

Районная библиотека ждет Вас:

ежедневно с 10.00 до 18.00

Выходной: понедельник

Телефон:

5-98-42

Электронная почта:

ishim_crb@mail.ru

**Всегда рады встрече
с Вами!**



Муниципальное автономное учреждение культуры
«Центр культуры и досуга Ишимского района»
Районная библиотека

**Яблочный
денёк**



с.Стрехнино
2024

Районная библиотека ждет Вас:

ежедневно с 10.00 до 18.00

Выходной: понедельник

Телефон:

5-98-42

Электронная почта:

ishim_crb@mail.ru

**Всегда рады встрече
с Вами!**



Муниципальное автономное учреждение культуры
«Центр культуры и досуга Ишимского района»
Районная библиотека

**Яблочный
денёк**



с.Стрехнино
2024

Пирог «Солнечная поляна»

10 маленьких яблок или 5-6 средних
2 яйца
1 стакан сахара
2 столовые ложки сметаны или майонеза
1-2 стакана муки
1 ч. ложка соды, гашеной уксусом
1 ст. ложка сахарной пудры
1 ст. ложка молотой корицы
Растительное масло

Готовим:

1. Яйца взбить в пену. Добавить соду и продолжать взбивать, всыпая понемногу сахар.
2. Добавьте сметану, перемешайте. Потом замешивайте небольшими порциями муку. Тесто должно быть, как густая сметана.



Готовим:

1. Для теста сливочное масло растопите и дайте остыть.
2. В миске соедините сметану и масло, перемешайте до однородной массы. Постепенно всыпьте просеянную муку с разрыхлителем и замешайте мягкое тесто. Руками аккуратно распределите его по дну и стенкам формы.
3. Для начинки яблоки нарежьте тонкими дольками. Выложите их в форму.
4. Для заливки смешайте сметану, сахар, ванильный сахар и яйцо, разотрите до однородной массы. Добавьте муку и еще раз перемешайте. Залейте яблоки и слегка встряхните форму, чтобы заливка равномерно распределилась. Выпекайте пирог в нагретой до 180°C духовке примерно 50 мин.



Пирог «Солнечная поляна»

10 маленьких яблок или 5-6 средних
2 яйца
1 стакан сахара
2 столовые ложки сметаны или майонеза
1-2 стакана муки
1 ч. ложка соды, гашеной уксусом
1 ст. ложка сахарной пудры
1 ст. ложка молотой корицы
Растительное масло

Готовим:

1. Яйца взбить в пену. Добавить соду и продолжать взбивать, всыпая понемногу сахар.
2. Добавьте сметану, перемешайте. Потом замешивайте небольшими порциями муку. Тесто должно быть, как густая сметана.



Готовим:

1. Для теста сливочное масло растопите и дайте остыть.
2. В миске соедините сметану и масло, перемешайте до однородной массы. Постепенно всыпьте просеянную муку с разрыхлителем и замешайте мягкое тесто. Руками аккуратно распределите его по дну и стенкам формы.
3. Для начинки яблоки нарежьте тонкими дольками. Выложите их в форму.
4. Для заливки смешайте сметану, сахар, ванильный сахар и яйцо, разотрите до однородной массы. Добавьте муку и еще раз перемешайте. Залейте яблоки и слегка встряхните форму, чтобы заливка равномерно распределилась. Выпекайте пирог в нагретой до 180°C духовке примерно 50 мин.



Пирог «Цветаевский»

Для теста:

- 150 г сливочного масла
- 100 г сметаны
- 2-3 стакана муки
- 1,5 ч. ложки разрыхлителя

Для начинки:

- 500 г яблок

Для заливки:

- 200 г сметаны (20-25%)
- 1/2 стакана сахара
- 1 ст. ложка ванильного сахара
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки муки



Интересно!

Говорят, что именно этим пирогом сестры Цветаевы в начале XX века угощали своих гостей. А полюбился он им еще в детстве, когда девочки жили на даче в Тарусе. Сейчас каждый год в Елабуге (место, где похоронена Марина Цветаева) в день ее рождения пекут такие пироги.

3. Яблоки очистите, порежьте пополам и у каждой половинки сделайте надрез.

4. Противень смажьте растительным маслом. Выложите яблоки срезом вниз. Равномерно залейте тесто.

5. Пирог поставьте в раскаленную до 200°C духовку. Готовность пирога определяйте по тесту. Для этого нужно деревянную зубочистку или нож воткнуть в пирог и вынуть. Если на ноже или зубочистке не осталось следов теста, то пирог готов.

6. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой и корицей.



Пирог «Цветаевский»

Для теста:

- 150 г сливочного масла
- 100 г сметаны
- 2-3 стакана муки
- 1,5 ч. ложки разрыхлителя

Для начинки:

- 500 г яблок

Для заливки:

- 200 г сметаны (20-25%)
- 1/2 стакана сахара
- 1 ст. ложка ванильного сахара
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки муки



Интересно!

Говорят, что именно этим пирогом сестры Цветаевы в начале XX века угощали своих гостей. А полюбился он им еще в детстве, когда девочки жили на даче в Тарусе. Сейчас каждый год в Елабуге (место, где похоронена Марина Цветаева) в день ее рождения пекут такие пироги.

3. Яблоки очистите, порежьте пополам и у каждой половинки сделайте надрез.

4. Противень смажьте растительным маслом. Выложите яблоки срезом вниз. Равномерно залейте тесто.

5. Пирог поставьте в раскаленную до 200°C духовку. Готовность пирога определяйте по тесту. Для этого нужно деревянную зубочистку или нож воткнуть в пирог и вынуть. Если на ноже или зубочистке не осталось следов теста, то пирог готов.

6. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой и корицей.



Пудинг с рисом

4 яблока
1/2 стакан риса
50 г сливочного масла
1 яйца
1/2 стакана сахара
2-3 с. Ложки муки

Готовим:

1. Рис отварите. Яблочки очистите и порежьте кубиками. Посыпьте их 4 ст. ложками сахара.
2. Форму для запекания смажьте 1 ст. ложкой сливочного масла. Выложите на дно яблоки, а сверху - слой риса.
3. Оставшееся масло взбейте с сахаром и яйцами. Добавьте муку, перемешайте. Этой массой залейте рис с яблоками.
4. Поставьте пудинг в раскаленную до 200°C духовку. Через 30 мин. Пудинг готов.



Сухое варенье

1 кг яблок
1,5 стакан сахара
1 ч. ложка лимонной кислоты (без горки)
1 ч. Ложка корицы

Готовим:

1. Спелые яблоки с кожурой нарежьте ломтиками, удаляя семенные коробки. Положите ломтики в кастрюля, добавьте сахар, лимонную кислоту и корицу. Перемешайте.
2. Противень застелите пергаментной бумагой (пекарской), распределите на ней яблоки. Поставьте в духовку, готовьте при 200°C около 20-30 мин. Пару раз перемешайте, чтобы ломтики покрылись сиропом.
3. Досушите при 100°C в духовке или при комнатной температуре до гибкости яблок. Переложите в стеклянные банки, закройте пластмассовыми крышками. Хранить можно при комнатной температуре.



Пудинг с рисом

4 яблока
1/2 стакан риса
50 г сливочного масла
1 яйца
1/2 стакана сахара
2-3 с. Ложки муки

Готовим:

1. Рис отварите. Яблочки очистите и порежьте кубиками. Посыпьте их 4 ст. ложками сахара.
2. Форму для запекания смажьте 1 ст. ложкой сливочного масла. Выложите на дно яблоки, а сверху - слой риса.
3. Оставшееся масло взбейте с сахаром и яйцами. Добавьте муку, перемешайте. Этой массой залейте рис с яблоками.
4. Поставьте пудинг в раскаленную до 200°C духовку. Через 30 мин. Пудинг готов.



Сухое варенье

1 кг яблок
1,5 стакан сахара
1 ч. ложка лимонной кислоты (без горки)
1 ч. Ложка корицы

Готовим:

1. Спелые яблоки с кожурой нарежьте ломтиками, удаляя семенные коробки. Положите ломтики в кастрюля, добавьте сахар, лимонную кислоту и корицу. Перемешайте.
2. Противень застелите пергаментной бумагой (пекарской), распределите на ней яблоки. Поставьте в духовку, готовьте при 200°C около 20-30 мин. Пару раз перемешайте, чтобы ломтики покрылись сиропом.
3. Досушите при 100°C в духовке или при комнатной температуре до гибкости яблок. Переложите в стеклянные банки, закройте пластмассовыми крышками. Хранить можно при комнатной температуре.



Шоколадно - яблочное повидло

1,5 кг яблок

1/2 стакана воды

1 стакан сахара

2 ст. ложки несладкого какао – порошка

Готовим:

1. Яблоки произвольно нарежьте, удалите семенные коробочки. Очищать от кожуры не нужно.
2. Выложите в кастрюлю, залейте водой и тушите на маленьком огне под крышкой до размягчения. После чего пробейте блендером. Если нет блендера, яблоки можно натереть или перекрутить и уже эту массу варить.
3. В пюре всыпьте сахар и какао. Варите на среднем огне, периодически мешая, около часа, до густого состояния.
4. Горячим разложите повидло в стерильные банки, закатайте. Храните в сухом прохладном и темном месте.



Пирог «Французский»

200 г слоеного теста

3 яблока, 2 апельсина

1/3 стакана сахара

2 ст. ложки сливочного масла

Готовим:

1. Из апельсинов выжмите сок.
2. Яблоки очистите и порежьте кружочками.
3. Масло растопите в сковороде (форме), добавьте сахар и 1 ст. ложку апельсинового сока. Размешайте. Как только сахар начнет карамелизоваться, влейте весь сок. Перемешайте и снимите с огня. Положите туда яблоки.
4. Раскатайте тесто, чтобы пласт получился чуть больше формы. Положите его поверх яблок и подоткните края.
5. Поставьте пирог в разогретую до 200°C духовку. Через 25 мин., когда тесто подрумянится, вынимайте. Оставьте на 15 мин. Потом поставьте на огонь, чтобы немного подтопить сироп. Переверните пирог на тарелку.



Шоколадно - яблочное повидло

1,5 кг яблок

1/2 стакана воды

1 стакан сахара

2 ст. ложки несладкого какао – порошка

Готовим:

1. Яблоки произвольно нарежьте, удалите семенные коробочки. Очищать от кожуры не нужно.
2. Выложите в кастрюлю, залейте водой и тушите на маленьком огне под крышкой до размягчения. После чего пробейте блендером. Если нет блендера, яблоки можно натереть или перекрутить и уже эту массу варить.
3. В пюре всыпьте сахар и какао. Варите на среднем огне, периодически мешая, около часа, до густого состояния.
4. Горячим разложите повидло в стерильные банки, закатайте. Храните в сухом прохладном и темном месте.



Пирог «Французский»

200 г слоеного теста

3 яблока, 2 апельсина

1/3 стакана сахара

2 ст. ложки сливочного масла

Готовим:

1. Из апельсинов выжмите сок.
2. Яблоки очистите и порежьте кружочками.
3. Масло растопите в сковороде (форме), добавьте сахар и 1 ст. ложку апельсинового сока. Размешайте. Как только сахар начнет карамелизоваться, влейте весь сок. Перемешайте и снимите с огня. Положите туда яблоки.
4. Раскатайте тесто, чтобы пласт получился чуть больше формы. Положите его поверх яблок и подоткните края.
5. Поставьте пирог в разогретую до 200°C духовку. Через 25 мин., когда тесто подрумянится, вынимайте. Оставьте на 15 мин. Потом поставьте на огонь, чтобы немного подтопить сироп. Переверните пирог на тарелку.



Джем с корицей

1 кг яблок (лучше, если это будет антоновка)

700 г сахара

1 ч. Ложка молотой корицы

Готовим:

1. Яблоки промойте, очистите от кожуры и сердцевин, нарежьте кубиками.
2. Сварите сироп: 1/2 стакана сахара залейте 1 л воды, доведите до кипения.
3. Залейте яблоки сиропом и варите на медленном огне 30-40 мин. Потом добавьте корицу и оставшийся сахар, перемешайте и продолжайте варить на медленном огне.
4. Определите готовность так: капните джем на тарелку. Он должен быстро застывать, а не растекаться.
5. Горячий джем разложите по банкам и закройте крышками. Храните в темном прохладном месте.



Яблоки в сиропе (для зимних пирогов)

2,5 кг яблок

500 г сахара

5 маленьких палочек корицы

1 ч. Ложка лимонной кислоты

Готовим:

1. Яблоки промойте, обсушите, нарежьте средними дольками.
2. Налейте в кастрюлю 2 л воды, добавьте сахар, корицу и лимонную кислоту, перемешайте и доведите до кипения. В кипящий сироп опустите дольки яблок и варите 1-2 мин., вынимайте шумовкой и укладывайте в стерильные банки.
3. Сироп снова доведите до кипения, заполните им банки с яблоками, закатайте их и поставьте вверх дном.
4. Оставьте так банки на один день, потом уберите в погреб или темный шкаф на хранение до зимы.



Джем с корицей

1 кг яблок (лучше, если это будет антоновка)

700 г сахара

1 ч. Ложка молотой корицы

Готовим:

1. Яблоки промойте, очистите от кожуры и сердцевин, нарежьте кубиками.
2. Сварите сироп: 1/2 стакана сахара залейте 1 л воды, доведите до кипения.
3. Залейте яблоки сиропом и варите на медленном огне 30-40 мин. Потом добавьте корицу и оставшийся сахар, перемешайте и продолжайте варить на медленном огне.
4. Определите готовность так: капните джем на тарелку. Он должен быстро застывать, а не растекаться.
5. Горячий джем разложите по банкам и закройте крышками. Храните в темном прохладном месте.



Яблоки в сиропе (для зимних пирогов)

2,5 кг яблок

500 г сахара

5 маленьких палочек корицы

1 ч. Ложка лимонной кислоты

Готовим:

1. Яблоки промойте, обсушите, нарежьте средними дольками.
2. Налейте в кастрюлю 2 л воды, добавьте сахар, корицу и лимонную кислоту, перемешайте и доведите до кипения. В кипящий сироп опустите дольки яблок и варите 1-2 мин., вынимайте шумовкой и укладывайте в стерильные банки.
3. Сироп снова доведите до кипения, заполните им банки с яблоками, закатайте их и поставьте вверх дном.
4. Оставьте так банки на один день, потом уберите в погреб или темный шкаф на хранение до зимы.

