

+ Работа студентки
фарм912д
Багдасарян Мариета

«Вкусная Россия»

Осетинский пирог



История происхождения осетинского пирога

История осетинских пирогов начинается со времён начала татаро-монгольского шествия – оно было в XII -XIV веках – аланы, коренные племена, согнаны с собственных территорий в Северной Осетии. Горные места, где они позже осели, не были плодородными и богатыми на урожаи. С едой было достаточно сложно, приходилось искать способы готовить вкусно, полезно и не затратно. Тогда начали изготавливать этот удивительный шедевр выпечки, состав первоначально состоял из овощей, овса, зерновых продуктов и прочих, что тогда могли добыть в горной местности. Это сейчас приготовление подобных блюд доступно любому, это был довольно кропотливый труд, тратилось довольно много сил и времени.

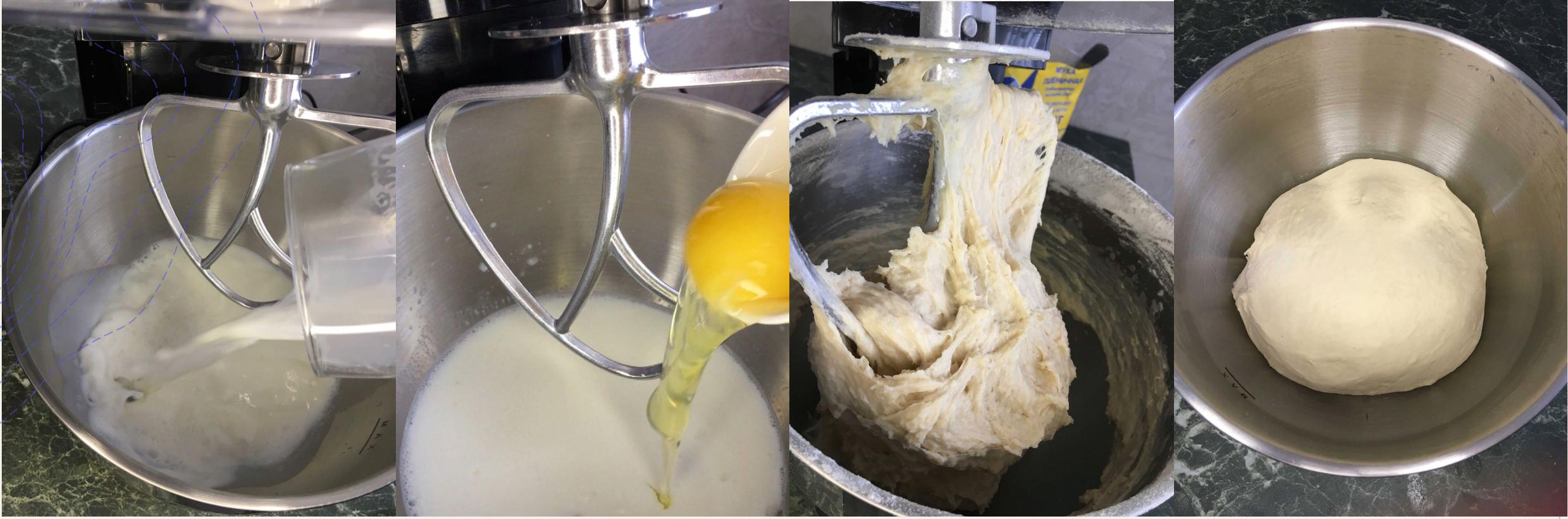
Интересные факты

1. Процесс создания блюда перед праздником превращался в настоящий торжественный ритуал. Женщины месили тесто в полном молчании и были всецело поглощены этим делом. Волосы хозяйки должны быть полностью спрятаны под платок.
2. Символизм осетинского пирога всегда играл особую роль в культуре осетинского народа. Это блюдо выпекается в двух формах. Круг олицетворяет собой землю, а треугольник – ее плодородие. Символизм связан и с тремя пирогами, которые особым образом выкладываются на стол во время праздничного застолья. Верхний - олицетворяет собой Бога, средний – Солнце, а нижний – Землю.
3. Мало кто знает, что на траурной церемонии используется всего два пирога вместо трех. В этой конструкции отсутствует средний, символизирующий Солнце, поскольку оно больше не будет светить над покинувшим этот мир человеком. Использование только двух пирогов вместо трех олицетворяет собой также нарушение баланса этого мира, которое произошло вследствие смерти человека.
4. Расположение пирогов на праздничном столе также не случайно. По случаю религиозных, национальных или семейных праздников выпечка располагается, как правило, в западной части стола, где сидят представители старшего поколения. Перед тем, как будут прочитаны традиционные молитвы, выпечку необходимо немного раздвинуть, чтобы сверху ее было хорошо видно. Это связано с демонстрацией уважения осетинским народом Бога.

Ингредиенты

- ✓ Молоко-250мл
- ✓ Яйцо -1шт.
- ✓ Соль-1ч.ложка
- ✓ Сахар-1ч.ложка
- ✓ Масло сливочное-50г
- ✓ Дрожжи-25г
- ✓ Сыр(российский)-50г
- ✓ Сыр осетинский или брынза-100г
- ✓ Творог-50г





Шаг 1 Приготовление теста

- + В подогретое молоко добавить дрожжи, сахар, соль, масло и яйцо. После, в эту смесь просеять муку и замесить тесто. Тесто должно получиться не очень твердое. Нужно дать тесту отдохнуть 40 минут, оно должно увеличиться в 2 раза.

Шаг 2

Начинка

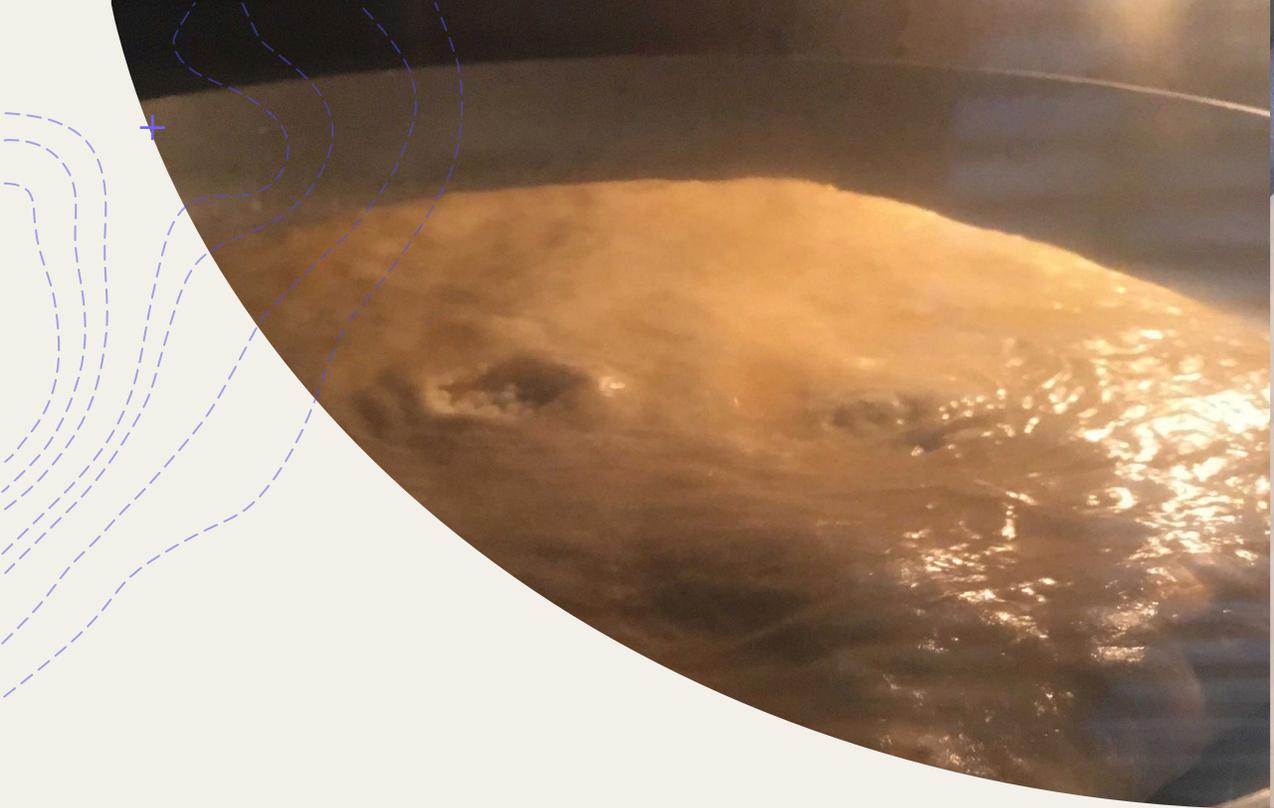
Для начинки натереть два вида сыра и добавить творог. Из этой смеси сделать шар.



Шаг 3

- + Размять тесто в виде лепешки и положить посередине начинку. Соединить концы лепешки в середине. Придавливая руками придать лепешке круглую форму.





Шаг 4

Смазать пирог желтком и
отправить в разогретую на
200 градусов духовку на
20-25 минут.

Шаг 5

Наслаждаемся изысканным вкусом .

Приятного всем аппетита!

