

# Русские пироги



*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. Брали пироги с собой в дорогу, на  
пашню, в поле.*

**Цель работы:** научиться выпекать хлебобулочные изделия, отличающиеся своей неповторимостью и оригинальностью.

**Задачи:**

- Познакомиться с традициями и обрядами на Руси;
- Освоить технологию выпечки пирогов;
- Формировать навыки ориентации в информационном пространстве, навыки отбора и систематизации материала, навыки публичного представления работы.
- Развивать эстетический и художественный вкус, творческие способности, фантазию и наблюдательность.
- Воспитывать интерес к самостоятельному творчеству.
- Оценить сделанную работу.

# 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 виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.*

*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».*





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. 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 пекут особый именинный пирог – «каравай», который разламывали в разгар праздника 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 пирогом собственного приготовления гостей, которые судили о домовитости будущей хозяйки.*

*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.*



*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 белая пшеничная.*

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





**Вариант №1**



**Вариант №2**



**Вариант №3**

# Рецепт приготовления

1. Кефир смешать с маргарином и немного подогреть, добавить соль и сахар
2. Муку просеять через сито и добавить дрожжи, перемешать:
3. В муку влить постепенно кефирную смесь:
4. Замесить тесто, накрыть и поставить в тёплое место на 30 минут
5. По истечении 30-ти минут, можно приступать к приготовлению булочек.  
Из теста формируем различной формы булочки
6. Смазать булочки взбитым яйцом и присыпать сахаром, Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке до золотистого цвета.



# Был бы пирог, найдется и едок.



Булочка, вафелька,  
Запеканка,  
Сырники-зачапульки  
Напеки на всех.  
Если кушать хочется,  
То за стол садись.  
Лазанки проглотись,  
Ешь, не перебойсь!

# Спасибо за внимание

