

Пироги и пирожки

ПОДГОТОВИЛИ

ВЕНТ Ольга

Хоботова Марина

Лихота Марина

Шарлотка

- Шарлотка – один из самых известных пирогов, поэтому не удивительно, что сейчас существует много различных вариаций его приготовления.





- Подают на десертных тарелках, едят этот пирог десертными вилками. Подают шарлотку остывшей, посыпая сахарной пудрой, корицей или же политой медом, разными сладкими поливами. Украшают листочками мяты, свежими ягодами, ломтиками яблок. В качестве напитка подают сок, компот или чай.

Банановый пирог

- Невероятно вкусное сочетание банана, орехов и нежного бисквитного теста. Подают пирог порционно, на десертных тарелках, в качестве приборов – десертная вилочка. Украшают блюдо мятой, свежими ягодами, дольками банана, посыпают орехами, сахарной пудрой.



Ягодный тарт



- Лучшее лакомство в разгар ягодного сезона. Этот вкусный и полезный пирог подают аналогичным способом. Украшают свежими ягодками, мятой. Можно посыпать фисташковой пудрой.

Пирожки с яблоками



- У многих людей пирожки с яблоками ассоциируются с детством, со вкусной бабушкиной выпечкой. Сегодня это блюдо не потеряло своей популярности. Подают пирожки с яблоками подают на пирожковой тарелке, украшают мятой, посыпают сахарной пудрой или без нее. Едят их руками.

Тарт со сметаной и фруктами

■ Тарт - блюдо французской кухни и представляет собой открытый пирог из песочного теста. Пекут его в формах с рифлеными краями в виде невысокой плоской лепешки. Тарт может быть сладким, десертным или закусочным пирогом. Сладкий заливается любым кремом, а сверху кладут разные ягоды и фрукты. В закусочный тарт кладут мясо, рыбу, овощи и заливают яйцами с молоком или сливками. Любой вид такого пирога обладает неоспоримыми качествами: простотой приготовления, отличным вкусом и аппетитным видом.



Жареные пирожки со шпинатом



Шпинат используют в качестве начинки для пирогов в разных странах. Тесто для пирогов с этой овощной зеленью может быть как дрожжевым, так и слоеным или пресным. Начинка из шпината бывает однокомпонентной и многокомпонентной, включающей в себя кроме овоща другие ингредиенты - различные сорта сыра, рис, яйцо или прочие продукты.

- 
- Нежнейшие булочки с корицей и сюрпризом. название это созвучно со словом cinnamon, которое переводится как «корица». Но популярны не только сами булочки, а и несравненные соусы. Среди фирменных отмечаем: шоколадный, с орехами пекан и, конечно, самый необычный - на основе сливочного крема, так называемый, классический соус для булки синнабон.

Песочный пирог с вишней

Обычно пирог с вишней подают целиком разрезанным на небольшие куски. Рядом с ними кладут лопаточку или щипцы, чтобы удобно было брать. Блюдо может быть круглым с крышкой или открытым.



- Так же пирог может подаваться порционно, на отдельной круглой тарелке. К блюду подаются десертные столовые приборы.



Курник с сухофруктами и грецкими орехами

■ С курником связана отдельная старо-русская традиция. Курники — это свадебные пироги, которые предназначались для жениха и невесты, по одному на каждого. Когда гости усаживались за столы, друг жениха и подруга невесты разламывали пирог над головой брачующегося. Посыпавшиеся из него зерна крупы, кусочки мяса и овощей, крошки курника символизировали благополучие и достаток в семье.



- Курник подается на блюде или на специальной доске и нарезается официантом на глазах у гостей. К курнику подается лопатка с помощью которой пирог раскладывается по тарелкам. К нему подаются десертные столовые приборы.



Пирожки с черникой

- Маленькие пирожки подаются на одном большом блюде или в корзине. Сладкие пирожки с черникой подаются к чаю. Для каждого гостя должны быть своя десертная тарелка или блюдце под пирог. Приборы – не нужны.



Закрѳтый пирог с ягодами

- **Закрытый пирог с ягодами может подаваться целиком на большом блюде поделенным на куски с лопаткой или же каждому гостю – порционный кусочек с десертными столовыми приборами.**

