**Рецепты пирогов от *Pasta mamma***

Ох, уж эти пироги – угроза любой фигуре! Но их любят все - от мала до велика. На подсознательном уровне домашний уют и семейное тепло у нас ассоциируется именно с запахом свежей выпечки. Простые рецепты пирога на все случаи жизни есть в арсенале любой хозяйки. Со временем они становятся семейной традицией и превращаются в рецепты фамильных пирогов, которые бережно хранят, передавая из поколения в поколение. Красивый, румяный, благоухающий пирог может стать украшением праздничного стола, а благодаря простоте исполнения - повседневным блюдом.

Пироги – это отдельная тема в кулинарии. Из-за своей универсальности пироги есть практически в кухне каждого народа. Удивляет неимоверное количество рецептов и разнообразие вариантов приготовления: сколько стран, сколько и видов пирогов. Франция знаменита открытыми пирогами киш, национальный символ Америки – тыквенный и яблочный пирог, в Италии пекут пасхальный рисовый пирог, для Восточной Азии традиционен плоский пирог мартабак, а у народов Кавказа очень популярны чапильги.

Особенно знаменита рецептами пирогов русская кухня: само слово «пирог» произошло от слова «пир», которыми так славилась Древняя Русь. Да и позже не было праздника, когда к столу не подавались пироги. До сих пор существует традиция печь свадебный каравай – символ семейного благополучия молодоженов. Кулебяки, расстегаи, курники, пироги с кашами, пироги со сладкой начинкой – это неполный перечень пирогов, которые прославили русскую кухню.

Если первоначально при выпекании пирогов использовалась только ржаная мука, то со временем ее вытеснила пшеничная. Современная кулинария бережно относится к традиционным рецептам и, в тоже время, лояльно - к новаторским миксам. Поэтому сегодня для приготовления пирогов используют гречневую, рисовую, кукурузную муку.

Тесто для пирогов бывает дрожжевым (опарным или безопарным), слоеным, песочным, а пироги - слоеные, открытые и закрытые. Испечь пироги в духовке можно с любой начинкой - мясной, грибной, овощной, ягодной, фруктовой, а также из рыбы и творога. Большинство продуктов из вашего холодильника могут стать вкусной начинкой для пирога.

* **Пироги со сладкой начинкой**

Сладкие пироги – любимое лакомство многих. Какое воскресное чаепитие обойдется без пахнущего ванилью пирога, только что вынутого из духовки! Любые ягоды, фрукты, мед, джем, варенье можно использовать для начинки, а тесто можно взять любое.

Наверное, самый популярный рецепт у многих хозяек – яблочный пирог. От традиционной шарлотки, названной в честь Шарлотты, жены английского короля Георга, до знаменитого цветаевского яблочного пирога – диапазон рецептов пирогов с яблоками огромен. Представляя на нашем сайте пироги и их рецепты с фото, мы поможем вам осуществить вашу мечту – испечь идеальный пирог!

* **Пироги с мясом и овощами**

Как отдельное сытное блюдо к завтраку или к обеду могут выступить несладкие пироги. Классические варианты – это пастушьи пироги с мясной начинкой, картофелем, капустой и луком. Пироги с мясом могут выпекаться как с дрожжевого, так и с песочного и слоеного теста. Единственное отличие от сладких пирогов – тесто для несладких пирогов замешивают круче, а начинку подготавливают заранее, т.е. выпекают, жарят, варят до готовности. Для аромата в такие пироги часто добавляют пряные травы, как например, в осетинские пироги с мясом.

Какой бы вид пирога вы не захотели испечь – со сладкой начинкой, мясной или овощной, *Pasta mamma* поможет вам в этом, а подспорьем вам будут пироги с пошаговыми рецептами, представленные на нашем сайте.