

Мастерюшка



# МИРОВЫЕ ПИРОГИ

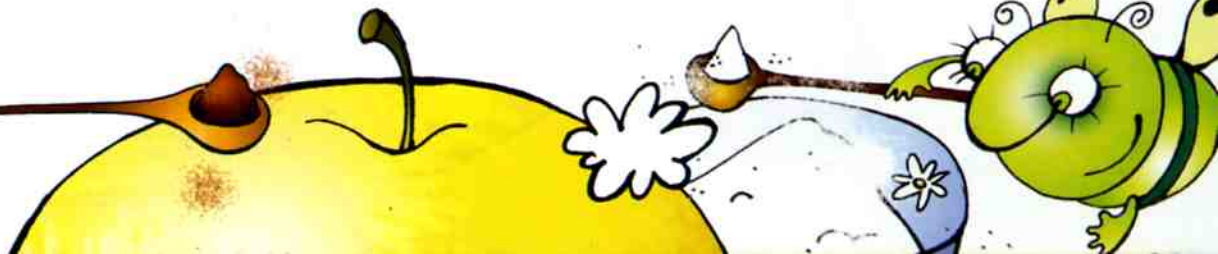
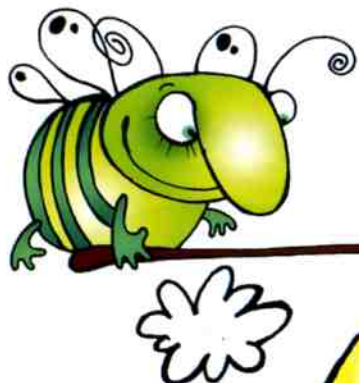
Яблочная книжка



## Что можно приготовить из яблок?

Конечно, яблоки очень вкусно есть и так, но из них можно сделать очень-очень много разных вкусов. Из яблок выжимают сок, который можно выпить сразу или приготовить из него вкусный яблочный сидр; из яблок варят компоты и кисели, варенье, джемы, повидло и мармелад. Из яблок можно приготовить желе и цукаты, мусс и пастилу. А все блюда, в которые добавляют яблоки, перечислить просто невозможно.

Но чаще всего с яблоками пекут пироги. Рецептов разных яблочных пирогов очень много — больше ста. Сразу научиться готовить пироги по всем рецептам очень сложно. Сначала мы расскажем вам о двух видах теста и о том, как их приготовить. В первую очередь вы прочитаете рецепты, в которых используется первый вид теста, а затем рецепты пирогов из второго вида теста. Но яблочных пирогов можно приготовить гораздо больше, ведь яблоки могут быть и на тесте, и внутри — в тесте, и даже под тестом. Ещё в них можно добавить корицу, сметану, изюм, орехи или лимон, а иногда и всё сразу вместе.





Научившись делать яблочные пироги по традиционным рецептам, вы сможете придумать свой собственный рецепт и добавить в яблоки то, что вам нравится.


Национальный яблочный пирог (а очень часто и не один) есть почти в каждой стране. Прочитав эту книжку, вы одновременно совершите небольшое путешествие и узнаете, какие яблочные пироги в каких странах готовят.

Чтобы справиться со всеми заданиями в книге, вам нужно научиться осторожно и аккуратно чистить и нарезать яблоки. Вот как можно готовить яблоки для пирога:

- оставить целыми, только вырезать, не повредив донышка, сердцевину с косточками;
- очистить и разрезать на половинки;
- разрезать на тонкие ломтики;
- нарезать на кусочки.

Чтобы пирог получился не только вкусным, но и красивым, яблоки на противне нужно красиво уложить. Обычно ломтики яблок укладывают на пироге по кругу, розочкой или рядами. Но вы можете придумать и свои варианты.

Важно только, чтобы пирог оказался вкусным.

**Внимание!** Чем больше символов-колпаков , тем сложнее рецепт.

**Родина Наталья,**  
психолог, путешественник





## Тесто №1

Для приготовления теста  
вам потребуется:

200 г масла или маргарина для выпечки

200 г сахара (1 чайный стакан)

2 яйца

200 г муки (1,5 чайных стакана)

1 чайная ложка разрыхлителя

(можно заменить его содой,  
погашенной уксусом).

В тесто можно добавлять  
лимонную цедру или ванилин.

**1.** Масло (или маргарин) оставьте при комнатной температуре на час, чтобы стало мягким.

**2.** В большой миске мягкое масло (или маргарин) тщательно перемешайте с сахаром и очень хорошо разотрите.





**3.** Добавьте по очереди 2 яйца, хорошо взбивая.



**4.** Перемешайте муку и разрыхлитель в отдельной посуде.



**5.** В тесто добавьте муку и перемешайте ложкой.





- 1.** Просейте  
в миску муку,  
добавьте соль  
и сахар.

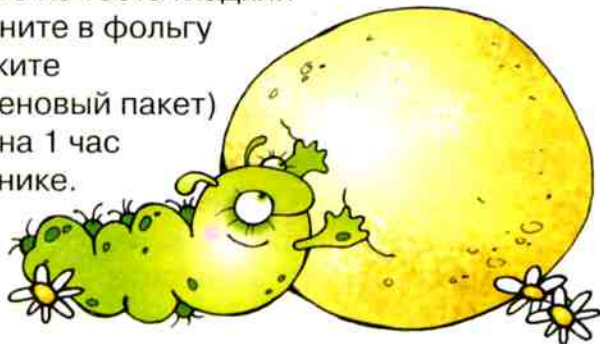
- 2.** Нарезьте холодное  
масло (или маргарин)  
на маленькие кусочки.



- 3.** Смешайте масло с мукой и тщательно перетрите кончиками пальцев до образования крошек.



- 5.** Сделайте из теста гладкий шар, заверните в фольгу (или положите в полиэтиленовый пакет) и оставьте на 1 час в холодильнике.



- 4.** Добавьте холодную воду и быстро замесите тесто. Месите тесто до тех пор, пока оно не будет хорошо отставать от рук.

- 6.** Раскатайте тесто очень тонко скалкой или стеклянной бутылкой на столе, посыпанном мукой. Смажьте маслом противень. Положите тесто на противень. Равномерно в нескольких местах наколите тесто вилкой.

Выпекайте в горячей духовке, нагретой до 200°C, пока тесто не станет красивого золотистого цвета.





## **Рецепт ВЕНГЕРСКИЙ**

### **Тесто по рецепту №1**

(в тесто добавить  
натёртую цедру 1 лимона)

**4 кислых яблока**

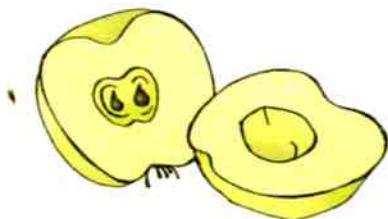
**3/4 децилитра**

(т.е. 100-граммового стакана)

**жидкого мёда**

**1 столовая ложка**

**лимонного сока**



**1.** Яблоки очистите,  
разрежьте на половинки.



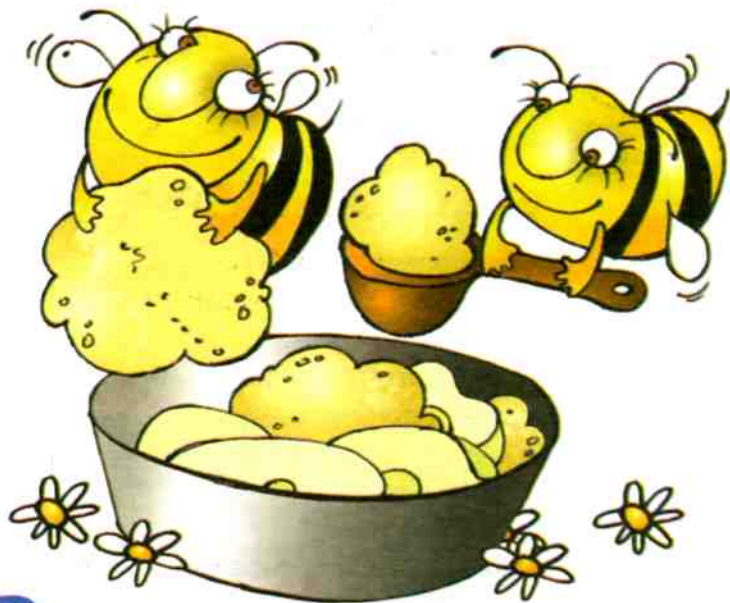
**Поручение для мамы или бабушки:** удалите аккуратно, не прорезав яблока, сердцевину с косточками. Положите в миску, добавьте мёд и лимонный сок, перемешайте.



# Венгерский яблочный пирог

2.

Поместите на дно формы для выпечки хорошо промасленный пергамент, уложите яблоки выпуклой стороной вниз, вылейте остатки мёда и лимонного сока, затем выложите в форму тесто.



3.

Выпекайте при 175°C 45 минут. Когда пирог остынет, его нужно перевернуть на блюдо и осторожно снять пергамент.



## **Рецепт французский**

### **Тесто по рецепту №2**

(но надо взять на 50 г больше масла,  
сахара и муки,  
вместо 2 яиц положить 4  
и добавить ещё одну  
чайную ложку разрыхлителя)

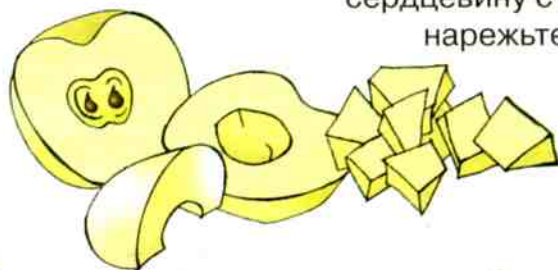
### **Начинка:**

**3 яблока**

**1 пакетик ванильного сахара**

**1 столовая ложка  
сахарной пудры**

- 1.** Яблоки очистите, удалите сердцевину с косточками, нарежьте на кусочки.



- 2.** Положите яблоки в тесто и перемешайте.

# Французский яблочный пирог из Бретани



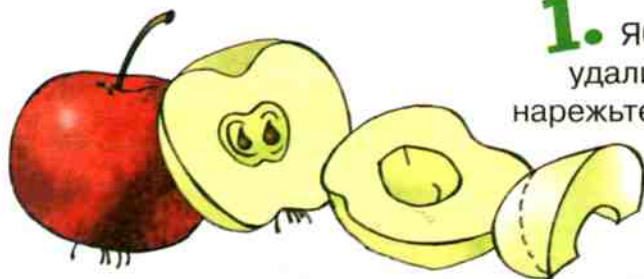
- 3.** Выложите тесто в форму  
диаметром 24 см.

- 4.** Выпекайте  
в предварительно  
разогретой  
до 180°C  
духовке около  
30 минут.



- 5.** Достаньте готовый пирог из духовки  
и посыпьте сахарной пудрой.





**1.** Яблоки очистите,  
удалите сердцевину,  
нарежьте на восьмушки.



**2.** Форму смажьте маслом, посыпьте мукой.

# ФИНСКИЙ яблочный пирог

- 3.** Выложите тесто в форму, уложите сверху яблоки, слегка придавите. Сверху посыпьте яблоки корицей.



- 4.** Выпекайте в разогретой духовке при 175-200°C 35 минут на среднем противне духовки.



## Рецепт НОРМАНДСКИЙ

Тесто по рецепту 2  
6 сладких яблок  
6 столовых ложек сметаны  
3 желтка  
3 столовые ложки сахара  
1 щепотка соли  
2 щепотки корицы  
цедра 1 лимона



**1.** Яблоки очистите, удалите сердцевину с косточками, разрежьте на толстые ломтики.

**2.** Раскатайте тесто скалкой.



**3.** Положите в смазанную маслом форму, наколите в нескольких местах вилкой. Уложите ломтиками яблоки в форме «розы».





# Яблочный пирог из Нормандии

**4.** Перемешайте желтки, сахар, корицу, соль, цедру и сметану, взбейте венчиком, вылейте на яблоки.



**5.**

Выпекайте 35 минут при 200°C.

**Поручение для мамы или бабушки:** за несколько минут до конца выпекания положите на яблоки несколько кусочков масла и посыпьте сахаром, чтобы получилась лёгкая глазурь.



## **Рецепт АНГЛИЙСКИЙ**

Тесто по рецепту 2

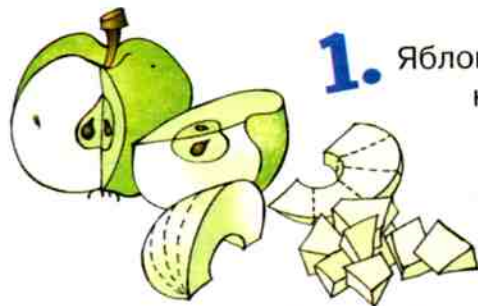
750 г яблок

1 лимон

1 чайная ложка корицы

3 столовые ложки  
сахара

1 столовая ложка  
крахмала



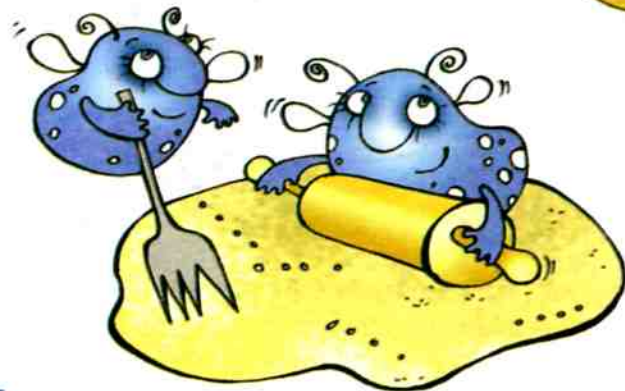
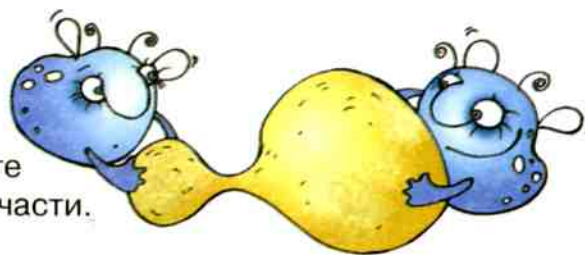
**1.** Яблоки очистите, нарежьте на маленькие кусочки.



**2.** Лимон вымойте тёплой водой, обсушите. Срежьте цедру, выжмите сок, добавьте сок и цедру в яблоки вместе с корицей, сахаром и крахмалом.

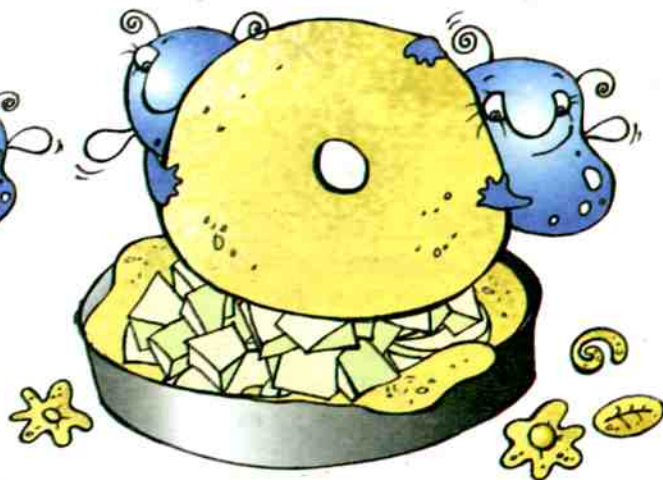
# АНГЛИЙСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПАЙ

- 3.** Духовку разогрейте до 200°C, тесто разделите на 2 неравные части.



- 4.** Большую часть раскатайте, положите в форму, наколите вилкой. Края смажьте холодной водой.

- 5.** Выложите начинку, сделайте из второй части теста крышку с отверстием в середине, соедините края, остатками теста украсьте пирог.



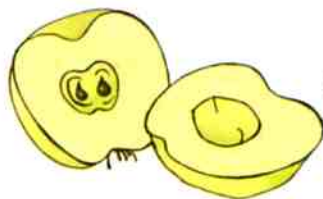
- 6.** Выпекайте 45 минут (до тех пор, пока тесто не станет красивого золотистого цвета).





## **Рецепт «ОТ МАДЕМУАЗЕЛЬ ТАТЕН»**

Тесто по рецепту 2  
1,5 кг (7 крупных) яблок  
сорта «гольден»  
125 г масла  
125 г сахара  
1 пакетик  
ванильного сахара  
1/2 чайной ложки корицы  
1 лимон



**1.** Очистите яблоки, разрежьте на половинки по вертикали, удалите сердцевину.

**2.**

Зажгите духовку.



**3.**

**Поручение для мамы или бабушки:** в круглой форме на сильном огне растопите масло с сахаром. Когда сахар начнёт светлеть, снимите форму с огня, уложите плотно половинки яблок выпуклой стороной вниз, посыпьте ванильным сахаром, корицей и цедрой лимона. Поставьте форму на слабый огонь на полчаса.

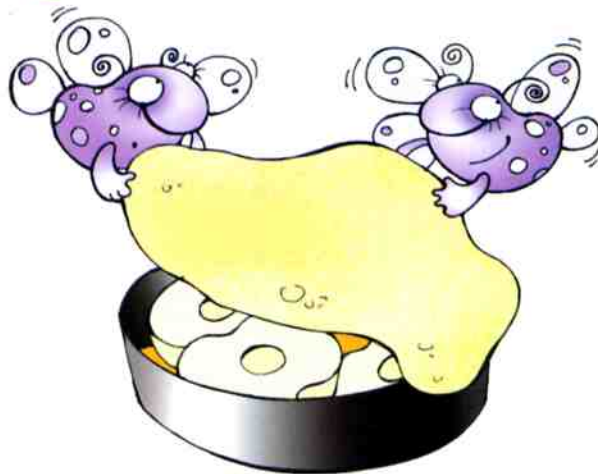
# Французский яблочный пирог «Мадмуазель Татен»

- 4.** В это время на столе, посыпанном мукой, раскатайте тесто 0,5 см толщиной.



**6.**

Поставьте форму в горячую духовку, выпекайте 25 минут. Выньте пирог, остудите немного и переверните на блюдо. Готовое блюдо можно подавать как в тёплом, так и в холодном виде.



- 5.** Снимите форму с огня, дайте немного остыть и накройте яблоки тестом, вылепив стенки.

Если вам понравились яблочные рецепты, не забывайте подписной индекс журнала «Мастерилка» — 34281 по каталогу «Подписка-2003» (зелёного цвета).

## «МАСТЕРИЛКА»

Забавные игрушки, поделки из бумаги и пластилина, природного материала, коробок, проволоки и верёвочек — всё это ребёнок сделает своими руками и будет играть, дарить, создавать уют в доме. Давая первые трудовые навыки, журнал развивает фантазию и творческое мышление, трудолюбие, терпение и усидчивость.

Подписка по объединённому каталогу «Подписка-2003» (зелёного цвета)

34281

## «КАРАПУЗ»

Мальчикам и девочкам 5-7 лет. Наш основной журнал для подготовки к школе (домашний лицей). Каждый выпуск посвящён конкретной теме — обучению чтению и счёту, подготовке руки к письму, развитию внимания, памяти, мышления, речи. Авторы — учёные Российской Академии образования дают конкретные советы родителям.

Подписка по объединённому каталогу «Подписка-2003» (зелёного цвета)

34227

### «МАСТЕРИЛКА» 06.03.

ПОДП. ИНДЕКС — 34281 ПО ОБЪЕДИНЁННОМУ КАТАЛОГУ  
«ПОДПИСКА-2003» (ЗЕЛЁНОГО ЦВЕТА)

Учебно-методическое пособие

Для чтения родителями детям

Родина Наталья Михайловна

### МИРОВЫЕ ПИРОГИ

Иллюстрации, вёрстка и обложка А.В. Жиренкина

Гл. редактор С.Н. Савушкин

Вып. редактор И.А. Лыкова

Лит. редактор О.С. Головачева

Тех. редактор Л.Н. Никитина

Подписано в печать 31.03.03. Формат 60Х90/16. Бумага офсетная №1.

Гарнитура Прагматика. Печать офсетная. Усл. п. л. 1,0.

Тираж 15000 экз. Зак. № 860.

Санитарно-эпидемиологическое заключение

№ 77. 99. 02. 953. Д. 006052. 10. 01. от 18. 10. 01

Свидетельство о регистрации № 014470 от 14.02.96.

ФГУП Фабрика офсетной печати №2 Министерства РФ по делам печати,  
телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.  
141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

Телефоны отдела реализации ИД «Карпуз»: (095) 918-2810, 918-3451

Подписаться на журналы  
можно с любого месяца  
в любом почтовом  
отделении

ISBN 5-8403-0652-5



© ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КАРАПУЗ»

WWW.KARAPUZ.COM