясо и т. п., можно повысить их биологическую ценность.

В разных областях России и прилегающих к ее территории районах готовились изделия разной формы, но близкие друг другу по рецептуре, называемые колядками, сочнями. В основе их приготовления лежит один прием: сначала готовят лепешку из теста, затем формируют изделие с разным фаршем. Иногда лепешки выпекают отдельно, а затем смазывают «намазками», «наливками» и т. д. Название колядок происходит от древнего языческого праздника «Коляда», который проводился на Рождественской неделе. А название сочней, скорее всего, идет от сочельника либо от слова «сочный» – они представляли из себя сочные пирожки с начинкой.

Готовили ватрушки, колядки и сочни в основном из пресного ржаного теста, которое резали на квадраты, загибали края, а углы защипывали таким образом, чтобы получались плоские коробочки, которые заполняли различными фаршами и выпекали. В качестве фарша чаще всего использовали творог (нередко с изюмом и орехами), пекли сочни с сыром

и яйцом, с мясом и луком, с грибами и зеленью и другие. В летнее время в ватрушки клали ягодную начинку, кусочки свежих фруктов с сахаром, повидла, сухофрукты.

А вот в селах Сибири и на территории Русского Севера готовили особый вид пирожков – шанги, которые мало чем отличались от ватрушек, но вместо творожной начинки в них использовалась так называемая «намазка» – начинка из картофеля, сметаны, яиц, растительного масла.

Кроме вышеуказанных видов пирогов и пирожков, которые подавались не только к супам, а чаще – к горячему чаю, на русском столе присутствовали всевозможные «чайные», хлебобулочные изделия: калачи, рогалики, бублики, баранки, крендели, пряники, всевозможные плюшки, булочки, рулеты и т. д.

Большим спросом в купеческой Москве пользовались хлебобулочные изделия, приготовленные в булочных И. Филиппова. Кроме пирогов, филипповские булочные прославились своими отменными калачами, сайками, бубликами, кренделями и прочей выпечкой отменного качества. Известно, что хлебобулочные изделия Филиппова пользовались славой и большим спросом не только в столице. Его калачи и пироги ежедневно отправлялись в Петербург к царскому дворцу и даже в Сибирь.

Сельские жители, как правило, редко лакомились ими, покупали их в городе для гостинца детям и за еду не считали.

Городские простолоюдины, напротив, очень любили эту дешевую выпечку. Особой любовью на Руси пользовались калачи – пироги без начинки, которые появились очень давно и уже в древнерусском быту играли немаловажную роль. Калачи готовились из дрожжевого теста, украшались сверху изюмом, орехами и разной посыпкой, помадкой, глазурью. В рецептуру калачей входило много сдобы (масла и сахара), поэтому тесто хорошо подходило и калачи получались высокими, имели довольно большую форму. В старину калачи были обрядовым блюдом и пеклись в основном в весенние праздники.

Следует сказать несколько слов о том, что русские пироги и пирожки – это, безусловно, традиция, от которой русский народ никогда не откажется. Но ведь мировая кухня хранит миллионы рецептов многочисленных видов пирогов и пирожков самых разных национальностей.

В Болгарии, например, готовят банницу – слоеный пирог из пресного теста с начинкой из брынзы и яиц, а также рубленого мяса, шпината, капусты, лука-порей. Болгарию называют страной овощей, вот почему все национальные пироги с овощной начинкой. Банница может быть и сладкой: с начинкой, например, из молотых толченых орехов с сахаром. Другой сладкий болгарский пирог носит название реване, который готовится из большого количества яиц.

Немцы обожают различные шарлотки с яблоками, пудинги, предпочитают дрожжевому тесту бисквитное и песочное

с большим добавлением яиц. Истинно немецкой традицией является замешивание теста для пирогов на пиве. Немцы готовят также разнообразные пироги с мясной и рыбной начинками.

Пищевая и энергетическая ценность пирогов и других изделий, выпеченных из теста, зависит прежде всего от вида зерновых, сорта муки, рецептуры и технологии приготовления. Добавленные в тесто жиры, молоко, яйца делают пироги высококалорийными. Эти добавки придают изделиям из теста приятный вкус, но они же являются опасными для здоровья, если превышают научно обоснованные нормы.

Французы готовят из слоеного и пресного теста различные мясные и рыбные рулеты, в которые добавляют овощи, бобы и различные специи. Во Франции также любят различные пудинги.

Что касается Америки и Канады, то здесь пироги чаще используются в качестве десертного блюда, поэтому начиняются фруктами, ягодами, готовятся с большим количеством яиц, сливок и молока.

Национальным блюдом чешской кухни являются кнедлики, которые делают из пресного теста, начиняют чаще всего сливами, другими ягодами и джемами, затем варят в подсоленной воде (как вареники), посыпают маком и поливают маслом. Кнедлики из дрожжевого теста обычно подают к мясу с подливкой или капустой. Из теста чехи и словаки гото-

вят также булки, калачи, пышки. Многие из этих изделий берут свое происхождение от разных старинных праздничных обрядов: свадебный калач, мартинские рогалики, которые пекли в день святого Мартина, крендели и другие изделия из теста.

В Англии пирогам предпочитают различные пудинги, которые готовят как вторые (мясные, крупяные и овощные) и как третьи блюда (сладкие фруктовые пудинги). Традиционным праздничным английским блюдом является плумпудинг, который готовят из сала, хлебных крошек, муки, изюма, сахара, яиц и различных пряностей. Готовый плумпудинг обливают ромом, поджигают и подают в таком виде к столу.

В Румынии особой популярностью пользуются пироги из слоеного теста с начинкой из мяса, брынзы, а также фруктов и варенья.

Злоупотребление выпечкой (тем более это касается современной выпечки и изделий, жаренных на масле), содержащей избыток жиров и сахаров, – верный путь к ожирению, сахарному диабету и другим заболеваниям. Поэтому ученые-диетологи и специалисты пищевой промышленности стремятся улучшить состав изделий из теста (пирогов и прочих), обогащая их белком, балластными веществами, витаминизируя.

Что касается восточной кухни, а также кухни большинства азиатских стран, то здесь пироги – чисто европейское блюдо, а традиционно из теста готовят различные лепешки

– изделия из слоеного теста, начиненные фруктами, сыром или мясом. Эти лепешки выпекают в специальных печах или на открытом огне.

В странах Дальнего Востока готовят традиционные изделия из пресного и слоеного теста с начинкой из рыбы и морепродуктов, грибов и птичьего мяса. Обычно эти изделия варят или готовят на пару (пампушки, пельмени). Для восточной кухни также характерно добавление в тесто рисовой муки и большого количества яиц.

Состав пирогов русской кухни очень тщательно и целесообразно продуман. В основных видах пирогов разумно распределены белки и углеводы, в связи с чем они отлично усваиваются организмом.

Глава 2. Оборудование для домашней пирожковой

Для того чтобы приготовление домашней пищи занимало меньшее время и было более продуктивным, необходимо пользоваться специальным оборудованием – это позволит максимально облегчить приготовление блюд.

Так, для выпечки вкусного пирога или пирожков в хозяйстве потребуются:

- квашня для теста или глубокая кастрюля;
- разделочные доски – для раскатывания теста и лепки пирожков или для смешивания начинок;
- тестосмесители (при приготовлении большого количества теста);
- скалки;
- деревянные или сделанные из нержавеющей стали лопатки, ложечки и веселки;
- миксер или кухонный комбайн;
- противни для выпечки;
- сковороды для жарки.

Емкости для замеса теста

Для замешивания теста удобно использовать квашню – большую (на 10—30 л) деревянную кадку из плотного тяжелого дерева (дубовую или буковую). Квашня должна быть хорошо выстругана изнутри, гладко стесана и зачищена так, чтобы не сходила стружка при мытье или замесе теста. Тесто в такую кадку ставится дрожжевое, для большого подъема. Благодаря живой деревянной структуре тесто, замешанное в квашне, всегда хорошо поднимается, получается пышным, душистым, гладким.

После использования квашни ее нужно обязательно вымыть сначала холодной, а затем горячей водой с горчицей (горячая вода свертывает белки, находящиеся в тесте, и они крепче прилипают к стенкам сосуда). Не используйте химические средства для удаления жира! Дерево впитает в себя мыльный или химический раствор, и даже после нескольких промывок его осадок останется на поверхности.

Возможно использование для замеса теста удобной и гигиеничной чугунной посуды с эмалированным покрытием, которое держится на чугуне достаточно прочно.

Удобно для замеса жидкого или полужидкого теста использовать эмалированные кастрюли – такая посуда устойчива к действию органических кислот, поваренной соли,

белка. Эмалированная посуда нейтральна и хорошо хранит тепло – закваска для теста будет подниматься равномерно, тесто получится гладким.

Ни в коем случае нельзя заквашивать тесто в пластиковой посуде, так как активные дрожжи, а также масло и жиросодержащие продукты – яйца, молоко, кефир – могут экстрагировать из пластмассы химические продукты.

Не следует мыть эмалированную посуду слишком горячей водой – может повредиться эмаль, и тогда такую посуду нельзя будет использовать. Вода должна быть такой, чтобы «терпели» руки.

Нельзя также использовать для закваски опары или замеса теста алюминиевую посуду, т. к. можно загрязнить продукты окисями алюминия, который реагирует на кислоты, щелочи, жиры, содержащиеся в пище. Тесто в такой посуде не поднимется как следует, созревание дрожжей будет проходить неравномерно и т. д. В крайнем случае можно использовать алюминиевую посуду при приготовления теста для скороспелых блинчиков, выпекаемых в небольших количествах (тесто должно находиться в алюминиевой кастрюле не более получаса, в нем не должно быть активных дрожжей).

Возможно использование для заквашивания и замеса теста посуды из жаропрочного стекла. Такая посуда долго сохраняет тепло, а значит, тесто будет подниматься достаточно быстро и равномерно. Теплоустойчивую стеклянную посуду хорошо также использовать для приготовления блюд из те-

ста в микроволновой печи – это разнообразит их вкус и повысит качество продукта.

Разделочные доски

Для вымешивания крутого теста удобно использовать большие (50x50 см) плоские деревянные доски из древесины с плотной, длиноволокнистой структурой (например, березовые). Желательно не использовать ДСП, так как кухонные доски приходится часто мыть, а клей, используемый в ДСП, не водостоек, что быстро приводит оборудование в негодность.

Кухонные доски большого размера удобно использовать для раскатывания теста на пласты. Вообще, тесту полезно соприкоснуться с деревом, в результате оно становится более мягким, эластичным.

Для раскатывания теста можно также использовать большие (размером в половину столешницы) доски из пищевой (нейтральной) пластмассы или хорошо вымытую поверхность самого стола.

Кухонные доски меньшего размера (25x25, 30x40 см) используют для разделывания определенных продуктов (для начинок – натирания овощей, яиц, рубки зелени) или рубки теста. Желательно для каждого продукта иметь свою доску – отдельно для зелени, отдельно для лука или рыбы, мяса и т. д.

Также на доски средней величины удобно складывать маленькие пироги и пирожки для расстойки перед выкладыва-

нием их на противни.

Небольшие доски можно использовать для определения размера порционных пирогов (кулебяк, курников, пирогов с повидлом и т. д.).

Для мытья деревянных кухонных досок можно использовать только нейтральные моющие средства – кухонное мягкое мыло без резкого запаха, соду, горчицу (1 ст. л. на стакан теплой воды). Нельзя использовать химические средства для мытья металлической или стеклянной посуды – дерево легко впитывает остаточные химические вещества, которые не смываются даже после нескольких споласкиваний. Помните, дерево должно пахнуть свежестью, а не мылом или порошком!

Тестосмесители

При приготовлении большого количества теста рационально использование тестосмесителей – специально оборудованных кухонных машин (они выпускаются с насадками для разных сортов теста – жидкое, полужидкое, крутое; разной емкости, начиная от 20 л).

В домашних условиях можно воспользоваться кухонным комбайном, однако не следует замешивать с его помощью крутое тесто. С помощью миксера можно готовить тесто для блинчиков на кефире или соде – активное равномерное поступление кислорода в тесто обеспечивает его подъемность и однородность. Кухонный комбайн или миксер можно использовать для смешивания различных начинок, в которых требуется равномерное распределение составляющих их продуктов (мясные фарши, фруктовые начинки).

Скалки

Интересно, что скалка, как кухонный прибор, существует уже много веков и даже тысячелетий: гладко обструганные круглые палки с ручками находят в раскопанных городищах самых разных культур – начиная от Африки и заканчивая Древним Китаем. И сейчас в технологии домашней кухни не придумано ничего лучше этого замечательного изобретения.

При раскатывании теста удобно пользоваться деревянной скалкой – круглой, гладко обтесанной палкой с выделанными ручками с обеих сторон (длиной 40—50 см). Дерево для скалки должно быть достаточно тяжелым – это облегчит нажим на раскатываемое тесто, что в свою очередь обеспечит равную толщину пласта.

Полезно иметь в хозяйстве две-три скалки разной величины и разного веса (из разных деревянных пород). Например, длинную и толстую скалку удобно использовать для раскатывания особо тонкого и большого пласта теста, которое потом наматывают на скалку для просушивания. Скалка меньшей тяжести и величины может быть использована для раскатывания небольшого количества теста для пирожков.

Моют скалки так же, как и другую деревянную утварь.

Если замешивается не очень крутое тесто (такое готовят, например, для жареных пирожков), можно вместо скалки

воспользоваться бутылкой, наполненной холодной водой – тесто будет хорошо раскатываться и не будет липнуть к рукам.

Лопатки, ложки и веселки

Для равномерного размешивания начинок удобно использовать деревянные лопатки разной величины или лопатки из нержавеющей стали. Жидкое тесто удобно вымешивать нержавеющей металлическими веселками.

Приспособления из тонкого металла (ложки, вилки, веселки, лопатки) нежелательно оставлять в тесте, воде или другой жидкости, т. к. от этого они тускнеют. Сразу после употребления их следует протереть влажной салфеткой или бумагой, вымыть в теплой воде и снова протереть насухо.

Противни

Для выпечки пирожков в печи или духовом шкафу используются противни – большие (50х50, 50х80 см, толщиной 0,3—0,5 см) листы из закаленного железа с невысокими загнутыми краями.

Если противень слегка пригорел, его можно очистить теплой водой с добавлением соды или горчицы – ненадолго замочить, а затем оттереть мягкой губкой или щеткой.

Существует два способа выпечки – на холодных противнях, которые ставятся в горячий духовой шкаф, или на достаточно разогретых листах. Для того чтобы тесто не прилипало и не пригорало к поверхности противня, сухие листы припудривают небольшим количеством муки тонкого помола, горячие по необходимости смазывают жиром (удобно смазывать кусочком маргарина или масла, наколотым на вилку, или пропитанной в растительном масле тряпочкой).

Если пирог прилип к противню, его можно вынуть целиком, осторожно опустив в емкость с холодной водой. Необходимо при этом следить за тем, чтобы вода не попала на пирог. После того как пирог вынут, дно противня нужно протереть насухо.

Сковороды

Для жарки маленьких пирожков и пирожков средней величины (до 15—18 см длиной) используются сковороды с высокими стенками: чугунные, металлические закаленные, из нержавеющей стали, с тефлоновым покрытием.

Для жарки изделий из теста удобно использовать чугунные сковороды – они равномерно нагреваются, поэтому жир, в котором жарится тесто, не прилипает ко дну сковороды. Очень удобны в использовании сковороды с тефлоновым покрытием – пирожки получаются пышными, легкими, не пригорают. Помните, что, применяя для выпечки или жарки сковороду с тефлоновым покрытием, нельзя пользоваться металлическими ложками, используйте специальную деревянную лопатку.

Если сковорода пригорела, сразу после выпечки ее нужно отмыть: налить немного воды на дно сковороды, добавив соды и мыла, и довести этот раствор до кипения. Счистить осторожно нагар со дна и ополоснуть теплой, а затем холодной водой.

При мытье сковород с тефлоновым покрытием следует быть очень осторожным – покрытие можно повредить сильным трением или резкими перепадами температур. Сковороду с поврежденным покрытием использовать нельзя.

В истории кухонь разных народов существуют

самые разные виды сковород и противней для выпечки изделий из теста. Так, например, в Грузии и Шотландии противни не имеют бортиков – это гладкие листы закаленного железа круглой формы. А во Вьетнаме лепешки выпекают на внутренних стенках больших чугунных котлов, вкопанных в землю и прогреваемых равномерно со всех сторон.

Глава 3. Пирожки из пресного теста (на соде)

С мясной начинкой

Пирожки с рубленным мясом

Требуется: 400 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 600 г говядины, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. томатного пюре, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, растительное масло для жаренья.

Способ приготовления. На доску просейте муку холмиком, сделайте в ней углубление, куда положите размягченное масло или маргарин, соль, сахар. Тесто замесите, затем скатайте его в шар и положите в холодное место на 30 мин. Затем разделите тесто на порционные куски, раскатайте, в середину каждого положите начинку и залепите края. Жарьте на сковороде в разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки говядину нарежьте мелкими кусочками, обжарьте на растительном масле до образования корочки, затем посолите, добавьте томатное пюре и немно-

го воды и тушите на медленном огне 30 мин. Затем начинку откиньте на сито, дайте жидкости стечь, остудите и используйте для приготовления пирожков.

Жарить пирожки рекомендуется в толстостенной посуде с бортиками высотой примерно 5—6 см.

Пирожки с бараниной

Требуется: 1/2 кг муки, 1 стакан сметаны, 30 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 600 г баранины, 30 г белого хлеба, 20 г сливочного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. На стол или доску просейте муку, сделайте в холмике углубление, куда положите сметану, растопленное масло или маргарин, сахар, соль. В отдельной посуде взбейте яйца, добавьте их к общей массе и быстро замесите тесто. Скатайте его в шар, поместите в холодное место на 30 мин, затем разделите на небольшие кусочки, в каждый положите немного начинки, залепите края и жарьте на разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки баранину пропустите через мясорубку, добавьте в полученный фарш ломтик предварительно замоченного и отжатого белого хлеба, масло, соль, перец. Все хорошо перемешайте, затем слегка обжарьте, остудите и используйте для приготовления пирожков.

Пирожки «Сытные»

Требуется: 600 г муки, 200 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Начинка: 800 г говядины (мякоти), 3 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. перца, 1 пучок петрушки или укропа, жир для смазывания.

Способ приготовления. На доску просейте муку, в середину горки положите размягченный маргарин, соль, сахар. Замесите тесто, затем скатайте его в шар и положите в холодное место на 30—40 мин. По истечении этого времени разделите его на порционные куски, в каждый положите начинку, залепите края и выпекайте в духовке на смазанном маслом противне.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.