Пироги є символом гостинності і домашнього затишку. Існує кілька основних версій походження даного ласощі, адже пироги як національне блюдо є в багатьох країнах світу. Пироги можна умовно розділити на два види - відкриті і закриті, коли начинка знаходиться всередині тесту. Протягом декількох століть кулінари з усього світу експериментували, створюючи нові дивовижні пироги, що відрізняються не тільки начинкою, але і формою і розміром.

Найперше ласощі, що нагадує за формою і наповненню сучасний пиріг, було зафіксовано в Стародавньому Єгипті. Особисті пекарі фараонів запікали фрукти, горіхи і мед в звичайному тесті, надаючи їм примітивну форму пирога. Підтвердженням цьому є вигравірувані на стінах малюнки в гробниці Рамзеса II. Греки запікали м'ясо в тонкому шарі тесту, приготованого зі звичайної води і борошна, щоб м'ясо було соковитим і мало насичений смак. Таке блюдо зовні дуже нагадує звичний нам м'ясний пиріг.

Деякі історики вважають, що на Русі пироги з'явилися набагато раніше, ніж в країнах Європи. Доказом цьому служать записи в книзі німецького вченого Адама Олеарій, який описував свою поїздку до Московії. Він розповідає про традиційний блюді пиріг, яким прийнято зустрічати і пригощати гостей, що є проявом гостинності та доброзичливості. На Русі була традиція, коли молода дружина випікала м'ясний або рибний пиріг і пригощала родичів чоловіка і гостей, щоб довести свої кулінарні здібності. Сьогодні молода господиня можетзаказать пироги найнеймовірніших форм з оригінальною або класичної начинкою.

Класичним варіантом відкритого пирога є італійська піца, яка може бути з різними начинками - м'ясна, овочева, рибна, фруктова. Виникнення такого оригінального і простого в приготуванні пирога бере свій початок в далекому Древньому Римі. Відомий давньоримський полководець Лукулл, що влаштовував розкішні бенкети, подавав своїм гостям відкритий пиріг, який мав класичну для піци круглу форму. Це був пиріг з кислого тесту, випечений на деревному вугіллі.

Жителі Лотарингії подарували світові свій вид пирога, який називається кіш.Ето своєрідний відкритий пиріг, де для начинки французи використовували залишки продуктів від обіду. Сьогодні популярний різновид Кіша - це відомий французький цибулевий пиріг.

Пиріг, історія виникнення

Мама робила пиріг,

Я трохи їй допоміг.

У тісто поклав кориці,

Вилив баночку гірчиці,

Всипав ложку сочевиці ...

Загалом, зробив все, що міг.

Пам'ятайте, в казках: «хатинка на Курячих ніжках, пирогом підперта та млинцем покрита»? І хоч сама назва пирога має на увазі урочисте частування (від слова «бенкет»), іноді, перечитуючи старі рецепти і описи страв, просто губишся ...

А адже перші пироги, названі "coffyns", вони були високими, прямими і закритими зверху і з боків, були вони м'ясними і покриті скоринкою. Відкриті пироги були відомі як "traps.". Ці пироги містили різне м'ясо і соусні компоненти і випекли більше без форми (сама кірка була формою, вона була жорсткою і неїстівної). Мета скоринки пирога полягала в тому, щоб головним чином служити контейнером для начинки, і її фактично неможливо було їсти.

Маленький пиріг був відомий як тарталетки, а великий, плоский відкритий пиріг називався тарт. Так як випічка була основним компонентом в середньовічних меню, існувала величезна різноманітність пирогів. Але тільки в 16-му столітті, поварені книги з рецептами пирогів почали з'являтися. Мабуть це було тому, що поварені книги почали з'являтися все більше для загального домашнього господарства, а не тільки для професійних кухарів.

Історичне коріння пирога можуть вільно бути простежені назад до древнім єгиптянам. Пекарі фараонів включали горіхи, мед, і фрукти в хлібне тісто і отримували примітивні форми пирога. Малюнки таких пирогів можуть бути знайдені вигравіруваними на стінах могили Рамзеса II, розташованої в Долині Королів. Король Ramses II був третім фараоном в дев'ятнадцятої династії. Він керував з 1304 до тисяча двісті тридцять сім до н.е. Історики вважають, що греки фактично були родоначальниками пирога. Пироги під час цього періоду були зроблені з пасти (вода і борошно), оберненої навколо м'яса; це служило для того, щоб приготувати м'ясо соковитим.

Римляни, спробувавши такий делікатес, привезли рецепти додому для того, щоб зробити його. Багаті й освічені римляни використовували різні типи м'яса в кожному пирозі, включаючи десертний пиріг (secundae mensea). Згідно з історичними звітами, устриці, мідії, міноги, і інше м'ясо і риба були звичними у римських пирогах.

Пироги поширювалися скрізь по Європі, і кожна країна пристосувала рецепти до своїх продуктів.

Зараз пирогом називають блюдо з тіста з начинкою, яке випікається або жарітся.Существует різне безліч рецептів пирогів. Варіації стосуються і тесту (дріжджове, бісквітне або листкове тісто) і різноманітних начинок. А так же і зовнішнього вигляду: пироги бувають відкриті, закриті і листкові. Деякі пироги використовуються в обрядах (сватання, поминки). На Русі пиріг - символ домовитості.

Пироги подавалися в суворій відповідності з іншими стравами. Наприклад, гаряче улюблена на Русі кулебяка могла бути винесена до столу після гарячого і холодного супу, печені і відвареної риби, але до каші, тістечка та заедкі (горіхи).

Дуже модним в 18 столітті був Страсбурзький пиріг, який готувався з паштету з гусячої печінки, який називався тоді «нетлінним», оскільки привозиться до консервованому вигляді, це було в той час модною новинкою (консерви винайшли під час наполеонівських воєн).

На початку 19 століття в Петербурзі готували пиріжки під назвами: скоромне, безпечні, «з рибкою-с», заспокійливі, концертні і навіть «пиріжки на всіх правах пирога».

А ось самий багатоликий пиріг. У французів він називався «хліб з спецій», у німців - «пиріг з перцем», у італійців - «перченого хліб». Це пряник. Правда, до складу його перець ніколи не входив, на відміну від «прянощів» (кардамон, імбир та ін.).

А ось найкорисніший їстівний пиріг буквально потрапив в історію: вночі Хенсон Грегорі стояв в шторм біля штурвалу, щоб звільнити руки для управління, надів пиріг на одну з рукояток штурвала. Так з'явився бублик.

За старих часів корів вирощували для жертвоприношень, пізніше реальне тварина замінювали символом: випікали з тіста фігурку корови. Те, що дійшло від такого пирога до наших днів - називається зараз коровай. Вивчаючи особливості слова «корова», лінгвісти виявили зв'язок цього слова зі словом «коровай» (стара написання «коровай» або «Ліжко»).