

# ОРИГИНАЛЬНЫЕ НАЧИНКИ

ДЛЯ ПИРОГОВ,  
ПИРОЖКОВ,  
ВАРЕННИКОВ,  
БЛИНЧИКОВ

*Составитель В. Н. Куликова*

Москва, 2017

УДК 641 / 642  
ББК 36.992  
К90

*Составитель В. Н. Куликова*

К90        Оригинальные начинки для пирогов, пирожков, вареников, блинчиков / [сост. В. Н. Куликова] – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 256 с.

ISBN 978-5-519-61123-7

Домашняя выпечка создаёт в доме потрясающую атмосферу тепла. А как хорошо становится на душе, когда за столом собирается вся семья, чтобы отведать пирожков или домашнего торта!

Любая выпечка – это маленький праздник. Именно аромат домашних пирогов, булочек или печенья делает дом по-настоящему уютным.

Мы собрали для вас рецепты самых оригинальных начинок для домашней выпечки. Эта книга – замечательный подарок для любой хозяйки, которая готова удивлять своих домочадцев и гостей.

Приятного аппетита!

УДК 641 / 642  
ББК 36.992  
BIC WBA  
BISAC CKB004000

ISBN 978-5-519-61123-7

© Т8RUGRAM, оформление, 2017  
© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2017

# Введение

«В пирог все завернешь», — гласит старинная поговорка. И действительно, в тесто можно «упаковать» практически любое блюдо, если, конечно, это не суп или компот. Пироги и пирожки были для наших предков своеобразной формой завтраков и обедов вне дома. Отправляясь на работу в поле или в дальнюю поездку, человек брал с собой не котелок со щами или кашей и не репу или клубень картофеля, завернутые в салфетку. Он клал в котомку привычные для себя продукты, но в более удобной, съедобной «упаковке» — запечеными в тесто.

Впрочем, выпечка с начинкой являлась в давние времена не только походной пищей и будничными крестьянскими обедами. Пироги, кулебяки, расстегаи, вареники, блины — все эти кушанья были обязательным украшением праздничного стола, и не случайно само слово «пирог» имеет общий корень с древнерусским словом «пир». Без пирогов и пирожков с самыми разнообразными начинками не обходилось ни одно застолье на Руси.

Наши прабабушки и прадедушки не знали того богатого ассортимента продуктов, который можно увидеть в современных супермаркетах. Им и в голову не приходило, что пироги, расстегаи, блинчики, вареники, пельмени можно начинять не только мясом, рыбой, гречневой кашей или яблоками, но и креветками, например, или заморскими фруктами. Но, несмотря на все это продуктовое изобилие, домашний пирожок с сочной начинкой сдал свои позиции и уступил место на столе неаппетитным полуфабрикатам, скучной быстрорастворимой лапше и унылым бутербродам, которыми перекусывают

офисные служащие, рабочие, студенты, путешественники и все, кто вынужден обедать вне домашних стен.

Вам хочется баловать себя и своих близких вкусной едой, причем не только в праздники, но и в будни? Вспомните о незаслуженно забытых пирогах, пирожках, кулебяках, варениках, блинчиках с начинкой. Любимый будет приятно удивлен, если в обеденный перерыв вместо опостылевших бутербродов обнаружит в контейнере для еды пирожки, испеченные вашими заботливыми руками. А как счастлив будет ребенок, когда вернется из школы в уютный дом, пахнущий мамиными пирогами! Конечно, времени придется потратить больше, чем при разогревании в микроволновой печи полуфабрикатов, зато какое удовольствие получат и близкие, и вы сами!

Если вы являетесь давней поклонницей пирогов, однако привычные начинки уже не вызывают энтузиазма ни у вас, ни у вашей семьи, попробуйте что-нибудь новенькое.

Давайте готовить вместе!

# Секреты идеальной начинки

Прежде чем приступить к приготовлению самых вкусных на свете пирожков, вареников или блинчиков, постараемся разобраться в тонкостях «начиночной» технологии.

Начинка — это приготовленная по особым правилам смесь для пирогов, пирожков, кулебяк, блинчиков и т. п. Традиционными начинками для русских пирогов являются каши, в которые добавлены лук и яйца; капуста (свежая или квашеная) с яйцами; грибы с луком; мясо, рыба или визига с рисом и яйцами. Названия начинкам даются по названию основного продукта, в отношении которого все остальные ингредиенты становятся дополнительными. При этом основные продукты (мясо, рыба, крупа, дичь, капуста, мак и т. д.) в одном изделии обычно не смешиваются между собой.

Пирог, начиненный сложной смесью, называют кулебякой. Сложную начинку обычно не перемешивают, а выкладывают слоями. Чтобы сохранить четкое разделение разных начинок (так вкуснее!), между ними можно проложить тонкие лепешки из теста, которые пекутся заранее. Если начинка сложная, нижний ряд лучше всего сделать из каши, а грибы, рыбу или мясо, а также лук нужно выложить сверху.

Все виды продуктов обычно кладут в изделие после отваривания и охлаждения. Исключение составляет лишь рыба, ее можно выложить сырой, однако в этом случае время выпечки удваивается. Для приготовления пирогов, пирожков, кулебяк применяется также соленая (чаще всего красная) рыба. Очень вкусна выпечка с начинкой

из соленой рыбы и каши: гречневой, рисовой или саговой. Хороши и начинки из визиги, однако этот продукт нуждается в особой обработке.

В старой русской кухне в качестве начинок для сладких пирогов использовали в основном варенье: яблочное, грушевое, малиновое, смородиновое, вишневое, черничное, брусничное, клубничное или земляничное. Сладкие пироги выпекались также с начинкой из сухофруктов, мака и сахара, изюма и риса, рябины, сушеным черемухи с медом и т. д. А вот традиция печь пироги и пирожки с начинками из свежих фруктов и ягод появилась сравнительно недавно. Для таких начинок используются как привычные для жителей нашей страны ягоды и фрукты (малина, клубника, яблоки, черника, вишня и т. д.), так и экзотические (бананы, киви, ананасы и др.).

Сладкие начинки чаще всего кладут в открытые пироги и пирожки. Исключением является лишь начинка из некоторых продуктов, например сухофруктов, мака и черемухи. Несладкие начинки обычно предназначаются для закрытых пирогов. Почти никогда не делают открытыми пироги с начинкой из мяса, рыбы, птицы, а также со сложной и рассыпающейся начинкой: грибами, яйцами, луком, рисом, гречкой и т. п. Эту начинку нужно прикрывать, хорошо защищая края теста. В противном случае начинка может рассыпаться, пересохнуть, утратить свой аромат. Кроме того, если пирог со сложным наполнением сделать открытым, резать его будет трудно, так как он станет крошиться и ломаться.

Если начинка простая и содержит большое количество влаги (творог, яблоки, капуста, варенье), пирог рекомендуется готовить открытым или покрыть начинку решеткой или крошкой из теста, что укрепит ее.

Существуют пироги, которые закрыты, но не полностью: в самом центре их есть небольшая щель, которая расширяется во время выпечки, создавая впечатление,

## Секреты идеальной начинки

---

что пирог расстегивается. Начиняя пирог, в эту щель кладут маленький кусочек начинки, например, ломтик рыбы, яблока, моркови, кураги. Эти необычные на вид небольшие пироги называют расстегайчиками.

В начинки из мяса, рыбы, грибов, круп соли кладут больше, чем в обычные блюда, иначе изделие после выпечки может показаться слишком пресным. По своему вкусу начинки должны быть не только более солеными, но и более острыми и жирными, чем обычные блюда, иначе пирог или другой вид выпечки не получится вкусным. В сладкие начинки также кладут больше сахара, ведь тесто обладает свойством поглощать последний.

Заполнять пироги начинкой принято на противне.

# Начинки из грибов

## Начинка из свежих грибов

### Ингредиенты

Грибы свежие — 500 г  
Лук репчатый — 1 шт.  
Масло сливочное — 2 ст. ложки  
Сметана — 2 ст. ложки  
Зелень укропа или петрушки —  
3–4 веточки  
Соль по вкусу

Грибы тщательно промыть, откинуть на друшлаг, дать стечь воде, очистить, мелко нарезать, посолить и обжарить в сливочном масле.

Лук очистить, нарубить и обжарить, добавить к грибам вместе со сметаной.

Тушить на медленном огне в течение 10–15 минут. Готовую начинку посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Начинку использовать для приготовления пирогов, пирожков, блинчиков.

! Если зелень укропа, сельдерея или петрушки привяла, ее можно освежить, опустив в холодную воду, подкисленную уксусом. Увядший салат можно «оживить», подержав его немного в теплой воде.

## Начинка из соленых грибов

### Ингредиенты

{ Грибы соленые (грудини, маслята, рыжики и т. д.) — 300 г  
Лук репчатый — 1 шт.  
Масло сливочное (топленое) или растительное — 2–3 ст. ложки  
Перец черный молотый по вкусу  
Соль по вкусу

Грибы тщательно промыть, мелко нарезать и обжарить на сковороде с разогретым маслом.

Лук очистить, мелко нарубить и обжарить в отдельной посуде.

Перемешать лук с грибами, посолить и поперчить.

Начинку использовать для приготовления пирогов, пирожков, блинчиков.

## Начинка из сушеных грибов

### Ингредиенты

{ Грибы сушеные — 100 г  
Лук репчатый — 2 шт.  
Масло сливочное — 2 ст. ложки  
Мука пшеничная — 1 ст. ложка  
Яйцо — 1 шт.  
Отвар грибной — 100 мл  
Перец черный молотый по вкусу  
Соль по вкусу

Грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа для замачивания. Отварить в той же воде и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Пропустить через мясорубку.

Лук очистить, мелко нарезать и смешать с грибами.

Масло растопить и добавить к грибам.

Тушить на медленном огне в течение 10–15 минут, всыпать муку для густоты, влить грибной отвар.

Яйцо сварить вкрутую, очистить, мелко нарубить и добавить к грибам. Посолить, поперчить, хорошо перемешать.

Начинку использовать для приготовления пирогов, пирожков, кулебяк.

## Начинка из сушеных грибов и яиц

### Ингредиенты

Грибы сушеные — 50 г

Яйца — 6 шт.

Лук репчатый — 3 шт.

Масло растительное — 3 ст. ложки

Перец черный молотый по вкусу

Соль по вкусу

Грибы промыть, замочить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Мелко нарезать.

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле вместе с измельченными грибами.

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарубить.

Соединить яйца и грибы с луком, посолить, поперчить, перемешать.