



СОДЕРЖАНИЕ

Благодарности.....6
ОТ АВТОРА.....7

ПРОДУКТЫ.....8
ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ.....12
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....17

НАШЕ НАСЛЕДИЕ.....19

КУРНИК.....20

РАССТЕГАИ.....24

ЧЕБУРЕКИ.....28

КУЛЕБЯКА МОСКОВСКАЯ.....30

ПАРОВОЙ РУЛЕТ С БАРАНИНОЙ И ТЫКВОЙ.....34

ПИРОГ С СУДАКОМ.....36

МЯСНОЙ ПИРОГ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА.....38

ШАНЬГИ.....40

КАЛИТКИ С ПШЕННОЙ КАШЕЙ.....42

ПИРОГ С КАПУСТОЙ.....44

КУТАБЫ.....48

ПЕРЕПЕЧИ.....50

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ.....52

АРОМАТНЫЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ.....56

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ.....58

ГУБАДИЯ.....60

КУЛЕЙКА.....62

ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА.....64

ДРОЖЖЕВОЙ ПИРОГ С ЯГОДАМИ.....66

ГАТА.....68

«ДРУЖНАЯ СЕМЕЙКА».....70

ПИРОГ «ЛИМОННИК».....72

ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКАМИ
ИЗ МАМИНОЙ ТЕТРАДИ.....74

ПИРОГ «НЕВСКИЙ».....76



ТВОРОЖНЫЙ

- ПИРОГ С ЯГОДАМИ.....80
ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ.....83

ЕВРОПА.....86

- ШОТЛАНДСКИЕ ПИРОГИ С БАРАНИНОЙ.....88
НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА.....90
ПАШТЕТ В ТЕСТЕ.....94
РЖАНЫЕ ПИРОГИ СО ШПИНАТОМ И ГРУДИНКОЙ.....98
АНГЛИЙСКИЕ ПИРОГИ С КУРИЦЕЙ.....100
ТЬЕЛЬ ДЕ СЕТ (ПИРОГИ ИЗ ГОРОДА СЕТ).....104
ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ ПИРОГ.....106
СФИНИЧИНИ
(СИЦИЛИЙСКИЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ И БРОККОЛИ).....108
НЕАПОЛИТАНСКИЙ ПИРОГ С КРЕМОМ И ВИШНЕЙ.....110
АБРИКОСОВЫЙ ОБСЫПНОЙ ПИРОГ.....112
КЛАФУТИ С ВИШНЕЙ.....114
КРОСТАТА С КРЕМОМ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ.....116
ГАЛЕТА С ГРУШЕЙ И ШОКОЛАДОМ.....118
ПИРОГ С КРЕМОМ И ВИШНЕЙ.....120

ДВЕ АМЕРИКИ.....122

- ЧИКАГСКАЯ ПИЦЦА.....124
ЭМПАНАДЫ.....126
ЯБЛОЧНЫЙ ПАЙ.....128
БАКЛ С ЯГОДАМИ.....132
СЛАМП ИЗ АЙВЫ И КЛЮКВЫ С ТВОРОЖНЫМИ КЛЕЦКАМИ.....134
КОББЛЕР С ПЕРСИКАМИ И ВИНОГРАДОМ.....136
ШАХМАТНЫЙ ЦИТРУСОВЫЙ ПИРОГ.....138
КАРАМЕЛЬНЫЙ ФЛАН.....142

БЛИЖНИЙ ВОСТОК.....144

- ФОКАЧЧИ С НАЧИНКАМИ.....146
САМБУСАК И САМОСА.....150
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КНЫШИ С ТВОРОГОМ И ЩАВЕЛЕМ.....152
ШОКОЛАДНЫЕ БАБКА И КРАНЦ.....154

Указатель.....158

- Список использованной литературы.....160



Благодарности

Я благодарна Елене Айзикович и Марии Кудряшовой, научившим меня уверенно обращаться с дрожжевым тестом; Эльмире Глебовой и Рите Кривобоковой за терпеливые консультации по русским пирогам; Веронике Сергеевой – за раскрытие тонкостей в приготовлении пахлавы. Особая благодарность моим родным, друзьям и участникам кулинарных занятий в г. Новороссийске, ставшим настоящей «группой тестирования» практически всех пирогов из этой книги. Без вашей поддержки, критики и одобрения мне было бы очень нелегко!



ОТ АВТОРА

Сегодня совершенно невозможно установить, когда и в каком краю кому-то пришла в голову блестящая идея завернуть продукты в тесто из муки и воды и запечь. То, что получилось в итоге, сегодня называется пирогом. Когда-то тесто было лишь малосъедобной оболочкой, основное предназначение которой заключалось в том, чтобы предохранить ценный продукт – чаще всего мясо или птицу – от высыхания во время запекания в жаркой печи. Шло время, росло мастерство поваров, совершенствовались печи, тесто становилось вкуснее и деликатнее, превратившись со временем в неотъемлемую и важную часть пирога.

Современные пироги многолики. Пожалуй, нет такой кулинарной культуры, в которой они не были бы представлены в той или иной форме. Суть пирога, однако, всегда одинакова: это тесто и начинка, которые обязательно выпекаются вместе. Вид теста, начинка – сладкая или несладкая, способ выпекания – в духовке или на открытом огне, форма – открытая, закрытая или полузакрытая и даже размер пирога – на целый противень или «на один укус» – сути не меняют.

В этой книге собраны рецепты пирогов со всего мира. Большинство из них мне удалось попробовать в «стране происхождения», а за рецептами приходилось обращаться и к местным жителям, и к кулинарным книгам. Собственный немалый опыт работы с тестом также нашел отражение в предлагаемых рецептах. Все они неоднократно опробованы и адаптированы под наши продукты.

Работая над этой книгой, я пришла к интересному, на мой взгляд, выводу: пирогом можно накормить гораздо больше людей, чем теми продуктами, из которых он приготовлен. А еще пирог – отличный способ придать парадный, праздничный вид совершенно непрезентабельным блюдам. Согласитесь, мясное или куриное рагу никогда не будет выглядеть так аппетитно, как пирог с начинкой из этого же рагу.

Самый большой блок рецептов в этой книге я назвала «Наше наследие». В него включены и русские пироги, такие как курник, расстегай, кулебяка, и традиционные пироги народов России, Закавказья и моего родного Узбекистана. Здесь же есть и семейные рецепты простых домашних пирогов.

Названия остальных разделов говорят сами за себя: «Европейские пироги» включают рецепты от Австрии до Великобритании, «Две Америки» объединяют богатую традицию выпечки пирогов в США и Латинской Америке, в разделе «Ближний Восток» вы найдете и израильский кранц, и арабский санбусах.

Несмотря на обширную «географию» пирогов, все они легко готовятся на любой домашней кухне из простых, доступных продуктов. Остановимся на некоторых из них подробнее.



ПРОДУКТЫ



МУКА – если в рецепте не указан вид и сорт муки, по умолчанию имеется в виду пшеничная мука высшего сорта с содержанием белка около 10%.

В некоторых рецептах используется **ЦЕЛНОЗЕРНОВАЯ ПШЕНИЧНАЯ, РЖАНАЯ ИЛИ КУКУРУЗНАЯ МУКА**. Такая мука всегда вынесена в отдельную строку, ее количество оптимально для конкретного рецепта, и желательно его не менять.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО – хорошего качества, с жирностью 82%. «Холодное масло» необходимо достать из холодильника непосредственно перед использованием, масло «комнатной температуры» должно полежать на кухонном столе при комнатной температуре примерно час, «размягченное» легко разминается при нажатии ложкой, но не течет.

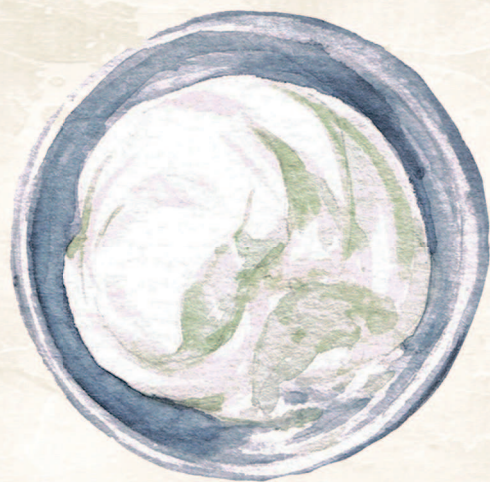


ЯЙЦО КУРИНОЕ – среднего размера, то есть весом около 65 г в скорлупе. Стоит запомнить, что желток в среднем весит 18–20 г, а белок – около 30 г.

ПРОДУКТЫ

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО – первого холодного отжима, хорошего качества.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО – рафинированное, без запаха. Обычно используется подсолнечное или кукурузное масло, но наилучшим растительным маслом для выпечки справедливо считается масло из виноградных косточек.



САХАР – обычный белый сахарный песок, желательного мелкий.

ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР И ТЕМНЫЙ ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР должен быть мелкого помола, ароматным, хорошего качества. В крайнем случае, его можно заменить обычным сахаром.

САХАРНУЮ ПУДРУ можно приготовить самостоятельно, перемолов сахар в кофемолке, или купить готовую. Стоит иметь в виду, что в магазинах продается пудра, содержащая до 10% крахмала. Его добавляют, чтобы пудра была рассыпчатой, не слеживалась. Весит такая пудра в два раза меньше такого же объема сахарного песка. Помните: сахарный песок и сахарная пудра, даже смолотая своими руками, – не взаимозаменяемые продукты. Поэтому для надежности используйте ингредиенты, предложенные в рецепте.



ПРОДУКТЫ

ВАНИЛЬНАЯ НАСТОЙКА – стручки ванили, настоянные в водке. Это очень удобная заготовка, потому что натуральную ванильную эссенцию не всегда удается купить. Чтобы приготовить настойку, купите стручки ванили из расчета 1 стручок на 70 мл водки. Налейте водку в небольшую бутылку или банку с плотно притертой крышкой. Стручки ванили разрежьте вдоль, нарежьте на кусочки длиной 4–5 см и сложите в емкость с водкой. Поставьте эту емкость в ковш, налейте воду и поставьте на средний огонь. Нагревайте до тех пор, пока водка не станет теплой (около 30 °С). Снимите с огня, закупорьте емкость и оставьте остывать в ковше с водой. Затем поставьте в темное место. Через сутки настойку можно использовать. Используя семена ванили, не выбрасывайте стручки, а добавляйте их в емкость с настойкой и подливайте водку по мере надобности. Вместо водки можно использовать бренди. Если же у вас в ходу готовая ванильная эссенция, добавляйте ее в соответствии с рекомендациями на упаковке или с собственным вкусом. И настойку, и эссенцию можно заменить ванильным сахаром.



ТВОРОГ, СМЕТАНА, СЛИВКИ – лучше использовать продукты такой жирности, как указано в рецепте. Если жирность не указана, действуйте на свое усмотрение. Однако ни в одном рецепте не используются обезжиренные молочные продукты.



ПРОДУКТЫ

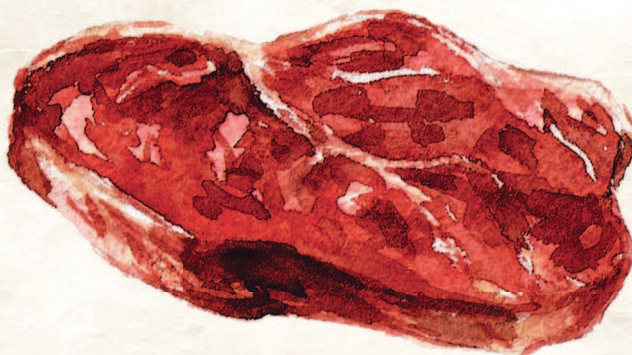
МОЛОКО – обычное цельное коровье жирностью 2,5–3,2%.



КРАХМАЛ – можно использовать и кукурузный, и картофельный, в количестве, указанном в рецептах.



СОЛЬ – поваренная мелкого помола. В начинках может использоваться морская соль среднего или крупного помола. Об этом всегда говорится в рецепте.



ОСТАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ – самые обычные, те, которые можно купить в ближайшем магазине или на рынке. Но качество их всегда должно быть лучшим из доступного.



ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

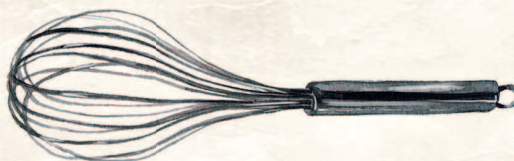
Под рабочей поверхностью я понимаю свободную часть столешницы или большую деревянную доску, на нее установленную. Помните, из какого материала сделана ваша рабочая поверхность, чтобы не повредить ее во время приготовления.



ДУХОВКА

Современная печь, духовка (а точнее, духовой шкаф), совершенно необходима для выпечки пирогов. Неважно, будет ли духовка газовой или электрической, большой или маленькой. Гораздо важнее, чтобы вы хорошо знали особенности ее работы и умели их учитывать.

Если у вас электрическая духовка, учтите, что во всех рецептах используется режим нагрева «верх + низ» без принудительного обдува (конвекции). В случае, когда верх пирога румянится слишком интенсивно, переключите духовку на режим «только низ» или «низ + обдув». Если такой возможности нет, просто прикройте верх пирога куском фольги или увлажненной бумагой для выпечки.



МИКСЕР И КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Любое тесто можно замесить без помощи какой-либо техники, как это делали наши мамы и бабушки. Однако наличие стационарного планетарного миксера и кухонного комбайна существенно облегчает и ускоряет процесс. Конкретную марку рекомендовать не возьмусь, все зависит от личных предпочтений и бюджета.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Многие пироги выпекаются в формах для выпечки. Для большинства подходят формы диаметром 22–24 или 24–26 см. Сделаны они могут быть из любого материала, от стекла до чугуна, но результат выпечки в формах из разного материала будет отличаться. На мой взгляд, удобнее всего выпекать пироги в металлических формах с вынимающимся дном.

Разъемные формы для торта тоже удобны, особенно для высоких пирогов из прочного теста. Сковороды со съемной или жаропрочной ручкой также прекрасно справляются с ролью форм для выпечки. Особенно удобны они в случаях, когда пирог готовится и на прямом огне, и в духовке.

Зачастую для выпечки пирога требуется лишь **ПРОТИВЕНЬ**. Застелите его бумагой для выпечки или специальным тонким тефлоновым ковриком, чтобы готовый пирог можно было легко перенести на решетку.

Если вы печете хлеб и у вас есть камень для выпечки, он пригодится для выпечки пиццы и некоторых пирогов. Если камня нет, просто разогрейте вместо него перевернутый противень. Теплообмен будет не таким эффективным, как при наличии камня, но все же горячий противень гораздо лучше, чем холодный. Почему перевернутый? Потому что на него проще перенести и посадить пирог и снять готовый: бортики не мешают.

У меня есть специальный противень без бортиков для выпечки печенья, я часто пользуюсь им для переноса пирога на горячий камень или перевернутый противень. Или же просто как противнем, установив на решетку.



Вам также может пригодиться металлическая

**ФОРМА ДЛЯ КЕКСА
«КИРПИЧКОМ»**

размером 8x22 см.

В рецепте указаны размер и геометрия формы, которые я считаю оптимальными для выпечки того или иного пирога. Всегда можно пересчитать рецепт под любую другую форму, достаточно только помнить, что площадь прямоугольника рассчитывается по формуле $S = a \times b$, где a и b – длина сторон формы, а площадь круга равна произведению числа Π (3,14) на квадрат диаметра ($S = \Pi d^2$).

Нелишне также напомнить, что если вы взяли форму большего размера, чем рекомендовано в рецепте, тесто будет тоньше, а пирог – ниже. Значит, придется немного сократить время выпечки пирога. И наоборот, более высокий пирог нужно печь дольше расчетного времени.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

КАК ПРАВИЛЬНО ДОСТАТЬ ПИРОГ ИЗ ФОРМЫ?

Все просто, если пирог выпекался на противне, в разъемной форме или в форме с вынимающимся дном, достаточно просто столкнуть или перетянуть пирог на решетку.

Другие способы таковы:

- если пирог выпекался в форме, выстеленной бумагой для выпечки, поднимите его за выступающие края бумаги;
- вырежьте из бумаги для выпечки две ленты шириной 5–7 см и длиной, превышающей диаметр формы на 8–10 см. Уложите ленты на дно формы крестообразно, тесто выкладывайте сверху;
- некоторые пироги можно просто перевернуть на доску, а затем – на блюдо. Если такой прием можно использовать, об этом сказано в рецепте.

ВЕСЫ

Основные продукты, от которых напрямую зависит качество готового изделия, во всех рецептах приведены в граммах, а значит, без весов не обойтись. Стоят они недорого, места занимают мало, и их покупка неоднократно себя оправдывает.

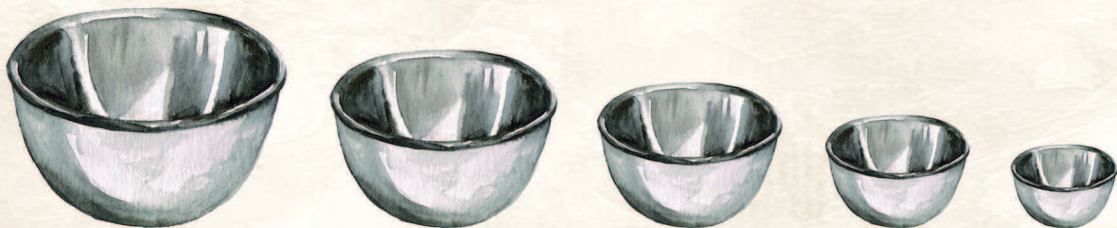
Однако многие продукты вполне допустимо измерять в чайных или столовых ложках, щепотках и штуках. Так что не удивляйтесь, увидев в одном и том же рецепте количество муки в граммах, а, например, ванильной настойки – в ложках.

МЕРНЫЕ ЛОЖКИ И МЕРНЫЕ ЕМКОСТИ

пригодятся не только в отсутствие весов, но и как вспомогательный инструмент.

МИСКИ

Их должно быть несколько, разного размера. А еще лучше – по несколько штук каждого размера. Очень практичны миски со скругленным дном: и тесто легко переложить, и вычистить можно без остатков. Из прочного стекла, стальные или из высококачественной пластмассы – на ваше усмотрение.



ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

ДУРШЛАГ или сито с одной ручкой понадобится, чтобы избавить начинку от лишней влаги, фрукты и ягоды – от сока, а также проводить другие манипуляции, которые начинаются со слова «откиньте».

ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА

Для меня это очень важный предмет на кухне. Деревянной ложкой на длинном, крепком, «ухватистом» черенке удобно замешивать тягучее тесто, смешивать ингредиенты начинки, растирать масло, помешивать крем в сотейнике и овощи в сковороде. Гораздо удобнее, чем обычной столовой ложкой.



СИЛИКОНОВАЯ ЛОПАТКА – очень удобный инструмент. Им удобнее всего соединять взбитые белки с другими ингредиентами, перемешивать начинки, перекладывать в форму жидкое тесто или начинку. Если вы хотите использовать ее для помешивания начинки или крема во время варки или поддевать горячий пирог на противне, предварительно убедитесь, что у вас термостойкая модель.



СКРЕБОК, ПЛАСТИКОВЫЙ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ, используется для замеса некоторых видов теста (чаще всего дрожжевого), им удобно выкладывать тесто из миски на рабочую поверхность, делить упругое тесто на части. А еще счищать налипшее тесто с рабочей поверхности.



СКАЛКА

Моя «идеальная» скалка изготовлена из древесины твердых пород (береза, бук) диаметром около 3 см и длиной примерно 50 см. Имея такую скалку, вы справитесь с раскаткой практически любого теста.

Маленькой маневренной скалочкой-толкушкой очень удобно раскатывать небольшие кусочки теста для порционных пирогов.