**Пироги**

Пирог – печеное изделие из раскатанного теста с начинкой.

Каких только пирогов не пекли на Руси: с мясом, рыбой, яйцами, кашей, луком, картофелем, ягодами, грибами. Велико разнообразие русских пирогов и по форме: открытые, закрытые, караваи, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пирожки. Пироги можно приготовить из дрожжевого, слоеного, песочного теста. Пирог. не просто вкусная и сытная еда, это праздничный хлеб, это встреча с близкими, общение в кругу друзей

**Пироги**. «Из кушаньев, приготовляемых из теста, занимают первое место – пироги. По способу печенья они были пряженые и подовые. Подовые были всегда из квасного теста, а пряженые из квасного а иногда из пресного. Мука для них употреблялась пшеничная, крупчатая, или толченая, смотря по важности дня, когда они готовились. Пеклись также и ржаные пироги. Все русские пироги в старину, имели продолговатую форму и различную величину: большие назывались: пирогами, кулебяками, маленькие пирожками. В скоромные дни, они начинялись бараньим, говяжьим и заячьим мясом, и несколькими мясами вместе, например: бараниной и говяжьим салом, также мясом и рыбою вместе с прибавкою каши или лапши. На масленицу пекли пряженые пироги с творогом и с яйцами на молоке, на коровьем масле, с рыбой вместе и с яйцами, или с тельным, как называлось рыбное блюдо приготовляемое в виде котлет.»

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 приготовлялись 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.

Длительное существование пирогов как излюбленного кушанья в значительной степени объясняется не только их высокими вкусовыми достоинствами, но и тем, что они оказались, можно сказать, удобной формой концентрированного питания. Часто в пироге в буквальном смысле заключался привычный домашний обед русского человека, т.е. хлеб, щи, каша, так как пироги начинялись чаще всего капустой, репой, виней, грибами. Поэтому с расширением различных форм внедомашнего труда пироги стали брать с собой на работу, в дорогу. Именно в этот период родилась пословица «В пирог все завернешь».

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 середины XIX в. вошло в обычай, особенно в ресторанах, подавать кулебяки, пироги с кашей или расстегаи к соответствующим первым блюдам – мясному бульону, щам или ухе. В конце XIX – начале XX вв. слоеные пироги стали подавать также как закуску к завтраку или как самостоятельное блюдо к полднику и ужину. Сладкие пироги подаются к чаю.

В настоящее время для пирогов используется пшеничная мука. Первоначально же, в XII–XIV вв., русские пироги делались преимущественно из ржаной муки, впоследствии с небольшой примесью пшеничной, а еще позднее к пшеничной муке низшего сорта стали примешивать небольшое количество муки высшего сорта. Постепенно сложилась традиция делать тесто для пирогов из своего рода мучного «коктейля», что оказало влияние на особенности вкуса и консистенции теста.

Тесто русского пирога должно быть всегда кислым, дрожжевым, или живым, жилым, как его образно называли в старину. В качестве закваски могут использоваться наряду с дрожжами простокваша, сметана, пиво, брага, сыворотка. Нередко кислые компоненты соединяются в разных сочетаниях, и это дает возможность разнообразить консистенцию и вкус кислого теста. В прошлом в качестве закваски для пирогов очень часто применяли отрубяно-дрожжевую опару: отруби заваривали кипятком, давали немного постоять, затем разводили теплой водой, добавляли дрожжей и оставляли на ночь. Считалось, что пироги из теста, приготовленного на опаре, вкуснее, лучше, а теста получается больше. В настоящее время в быт вошел и укрепился безопарный, более быстрый способ приготовления теста.

Разнообразны и сдобные компоненты, входящие в состав теста для русских пирогов. Это прежде всего молоко, а затем различные виды жиров (растительные, сливочные, говяжий жир) и в гораздо меньшей степени – яйца. Выбор жира обычно связан с выбором начинки. Так, в пироги с растительной начинкой и рыбой традиционно используются растительные масла, в пироги с мясной начинкой – говяжий по-чечный жир, в пироги из птицы и в кулебяки – сливочное и топленое масло.

Свобода в выборе основных компонентов теста – муки, заквасок, жидкости, сдобы – привела к появлению многочисленных вариаций, вследствие чего пироги почти у каждой хозяйки носят известный отпечаток индивидуальности. Вместе с тем сложились и определенные традиции, устанавливающие пропорции основных частей теста.

Тесто для несладких пирогов должно быть не слишком плотным по консистенции, проховым, как говорили встарь, т.е. рыхлым. Для этого готовят густое, но не крутое (за исключением теста для Колобовых пирогов) тесто, чаще всего сдобное, причем' сдобность достигается с помощью молока или масла и в меньшей степени с помощью яиц, способствующих плотности и сухости теста. Так, на 1 кг муки должно приходиться примерно около 0,5 л жидкости, включая воду, молоко, все жиры и яйца. Что же касается яиц, то обычная их доля в тесте для пирогов весьма невысока – 1 яйцо на каждые 800 г. муки, или 1,25 яйца на 1 кг муки.

В тесто для сладких пирогов кладут больше яиц и масла, чем в тесто для несладких пирогов, и, кроме того, делают его несколько круче по консистенции и раскатывают в более толстый пласт, чтобы воспрепятствовать разъеданию теста сахаром и сладкой начинкой (вареньем). В несладких пирогах, наоборот, достоинством является большое количество начинки и тонкая, сухонькая корочка. Исключение составляют лишь кулебяки, где тесто снизу пирога делается несколько толще, чтобы увеличить слой начинки, но по консистенции остается таким же некрутым, как и для прочих несладких пирогов.

Тесту для пирогов дают подняться порой трижды и уж обязательно дважды, каждый раз вновь взбивая и уминая его. Это гарантирует хорошую пропекаемость теста и отличный вкус изделия, а при высоком проценте дрожжей и вообще кислого начала в тесте делает кислоту незаметной после выпечки пирогов.

Начинку для русских пирогов готовят чаще всего из одного какого-либо продукта. Это может быть начинка из овощей (капусты, гороха, моркови, репы, картофеля, лука, щавеля), грибов (сухих, свежих отварных, жареных и соленых всех видов), разнообразных крутых каш с большим содержанием масла (чаще рисовой), вязиги и рыбы, мяса, домашней птицы (чаще курицы), творога, яиц, дичи. Традиционные начинки – каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или вязига) с рисом и яйцами.

Пироги со сложной начинкой называются кулебяками. Иногда начинка накладывается в несколько рядов. В этом случае, чтобы предотвратить отлипание (закал) нижней корки кулебяки и сохранить четкие разделения между рядами начинки, их перекладывают тонкими тестяными блинчиками, выпекаемыми заранее. При этом в нижний слой всегда кладут ту или иную кашу, а в верхний – рыбу или мясо, грибы, лук.

Начинку всех видов (кроме рыбы) кладут в пироги только вареной, остуженной. Рыбная же начинка может быть и из сырой рыбы, отчего такие пироги пекутся примерно вдвое дольше остальных. Используют в пироги и соленую красную рыбу, обычно в сочетании с тремя видами каш – рисовой, гречневой и саговой. Начинка из вязиги нуждается в предварительной специальной подготовке, о которой будет сказано ниже. Что касается начинок для сладких пирогов, то большую часть их делают из варенья (яблочного, смородинового, малинового, вишневого, клубничного, земляничного, черничного, брусничного), из изюма с рисом, чернослива и инжира, из мака с сахаром, из сушеной черемухи с сахаром и медом. Реже в русской кухне (да и то в последнее время) делаются пироги со свежими фруктами и ягодами, преимущественно с яблоками, вишней, земляникой, черникой.

Начинки должны быть сочными, жирными, по вкусу более острыми, более резкими, более выразительными, чем диктует нормальный вкус. Это означает, что несладкие начинки должны быть чуть солонее, чуть пикантнее, чуть жирнее, а сладкие – чуть слаще. Такая «накидка» необходима, так как тесто поглощает часть соли и сахара, и нормально посоленная начинка в пироге может оказаться слишком пресной.

Внешний вид пирогов характеризуется размерами, формой, конфигурацией и цветом. Ориентиром для размеров пирога служит лист газеты. Чаще всего делают пироги размером в четверть листа или в восьмую его часть. Пироги размером меньше шестнадцатой части называются уже пирожками. Кулебяки делают размером в пол-листа в длину и в четверть листа в ширину, т.е. длинными, но узкими. Кулебяки больших размеров, не умещающиеся на противне и в силу своих размеров и толщины требующие более длительной выпечки и высокой температуры, прежде обычно пекли на поду, т.е. на том месте в русской печи, куда кладут дрова. После сгорания дров угли выгребали и на раскаленный под клали пироги, которые поэтому назывались подовыми пирогами, или подовиками. У подовиков нижняя корка обычно была более плотной и толстой, чем у других пирогов.

Прямоугольник с отношением сторон 3:2 – преимущественная форма русских пирогов, но бывают также пироги и другой формы – круглые, квадратные, треугольные, длинные вытянутые (или долгие), а также фигурные.

Различаются пироги и по типу наложения теста. Они могут быть закрытыми, или глухими, когда тесто окружает начинку со всех сторон; полузакрытыми, или решетчатыми, когда тесто на верх пирога накладывают в виде решетки или лесенок, и, наконец, открытыми, когда тесто окружает начинку лишь снизу и с боков, а верх остается полностью открытым.

Пироги с начинкой из мяса, рыбы, птицы, а также со сложной и сыпучей начинкой (грибы, лук, рис, яйца) никогда не оставляют открытыми. Такие пироги всегда надо тщательно защипывать со всех сторон, чтобы начинка не высохла и пирог не потерял свою прелесть. Кроме того, открытый пирог со сложной начинкой трудно и резать и подавать – он крошится, ломается, внешний вид его быстро портится. Но простую начинку, к тому же содержащую достаточно собственной влаги, например творог, капусту, варенье, яблоки, можно либо вовсе не закрывать, если пирог невелик, либо перекрывать плетенкой из теста, чтобы начинка держалась покрепче.

Есть еще одна категория полузакрытых пирогов, которые являются своего рода исключением из правила: они закрыты тестом и сверху, но защипаны не полностью, так что в середине пирога остается узкая щель, которая во время выпечки немного расширяется, и поэтому кажется, что пирог как бы расстегивается. В эту прорешку должна быть видна часть начинки (кусочек рыбки, морковки), что придает пирогу забавный вид. Такие пироги – их обычно делают очень маленькими – называют расстегайчиками.

Наконец, внешне пироги различаются и по цвету. Они могут быть темные, т.е. глянцевитого коричнево-кожаного цвета, белые, т.е. светлые или сероватые (в зависимости от муки), почти нетронутые огнем и лишь слегка подрумяненные с исподу, румяные или хорошо зарумянившиеся, золотисто-коричневого оттенка, но без блеска, матовые, с небольшими светлыми прогалинами и, наконец, «всыпные» – с толстым слоем белой муки и горбушке и на боках, сквозь которую проступает нежный золотистый румянец поджаренной корочки.

Все эти внешние отличия связаны с соответствующими изменениями в температуре печи, времени выдержки в ней и внесением дополнительных компонентов до посадки в печь – обмазкой сверху водой (блестящие), яичным желтком (темные), маслом с желтком и одним ««слом (румяные), обсыпанием мукой (обсыпные) и исключением всякой смазки и закрыванием сверху бумагой или обсыпанием сахаром (белые, матовые).

Пироги заполняют начинкой и окончательно оформляют непосредственно на противне, который смазывают маслом и протирают промасленной бумагой, а если пирог сладкий из слоеного, масляного теста, то противень только смачивают слегка водой или посыпают тонким слоем муки, при этом он должен быть всегда голодным. Еще один важный момент: подготовляют пироги для выпечки не в том помещении, где нагревается печь или духовка к моменту посадки пирогов.

Пирогам из дрожжевого теста дают всегда после приготовления слегка подняться на листе (выстоять 15–20 мин), а затем смазывают желткОМ или маслом и тотчас же ставят в печь. Пироги из масляного, слоеного теста сразу после формования выносят вместе с листом на холод примерно на 10–15 мин, после чего смазывают и ставят в духовку.

Что касается температурного режима печи, то он характеризуется обязательным постепенным падением температуры к концу печения, причем исходная, первоначальная температура должна быть высокой. Для этого духовку нужно предварительно согревать. При первых же признаках зарумянивания пирога жар уменьшают до умеренного, а к концу печения – до слабого. У крупных пирогов по краям можно про-ткнуть заостренной спичкой отверстия, чтобы пар выходил и верхняя корка не вздувалась и не отпотевала.

Время выпечки пирогов обычно зависит от их размеров и толщины начинки. Крупные пироги, особенно кулебяки и пироги с рыбой, выпекаются в течение 1 ч, небольшие – 20–30 мин, остальные – в промежутке между получасом и часом.

Чтобы проверить, испекся ли закрытый пирог, его надо проткнуть спичкой: если тесто к ней не прилипает – пирог готов. Признаком готовности рыбного пирога является выход фонтана пара через прокол.

Готовый пирог из духовки следует переложить на блюдо, подложив снизу бумагу, смазать сверху сливочным маслом и закрыть холщевым или полотняным (льняным) полотенцем. Есть пироги можно как горячими (точнее теплыми, через 15–20 мин после выемки из печи), так и холодными. Не рекомендуется оставлять их на вторые сутки, поскольку вкус резко ухудшается. В этом случае, правда, можно обновить пироги, прогрев на слабом огне в духовке в течение 5–6 мин.

пирог начина ассортимент кулинарный