



ПОЗВАЛИ ГОСТЕЙ? НАУЧИТЕ ИХ ПИРОГИ ПЕЧЬ!



Все и многое случилось и происходило в нашей редакции, как-никак газете 83-й год идет, но пироги с яблоками и вишней у нас народ учился печь впервые! Довольны остались и учителя, и ученики

САДОВОДЫ И ОГОРОДНИКИ ПОЛТАВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОМСКОЙ ОБЛАСТИ СОБРАЛИСЬ В ПРЕСС-КЛУБЕ ГАЗЕТЫ «ЗАРЯ» ПОДВЕСТИ ИТОГИ МИНУВШЕГО СЕЗОНА. УЖЕ ТРЕТИЙ ГОД МЫ ДЕЛАЕМ ЭТО ПЕРЕД ПОКРОВОМ И ГОРДИМСЯ НОВОЙ ТРАДИЦИЕЙ ГАЗЕТЫ.

А началась встреча мастер-классом студентов агротехнологического техникума, с которым нашу газету связывает большая дружба.

Ребята и преподаватель показали, как правильно испечь пирог с ягодами и фруктами, проделав все на наших глазах. Даже опытные хозяйки открыли для себя много нового.

В прошлом году мастер-класс на таком же празднике в редакции студенты техникума давали по карвингу — художественной резке овощей и фруктов, — и тоже было очень интересно.

Нынче, пока пироги пеклись, мы успели обсудить особенности нынешнего огородно-садового сезона, как вырастить и сохранить уро-

**ВАЛЕНТИНА МОРОЗ,
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ГАЗЕТЫ
«ЗАРЯ», Р.П. ПОЛТАВКА,
ОМСКАЯ ОБЛАСТЬ**

жай, а затем провели конкурс газеты на лучшую заготовку овощей и фруктов на зиму с дегустацией на месте. Призы газеты вручили всем участникам. Советы бывалых, как богатый урожай получить, уже опубликовали, они будут полезны всем нашим читателям.

Очень признательна администрации Полтавского муниципаль-



ного района (соучредителю газеты) за поддержку идеи редакции нашей газеты чувствовать тех, кто обеспечивает продовольственную безопасность своих семей, уважительно относится к земле. Это придает нашему празднику солидности. Садоводы и огородники района — такие же великие труженики, как и те, кто убирает урожай в поле, и в редакции «Зари» мы собираемся в первую очередь для того, чтобы сказать им спасибо за это.

Должна заметить, что начиная с весны «Заря» регулярно рассказывает об этих людях на своих страницах, об их опыте работы на приусадебных участках и дачах. Эти материалы всегда востребованы в сельском районе и полезны читателям.

Постоянный представитель районной власти на заседаниях нашего пресс-клуба, первый заместитель главы района Валерия Никитина вручила нынче почетную грамоту лучшей огороднице сезона Светлане Конюховой из Полтавки за образцовое ведение приусадебного хозяйства, рачительное отношение к земельному участку и сохранение лучших традиций землепользования в Полтавском районе. Об этом ходатайствовала редакция «Зари». А заместитель главы района, начальник управления сельского хозяйства Олег Колесников рассказал, как район завершает уборку урожая в поле.

Аромат пирогов Анжелы Максимерко и Александра Арцера до

сих пор витает в пресс-клубе. Ребята — второкурники, но уже заправские пекари! А научила их этому мастер производственного обучения Елена Королек.

РЕЦЕПТ ПИРОГА

Итак, если у вас есть желание и свежие или замороженные ягоды, а может быть яблоки, вы можете порадовать себя и гостей ароматным пирогом. Понадобится для теста:

муки — 3 стакана, дрожжей свежих прессованных — 0,25 пачки, соли — 0,5 чайной ложки, сахара — 2/3 стакана, маргарина или сливочного масла — полпачки, молока или воды — 1,75 стакана.

Сколько взять ягод или фруктов для начинки — сообразите по ходу дела.

Тесто готовим безопасным способом. Нагреваем молоко или воду до 25–30 градусов (не перегреть! иначе погибнут дрожжи), в жидкости растворяем дрожжи, сахар и соль. Добавляем растопленный маргарин или масло и просеянную муку. Вымешиваем тесто, накрываем пищевой пленкой и оставляем в покое, желательно в теплом месте. Через 30–40 минут ваше тесто поднимется, помесите 2–3 минуты и пусть еще минут 15–20 подходит второй раз.

Готовое тесто раскатываем на рабочей поверхности. Главное — не добавляйте муки, даже если тесто будет липнуть к рукам, — можно смазать поверхность, на которой будете работать, растительным маслом. Пирог формируем так: из большей части вашего тес-

та делаем основу, раскатываем лепешку слоем в 7–10 миллиметров и в нескольких местах накалываем вилок, чтобы вышел кислород и тесто было однородной консистенции. Затем делаем бортик пирога, чтобы начинка не рассыпалась, поскольку пирог открытый. Можно бортик сделать из валика теста, а можно следующим образом: раскатываем длинный кусочек теста в тонкий пласт, смазываем сливочным маслом, скручиваем рулетиком и разрезаем вдоль по центру, получится два жгута.

Переплетаем их и укладываем по краю основы пирога. Сверху посыпьте сахаром и корицей. Затем в основу укладываем начинку. Если это яблоки, режем тонкими ломтиками и также посыпаем сахаром. Если у вас ягоды, можно присыпать их крахмалом, чтобы не растекались, а затем сахаром. А можно обойтись и без крахмала, потому что он дает свой привкус, если ягоды плотные и в них не много сока.

Кстати, замороженные ягоды необходимо разморозить при комнатной температуре, пока будете заниматься тестом. Сформировали пирог — дайте ему минут 30 постоять, это придаст пышности, и затем отправляйте в духовку на 20 минут при температуре 180–220 градусов.

Пирог требует хлопот, но когда поплывут по квартире его ароматы, вы поймете, что все было не зря. Вкус божественный, так что восхищение гостей гарантировано.

&