

Кулебяка

Выполнила: Савина Е.В.

Учитель высшей
категории

МОУ «СОШ № 66»

- Даже знаменитый Гоголь в «Мертвых душах» не смог не внести в предание сочность и аппетитность этого пирога, приправив его несравненными эпитетами и аппетитными высказываниями, по которым сразу же можно понять – какую именно слабость он испытывал к этому выпеченному блюду из теста. Давайте и мы попробуем создать прославленную кулебяку с капустой, рецепт которой передавался из поколения в поколение от наших прабабушек - нашим мамам, а соответственно и нам!



- Кто бы что не говорил, а кулебяка – это настоящее русское блюдо, обозначающее продолговатый пирог с начинкой. Ни одно грандиозное застолье на Руси не обходилось без него, будь-то: крестьянский, боярский или королевский пир.



- Такие пироги с разными начинками подавали ко всем застольным праздникам и торжествам, причем на Пасху обязательно пекли кулебяки с яйцом и зеленым луком или же кулебяки с капустой и яйцом, на свадьбы – мясные кулебяки, а по четвергам – пироги с рыбой.



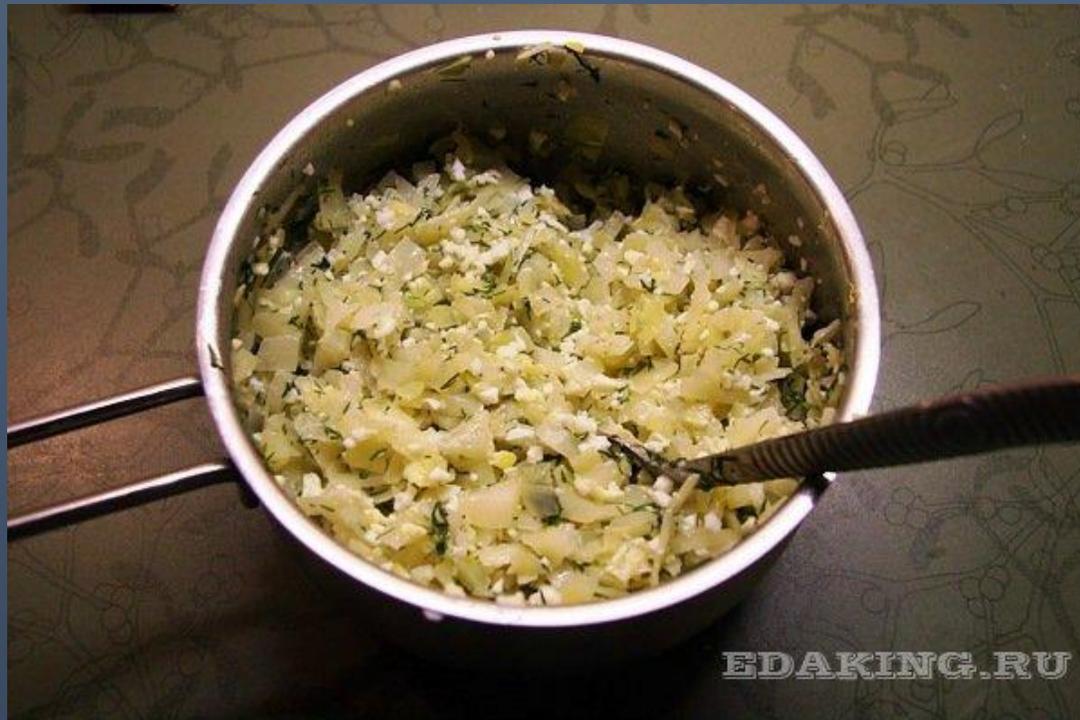
Приготовить тесто

- Кулебяку можно выпекать из дрожжевого, слоеного теста.



Приготовить начинку

- Начинка может быть мясная, рыбная, овощная.



Раскатать тесто

- Тесто раскатываем прямоугольной формы



Выложить начинку

- Начинку выкладываем посередине.



Защипывание кулебяки

- Защипываем посередине, затем по углам.
- Перевернуть кулебяку швом ВНИЗ.



Оформление кулебяки

Сверху кулебяку оформляем вырезанными из теста цветами, фигурками.



Оформление кулебяки



Оформление кулебяки



Оформление кулебяки



Оформление кулебяки



- Смазать кулебяку сверху яйцом или сливочным маслом и выпекать 30 мин.



Подача кулебяки

