

13 сентября

День шарлотки
и осенних пирогов

VamPodarok.com

3 сентября отмечается необычный праздник, который придумали наверное сладкоежки - День шарлотки и осенних пирогов. Правда праздник это неофициальный, но зато отличный повод побаловать себя сладеньким кусочком **яблочного** пирога.



Испечь шарлотку очень просто.
И продукты идут самые обыкновенные.
Что же вам будет для этого нужно?

Ингредиенты:

Сахар
Яйца куриные
Мука
Яблоки
Сода
Масло растительное

Можно добавить :
Ванилин, корицу и
сухофрукты.



У каждой хозяйки есть свои секреты и предпочтения.

Шарлотку любят во всем мире, но где-то это пудинг, где-то холодный десерт, а в России это простой пирог с яблоками. Блюдо было позаимствовано из английской кухни.



Вот интересно, а почему его не называют просто - яблочный пирог,
а именно шарлоткой?

Версия 1:

Считается, что оно происходит от женского имени "Шарлотта".

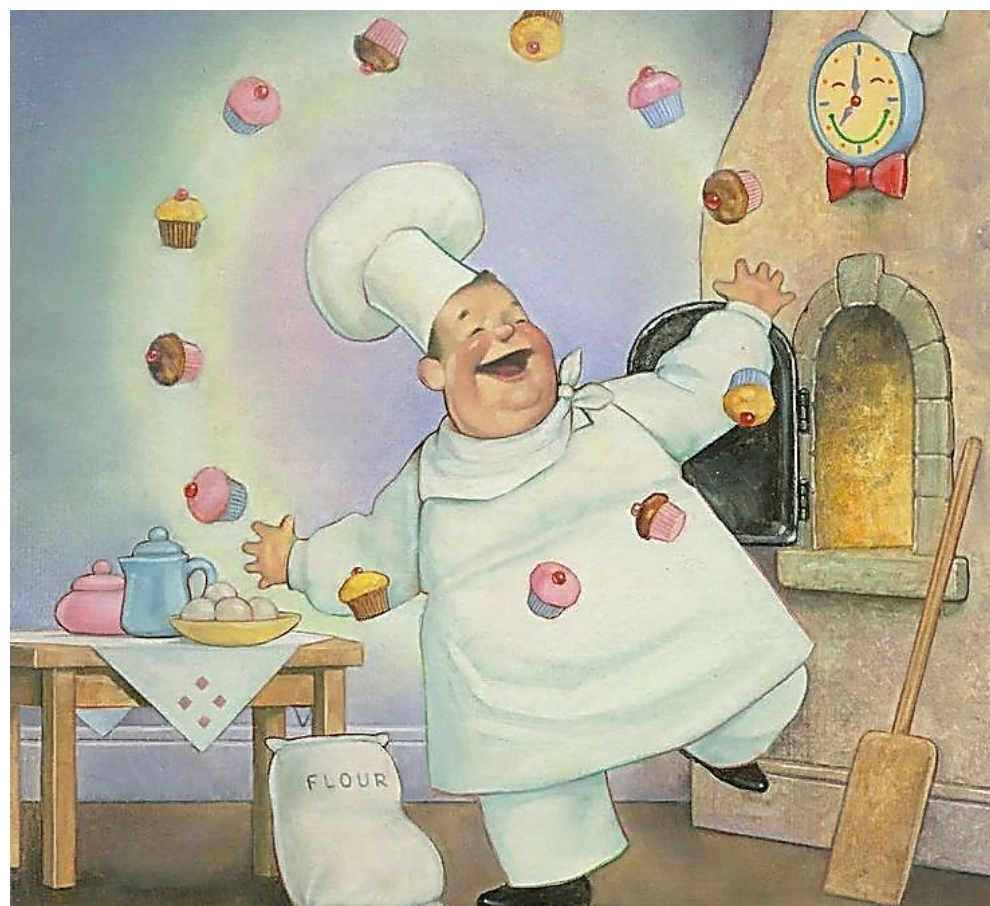
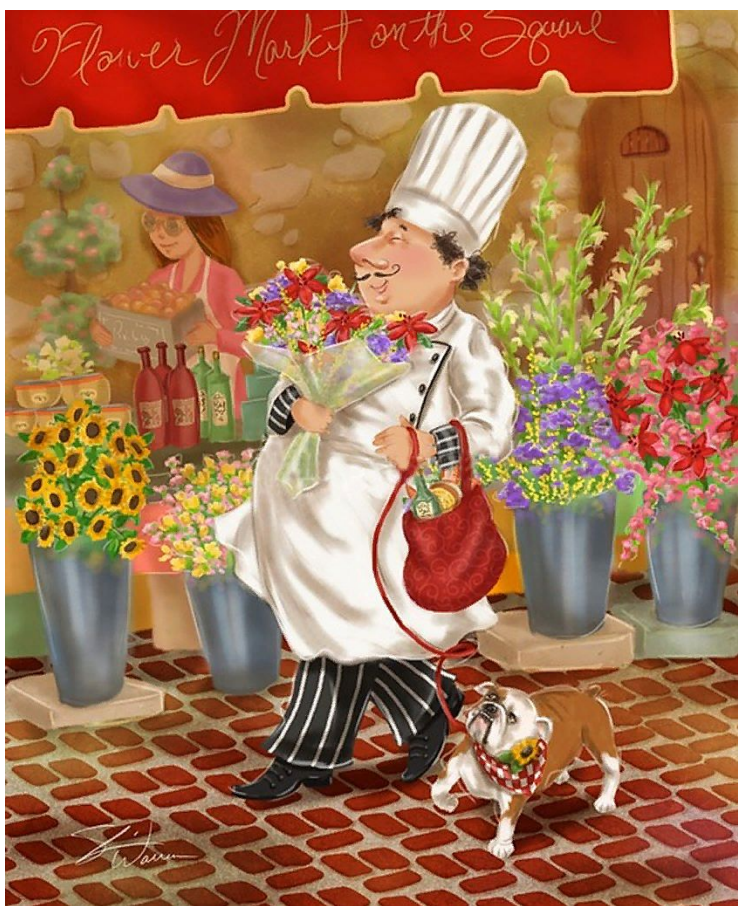


В XVIII веке Великобританией правил король Георг III, его жена королева Шарлотта была покровительницей производителей яблок. Считается, что именно она придумала яблочный десерт "Шарлот".

2) Некоторые кулинары-ученые утверждают ,что название десерта шарлот происходит от английского слова charlyt , что означает блюдо, приготовленное из взбитых яиц, сахара и молока.



3) Существует романтическая легенда о создании шарлотки неким поваром из Великобритании, который был безнадежно влюблен в девушку по имени Шарлотта, для которой он создал чудесный яблочный десерт и назвал его в честь возлюбленной.



В России в XVIII и XIX веках стали приезжать повара из стран Европы, которые привезли разные рецепты шарлотки.



Несмотря на то, что шарлотка готовилась раньше со многими фруктами и по разным рецептам, всему миру полюбился именно яблочный ее вариант.





**Презентацию выполнила Кирилова С.Г.
Школа «Ученики Пифагора» Лимассол. Республика Кипр.**