

США



Яблочный пирог считается одним из национальных символов Америки, поэтому его готовят повсеместно и почти к каждому празднику. А вот на День благодарения и Рождество жители США выпекают тыквенные пироги. Во Флориде законодательно закрепленный статус официального блюда получил пирог с лаймовой начинкой.

Чечня и Ингушетия



У этих народов повседневной пищей считаются чапильги. Это пирог из кислого теста, жаренный на сковороде. Его же считают одной из основных составляющих национальной кухни. Во многих мусульманских странах отдают предпочтение мартабаку, который в минувшем столетии стал популярен в странах Азии и воспринимается в наши дни как достояние национальной кухни.

Как отпраздновать Международный день пирога?

**Всемирный день пирога отмечается
23 января.**

Американский совет пирогов предлагает всем любителям этого угощения приготовить в этот день пирог, который в вашем регионе считается блюдом национальной кухни. Наибольшую популярность в мире завоевали пироги с яблочной, тыквенной, ореховой начинками. Если вы очень любите готовить, то поэкспериментируйте с одним из новых рецептов, который можно найти во Всемирной паутине. Тот, кто не хочет стоять у плиты, может просто купить понравившийся пирог в супермаркете или в одной из городских пекарен.

Если вы собираетесь отмечать этот праздник, то Американский совет пирогов советует вам поделиться кусочком с друзьями, коллегами, соседями и, конечно же, нуждающимися. **Готовьте это блюдо** всей семьей. Так оно получится гораздо вкуснее.

МАДОУ "Детский сад № 58"

Серия «Гастрономические праздники»



Выпуск 4

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ПИРОГА

МАДОУ "Детский сад № 58"

618417, Пермский край, г. Березники,
ул. В. Бирюковой, д.3

Телефон: 8(3424) 23 22 78 . . .
составитель: Глушкова И.П.



Тел. 8(3424) 23 22 78

ДЕНЬ ПИРОГА: ИСТОРИЯ И ТРАДИЦИИ ВКУСНОГО ПРАЗДНИКА

В мире много удивительных праздников. Один из них – Всемирный день пирога – считается неофициальным и отмечается ежегодно, 23 января. Учрежден он Американским советом пирогов, который ставит перед собой задачу сохранить традиции в приготовлении этого блюда.

На первый взгляд может показаться, что пироги – исключительно славянское угощение. Удивим, но они присутствуют в кухнях разных народов мира. Существует огромное количество рецептов, тесто может быть дрожжевым, слоеным, бисквитным. Пироги могут быть разных видов – открытые, закрытые, полуоткрытые и содержать самые разные начинки. Их рецепты часто передаются по наследству.

Пироги в истории

Ни в одном историческом документе не сохранилось достоверных данных, указывающих на то, когда именно на Руси начали выпекать пироги. Известно лишь, что произошло это много веков назад и раньше, чем во многих европейских странах, о чем рассказал в своих трудах немецкий ученый Адам Олеарий.

В своей поездке в Московию он описал, что пирогами принято встречать гостей и угощать их. В этом выражается главный признак гостеприимства. Женщины, недавно вступившие в брак, доказывали свои кулинарные способности, выпекая пироги с разными начинками для родственников мужа и других гостей

С давних пор пироги являлись ключевым блюдом в проведении некоторых обрядов, таких как сватовство и поминки. Пирог до сих пор считается главным символом домовитости, ведь не напрасно говорят: «Не красна изба углами, а красна пирогами». Суффикс самого слова «пирог» - «пир». Возможно, название этого угощения берет начало именно отсюда.

На протяжении веков повара и кулинары экспериментировали с этим блюдом, в результате чего и появились открытые, закрытые и полуоткрытые пироги. Именно на два эти вида и делится условно такая выпечка. Она может также отличаться формой, начинкой, размерами. Некоторые умельцы создают настоящие шедевры, которые могут стать украшением любого стола.

Пироги на Руси

Пироги считаются главным блюдом национальной русской кухни. У восточных и западных славян особенно распространены они со сладкой начинкой, а южные чаще готовят слоеные и жареные пироги. Отличают эти кулинарные шедевры по ритуальному назначению. Любопытно, что на западе пирогами часто называют изделия из вареного теста, то есть пельмени или вареники. Русские часто обозначают пирогом лепешки и обычный хлеб.

Функции пирогов у славянских народов подобны тем, которые выполняют разные виды хлеба. Например, караваи, блины, пряники, булочки в некоторых случаях могут заменять пироги. В традиционной кухне России для приготовления пирогов используют, как правило, несладкое тесто. Форма такой выпечки обычно продолговатая. Пекут пироги и во время церковных постов, но сливочное масло заменяют растительным.

Пироги у разных народов мира

Франция

Французы просто обожают киш. Это несладкий пирог открытого вида,



в состав которого входят копченая рыба и молочные продукты. Из молока сооружают воздушную «шапку», которая не только украшает выпечку, но и очень вкусна. Как известно, жители этой страны очень любят лук, поэтому часто начиняют свои пироги этим овощем, соединяя его с острым сыром.

Германия



Немцы также отдают предпочтение открытым пирогам. Они готовят фруктовый пирог со сливовой начинкой. При этом сливы должны быть непременно сезонные и очень свежие. Тесто для этого обычно замешивается песочное или дрожжевое.

Осетия

В Осетии без пирогов не обходится ни один праздничный стол. К праздникам хозяйки готовят не один, а целых три пирога.