

Немного истории:

Упоминание яблочно-сметанного пирога встречается на страницах воспоминаний Анастасии Цветаевой, сестры поэтессы. Она довольно подробно описывает то, как, будучи ещё ребёнком, отдыхала на даче в селе Песочное.

В тот период Цветаевы однажды отправились к родственникам в соседнюю Тарусу — навестить семейство Добротворских. У последних был большой сад и веранда, где, как пишет Анастасия, часто закипал самовар и остывали на столах яблочные пироги, которые пекла «пожилая ласковая Катя, многолетняя помощница». Этот десерт в воспоминаниях называется «выпечкой со сметаной».

На этом факты заканчиваются, и начинаются домыслы. Можно предположить, что Добротворские поделились с Цветаевыми рецептом своих вкусных пирогов.

И впоследствии семья поэтессы сделала их уже своим коронным блюдом.



Полезный совет

Чтобы нарезанные для цветаевского пирога яблоки не потемнели, пока вы готовите заливку, перемешайте их с соком $\frac{1}{2}$ лимона. Можно также добавить немного тертой цедры для придания начинке приятного аромата.

Кстати

По принципу цветаевского яблочного можно приготовить пироги с айвой, грушами, твердыми сливами, терном или вишней. В случае с последними тремя наполнителями, в заливку следует добавить дополнительную ложку муки.

МКУСДО ДДТ

“Цветаевский яблочный пирог” *Рецепт приготовления*

Подготовила Т.Н. Модина,
педагог дополнительного
образования МКУСДО ДДТ



Август 2021г.

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, полстакана сметаны, 150 граммов сливочного масла, чайная ложка разрыхлителя.

Для заливки: стакан сметаны, стакан сахара, яйцо, 2 столовых ложки муки.

Для начинки: 4-5 кисло-сладких яблок.



Приготовление:

1. Муку просеять, смешать с разрыхлителем, добавить размягченное сливочное масло и растереть до состояния крошки. Влить 0,5 стакана сметаны и начать вымешивать тесто. Тесто подсоберется, станет мягким и едва прилипающим к рукам.



2. В форму выложить тесто и руками разровнять его по дну и краям. Убрать в холодильник—охлаждаться на 20 минут.

3. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Выложить в форму.



4. В отдельной миске слегка взбить 1 стакан сметаны, яйцо, сахар и 2 столовые ложки муки. По желанию в нее можно добавить корицу или ваниль. Равномерно залить сметанной заливкой яблочную начинку.



5. Форму поставить в разогретую до 200 градусов духовку и выпекать минут 50 до золотистой корочки (ориентироваться необходимо именно на тесто, начинка может оставаться незастывшей, она застынет при охлаждении).

6. Остудить пирог до комнатной температуры и на 6-12 часов отправить в холодильник.