

История пирогов на Руси



Презентация к уроку СБО. Тема: Русская кухня.

Учитель: Костина О.А.

ГБС (К)ОУ №46 (VIII вида) «Центр РиМ»



Пироги на Руси начали печь очень давно. Пироги приготавливали и употребляли на Руси вначале исключительно по праздникам. Пирог заменял собой полноценный обед – начинки были самыми разнообразными: мясо и рыба, овощи и фрукты, грибы и каши, ягоды, зелень и яйца. Брала пироги

Красна изба не углами, а пирогами





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 особый вид пирогов, отсюда разнообразие русских пирогов, как по внешнему

**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 пекут пироги-кресты из кислого теста. Некоторые хозяйки клали в них монетку или пуговку «на счастье».





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».

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 смолоду. Любая девица на выданье должна была уметь печь пироги в совершенстве, потому как, по древнерусской традиции, на следующий день после свадьбы молодая невеста угощала

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.



Состав и компоненты, применяемые для изготовления выпечки, зависели в первую очередь от достатка семьи. К примеру, в семьях крестьян их пекли из ржаной муки темного цвета и более светлой пшеничной. Обычно они были большими, размер достигал мужского кулака. Начинкой служил творог, а также горох, каша, рыба и иногда мясо. В зажиточных семьях мука использовалась просеянная и всегда

**Интересно, а чем же их смазывали ?
Для этого использовалась овсяная
крупа и гороховая мука. Эти
компоненты придавали готовому
печному изделию ярко-красный цвет.**





Русские пироги в русской кухне занимали особое место: без них не обходился ни один праздник. Пекли именинные, крестильные, свадебные русские пироги; из пресного, дрожжевого, слоеного теста; открытые и закрытые; маленькие пирожки и большие пироги; со всевозможными начинками: с яйцом и

Именинный пирог



Крестильный пирог



Свадебный пирог



РЫБНИК



Курник



Ягодник



Недаром бытовала пословица: «В пирог все завернешь». Русские пироги, выпеченные кому-либо в дорогу перед отъездом из дому, назывались **подорожниками**



**Были особые хлебальные
русские пироги — с них срезали
корку, а начинку ели ложками**



**В общем, всех видов русских пирогов и
не перечислишь. Только в одном
трактире Тестова ежедневно
подавалось до 10 видов русских
пирогов и пирожков, а всего за год 3700**

ВИДОВ!



Был бы пирог, найдется и едок.

