

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пирожковая

УДК 641/642
ББК 36.997
МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твоя пирожковая / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 276 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75738-1

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.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75738-1

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

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 неизменным 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 вместо 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 празднества 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 смолodu – 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, закрытые, 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, наковашник – 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 безопасном 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 печах 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 свойственно 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 плошки, 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 безопасным 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 лепешки, 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 делающую 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.