



## *Осінь – час пирогів!*

*З незапам'ятних часів пироги символізували тепло і домашній затишок.*

*Першу подобу сучасних пирогів почали готувати стародавні єгиптяни. У тісто з вівса або пшениці вони клали начинку з фруктів і меду і надавали йому форму пирога.*

*Зараз пироги можна зустріти у всіх кухнях світу, а пекарі можуть годинами розповідати захоплюючі історії, пов'язані з національною випічкою.*

*А який пиріг до душі Вам?*



# Пиріг з яблуками, грушами і горіхами

## Складові:

- 3 солодких яблука
- 3 стиглі і тверді груші
- 2 яйця
- 125 мл молока
- 4-5 ст. л. ванільного цукру
- 2 ст. л. оливкового масла
- 150 г борошна
- 1 пакетик розпушувача
- 1 жменя очищених горіхів
- 1 ст. л. цукру

## Спосіб приготування:

1. Розігріти духовку до 200 С.
2. Зрізати шкірку з яблук, видалити серцевину і нарізати тонкими скибочками. Зробити те ж саме з грушами.
3. Злегка підсушити в духовці горіхи і порубати їх ножем.
4. Приготувати тісто: збити яйця з ванільним цукром і сіллю, влити молоко і масло. Додати просіяне з розпушувачем борошно і розмішати. Тісто не повинно бути занадто рідким, приблизно як сметана.
5. Взяти форму для запікання, змастити маслом і посипати борошном. Налити на дно трохи тіста і викласти половину скибочок фруктів. Полити половиною тіста, що залишилося і викласти ще один шар фруктів. Покрити їх залишками тіста, потім посипати нарубаними горіхами, змішаними з ложкою цукру.
6. Випікати приблизно 30-40 хвилин, поки пиріг не стане золотистим. Охолодити в формі.



# Грибний пиріг з помідорами і маслинами

## Складові:

- дріжджове листкове тісто 500 г
- помідори 2-3 шт
- печериці 400 г
- пармезан 100 г
- цибуля 1 шт
- маслини без кісточок 1 банка
- зелень за смаком
- 1 яйце для змащування
- сіль, перець за смаком

## Спосіб приготування:

1. На рослинному або оливковому маслі обсмажити гриби з цибулею. Посолити, поперчити.
2. Помідори і зелень нарізати, а також натерти на тертці сир.
3. Тісто розкатати, укласти в форму і змастити збитим яйцем.
4. На тісто викласти рівномірним шаром обсмажені гриби з цибулею, потім помідори і зелень. Помідори трохи посолити. Зверху викласти маслини.
5. Випікати в розігрітій духовці при 180 градусах 35-40 хвилин.
6. Притрусити зверху пармезаном і подавати до столу.



# Гарбузовий пиріг з яблуками

## Складові:

- 0,5 кг стиглого гарбуза
- 2-3 стиглих яблук
- 2 ч.л. розпушувача
- 1 яйце
- 3 ст.л. цукру
- 50 мл молока
- 2,5-3 ст. борошна
- кориця, коріандр та ін. спеції за смаком

## Спосіб приготування:

1. Миємо та очищаємо від шкірки гарбуз, нарізаємо на шматочки і пюріруємо в блендері.
2. До гарбузового пюре додаємо молоко, цукор і вбиваємо яйце. Ретельно перемішуємо.
3. Змішавши борошно з розпушувачем, ваніліном та іншими спеціями за смаком, поступово додаємо її до гарбузової маси, вимішуючи тісто середньої консистенції, так ви отримаєте ніжний і смачний пиріг.
4. Дно форми для випічки вистеляємо пергаментом, змащуємо маслом і виливаємо на неї тісто.
5. Зверху насипаємо нарізані шматочками яблука, їх слід трохи втиснути вглиб сирого тіста.
6. У розпеченій духовці пиріг приготується за 45 хвилин. Готовність перевіряється стандартним способом - за допомогою зубочистки.





# Пиріг з лососем і шпинатом

## Складові:

- листкове тісто – 400 г
- лук ріпчастий – 1 шт
- лосось – 500 г
- печериці – 150 г
- шпинат – 1- 2 пучка
- вершки (15-20%) – 100 мл
- мука – 1 ч.л
- вершкове масло – 30 г
- рослинна олія – 1-2 ст.л
- яйце – 1 шт

## Спосіб приготування:

1. Лук, гриби і шпинат ретельно промийте водою і наріжте. Обсмажте цибулю і гриби, в кінці додайте шпинат і тушкуйте ще 1-2 хв. Влийте вершки і 1 ч.л. муки.
2. Наріжте лосось довгими брусочками, приправте сіллю і перцем і розділіть на 2 рівні частини.
3. Листкове тісто розділіть на 2 нерівні частини (приблизно на 1/3 і 2/3). Більшу частину тіста розкатайте так, щоб їм можна було вистелити дно і боки форми для випічки.
4. Одну половину риби викладіть на дно форми. Поверх рибного шару викладіть начинку з грибів і шпинату.
5. Накрийте другою частиною розкатане тісто, збийте яйце і змастіть тісто. Випікайте пиріг при 180 С 30 хв.