

Уральская кухня
Мастер-класс – Уральские
пирожки - «слипыши»

Выполнила Ипатова Ирина
Владимировна
Учитель технологии ГБОУ СОШ №625

Уральская местная кухня отличается яркой индивидуальностью и имеет свои особенности. В ней сочетаются традиции финно-угорских народов, татар и башкир, а дополняют вкусы современного русского стола.



Одна из особенностей местной кухни – любовь к тесту. Это различные вкуснейшие пироги со всевозможными начинками, кулебяки, шаньги



Любимое блюдо уральцев-пельмени, но пельмени не только мясные, но и пельмени из редьки или квашеной капусты. .Пельмени традиционно лепились впрок, и участвовала в этом вся семья. Нередко в лепке пельменей участвовали и соседи. Таким образом, заготавливали пельмени чуть ли не на всю зиму. Хранились они на морозе, на улице.



Существует много рецептов пирогов с рыбой: карасями, щукой, лещем. На Урале их готовят не из филе, а из рыбы целиком с костями и головой.



В уральской кухне преобладают сытные блюда из мяса, рыбы, грибов.

Настоящая уральская кухня немыслима без соленых груздей, пирогов из черемухи, окрошки по-уральски из квашеной капусты.



Продукт, который очень широко используется на Урале – черемуха. Из нее делают муку, которая является основной для очень вкусных оригинальных пирогов.



Особенно популярны на Урале пирожки-«слипыши».
Они называются так потому, что слепленные
пирожки смазываются со всех сторон маслом и
плотно укладываются в круглую форму. Используют
для них разнообразные начинки: ягодную,
капустную, картофельную, грибную. Пекут их из
дрожжевого теста.



Для теста понадобится:

- Мука — 800 г;
- Сахар — 1 ст.л.;
- Молоко — 2 ст.;
- Масло сливочное — 3 ст.л.;
- Яйцо — 2 шт.;
- Дрожжи сухие — 1 пакет;
- Соль — 1 ч.л.



Приготовление.

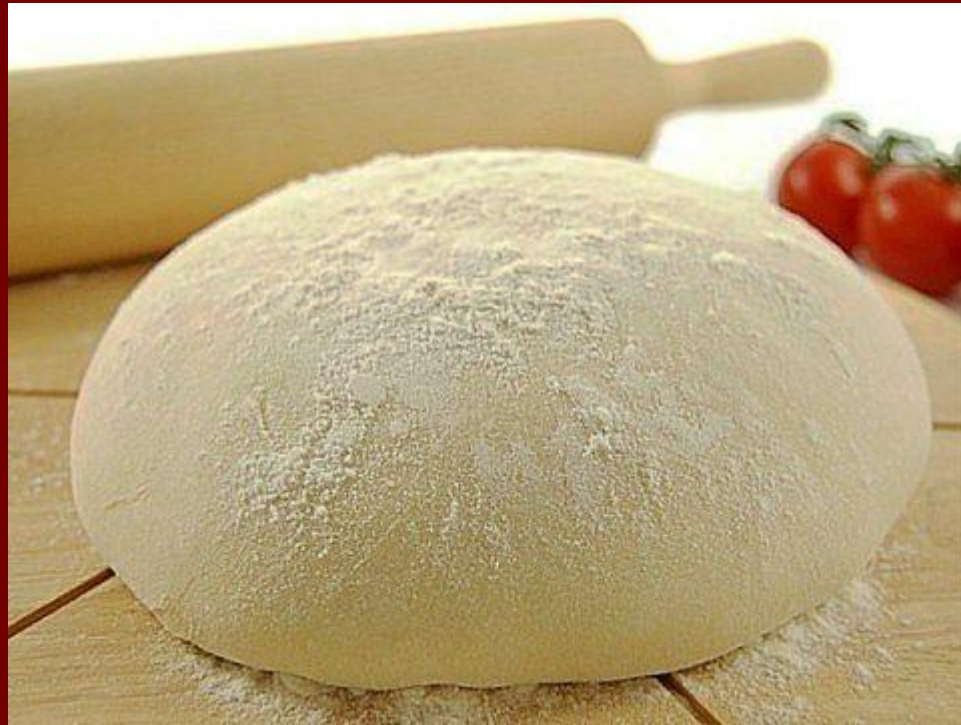
В миску влить теплое молоко, добавить яйца, соль, сахар, растопленное сливочное масло. Слегка всбить венчиком.



***В другую миску просеять муку и сухие дрожжи.
Перемешать***



В молочно-яично-масляную смесь всыпать муку с дрожжами. Тщательно вымесить (10 минут). Тесто должно отлипать от рук, но не быть очень крутым.



Поставить в теплое место. Когда объем теста увеличится вдвое, тесто разделить на колобки, разложить на разделочной доске и оставить на 10-15 минут.



Колобки раскатать в кружки. На каждый кружок из теста положить столовую ложку начинки.



Сформовать круглые пирожки. Стараться чтобы начинка не попала на края лепешки, иначе она вытечет.



***Смазать пирожки со всех сторон
растопленным сливочным маслом***



Уложить близко к друг другу в круглую форму.



Сверху «слипыши» смазать желтком или сметаной.



***Выпекать при температуре 200° около 20
МИНУТ***



Приятного аппетита!



Начинка может быть любой:
ягоды (черника, малина, брусника, калина), капуста, грибы,
картошка.

Как приготовить начинку из свежих ягод:

Ягоды (любые) - 1кг

Сахар - по вкусу

Крахмал - 2 ст.ложки

Ягоды перебрать, по возможности не мыть. Добавить сахар по вкусу и крахмал, перемешать.



Оригинальная уральская начинка

На Урале очень любят «слипыши» с начинкой из клюквы и изюма.

- **Клюква-500 г**
 - **Изюм 300 г**
 - **Сахар –по вкусу**
 - **Крахмал -1 ст.ложка**
- Все смешать –начинка готова!**



Начинка из черемухи

В черёмуху влить примерно $\frac{3}{4}$ стакана кипятка, очень хорошо перемешать, оставить в теплом месте для того, чтоб черемуха набухла, минут через 40 в разбухшую черемуху добавить сахар, перемешать. Начинка готова.

