



## Хозяйке на заметку

### ВСПОМИНАЕМ О ЛЕТЕ С ЯБЛОЧНЫМ ПИРОГОМ



Закончилось лето. Да и яблочный спас прошел. Но до сих пор на яблонях желтеют и краснеют яблоки. Наливное яблочко и в сказках живет и на столе красуется. И наверно, не зря так любим мы его не только за его красоту и сладость, а оказывается еще и полезно яблоко при разных болезнях и немощах наших. Так врачи рекомендуют печеные яблочки астматикам, моченые даются больным при болезнях желудка, сырые яблоки рекомендованы больным раком, а вареные яблоки назначаются больным туберкулезом и другими воспалительными заболеваниями легких.

А дело в том, что обычное яблоко содержит «коктейль» из природных антиоксидантов, витаминов и прочих природных химикатов, поддерживающих наш организм и помогающих ему бороться с различными болезнями. В коже яблок нашли около 10 химических соединений, которые могут подавлять или уничтожать раковые клетки. Именно поэтому врачи рекомендуют съедать по одному яблоку каждый день для профилактики опасных заболеваний.

А прием яблок с хорошим настроением и молитвой в несколько раз увеличивает результат. Так что можно приготовить из яблок? Конечно варенье, секреты его приготовления можно найти у каждой хорошей хозяйки. С разными добавками и секретами приготовления. Яблочный конфитюр и пастила также радуют нас всю зиму. А уж яблочная шарлотка, наверняка любимца во многих семьях. Ведь простота ее приготовления и нежный вкус известны многим. А как приятно вечером всей семьей сесть за большой стол и попить чайку с воздушной шарлоткой, поделившись с близкими людьми своими событиями за прошедший день. А сегодня я хочу предложить еще один старый забытый рецепт яблочного пирога - «Сухой» яблочный пирог с корицей и вяленой клюквой (можно использовать и свежую клюкву, предварительно подсушив ее в духовке).

*Итак, для пирога потребуется: манная крупа – 1 стакан, сахар – 1 стакан, яблоки (средний размер) – 6-8 штук, разрыхлитель – 1 чайная ложка, клюква вяленая – 1 горсть. Ликер – 50 мл, корица молотая – по вкусу, сливочное масло 120 грамм, мука – 1 стакан.*

Клюкву залить на время ликером и оставить, чтобы пропиталась. Смешать в отдельной посуде муку, сахар, манку, разрыхлитель. Яблоки натереть на крупной терке, можно воспользоваться кухонным комбайном. Форму для выпекания смазать сливочным маслом, присыпать манкой, чтобы не приставала к кроям. Затем насыпать слой в 1 см сухой смеси. Сверху разложить слой тертых яблок. Присыпать все корицей. Слить ликер с клюквы и побрызгать. Добавить немного клюквы к яблокам. Далее снова положить сухой слой из муки и манки. Так чередовать слои. Должно получиться 3 сухих слоя и 2 начинки. Верхний слой должен быть сухой, его украсить клюквой. Добавить кусочки сливочного масла и посыпать все корицей. Выпекать все в заранее разогретой духовке до 180°C 15 минут, затем уменьшить температуру до 160°C и выпекать еще 20-25 минут. Оставить остывать в духовке. Подавать пирог можно как теплым так и холодным. Этот рецепт очень хорош для вечернего чая в кругу семьи или друзей. Если у вас нет клюквы или ликера, конечно можно приготовить пирог и без них, тоже вкусно, но эти ингредиенты придают пирогу прекрасный аромат и вкус. Пирог получается с ароматной хрустящей корочкой и в меру влажной серединой. Моей семье он очень понравился. Порадуйте себя в выходные или после рабочего дня. Приятного аппетита желает Вам Ирина Тронина.

*Рецепт пирога взят с сайта Юлии Высоцкой «Едим дома» <http://www.edimdoma.ru/>*

