

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический университет  
Петра Великого»  
Институт среднего профессионального образования

Презентация по предмету:  
Технология приготовления зарубежной  
кухни  
По теме:  
Пироги на Руси

# Что есть пирог?

Пирог — печёное изделие из теста, обычно с начинкой, которое выпекается или жарится. Начинка для пирогов может быть как сладкой (ягоды, фрукты, творог, мак), так и соленой (рыба, мясной фарш, печень, картофель, грибы и т. д.).

Некоторые пироги используются в обрядах. На Руси пирог — символ домовитости.

О происхождении слова «пирог» существуют различные предположения, например, суффиксное производное от слова «пир». Есть и версия происхождения от праславянского \*ругогъ, связанного с др.-русским пыро «полба», того же корня, что и «пырей».



# Пироги в русской традиции

Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Это одни из тех подлинно национальных изделий, которые дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы-то ни было иностранного влияния.



Пироги приготавливались и употреблялись на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал свой особый вид пирогов, что и послужило причиной разнообразия русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.

В классическом национальном русском обеде пироги идут всегда после рыбы, рыбного блюда, так что за ними следует еще одно второе — жаркое или каша; в более простом русском обеде они следуют либо сразу после супа, либо после второго блюда.



С особенностью пирогов соответствует мясному — начал подавать как самсужину. С





# Адам (Ольшлегель) Олеарий

24 сентября 1599 — 22 февраля 1671

Упоминание о пирогах встречается в древней книге путешественника Адама Олеария, 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».*



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. Отсылали ровно столько пирогов, сколько планировали позвать гостей. 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 булочки без начинки, украшенные сверху изюмом. В каждый дом обычно приносили по одному такому пирогу.



Каравай

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».

# Каравай



Слово "каравай" - не русское, оно означает - тмин, вернее, индийский тмин - ажгон, зиру, и отсюда все хлебобулочные изделия, где применялся тмин, вначале получали наименование "караванных". Однако в силу того, что русскому народу свойственно оценивать все изделия в первую очередь по форме, а не по содержанию, слово "каравай" было отнесено к круглой форме, и все изделия подобной формы, особенно в провинции, в XIX в. стало модным называть караваями.



# Приготовление каравая

Желтки отделить от белков. Растереть с сахаром (количество сахара можно варьировать). Добавить дрожжи, растворённые в тёплом молоке, специи. Муку просеять, добавить соль. Сделать ямку в муке и влить в неё смесь дрожжей, желтков и сахара. Добавить также растительное масло. Перемешать. Взбить белки и добавить к тесту. Вымешивать тесто до готовности 20-30 минут до гладкости и однородности (периодически посыпать мукой). Накрыть тесто полотенцем и оставить в тёплом месте на 1,5-2 часа. Когда тесто увеличится в 2 раза – повторно вымесить. Отделить от теста одну треть. Сформовать из неё украшение для каравая. Смазать каравай взбитым яйцом/меланжем. Выпекать в предварительно разогретой до 200°C духовке 20 минут. Затем снизить температуру до 150°C и выпекать до готовности.

# Кулебяка

Основное отличие кулебяки от традиционных пирогов — сложная начинка. Она состоит из нескольких видов фарша, уложенных последовательно и разделённых между собой тонкими, как правило, пресными блинчиками для предотвращения смешивания. Таким образом, при вертикальном разрезе в каждой порции кулебяки оказываются все виды начинки.



Другое главное отличие кулебяки от других пирогов — соотношение начинки к общему весу: в кулебяке она составляет более половины всего веса, в то время как обычно в пирогах — менее половины. При этом тесто должно быть тонким и прочным одновременно, так как его основное предназначение — ёмкость для начинки.

Разные источники расходятся в определении даты первого упоминания о кулебяках. В одних говорится о XII веке, в других — о XVI, в третьих — о XVII веке. Первоначальные старорусские кулебяки готовились исключительно из дрожжевого теста, с несколькими прослойками фарша — из мяса всех сортов, капусты, гречневой каши, крутых яиц, сушёной и варёной рыбы, грибов, лука, визиги и др. Это было блюдо, которым, как и блинами, регулярно питались все слои населения — от крестьян и ремесленников до бояр и царей.



В XIX веке французские кулинары, работавшие в России, способствовали получению кулебяками международной известности и адаптировали их рецептуру под требования «высокой кулинарии»: их стали готовить из более деликатного «французского» теста, в качестве начинки начинают употребляться дичь, шампиньоны, рис, лосось и так далее. Наибольшую известность получили московские кулебяки, которые, наряду со стерляжьей ухой и калачами, стали кулинарным символом первопрестольной и даже вручались как традиционные «хлеб-соль». Дифирамбы московской кулебяке пели петербургские гурманы XIX века, в том числе А. И. Тургенев, П. А. Вяземский, Н. В. Гоголь.

# Этимология

Широко распространено мнение, что название «кулебяка» происходит от немецкого Kohlgebäck — «запечённая (в тесте) капуста». Другая версия основывается на родстве с финским Kala — «рыба». С этими версиями решительно не соглашается М. Фасмер. Кулебяки вовсе не (только) капустные или (только) рыбные пироги, а также — пироги со сложной начинкой, одной из которых может быть мясной, рыбный, грибной фарш.





Одна из версий полагает, что «кулебяка» произошло от «колобок», то есть небольшой хлеб. По другой версии название пирога «кулебяка» произошло от польского слова «kula» (куля) — шар. Это же слово есть и в украинском языке. Другое слово — коло — «круг». Очевидно, что название пирога связано с округлой формой. С ходом истории слово «коло» преобразовалось в русских деревнях как колобок. Данное блюдо было названо «кулебяка» на другом диалекте русского языка, там, откуда оно произошло. По мнению Соболевского, вариант колюбака связан со словом колоб[9] — «шар, колобок, моток, круглый хлеб». По другой версии (её, в частности, придерживался В. Даль), термин «кулебяка» происходит от глагола «кулебячить», то есть «валить руками, сваливать, мять, гнуть и складывать, стряпать и лепить». По сути, этот глагол полностью охватывает все процессы, которые происходят при выделке теста.

# Приготовление

## Кулебяка с капустой

Приготовить опару для теста: в разогретом молоке развести дрожжи. Яйца размешать с сахарным песком, влить молочно-дрожжевую смесь и посолить. Просеянную муку ввести в приготовленную массу, подмешать подтаявшее сливочное масло. Замесить тесто, закрыть сверху плёнкой или чистым полотенцем, оставить в тепле на 50 минут. Через полчаса поднявшееся тесто обмять.

Начинка: измельчить луковицу, нашинковать капусту, нарезать соломкой красный перец. В разогретый сотейник налить подсолнечное масло и потомите в нём лук до золотистого цвета, добавить капусту с перцем и тушить до полуготовности. Отваренные вкрутую яйца нарезать кубиками. К тушёной капусте добавить соль, сахар, нарезанные яйца и перемешать.

Часть теста оставить для украшения. Раскатать из теста сочень толщиной 7 мм и выложить сверху начинку. Защипать края, придавая кулебяке овальную форму. Сверху украсить кусочками теста и смазать верхнюю часть кулебяки желтком. Переложить кулебяку на противень с промасленной бумагой и выпекать при температуре 180 °С 45 минут.

# Векошники

Старинное название пирожков сделанных по принципу «остатки сладки». Если со вчерашнего сытного скромного ужина оставались недоеденные куски рыбы или мяса (в старину называемые «векошью») которые было жаль выбрасывать, а вид они уже имеют неприглядный и обеденный стол явно не украсят, рачительная хозяйка раскатывала кусок теста и начиняла его всеми видами завалявшейся снеди, ставила в печь , и получалось прекрасное блюдо к обеду.



# Приготовление

Замесить самое простое дрожжевое тесто: мука, соль, вода или молоко, дрожжи. Поместить в миску, накрыть салфеткой и убрать в теплое место на 30 минут.

Подготовить начинку (по желанию любые овощи, мясо и др.). Все ингредиенты смешать в миске.

Тесто разделить на порции и размять руками или слегка раскатать. Раскидать пластинки чеснока. Сверху выложить начинку.

Поместить пирожки в сковороду или на противень и испечь до зарумянивания.



# Использованные материалы

[ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org)

[mirznanii.com](http://mirznanii.com)

[ruspravda.info](http://ruspravda.info)

[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

[www.syl.ru](http://www.syl.ru)

[yandex.ru](http://yandex.ru)