

Псковский пирог

По следам наших предков...

Цыганова Карина 5Г класс
Псковская инженерно-
лингвистическая гимназия

Пирог Вульфов- это пирог, который связан с историей моего края- псковской областью. Наш край славится известными личностями и один из самых известных- Александр Сергеевич Пушкин. Александр Сергеевич находился в ссылке в Михайловском и был частым гостем в соседнем имении Вульфов, где его угощали пирогом. Имение находилось в Тригорском. А про пирог известно, что он был любимым угощением Пушкина.



Я не просто так решила приготовить именно этот пирог. Моя прабабушка родом из деревни Воронич, рядом с имением Тригорское. Поэтому это место тесно связано с моей семьей. Моя прабабушка работала в музее в Тригорском и хорошо знала историю семейства Вульф. Когда моя мама была маленькой, то бабушка рассказывала ей об этом пироге и научила его печь. И теперь это наш семейный рецепт.



Для пирога Вульфов Вам потребуется:

- Слоеное тесто 500 грамм
- Сметана 200 грамм
- Яйцо 2 штуки
- Яблоки 4 штуки
- Ванилин (корица по желанию)



Необходимо венчиком смешать сметану и яйцо.



Очистить яблоки от кожуры, нарезать их дольками и обжарить на сковороде на маленьком кусочке масла, можно добавить немного меда.



Смешать яблоки со сметаной и яйцом. Таким образом яблоки не потемнеют.



Раскатать пласт слоеного теста и положить его на противень.



Взбить венчиком второе яйцо и намазать основание пирога по периметру.



По периметру пирога положить полоски из теста, чтобы начинка не вытекла. Разложить начинку из яблок и сметаны с яйцом по центру. Намазать бортики оставшимся взбитым яйцом.



Поставить пирог в духовой шкаф на 30 минут при температуре 200 градусов.



По окончании выпекания можно посыпать готовый пирог сахарной пудрой или корицей.



Надеюсь, что наш семейный традиционный пирог
придется Вам по вкусу.

Приятного аппетита!!!



Спасибо, Карина!

