**Проект «Дрожжевое тесто. Печём пироги».**

**Выполнили учащиеся 9 класса**

Муштай К., Мелихова С., Салодкая А.

**Руководитель:** воспитатель Кузнецова Г.В.

**Актуальность проблемы:**

Русские кушанья невозможны без пирогов, например, пирога с капустой. Пироги и пирожки являются важным источником углеводов - крахмала, а сладкие виды - сахаров. Белков в пирогах и пирожках сравнительно немного - от 7,2 до 8,6 %. Используемая для пирогов пшеничная мука высших сортов содержит мало незаменимых аминокислот, но вводя в рецептуру пирогов продукты, богатые белком - яйца, творог, мясо и т. п., можно повысить их биологическую ценность.

**Глава I. .Происхождение.**

Пироги на Руси начали печь очень давно. Само слово «пирог» происходит от слова «пир». Об этом говорит и то, что пироги были непременным атрибутом любого праздничного стола, будь то свадьба, Новый год, именины и т. д. 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. 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 булки без начинки, украшенные сверху изюмом. В каждый дом обычно приносили по одному такому пирогу. Пироги почитались в России порой выше 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. В крестьянских семьях принято есть из одной большой плошки, что связано прежде всего с практическими целями (наличие небольшого количества утвари, отсутствие воды для мытья посуды и т. п.). Поэтому привыкли русские люди готовить еду сразу на всех. Отсюда и пироги, большие по размеру, которые изначально не резались, а отламывались каждым членом семьи: большой кусок доставался мужчине – хозяину (отцу, деду), потом куски поменьше отламывали сыновья, после них – женщины, маленькие же ломти пирога доставались детям. Естественно, что такое употребление пирога было не

совсем удобным, и хозяйки начали формировать небольшие по размеру пирожки с начинкой. Такие пирожки удобно было есть, их брали с собой в поле, их раздавали детям на улице.

Виды пирогов

Кулебяка - пирог с большим количеством начинки. Происхождение этого названия выяснить сейчас достаточно сложно. В словаре Даля: «кулебячить» - валять руками, лепить, стряпать. Здесь о начинке ничего не сказано, поэтому некоторые считают, что название восходит к древнефинскому «кала» - «рыба», то есть кулебяка - изначально пирог с рыбной начинкой.

Кулебяка делается из кислого или из пресного сдобного теста и подается всегда горячей, как и все остальные виды русской выпечки. Поверх рыбы в кулебяку клали визигу – жилы из хребта осетра, которые, будучи хорошо разваренными, превращались в студенистую прозрачную массу, напоминающую желе и делающую пирог сочным и мягким. На визигу укладывали рубленые вареные яйца (если кулебяка скоромная), а также разные крупы и иные приправы.

Однако начинку для кулебяк готовили не только из рыбы. Фарш в кулебяку клали самый разный (с мясом, крупой, овощами), причем располагали его особым способом – клиньями, разделяя каждый вид блинчиками (обычно «на четыре угла»). Но главным для кулебяки было то, чтобы фарш получался сочным. Если фарш был чересчур сочным, его укладывали на тонкие блинчики. Кроме того, блинчиками переслаивали разные виды фаршей.

Формировали русскую кулебяку также разными способами: из одного овала теста, выкладывая фарш на центр и оставшиеся края над фаршем, и из двух (верхнего и нижнего). В последнем случае нижний слой теста делали немного тоньше верхнего, что необходимо для лучшего пропекания кулебяки. На нижний овал клали начинку, накрывали ее верхним овалом и края плотно защипывали. При этом защип получался в виде красивого бордюра.

Подавали кулебяку как горячую закуску. А вот к мясному и рыбному бульонам подавались маленькие пирожки - кулебячки с мясным или капустным фаршем. Такие кулебячки готовились, как и большая кулебяка: выкладывались на смазанный маслом противень и расстаивались в течение нескольких минут, а затем выпекались, как пирожки.

Расстегай - пирог круглой формы с открытой серединой. Начинка для расстегаев готовилась, как правило, из рыбы, мяса, ливера, а также риса, грибов и прочих овощей. Название этих пирогов, скорее всего, произошло от слова «растягивать». Все дело в том, что расстегаи традиционно подавали к рыбному бульону, который кулинары непосредственно заливали в пирог, что делало его значительно сочнее, для чего и растягивали отверстие расстегая. По другим толкованиям, расстегай – потому что «расстегнутый» в середине. Следует также упомянуть, что пироги с рыбной начинкой назывались еще и «рыбниками».

Что касается вкусовых качеств расстегая, то они всегда были отменными, что делало его самым популярным видом пирога в русских домах, ресторанах и трактирах. Трактирщики даже конкурировали друг с другом за право считаться лучшими в приготовлении расстегаев. Расстегай был излюбленным блюдом не только среди простого народа, но и среди зажиточных купцов, знатных господ и приезжих, которые с удовольствием посещали именитые русские трактиры и рестораны.

Курник- куполообразный пирог. Название курника идет от слова «куриный», поскольку обязательным компонентом курника была начинка из куриного мяса, которую в старину клали крупными кусками, причем вместе с костями. Курица в те далекие времена считалась символом плодородия, поэтому курник непременно присутствовал на свадебном столе. Традиционно курник выпекали и в доме жениха, и в доме невесты. Пирог жениха украшался человеческими фигурками из теста, а курник невесты – цветами из теста – символами женственности и красоты. Курником родители потчевали молодых, которые ломали по куску либо сразу откусывали, не дотрагиваясь руками.

Свадебный курник был очень большого размера и готовился сразу с несколькими начинками: с рисовой кашей, вареными яйцами и зеленью, с вареным куриным мясом, тушенным в мучном соусе, с жареными грибами и другими. Для курника использовали пресное сдобное тесто, из которого раскатывали две лепешки: нижнюю и верхнюю (чуть меньше нижней по размеру). Отдельно готовились тонкие блинчики. На нижнюю лепешку укладывали слой выпеченных блинчиков, на них – куриный фарш, потом снова слой блинчиков, на которые укладывали грибной фарш, затем слой блинчиков и рисовый фарш и т. д. Сверху укладывали верхнюю лепешку из теста, украшая ее фигурками из теста, смазывали яйцом. Фарш и блинчики укладывались таким образом, чтобы получался холмик. В этом случае пирог напоминал шапку.

Оборудование

Для замешивания теста удобно использовать квашню - деревянную кадку из плотного тяжелого дерева.

Квашня должна быть хорошо выстругана изнутри, гладко стесана и зачищена так, чтобы не сходила стружка при мытье или замесе теста. Тесто в такую кадку ставится дрожжевое, для большого подъема. Благодаря живой деревянной структуре тесто, замешаннное в квашне, всегда хорошо поднимается, получается пышным, душистым, гладким.

Возможно использование для замеса теста удобной и гигиеничной чугунной посуды с эмалированным покрытием, которое держится на чугуне достаточно прочно.

Удобно для замеса жидкого или полужидкого теста использовать эмалированные кастрюли – такая посуда устойчива к действию органических кислот, поваренной соли, белка. Эмалированная посуда нейтральна и хорошо хранит тепло – закваска для теста будет подниматься равномерно, тесто получится гладким.

Ни в коем случае нельзя заквашивать тесто в пластиковой посуде, так как активные дрожжи, а также масло и жиросодержащие продукты – яйца, молоко, кефир – могут экстрагировать из пластмассы химические продукты.

Нельзя также использовать для закваски опары или замеса теста алюминиевую посуду, т. к. можно загрязнить продукты окисями алюминия, который реагирует на кислоты, щелочи, жиры, содержащиеся в пище. Тесто в такой посуде не поднимется как следует, созревание дрожжей будет проходить неравномерно и т. д. В крайнем случае можно использовать алюминиевую посуду при приготовления теста для скороспелых блинчиков, выпекаемых в небольших количествах (тесто должно находиться в алюминиевой кастрюле не более получаса, в нем не должно быть активных дрожжей).

Возможно использование для заквашивания и замеса теста посуды из жаропрочного стекла. Такая посуда долго сохраняет тепло, а значит, тесто будет подниматься достаточно быстро и равномерно. Теплоустойчивую стеклянную посуду хорошо также использовать для приготовления блюд из теста в микроволновой печи – это разнообразит их вкус и повысит качество продукта.

Для вымешивания крутого теста удобно использовать большие плоские деревянные доски из древесины с плотной, длинноволокнистой структурой. Желательно не использовать ДСП, так как кухонные доски приходится часто мыть, а клей, используемый в ДСП, не водостоек, что быстро приводит оборудование в негодность.

Кухонные доски большого размера удобно использовать для раскатывания теста на пласты. Вообще, тесту полезно соприкасаться с деревом, в результате оно становится более мягким, эластичным.

Для раскатывания теста можно также использовать большие (размером в половину столешницы) доски из пищевой (нейтральной) пластмассы или хорошо вымытую поверхность самого стола.

Кухонные доски меньшего размера использовали для разделывания определенных продуктов (для начинок – натирания овощей, яиц, рубки зелени) или рубки теста. Желательно для каждого продукта иметь свою доску – отдельно для зелени, отдельно для лука или рыбы, мяса и т. д.

Также на доски средней величины удобно складывать маленькие пироги и пирожки для расстойки перед выкладыванием их на противни.

Небольшие доски можно использовать для определения размера порционных пирогов (кулебяк, курников, пирогов с повидлом и т. д.).

**Тестосмесители**

При приготовлении большого количества теста рационально использование тестосмесителей – специально оборудованных кухонных.

В домашних условиях можно воспользоваться кухонным комбайном, однако не следует замешивать с его помощью крутое тесто. С помощью миксера можно готовить тесто для блинчиков на кефире или соде – активное равномерное поступление кислорода в тесто обеспечивает его подъемность и однородность. Кухонный комбайн или миксер можно использовать для смешивания различных начинок, в которых требуется равномерное распределение составляющих их продуктов (мясные фарши, фруктовые начинки).

**Скалки**

Интересно, что скалка, как кухонный прибор, существует уже много веков и даже тысячелетий: гладко обструганные круглые палки с ручками находят в раскопанных городищах самых разных культур – начиная от Африки и заканчивая Древним Китаем. И сейчас в технологии домашней кухни не придумано ничего лучше этого замечательного изобретения.

При раскатывании теста удобно пользоваться деревянной скалкой - круглой, гладко обтесанной палкой с выделанными ручками с обеих сторон. Дерево для скалки должно быть достаточно тяжелым - это облегчит нажим на раскатываемое тесто, что в свою очередь обеспечит равную толщину пласта. Полезно иметь в хозяйстве две-три скалки разной величины и разного веса (из разных деревянных пород). Например, длинную и толстую скалку удобно использовать для раскатывания особо тонкого и большого пласта теста, которое потом наматывают на скалку для просушивания. Скалка меньшей тяжести и величины может быть использована для раскатывания небольшого количества теста для пирожков.

Моют скалки так же, как и другую деревянную утварь.

Если замешивается не очень крутое тесто, можно вместо скалки воспользоваться бутылкой, наполненной холодной водой - тесто будет хорошо раскатываться и не будет липнуть к рукам.

Для равномерного размешивания начинок удобно использовать деревянные лопатки разной величины или лопатки из нержавеющей стали. Жидкое тесто удобно вымешивать нержавеющими металлическими веселками.

Приспособления из тонкого металла (ложки, вилки, веселки, лопатки) нежелательно оставлять в тесте, воде или другой жидкости, т. к. от этого они тускнеют. Сразу после употребления их следует протереть влажной салфеткой или бумагой, вымыть в теплой воде и снова протереть насухо.

**Противни**

Для выпечки пирожков в печи или духовом шкафу используются противни - большие (50х50, 50х80 см, толщиной 0,3-0,5 см) листы из закаленного железа с невысокими загнутыми краями.

Если противень слегка пригорел, его можно очистить теплой водой с добавлением соды или горчицы - ненадолго замочить, а затем оттереть мягкой губкой или щеткой.

Существует два способа выпечки - на холодных противнях, которые ставятся в горячий духовой шкаф, или на достаточно разогретых листах. Для того чтобы тесто не прилипало и не пригорало к поверхности противня, сухие листы припудривают небольшим количеством муки тонкого помола, горячие по необходимости смазывают жиром (удобно смазывать кусочком маргарина или масла, наколотым на вилку, или пропитанной в растительном масле тряпочкой).

Если пирог прилип к противню, его можно вынуть целиком, осторожно опустив в емкость с холодной водой. Необходимо при этом следить за тем, чтобы вода не попала на пирог. После того как пирог вынут, дно противня нужно протереть насухо.

Для жарки маленьких пирожков и пирожков средней величины (до 15—18 см длиной) используются сковороды с высокими стенками: чугунные, металлические закаленные, из нержавеющей стали, с тефлоновым покрытием.

Для жарки изделий из теста удобно использовать чугунные сковороды – они равномерно нагреваются, поэтому жир, в котором жарится тесто, не прилипает ко дну сковороды. Очень удобны в использовании сковороды с тефлоновым покрытием – пирожки получаются пышными, легкими, не пригорают. Помните, что, применяя для выпечки или жарки сковороду с тефлоновым покрытием, нельзя пользоваться металлическими ложками, используйте специальную деревянную лопатку.Если сковорода пригорела, сразу после выпечки ее нужно отмыть: налить немного воды на дно сковороды, добавив соды и мыла, и довести этот раствор до кипения. Счистить осторожно нагар со дна и ополоснуть теплой, а затем холодной водой.

При мытье сковород с тефлоновым покрытием следует быть очень осторожным – покрытие можно повредить сильным трением или резкими перепадами температур. Сковороду с поврежденным покрытием использовать нельзя.

В истории кухонь разных народов существуют самые разные виды сковород и противней для выпечки изделий из теста. Так, например, в Грузии и Шотландии противни не имеют бортиков – это гладкие листы закаленного железа круглой формы. А во Вьетнаме лепешки выпекают на внутренних стенках больших чугунных котлов, вкопанных в землю и прогревающихся равномерно со всех сторон

***Глава II***

*1) После приготовления теста необходимо смазать противень маслом, для того, чтобы пироги не прилипали к его поверхности и не пригорали*

*2) Скатать три небольших куска теста в шарики, для дальнейшего создания украшений на пирог.*

*3) Скалкой раскатать два овалообразных куска теста, для последующего украшения пирога*

*4) Скалкой раскатать шарики, чтобы получились аккуратные кружочки, затем сложить их друг на друга, и сдавить их с двух сторон, чтобы получить подобие розочки.*

5) На овалообразных кусках теста сделать наклонные надрезы.

6) Смазать большой шарик теста яйцом

7) На шарик налепить разрезанные кусочки теста

8) Сверху положить розочку.

9) Для приготовления второго изделия потребуется небольшой кружок теста, на котором нужно сделать надрезы по периметру

10) необходимо посыпать сверху сахаром

11) Убрать в духовку на 15-20 минут, при температуре 220 градусов, в результате получатся такие булочки.