

Пироги с рыбой.

Вам понадобится

- Для теста:
- - молоко – 0,5 литра;
- - дрожжи сухие – 1 ст. ложка;
- - яйца – 2 штуки;
- - сливочное масло или маргарин – 100 г;
- - соль – 1 чайная ложка;
- - мука – 1 кг.
- Для начинки:
- - рыба крупная – 1 шт. (1 – 1,5 кг.);
- - капуста свежая – 1 кг;
- - крупная луковица – 1 шт.;
- - масло подсолнечное – 200 г;
- - соль, перец черный молотый, лавровый лист.

Инструкция

Готовим дрожжевое тесто опарным или безопарным способом. В теплом молоке растворяем дрожжи и соль, вбиваем яйца, добавляем растопленное масло, всыпаем муку. Замешенное тесто ставим в теплое место на 2-3 часа.

Тем временем готовим начинку. Рыбу очистить, выпотрошить, отделить филе от костей. Режем рыбу на кусочки величиной примерно с верхнюю фалангу указательного пальца. Солим подготовленную рыбу по вкусу и пока отставляем в сторону.

Теперь нужно подготовить капусту. Шинкуем кочан как для приготовления борща. Обжариваем капусту в глубокой сковороде на растительном масле, часто помешивая. Капуста во время жарки не должна изменить свой цвет, то есть слишком пережаривать ее не нужно. Иначе она приобретет кисловатый привкус. Солим капусту в самом конце обжаривания.

Если тесто подошло, пора приступить к «сочинению» пирога. Раскатываем круглый пласт теста до толщины 1 – 1,5 см. диаметром чуть больше, чем размер формы, в которой будем печь пирог. Традиционно его готовили в круглых чугунных сковородах, но можно использовать любую имеющуюся у вас глубокую форму. Выкладываем раскатанный пласт теста в сковороду так, чтобы его края свешивались за борта формы на 3 – 4 см. Сверху кладем слой обжаренной капусты 1,5 – 2 см., разравниваем. Теперь выкладываем подготовленную сырую рыбу, обильно посыпая черным молотым перцем, мелко порезанным репчатым луком. Поверх рыбы снова слой капусты, но чуть меньше чем нижний – 0,5 см. Втыкаем в начинку в нескольких местах поломанный лавровый листик, кусочки охлажденного сливочного масла. Второй слой теста раскатываем по размеру формы и накрываем им начинку. Края нижнего пласта теста заворачиваем кверху и, придавливая тесто пальцами, закрываем пирог полностью. Накрываем форму чистым полотенцем и ставим в теплое место минут на 30 – 40.

Прежде чем поставить пирог в духовку, ее нужно разогреть до 150 – 200 градусов. Пирог смазываем взбитым желтком, в центре верхнего пласта теста делаем небольшое отверстие острым ножом, чтобы при выпечке оттуда выходил пар. Помещаем форму с пирогом в духовку и выпекаем от 40 минут до 1 часа в зависимости от размера пирога.

Готовый пирог нужно сразу же вынуть из формы, смазать всю поверхность кусочком сливочного масла, укрыть полотенцем и дать постоять минут 15 – 20, чтобы выпечка отмякла.

МБОУ «Пречистенская ООШ имени
Героя Советского Союза В.Ф. Калишина»
Дошкольная ступень.



Семинар – практикум
«Ларец творческих находок».

№	Наименование мероприятия	Регламент.	Ответственный.
1	Кофе-брейк	9:30-10:00	Встречающая сторона
2	Приветственное слово.	10:00-10:10	Директор Семенова С.В.
3	«Образование в селе Пречистинка»	10:10-10:25	Воспитатель Гололобова Наталья Валерьевна
4	Гражданско-патриотическое и нравственное воспитание дошкольников в условиях реализации программы «Моя малая родина» (теоретический блок)		Воспитатель Чернева Наталья Васильевна
5	«История моей малой родины, села Пречистенка» (презентация)	10:40-11:00	Воспитатель Чернева Наталья Васильевна
6	«Наш промысел. От козы до шедевра» (практическая часть)	11:00-11:30	Воспитатели Чернева Наталья Васильевна, Коваленко Ольга Юрьевна, Гололобова Наталья Валерьевна.
7	Отъезд участников.	11:30	

*С. Пречистинка
18 мая 2023 г.*