

Исследовательская работа «Русская пастила»



Содержание

- Теоретическая часть
- Практическая часть

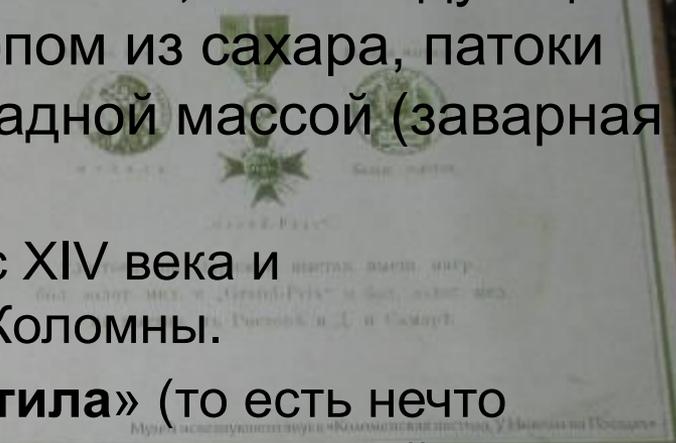
Пастила



- Традиционное полезное лакомство, знакомое всем с самого детства.
- Название пастилы происходит от латинского слова «pastillus» — лепешка.
- Это кондитерское изделие, полученное сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и яичными белками, и последующим смешиванием с горячим клеевым сиропом из сахара, патоки и агара (клеевая пастила) или мармеладной массой (заварная пастила).
- По некоторым данным, пастила известна с XIV века и предположительно изобретена жителями Коломны.
- До начала XX века слово писали как «**постила**» (то есть нечто постланное, расстеленное, что было связано с технологией изготовления пастилы).

Пастила в
КОЛОМЕНСКОМ

Отъ запоя
и др.





ГОТ



СТИЛ



- Пастилу изготавливают из русских сортов (антоновка) мякоти ягод (брусника, смородины).
- Второй важный компонент — лёд, а с XIX века также сахар.



е яблок кисловатых (антоновка), а также смородины).
 лёд, а с XIX века



СТИЛ
 елок,
 вета.

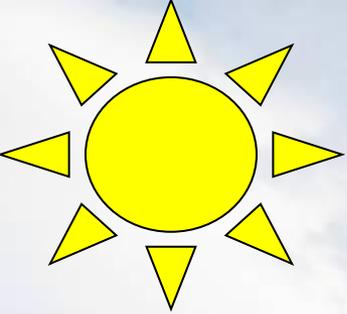




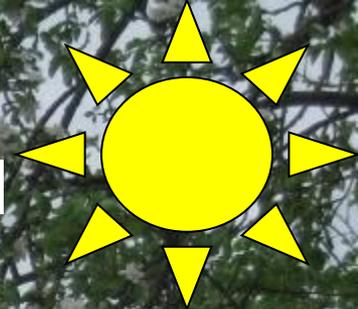
СТИЛА В СОВЕТСКОЕ ВРЕМЯ

- В советское время был разработан упрощённый вариант русской пастилы в форме небольших белых брусков, который изготавливается промышленным путём и получил всеобщее распространение.
- По вкусу он больше напоминает французский зефир.

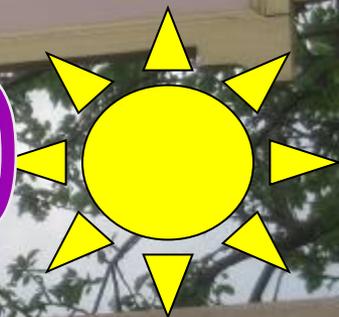




«Возрождение» пастилы

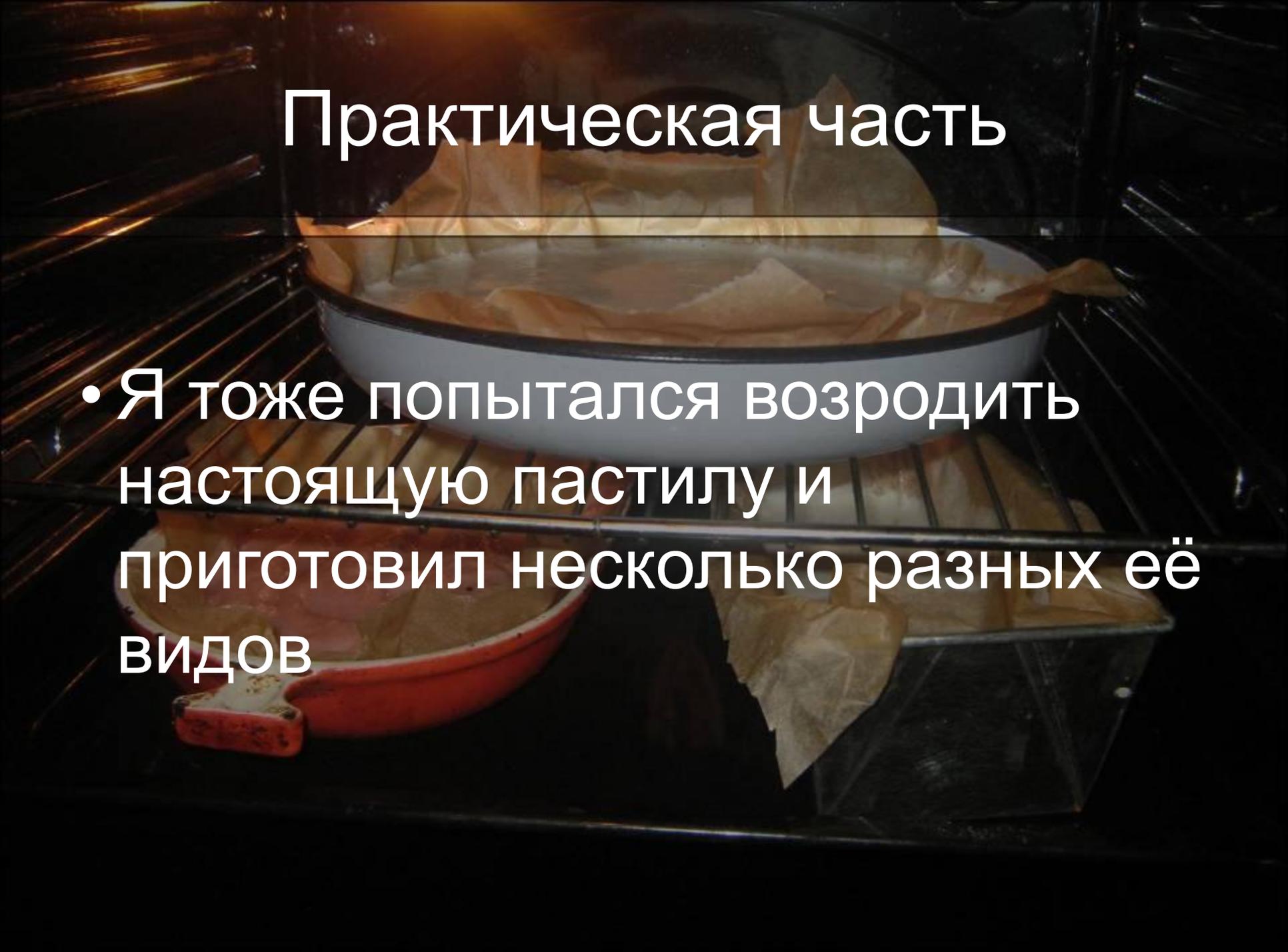


К содержанию



- Возрождение дореволюционного рецепта коломенской пастилы связано с открытием в январе 2009 года в Коломне музея «Коломенская пастила», где посетители могут попробовать и приобрести созданную по старинным рецептам пастилу из антоновских яблок.
- Музей расположен в здании бывшей лавки сладостей, выстроенной в начале XIX века купцами Сурановыми рядом с Храмом Николы на Посаде и Кремлём.
- В настоящее время возрождается и производство белёвской пастилы.

Практическая часть



- Я тоже попытался возродить настоящую пастилу и приготовил несколько разных её видов

1. Сочинская пастила

- Гривил вымыть (считается от корочки), вырезать сердцев
 - казаться
 - ~~Можно~~
 - руки. лож
 - левобро
 - знамя
 - на ст
 - подгоре
 - разровн
 - сырая и
 - сушить
 - следует
 - высуше
 - скатав рулетом или порезав на полоски.
- ожет
кает
и налить
на
ется,
юре и
са
ЛОСКИ
банках,

Советам молодым поварам

Пастила «Новая»

- 1 кг пюре
перезамороженное
без сахара
и 1/3 стакана

НО
пюре
е пюре
тюрей

- Выпекать

рем и

запечь при температуре 40°C.

Способ приготовления
картинка

Пастила абрикосовая

- Абрикосы очистить, вынуть косточки, залить холодной водой, чтобы она их только покрыла, варить 2 мин., откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и пропустить фрукты через мясорубку.
- Варить получившееся пюре с сахаром 5 мин., потом выложить на смазанную растительным маслом и оставить подсыхать.
- Через сутки положить в кастрюлю, варить снова пять минут, выложить на доску и оставить ещё на 24 часа.
- Провести данные операции 3 раза.
- На третий раз выложить слоем толщиной ~ 5 мм и оставить на 24 часа.
- Затем нарезать, обвалять в сахарной пудре.
- Держать в жестяной коробке, переложив бумагой.

Пастила яблочная

• Яблоки варить до появления мякоти

подсушивать 10-12 часов и протереть через сито.

• миндаль (2 ст. ложки на 3 стакана пюре)

• В пюре, смешанное с сахаром, ввести взбитые белки и взбить до образования пенистой массы.

• Соус галанга взбить отдельно, а также

нужно взбить его до беда, смешать с пюре, кол-вом сахара, ввести в пюре, растереть, ввести белки и снова взбить.

• Подготовленную массу выложить в формы и запечь в духовке при $t = 60^{\circ}\text{C}$, следя за тем, чтобы масса не пересохла и не изменила белого

цвета.

Способ приготовления