

Филиал МБДОУ – детского сада «Детство» детский
сад № 135

Проект
«НЕ КРАСНА ИЗБА УГЛАМИ, А КРАСНА
ПИРОГАМИ:
УРАЛЬСКИЕ ПОСИКУНЧИКИ»



Автор идеи проекта:

воспитатель

Бабакова Наталия Александровна

Название проекта:

«Не красна изба углами, а пирогами:

Уральские посикунчики».

Исполнители кулинарного изделия:

Зайцева Светлана Валерьевна, Филонова Юлия

Петровна, Костромина Лилия Фанильевна,

Степанова Наталья Викторовна, Зайцев Дмитрий,

Бегаголин Данила, Костромина Екатерина,

Степанова Елизавета.

Говорят в Екатеринбурге
Рано солнышко встает
Потому, что на Урале
Беспокойный люд живет

Здесь работают с размахом
Ходят руки ходуном
Приезжайте жить научим
по-уральски, с огоньком

Приглашаем, приглашаем
с уговором наперед
Что лентяям на Урале
От ворот да поворот

Частушки

С самоваром Вас встречаем,
Посикунчики на стол,
Мы за чаем не скучаем,
Говорим о том, о сём,

А еще мы их с грибами
И сметаной кушаем.
Очень сочные они
С квашеной капустою.

Посикунчики у нас
С разною начинкою:
С мясом, рыбой и яйцом
С луком, перцем с чесночком

Посикунчики бывают
Сладкие, румяные
С клюквой, тыквой, с голубикой
И с малиной и с черникой

Аккуратно их кусай
Соком не облейся
Посикунчики текут -
Здорово не смейся!

Посикунчики – малышки
Просто чудо - хороши,
Уплетай за обе щеки
Угощаем от души.

С посикунчиками чай
Выпивай скорее.
С медом, с мятой, и хмелем
Наливай полнее!

Мы о вкусных пирожках
Спели вам частушки.
Ах, спасибо, что пришли,
Кушать посикунчики!

Посикунчики (посекунчики) это старинное блюдо уральской кухни, преимущественно Пермского края и северо-запада Свердловской области.

Не исключено, что от слов (сечь, посечь), т.к. мясо для начинки очень мелко рубили (секли). Но какова бы ни была история происхождения названия, она малоизвестна. Зато рецепт сохранился до наших дней.



Рецепт:

- **Начинка**
400 гр. мясного фарша
1 измельченная луковица
100 мл молока
соль, черный молотый перец и другие специи по вкусу
- Начинка должна получиться однородной, сочной.
- **Тесто:**
100 мл. воды
2 яйца
3 ст.ложки жирной сметаны
мука грамм 400-500
соль по вкусу
- Вымесить долго и тщательно гладкое, эластичное тесто, консистенцией почти как для пельменей.

Способ приготовления:



- Смешать сметану, яйца, соль по вкусу и воду (около 100 мл, но можно подбавлять в процессе).



- Добавить муку и замесить. Тесто должно получиться по консистенции похоже на тесто для пельменей.
- Фарш посолить, поперчить, добавить нарезанный лук и воду. Начинка должна получиться жидковатой, тогда пирожки будут более сочные и писаться еще сильнее.



Тесто раскатать в колбаску и нарезать на пяточки.



- Пятачок раскатать в лепешку скалкой, не очень тонко, иначе при жарке пирожок описается раньше времени. Выложить на лепешку начинку.



- Пирожок плотно защипнуть. Можно воспользоваться краем блюдца — прокатать краешек.

- Краешек защипнуть в виде гребешка. Так делают все уральские бабушки — это обязательно!

- Вот они красавчики.



- Жарить в горячем растительном масле на среднем огне с двух сторон. Осторожно: если пирожок описается, то масло будет сильно брызгаться!



Приятного аппетита!!!

