

Содержание

От автора | 7

Как читать рецепт | 8

Инструменты и инвентарь | 11

Несколько слов о продуктах | 20

Зима | 23

Весна | 71

Лето | 121

Осень | 175



#1. Пирог с капустой | 24



#5. Коса с лососем | 34



#9. Шоколадный пирог
с малиновым джемом | 50



#2. Галета с клюквой
и орехами | 26



#6. Шоколадный пирог
с корицей | 38



#10. Кранц с финиками
и корицей | 52



#3. Лотарингский киш | 28



#7. Сырный пирог
в нью-йоркском стиле | 42



#11. Пирог «Кокос и лайм» | 54



#4. Рождественский пирог
с орехами и сухофруктами | 30



#8. Марокканский пирог
с курицей | 46



#12. Татарский мясной
пирог | 56



#13. Нормандский яблочный пирог | 58



#17. Не ки-лайм пай | 68



#21. Постный пирог с солеными грибами | 78



#14. Зимняя галета с брокколи и цветной капустой | 60



#18. Болонская коврижка к завтраку | 72



#22 Уральский разборник с повидлом | 80



#15. Болонская коврижка к завтраку | 64



#19. Флан из куриной печенки | 74



#23. Неаполитанский пасхальный пирог «Касатьелло» | 84



#16. «Бабка» с маковой начинкой | 66



#20. Перевернутый апельсиновый пирог с ананасом | 76



#24. Пасхальный пирог со шпинатом | 88



#25. Сметанный пирог | 92



#30. «Бекон, латук, помидор» | 108



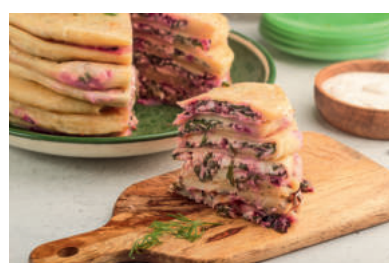
#35. Пирог с ревенем | 122



#26. Быстрый пирог с мясом | 94



#31. Сырный пирог со шпинатом и цукини | 112



#36. Пироги со свеклой ботвой и молодым сыром | 126



#27. Пирог прекрасной дамы | 98



#32. Кутабы с зеленью | 114



#37. «Пьяная вишня в шоколаде» | 130



#28. Простейший пирог с рыбой | 102



#33. Флан «Мятный горошек» | 116



#38. Рулет с лисичками | 134



#29. Штрудель с яблоками | 104



#34. Заливной пирог с замороженными ягодами | 118



#39. Королевская ватрушка | 138



#40. Пирог с брынзой и зеленью | 140



#45. Пирог со сливами «Бургерское счастье» | 154



#50. Коблер с ревнем и клубникой | 170



#41. Бабушкин пирог | 142



#46. Галета «Рататуй» | 156



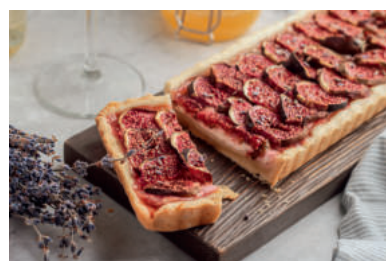
#51. Тарт с фетой и помидорами черри | 172



#42. Пирог «Краски лета» | 144



#47. Пирог с нектаринами | 160



#52. Элегантный пирог с инжиром | 176



#43. Американский черничный пирог | 148



#48. Простой пирог с вишней | 164



#53. Прекмурская гибаница | 180



#44. Критский рулет с маслинами | 152



#49. Флоньярд с летними ягодами | 168



#54. Пирог с печеными баклажанами | 182



#55. Открытый пирог с миндальным кремом и грушами | 186



#60. Эльзасский пирог с курицей и пореем | 202



#65. Пиде с мясной начинкой | 216



#56. Тосканский пирог с виноградом | 190



#61. Пряничный пирог со сливами и виноградом | 204



#66. Осенний пирог с яблоками | 218



#57. Пирог-перевертыш с айвой | 194



#62. Пирог «Дамский каприз» | 206



#67. Шарлотка просто шарлотка | 220



#58. Фальшивая ачма | 198



#63. Рулет с radicchio, грушей и горгонзоллой | 208



#68. Моментальный пирог с осенними фруктами | 222



#59. Бретонский фар | 200



#64. Сладкий пирог с тыквенным суфле | 212



От автора

Всех, кто увлекается домашней выпечкой, можно условно разделить на две большие группы: тех, кто любит печь торты, и тех, кто любит печь пироги.

Себя я безоговорочно отношу ко второй группе. Торт — это фундаментально, кропотливо и празднично.

Пироги же, на мой взгляд, абсолютно универсальны, их можно печь и в будни, и в праздники, подать и на закуску, и как самостоятельное блюдо, и как изысканный десерт.

Осталось только разобраться, что же такое пирог. Для себя я сформулировала такое определение: пирог — изделие из теста, которое выпекается вместе с начинкой и в готовом виде разрезается на порционные куски. А дальше можно делить пироги на сладкие и несладкие, по видам теста, на закрытые, открытые, полузакрытые или же свернутые в рулет. Но это все будет разная форма при одинаковой сути. То есть и американский пай, и французские киш или

тарт, и итальянская пицца, и даже штрудель можно отнести к пирогам. Чем я и воспользовалась при выборе рецептов для этой книги.

Эту книгу можно назвать «шпаргалкой», потому что в ней можно быстро найти ответ на вопрос «Что испечь?» Рецепты сгруппированы не по виду теста или начинки, а в зависимости от того, в какое время года удобно печь тот или иной пирог, исходя из возможности купить продукты в их наилучшем качестве.

Все пироги довольно простые. Чтобы их приготовить, достаточно иметь самую обычную, но хорошо отрегулированную духовку и инвентарь, который есть практически на любой домашней кухне или покупается в ближайшем приличном хозяйственном магазине. Конечно, бытовая техника вроде кухонного комбайна, миксера и блендера значительно облегчает жизнь на кухне, но можно обойтись и без них.

Как читать рецепт

Я настоятельно советую прочесть рецепт от начала до конца. Это позволит оценить свои возможности и затраты — времени, продуктов, сил и средств — еще до того, как вы приступите к приготовлению, а также убедиться в том, что у вас есть все необходимые продукты и инструменты.

Однако не стоит забывать, что рецепт — не догма, а руководство к действию. Вы можете смело взять тесто из рецепта одного пирога и скомбинировать его с начинкой из другого, заменить свежие ягоды и фрукты замороженными или консервированными, миндаль — фундуком и т. д. Вы можете придумывать собственные начинки примерно такой же консистенции, как предложенная в рецепте. И смело вносите коррективы в рецепты, содержащие нелюбимые — или нежелательные — продукты.

Каждый рецепт предваряет вспомогательная информация.

Особенности пирога

У каждого пирога могут быть свои особенности. Я решила выделить такие:

Без яиц — несколько моих друзей страдают аллергией на куриные яйца. Пироги с такой меткой, наряду с отмеченными как «постные», они могут есть без опаски.

Без молочных продуктов — ни тесто, ни начинка не содержат молока, творога, сыра, сливок и сметаны. **ВНИМАНИЕ!** В рецепте может быть **СЛИВОЧНОЕ МАСЛО!**



Постный — в таких пирогах нет ни яиц, ни молочных продуктов, ни сливочного масла.

Тесто можно заморозить — эта метка относится ко всем видам песочного теста и теста со слоистой структурой. Остатки можно положить в пластиковый пакет, надписать вид теста и дату приготовления и положить в морозильник. В нужный момент удобно разморозить тесто и испечь из него печенье или основу для другого, может быть, небольшого пирога. Или же натереть на терке, не размораживая, разровнять и выпечь основу для пирога, как в рецепте «Сырный пирог в нью-йоркском стиле» (см. стр. 42).



Рекомендуется подготовка накануне — эта метка подсказывает, что один или несколько подготовительных шагов лучше сделать накануне. Например, замочить сухофрукты, отварить фрукты в сиропе, замесить тесто. Такая предварительная подготовка поможет гораздо быстрее приготовить пирог на следующий день, что называется на скорую руку.

На скорую руку — к этой категории относятся пироги, которые можно подать к столу через два часа с того момента, как вы отмерили все ингредиенты. Некоторые пироги можно приготовить очень быстро, если потратить немного времени на предварительную подготовку накануне.

Выпекается накануне — несколько пирогов просто необходимо приготовить за день до подачи. Только тогда их можно будет нарезать аккуратными кусочками, а вкус и консистенция станут наилучшими.

Возможен замес в кухонном комбайне — я намеренно подробно описала, как приготовить тесто для пирогов без использования техники. Однако это не значит, что нельзя сделать то же самое с помощью кухонного комбайна или стационарного

миксера. Достаточно соблюдать последовательность закладки продуктов и другие рекомендации, описанные в рецепте.

О времени, необходимом для приготовления пирога

Время на подготовку — это время, которое требует вашего активного присутствия на кухне. Оно складывается из времени на замес теста, приготовление начинки (смешивание, обжаривание, нарезку и т. д.), а также на формирование самого пирога.

Отдых теста — имеется в виду время между замесом теста и следующей операцией. Песочному тесту и тесту со слоистой структурой нужен «отдых» в холодильнике. Тогда тесто будет проще раскатывать, а готовые изделия получатся рассыпчатыми. Дрожжевому тесту необходимо время на подъем и расстойку, а пресное тесто благодаря отдыху станет эластичнее и вкуснее.

Время в духовке — это продолжительность выпекания пирога. Оно может складываться из нескольких временных промежутков. Например, сначала выпекается основа из теста, затем она заполняется начинкой и снова возвращается в духовку — допекаться. Будет указано суммарное время обоих этапов.

Кроме того, в рецепте указано, на каком этапе приготовления пирога лучше всего включить духовку. Помните, что духовка должна быть разогрета до нужной температуры за 15 минут до того, как вы поставите в нее пирог. Если в рецепте нет прямого указания, решетка или противень с пирогом устанавливается примерно в середину духовки.

Время на остывание — мало какой пирог разрезают на порционные кусочки с пылу с жару. Как правило, сначала пирог оставляют остыть в форме на решетке как минимум на 10 минут

Время
приготовления пирога

Особенности пирога

время на подготовку | 10 мин

время в духовке | 40 мин

время на остывание | 20 мин

Пирог № 2 - сладкий, без яиц, без молочных продуктов, постный

Талёта

с клюквой и орехами

1/4 стакана

Пирог можно использовать как десертный пирог — тесто раскатывают в большой круг, а центр выпекать не нужно, но можно сделать из него пирог с начинкой, например, с яблоками.

Сладкое тесто получается и с добавлением сахара, поэтому, если вы хотите уменьшить количество сахара, добавьте в тесто сахарозаменитель, а также можно использовать сахарный сироп.

10 кусочков

Ингредиенты:

для теста	для начинки	посуда и инструменты
300-350 г (2 $\frac{1}{2}$ - 2 $\frac{1}{2}$ стакана) муки	300 г сахарной пудры	Противень
1 ч. л. разрыхлителя	150 г (1 $\frac{1}{2}$ стакана) мелко нарезанного сахара	Большая миска
125 мл (1 $\frac{1}{2}$ стакана) растительного масла без запаха	55 г (2 ч. л.) корицевого тростникового сахара	Сито
125 мл (1 $\frac{1}{2}$ стакана) холодной воды	85 г (1 $\frac{1}{2}$ стакана) рубленых грецких орехов	Деревянная ложка
$\frac{1}{2}$ ч. л. соли	Сахар для посыпки	Ластик
		Сковорода
		Посуда
		Решетка

Очень простое по составу тесто получается удивительно вкусным. Отсутствие сахара делает его абсолютно универсальным. Попробуйте приготовить из этого теста пироги не только с клюквой и грецкими орехами, но и с другими ягодами, орехами или сухофруктами, со сметаной или мажирной сметаной, с грибами. Запеченные ягоды перед использованием лучше разморозить.

- Муку просейте с разрыхлителем.
- В миске смешайте растительное масло с горячей водой (вода должна быть такой температуры, чтобы стакан можно было держать в руках). Добавьте соль, перемешайте.
- Постепенно всыпайте муку, замесив ложкой мягкое тесто (начните с 2 стаканов муки, если тесто получится жидковатым — добавьте еще муки). Заверните тесто в пленку и дайте ему отдохнуть при комнатной температуре 15 минут.
- Разогрейте духовку до 205 °C.
- Раскатайте тесто на бумаге для выпечки в круг диаметром около 40 см. Старайтесь раскатать тесто так, чтобы центр круга был немного толще, чем края. Переложите на противень вместе с бумагой.
- Рубленые орехи смешайте с корицей и сахаром и посыпьте этой смесью тесто, оставив незанятыми края теста шириной 4-5 см.
- Клюкву смешайте с белым сахаром и распределите по всей поверхности.
- Свободные края теста складываются и загибаются на начинку.
- Бортики теста сбрызните водой и посыпьте приблизительно столовой ложкой сахара. Вырежьте из фольги круг и прикройте им пирог, не накрывая тесто.
- Выпекайте галетку в разогретой духовке 30 минут. Затем достаньте галетку и накройте ее фольгой полностью (и тесто и начинку). Выпекайте еще 5-10 минут, до золотистого цвета.
- Охлаждайте галетку на решетке 15-20 минут. Можно посыпать галетку сахарной пудрой.

Алена Спирина • Всегда пирог

27

Количество
кусочков

и только затем достают из формы и нарезают. Для некоторых пирогов время на остывание может быть больше, чем все время, потраченное на его приготовление, вместе взятое.

О количестве кусочков

Да, именно кусочков, а не порций. Потому что «порция» — понятие субъективное. Как ни странно это может показаться на первый взгляд, пироги одинаково

вого диаметра можно разрезать на разное количество кусочков. Например, пирог с шоколадным кремом можно разделить на 12 элегантных сегментов, а киш такого же размера — максимум на 8. Потому что первый пирог — десерт, а второй — основное блюдо.

Круглый плоский пирог разрезают на сегменты. Обычно ширина такого сегмента составляет 5-7 см. В остальных случаях размеры кусочков указаны в рецепте.

Алена Спирина

В нашей стране она может длиться с середины осени до середины весны, кажется — совершенно бесконечно... Самое время печь сытные, уютные пироги, которые помогут нам примириться с холодами за окном.

А еще это пора праздничных застолий. Сначала вместе со всем христианским миром можно отметить Рождество по григорианскому календарю, затем — Новый год, а уже через неделю — православное Рождество и опять Новый год, который есть только у нас, «старый». Кстати, нелишне напомнить, что празднование Нового года приходится на пост, хотя и не строгий.

Праздники продолжатся в феврале, но совсем не обязательно дожидаться их, чтобы испечь вкусные ароматные зимние пироги с шоколадом и с кокосом, со сливочным сыром или с финиками и с корицей. С ними зима пройдет быстрее и веселее!





Зима

Всегда пирог



время на подготовку | 40 мин



время в духовке | 40 мин



время на остывание | 15 мин

20 КУСОЧКОВ

размером 5 × 5 см

Пирог № 1 ■ несладкий

Пирог с капустой

Ингредиенты:

ДЛЯ ТЕСТА

420 г (3 стакана) муки
2 яйца
50 г сливочного масла
комнатной температуры
200 г сметаны жирностью
15–20%
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

ДЛЯ НАЧИНКИ

$\frac{1}{3}$ небольшого кочана капусты
(около 300 г)
1 ст. л. топленого масла
(о том, как его приготовить,
можно прочесть на стр. 106)
2 яйца
5–7 перьев зеленого лука
5–7 веточек зелени укропа
60 мл ($\frac{1}{4}$ стакана) молока
1 ч. л. сахара
Соль, молотый черный перец

ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ

Прямоугольная форма
размером 20 × 25 см с бортиками
или противень
Большая миска, сито
Деревянная ложка
Пищевая пленка
Сотейник
Дуршлаг
Скалка
Бумага для выпечки
Кисточка
Решетка
Плотная салфетка

Много начинки и мало теста — именно такие пироги нравятся многим из нас. Секрет особого вкуса этого пирога заключается в начинке: капуста, припущенная в смеси молока и топленого масла, получается необыкновенно нежной. Мне нравится есть такой пирог с горячим сладким чаем или с теплым молоком.



1. Муку просейте с солью в большую миску. Одно яйцо разделите на белок и желток. Деревянной ложкой разотрите масло с мукой, добавьте сметану, одно целое яйцо и один желток. Быстро замесите тесто, соберите его в шар, заверните в пленку и положите в холодильник, пока будете готовить начинку.



2. Сварите вкрутую два яйца, остудите и очистите их. Зеленый лук и укроп мелко нарежьте.

3. Капусту тонко нашинкуйте, сложите в сотейник, добавьте топленое масло, молоко и сахар. Потушите под крышкой на слабом огне минут 15, до мягкости. Во время приготовления перемешайте 2–3 раза. Когда капуста станет мягкой, откиньте ее на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Остудите до комнатной температуры.



4. Порубите вареные яйца и добавьте их к капусте вместе с зеленым луком и укропом. Посолите и поперчите, перемешайте.

5. Разогрейте духовку до 200 °С.

6. Тесто разделите на 2 неравные части. Большую часть раскатайте на бумаге для выпечки в прямоугольник толщиной примерно 0,5 см, уложите вместе с бумагой в форму так, чтобы тесто покрывало дно и бортики формы.



7. Меньшую часть теста раскатайте в прямоугольник такой же толщины.

8. Выложите начинку в форму на тесто. Раскатанную меньшую часть теста намотайте на скалку и переложите на начинку.

9. Смажьте поверхность теста слегка взбитым яичным белком, сделайте в центре отверстие для выхода пара.

10. Выпекайте пирог 10 минут при 200 °С, потом убавьте температу-

ру до 180 °С и пеките еще 30 минут. Поставьте пирог в форму на решетку и накройте полотняной салфеткой. Через 15 минут можно вынимать пирог из формы и разрезать на порционные куски.

 время на подготовку | 10 мин

 отдых теста | 15 мин

 время в духовке | 40 мин

 время на остывание | 20 мин

Пирог № 2 ■ сладкий ■ без яиц; без молочных продуктов;
постный

Талеша

с клюквой и орехами

10 КУСОЧКОВ

Ингредиенты:

ДЛЯ ТЕСТА

300–350 г (2 $\frac{1}{4}$ –2 $\frac{1}{2}$ стакана)
муки

1 ч. л. разрыхлителя

125 мл ($\frac{1}{2}$ стакана)
растительного масла
без запаха

125 мл ($\frac{1}{2}$ стакана)
горячей воды

$\frac{1}{2}$ ч. л. соли

ДЛЯ НАЧИНКИ

300 г свежей
или замороженной клюквы

150 г ($\frac{4}{5}$ стакана)
мелкого сахара

55 г (2 ст. л.)
коричневого тростникового
сахара

85 г ($\frac{3}{4}$ стакана)
рубленых грецких орехов

Сахар для посыпки

ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ

Противень

Большая миска

Сито

Деревянная ложка

Пищевая пленка

Скалка

Средняя миска

Фольга

Решетка

Очень простое по составу постное тесто оказывается удивительно вкусным! Отсутствие сахара делает его абсолютно универсальным. Попробуйте приготовить из этого теста пироги не только с клюквой и грецкими орехами, но и с другими ягодами, орехами или сухофруктами, со свежей или квашеной капустой, с грибами. Замороженные ягоды перед использованием лучше разморозить.



Галеты иногда называют «пирогом свободной формы» — тесто раскатывают в большой пласт, в центр выкладывают начинку, на которую свободно накладывают края теста, частично закрывая ее.

Сахар в начинке впитывает и сгущает ягодный сок, поэтому, если вы хотите уменьшить количество сахара, добавьте к ягодам столовую ложку крахмала или немного хлебных крошек.



1. Муку просейте с разрыхлителем.
2. В миске смешайте растительное масло с горячей водой (вода должна быть такой температуры, чтобы стакан можно было держать в руках). Добавьте соль, перемешайте.
3. Постепенно всыпайте муку, замешивая ложкой мягкое тесто (начните с 2 стаканов муки, если тесто получится жидковатым — добавьте еще муки). Заверните тесто в пленку и дайте ему отдохнуть при комнатной температуре 15 минут.
4. Разогрейте духовку до 205 °С.
5. Раскатайте тесто на бумаге для выпечки в круг диаметром около 40 см. Старайтесь раскатать тесто так, чтобы центр круга был немного толще, чем края. Переложите на противень вместе с бумагой.
6. Рубленые орехи смешайте с коричневым сахаром и посыпьте этой смесью тесто, оставив незанятыми края теста шириной 4–5 см.
7. Клюкву смешайте с белым сахаром и распределите поверх орехов.
8. Свободные края теста складочками загните на начинку.
9. Бортики теста сбрызните водой и посыпьте приблизительно столовой ложкой сахара. Вырежьте из фольги круг и прикройте ягоды, не накрывая тесто.
10. Выпекайте галету в разогретой духовке 30 минут. Затем достаньте галету и накройте ее фольгой полно-



стью (и тесто, и начинку). Выпекайте еще 5–10 минут, до золотистого цвета.

11. Охлаждайте галету на решетке 15–20 минут. Можно посыпать галету сахарной пудрой.