Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Белоярская средняя школа»

Секция «Лингвистика»

**Исследовательский проект по английскому языку**

**«Корнуолльский пирог: Часть культурного наследия Корнуолла»**

**Автор:**

Учащийся 5Б класса

МБОУ «Белоярская СШ»

Арыштаев Денис

**Руководитель:**

Маркова Оксана Эдуардовна, учитель английского языка

МБОУ «Белоярская СШ»

Белый Яр, 2022 г.

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ…………………………………. …………………………….…с. 2

Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.

1.1. Любимое блюдо культурного наследия……………………..…………..с. 3

1.2. Исторический расцвет корнуоллского пирога …………………………..с.4

1.3. Корнуолльские пироги сегодня……………..…………………………….с.6

1.4. Это интересно ……………………………………………………………..с.6

1.5. Ужин Готов, по-корнуолльски …………………………………………с.7

1.6. Защищенный Статус Географической Идентификации ………………..c.8

1.7. Корнуоллские Пирожки в литературе ………………………………….с.9

Глава 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ…………..………………………… ….с.13

ЗАКЛЮЧЕНИЕ………………………………………………………………...с.15

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАНЫХ ИСТОЧНИКОВ…………………………с. 16

Приложение 1…………………………………………………………………с.17

Приложение 2 ………………………………………………………………...с.20

Приложение 3. ……………………………………………………………….с.23

1. ВВЕДЕНИЕ

Итак, тема нашего исследования «Корнуолльский пирог: Часть культурного наследия Корнуолла». Почему я выбрал данную тему? Да просто потому, что я мне интересна кулинария, и национальные блюда разных народов. Я считаю, что через кулинарию можно многое узнать о национальном характере. Есть такое понятие, как «культурный код», так вот национальная кухня является частью «культурного кода». Всему миру известны итальянские, китайские, французские, японские блюда, а британская кухня не смогла достичь тех же высот, что и, например, французская, поэтому о ней мало что знают в других странах. Все знают о традиционном английском чаепитии и на этом наши познания заканчиваются. В интернет-источниках я нашёл много интересной информации о традиционных блюдах, которые можно назвать английскими. Например: яйцо по-шотландски, валлийские пирожки, стамппот, валлийский раребит, Рыба с картошкой (Fish and chips) (пожалуй, это блюдо является наиболее известным за пределами Великобритании). Я, конечно, узнал рецепты всех этих блюд. Но больше всего меня заинтересовал корнуолльский пирог (Cornish pasty).

Я уже упомянул, что меня увлекают не только рецепты приготовления, но и в данной работе мы также погрузились в историю и традиции Корнуолла.

**Цель данного исследования**: Выяснить, возможно ли популяризировать корнуолльские пирогов, как это произошло с пиццей и шаурмой.

**Объект исследования**: история, традиции, и современность конуолльского пирога.

**Предмет исследования**: корнуолльский пирог (Cornish pasty).

**Гипотеза:** корнуэльские пирожки могут стать популярными и у наших хозяек.

Исходя из цели исследования, поставлены следующие **задачи:**

Узнать историю корнуэльских пирогов и традиции с ними связанные; узнать рецепт приготовления этого блюда; приготовить пироги по традиционному рецепту и узнать мнение местных жителей о данном блюде; создать буклет о блюде с рецептом и поделиться им с жителями нашей местности.

* **Методы исследования** – поиск, сравнение, анализ, опрос, эксперимент.
* **Актуальность**:

Данная работа актуальна, так как она позволяет больше узнать о культуре другого народа через его кулинарные пристрастия и помогает понять, что у нас много общего, а это очень полезно в настоящее время. Также, работая над темой, я расширил свой языковой запас, ведь в основном, работал с англоязычными сайтами.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
   1. Любимое блюдо культурного наследия

В этой работе я вам расскажу о славном корнуолльском пирожке "кто, что, когда и где". Корнуэл – это графство. Столица - город Труро. Население - 515 тысяч человек. Графство Корнуолл не следует путать с герцогством Корнуолл, земли которого разбросаны по территории 23 графств Англии и Уэльса и находятся в частном владении наследника британского престола, являясь источником его персональных доходов. Корнуолл расположен на крайнем юго-западе Англии. Жители с гордостью называют себя корнуолльцами, а не англичанами.

Корнуолльском пирог - это воплощение корнуолльского стиля, часть независимого и энергичного кулинарного наследия Керноу (Корнуолл). Вы не можете получить более аутентичный рецепт, чем семейный рецепт корнуоллского пирога, передаваемый из поколения в поколение. Рецепт является ценным достоянием и надежно охраняется.

* 1. Исторический расцвет корнуоллского пирога

Первое историческое упоминание о нём относится ко времени правления короля Эдуарда III (1312-1377). Книги рецептов начали публиковать корнуолльские пирожки незадолго до начала 15 века. И Джеффри Чосер, и Уильям Шекспир упоминали скромный корнуолльский пирог в своих произведениях. Слово "пасти" происходит от средневековой французской пасты, пирога, содержащего все ингредиенты, которые вы пожелаете, без посуды. Изначально, пироги были блюдом для аристократической части общества. Начинки были разнообразными и богатыми: оленина, говядина, баранина и морепродукты, такие как угри, приправленные густыми соусами и фруктами.

Только в 17-18 веках паста была принята шахтерами и сельскохозяйственными работниками в Корнуолле в качестве средства для обеспечения себя легкой, вкусной и полезной едой во время работы. Так родился скромный корнуолльский пирожок. Он был недорогим, но сытным, и его могли держать рабочие с грязными руками и шахтеры вдоль его гофрированного края, чтобы содержимое оставалось чистым и вкусным. Гофрированный край часто выбрасывали, но если пирог был завернут в муслин или хлопок, это обеспечивало защиту от грязи, и все до последней крошки съедалось.

Жены корнуолльских оловянных рудокопов с любовью готовили эти комплексные обеды, чтобы прокормить своих супругов во время их изнурительных дней в темных, сырых шахтах, работая на такой глубине, что они не могли подняться на поверхность в обеденное время. Типичный пирожок - это просто начинка по выбору, запечатанная в круг из теста, один край которого скручен в толстую корочку. Хороший пирожок мог бы пережить падение в шахту! Корочка служила средством удержания пирожка грязными руками, не загрязняя еду. Мышьяк обычно сопровождает олово в руде, которую они добывали, поэтому, чтобы избежать отравления мышьяком, в частности, она была неотъемлемой частью пирога.

Начиняли пироги овощами, такими как картофель, лук и брюква. Мясо в то время было бы слишком экстравагантным, хотя время от времени можно было бы добавить несколько кусочков дешевого мяса.

На корочке хозяйки лепили ещё и инициалы того, для кого готовился пирог. Это делалось для того, чтобы никто не покушался на чужой пирог.

Мы живём в Хакасии и у нас есть угольные разрезы, рабочие которых могут брать с собой на работу такие пироги.

* 1. Корнуолльские пироги сегодня

В настоящее время, корнуолльский пирог имеет множество поклонников, в Англии даже создана Ассоциация корнуолльских пирожков.

Ассоциация создана коллективом производителей корнуолльских пирожков, обеспокоенных количеством изделий, продаваемых по всей стране, как "Корнуолльские пирожки", несмотря на то, что они не похожи на настоящие. Они помогают всем, кто хотел бы производить, покупать, продавать или узнать больше о корнуолльских пирожках.

Каждый год производители пирожков принимают участие в уникальном мероприятии, чтобы определить чемпионов мира по приготовлению этой выпечки – неделя корнуолльских пирожков. Профессионалы, любители, молодые и не очень молодые собираются вместе в день музыки и веселья, где продукт Cornwall's hero является бесспорным героем дня. За титулы ведется ожесточенная борьба, и каждый год преподносит несколько сюрпризов. Чтобы соревноваться в категориях корнуолльских пирожков, все пирожки должны быть изготовлены в соответствии со спецификацией PGI, в том числе, конечно, в Корнуолле. Однако у каждой категории также есть "открытый" эквивалент, куда все идет – и обычно все идет. Прошлые чемпионаты включали в себя всевозможные странные и замечательные творения, в том числе и насекомых!

Здорово было бы принять участие в подобном соревновании!

* 1. Это интересно

*На сайте ассоциации есть интересная информация:*

Каждый год производится не менее 120 миллионов корнуолльских пирожков.

Производители корнуолльских пирожков производят пирогов на сумму 300 миллионов фунтов стерлингов для экономики корнуолла это составляет около 20% от общего оборота сектора продуктов питания и напитков Корнуолла.

Хлебопекарные лавки с пирожками встречаются практически в каждой деревне и на каждой главной улице Корнуолла.

CRIB AND CROUST - это корнуолльские слова, обозначающие закуску или перекус.

По крайней мере, 2000 человек работают в пирожковом производстве. Многие из этих рабочих мест являются круглогодичными, постоянными на полный рабочий день.

В наши дни в корнуолльский пирог кладут, плоский, бескостный кусок диафрагмальной мышцы, ценящийся за свой вкус.

Пирожки, изготовленные в Корнуолле, каждый день доставляются охлажденными или замороженными в пункты назначения по всей Британии и по всему миру.

Опытный лепщик делает в среднем 3 или 4 пирожка в минуту, хотя известны и случаи приготовления 7-ми пирожков в минуту.

Если пирожки лепит левша - это называется петушиный пирог. Правши делают куриные пирожки. ("hen" and "cock" pasties)

* 1. Ужин Готов, по-корнуолльски

Если вы когда-нибудь слышали крик “Огги, Огги, Огги, Эй, Эй, Эй”, это то, чему истинный корнуоллец учится в раннем возрасте. Слово "огги" происходит от диалектного слова, обозначающего пирожок: хогган. Фольклор гласит, что жены и повара выкрикивали “огги” в шахте, чтобы указать, что партия пирожков готова к употреблению. "Эй” были ответом шахтеров на вызов.

Следуйте официальным правилам Корнуоллского пирога: Минимум 12.5% говядины, минимум 25% овощей: картофель, турнепс и лук. Появление моркови в пирожке всегда было признаком некачественного пирожка. Да, в пирожковом мире есть снобизм. Вот и все, кроме теста, которое может быть песочным, грубым или слоеным. Тесто сформовано в форме буквы D.

* 1. Защищенный Статус Географической Идентификации

Европейский союзом (ЕС) корнуолльский пирог признан культурным наследием региона. Система географических указаний ЕС защищает названия продуктов, которые происходят из определенных регионов и обладают определенными качествами или пользуются репутацией, связанной с территорией производства. Любой коммерческий корнуолльский пирог может называться корнуолльским только в том случае, если он соответствует критериям, установленным Советом Корнуолла, например, корнуолльские пирожки должны быть сделаны в Корнуолле и к западу от реки Тамар, чтобы пройти квалификацию, и на упаковке должен быть логотип PGI. Процессы и продукты продолжают периодически оцениваться для обеспечения соблюдения стандартов.

К подобным продуктам, привязанным к местность относится шампанское, которое можно назвать шампанским только в том случае, если оно произведено в районе Шампани во Франции. Аналогично с вустерским соусом и сыром Чеддер. Особая защита заключается в том, чтобы помешать людям из других стран мира копировать его. Компании за пределами Корнуолла могут производить пирожки с теми же ингредиентами и процессом приготовления, что и корнуолльские пирожки, но они не могут использовать слово “Корнуолл” в своем названии.

Мы живём в Хакасии, а значит, мы не можем приготовить оригинальный корнуолльский пирог. Все пироги, изготовленные не в Корнуолле, будут считаться подделкой.

* 1. Корнуолльские Пирожки в литературе

На страницах английской литературы это блюдо появляется с завидной регулярностью.

Вообще, пирожки в нашем понимании (индивидуальные изделия, которые удобно брать в руки, выпеченные без участия специальных форм, в виде теста с начинкой) — не слишком многообразное явление в британской кулинарной культуре. И пироги, именуемые корнуолльскими, — это альфа и омега британского пирогопечения. Мы говорим pasty — подразумеваем Cornish pasty, если только отдельно не оговорено иное. И самое раннее упоминание пирожков- pasties в литературе тоже отсылает нас к Корнуоллу. Чтобы обнаружить его, нужно обратиться к творчеству Кретьена де Труа — автора цикла о короле Артуре. В первом романе цикла — «Эрик и Энида» (1160 г.) — есть такие строки:

*Затем Гиврет подать велит*

*Пирог с начинкою мясной.*

*«Мой друг, пирог-то неплохой,*

*Отведайте, а для питья*

*На стол вина поставлю я…»*

Оригинальный язык произведения — старофранцузский, но это не мешает узнать выпечку, о которой идёт речь. В тексте использовано слово pastez — это бретонский аналог современному английскому pasty. А как насчёт связи с Корнуоллом? Ну, тут всё просто: действие романа происходит на территориях, которые сейчас относятся к этому графству. К чистоте примера, конечно, можно придраться, ибо Кретьен де Труа писал на французском. Но другие авторы продолжают традицию уже в более доступной для нас форме. В их числе и «отец английской поэзии» Джефри Чосер, стоявший у истоков английского литературного языка. В его знаменитых «Кентерберийских рассказах» есть и неоконченный «Рассказ повара», а в этом рассказе — интересующие нас пирожки. Это где-то между 1380 и 1390 годами.

У Шекспира тоже не обходится без пирожков, например в «Виндзорских насмешницах»:

*Пэйдж. Жена, проси джентльменов отобедать с нами. Пожалуйте; у нас на обед будет горячий пирог с олениной. Прошу, господа. Надеюсь, что мы утопим в вине все неприятности.*

В англоязычном тексте для обозначения пирога употреблено слово pasty. Что же касается оленины в качестве начинки, в былые времена это было обычным делом, ведь дичь являлась неотъемлемой частью повседневного рациона. В наши дни у корнуолльских пирогов есть «классический» состав, оставляющий мало места для импровизации. Но это относительно новый подход к вопросу. На протяжении веков пироги по-корнуоллски были известны тем, что в них можно было положить что угодно. Согласно легенде, Дьявол никогда не отваживался пересекать реку Теймар — естественную границу Корнуолла. Ему был известен обычай корнуолльских хозяек пихать в свои пироги всё подряд, и он опасался, как бы самому не стать начинкой.

Агата Кристи подтверждает его опасения. На момент, когда она писала роман «Причуда», расклад явно ещё не успел поменяться:

*Опасаться надо не только запеченного окорока! Будьте поосторожней и с корнуолльскими пирогами. Чего только не пихают в эти пироги, а что вы хотите — каникулы!*

В общем, корнуолльские пироги то и дело всплывают в английской литературе примерно с XII века — и по сей день. Есть они и в «неофициальной энциклопедии английской кухни» — цикле книг о Гарри Поттере Джоан Роулинг. В «Гарри Поттере и Кубке огня» читаем:

*— Приехали болеть за Гарри на последнем состязании! — объяснила, улыбаясь, миссис Уизли. — Должна сказать, так приятно изредка не готовить обед. Как твой последний экзамен?*

*— А-а… Порядок! — ответил Рон. — Не мог вспомнить имена всех вождей восставших гоблинов, пришлось кое-какие придумать. (Миссис Уизли мгновенно посуровела.) Всё нормально, — успокоил её Рон, положив на тарелку солидную порцию корнуэлльского пирога с мясом. — У них у всех были имена типа Бодрод Бородатый, Гырг Грязный, так что ничего страшного.*

Помимо прочих достоинств, корнуолльские пирожки чрезвычайно удобны в качестве дорожной еды. Питательны и удобны. И способны украсить любую вылазку на природу. Неудивительно, что хозяйственная миссис Даррелл включила их в меню своего пикника. Здесь я вновь процитирую уже знакомый вам отрывок из рассказа Джеральда Даррелла «Пикник»:

*Тут были слойки с карри и корнуолльские пирожки, пироги с ветчиной и большой пирог с дичью, три жареных цыпленка, две большие буханки домашнего хлеба, пирог с патокой, хрустящие трубочки бренди-снапс и меренги; не говоря уже о трех сортах домашних джемов и чатни, печенье, кексе с сухофруктами и бисквитном пироге.*

Так же есть стихи о корнуолльских пирогах, мы даже нашли рецепт в стихах *(Приложение 3.).*

1. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Мы нашли рецепт пирогов на английском и на русском языках. И, конечно приготовили.

Традиционно тесто для таких пирогов замешивается на свином жире (лярде). Считается, что так оно получается более хрустящим, лучше держит форму и эффективнее противостоит напору мясных соков. Но для нас это достаточно экзотический ингредиент — не из тех, что купишь в любом магазине. Тесто на лярде довольно грубое, но в то же время его жёсткость — это плюс: больше вероятность, что пирожок переживёт не слишком бережную транспортировку в кармане рабочей робы. Говорят даже, что корнуолльские шахтёры изначально вообще не ели тесто — только начинку, а мучная оболочка использовалась исключительно как ёмкость для транспортировки. В целом, исторически это известный подход к мясным пирогам, но скорее в аристократических кругах. Мне сложно представить его применительно к рабочему люду, который должен был быть бережливее.

С технической точки зрения наиболее близкой заменой лярду будет маргарин. Но со сливочным маслом, конечно, вкуснее. Я пробовала все три варианта: с лярдом, маргарином и сливочным маслом — и могу сказать, что разница не так уж велика. То есть она, конечно, есть, но не такая, чтобы специально куда-то ехать за жиром, когда масло уже лежит в холодильнике. Мне кажется, использование свиного жира в современных английских рецептах — скорее дань традиции, нежели объективная необходимость. В наших условиях я выбираю сливочное масло, потому что этот вариант кажется мне и доступнее, и вкуснее, и, в конце концов, здоровее. Единственное, при такой замене тесту потребуется чуть больше воды.

Что касается начинки, сегодня в ней традиционно используются четыре ингредиента: говядина, картофель, лук и брюква/турнепс. Последний пункт в наших реалиях вызывает некоторые затруднения. Наиболее близкой заменой будет репа — мы ею воспользовались.

Важный момент — выбор мяса. Оно не должно быть слишком постным или слишком жестким, ведь на приготовление у него будет не так уж много времени. Есть риск, что говядина получится жесткой и сухой, если выбрать неправильный кусок. Мясо, предназначенное для долгого тушения, тут не годится. Лучше смотреть в сторону отрубов, которые обычно идут на альтернативные стейки.

Мы приготовили пироги поданному рецепту.

Подробный рецепт прилагается. (Приложение 1., Приложение 2.)

Подают их обычно горячими, когда есть такая возможность. На вкус пироги получились, совсем не такими вкусными, как их описывают, хотя мы в точности следовали оригинальному рецепту.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Проведённое исследование показало, что простое блюдо той или иной местности, может расширить наш кругозор.

Можно сделать вывод, что все продукты, входящие в состав начинки доступны и у нас, только репа, или турнепс не всегда есть под рукой. Хотя – это хорошая и дешёвая идея для начинки. Эти овощи можно вырастить самостоятельно в огороде.

Мы провели эксперимент, и, приготовив пироги по оригинальному рецепту, угостили ими знакомых и родственников – английский фаст-фуд оказался не очень вкусным, но сытными. Ручка на пироге действительно очень удобна для обеда в неудобных условиях, а значит, пирожки действительно могли бы брать на работу и наши шахтёры. Рецептом мы поделились в социальных сетях.

К сожалению, популяризировать эти пирожки у нас мы не сможем, так как любое коммерческое использование названия карается законом, но каждый может готовить их для своей семьи, предварительно необходимо внести изменения в рецепт, так как тесто для пирогов по рецепту, получается не съедобным. Может быть поэтому, корнуолльским пирожкам не удалось завоевать мир? Я продолжу изучать кухню Великобритании, может быть мне всё-таки, удастся найти по- настоящему вкусное блюдо?

А в нашем регионе можно тоже организовать, например, соревнования по выпечке тёрпека (хакасского пирожка), или наливашников – русских пирожков.

Кухни народов мира – это не просто наборы вкусных и оригинальных рецептов. Гастрономические традиции каждой страны представляют собой уникальное сплетение привычек, обычаев и ритуалов с добавлением капли магии и таинства.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

Интернет-ресурсы:

1. Cornish Pasty Association <https://cornishpastyassociation.co.uk/about-the-pasty/facts-and-figures/>
2. History of the Cornish Pasty | Celtic Life International
3. History of the Cornish Pasty | Historic UK
4. <http://www.newsenglishlessons.com/1102/110224-cornish_pasty.html>

Приложение № 1.

Ингредиенты (на 3 пирога):

Тесто:

500 г муки

1 ч. л. соли

135 г лярда (свиного жира), маргарина или сливочного масла

75-100 мл ледяной воды

Начинка:

200 г говядины

175 г картофеля

125 г репы

160 г лука

Соль и перец по вкусу

Несколько ломтиков сливочного масла

Для смазывания:

1 яйцо (только желток)

Приготовление

Сначала готовим тесто. Муку смешать с солью, добавить нарезанное кубиками холодное сливочное масло (или тот жир, который используется: лярд, маргарин). Кончиками пальцев втирать масло в муку до получения консистенции хлебных крошек. Добавить воду в том количестве, которое будет необходимо для замеса теста. Если используется свиной жир или маргарин, то, скорее всего, будет достаточно 75 мл. В случае со сливочным маслом это количество потребуется увеличить до 100 мл или чуть больше. Когда тесто начнет собираться в комок, сформировать из него толстую колбаску, плотно обмотать пищевой пленкой и убрать в холодильник минимум на два часа.

Тем временем заняться начинкой. Выше указан вес уже подготовленных продуктов — очищенных и нарезанных. Картофель и репу очистить и нарезать кубиками со стороной около 1 см. Лук очистить и мелко порубить. Говядину порезать кубиками чуть крупнее, чем овощи (со стороной 1,5-2 см). Всё хорошо перемешать и щедро приправить солью и перцем.

Разогреть духовку до 200 °C. Застелить противень бумагой для выпечки.

Хорошо охлажденное тесто разделить на три равные части. Каждую раскатать в лепёшку диаметром 22-25 см и толщиной 4-5 мм. Распределить начинку поровну между тремя лепешками, выкладывая её в центре горкой. Сверху на каждую горку положить ломтик сливочного масла.

Следующий этап потребует некоторой сноровки. Нужно качественно запечатать пирожки, чтобы у мясных соков не было шанса сбежать. Для этого взять один край теста, чуть потянуть и накрыть им начинку, не давая ей сильно расползтись. Тщательно запечатать получившийся полумесяц. Если после раскатки на тесте осталось ощутимое количество муки, края теста перед запечатыванием можно слегка (!) смочить водой.

Наконец, декоративные работы по отделке шва, которые на самом деле не только декоративные, но и практические, так как усиливают шов и не дают ему раскрыться при выпечке. Есть несколько вариантов декора.

— Классический: подгибать край вверх складками, внахлёст.

— Альтернативный: подонгуть вверх весь край ровно, запечатать, а потом сделать надрезы ножом (главное, лишнего не прорезать) — получатся своеобразные фестоны.

— Наконец, можно просто пройтись по краю пирога вилкой — это и красиво, и практично, и максимально просто.

Выложить пироги на противень. Яичный желток разболтать с 1-2 ч. л. воды и щепоткой соли и смазать пироги этой глазурью. В каждом пироге при помощи ножа проделать небольшую дырочку для выхода пара — в самой высокой точке пирога, чтобы мясные соки не убежали.

Выпекать в предварительно разогретой духовке 40 минут.

Приложение № 2.

Classic Cornish pasty

Ingredients

For the pastry

500g/1lb 1oz strong bread flour

120g/4oz vegetable shortening or suet

1 tsp salt

25g/1oz margarine or butter

175ml/6fl oz cold water

1 free-range egg, beaten with a little salt (for glazing)

For the filling

350g/12oz good-quality beef skirt, rump steak or braising steak

350g/12oz waxy potatoes

200g/7oz swede

175g/6oz onions

salt and freshly ground black pepper

knob of butter or margarine

Method

Tip the flour into the bowl and add the shortening, a pinch of salt, the margarine or butter and all of the water.

Use a spoon to gently combine the ingredients. Then use your hands to crush everything together, bringing the ingredients together as a fairly dry dough.

Turn out the dough onto a clean work surface (there’s no need to put flour or oil onto the surface because it’s a tight rather than sticky dough).

Knead the dough to combine the ingredients properly. Use the heel of your hand to stretch the dough. Roll it back up into a ball, then turn it, stretch and roll it up again. Repeat this process for about 5-6 minutes. The dough will start to become smooth as the shortening breaks down. If the dough feels grainy, keep working it until it’s smooth and glossy. Don’t be afraid to be rough – you’ll need to use lots of pressure and work the dough vigorously to get the best results.

When the dough is smooth, wrap it in cling film and put it in the fridge to rest for 30–60 minutes.

While the dough is resting, peel and cut the potato, swede and onion into cubes about 1cm/½in square. Cut the beef into similar sized chunks. Put all four ingredients into a bowl and mix. Season well with salt and some freshly ground black pepper, then put the filling to one side until the dough is ready.

Lightly grease a baking tray with margarine (or butter) and line with baking or silicone paper (not greaseproof).

Preheat the oven to 170C (150C fan assisted)/325F/Gas 3.

Once the dough has had time to relax, take it out of the fridge. The margarine or butter will have chilled, giving you a tight dough. Divide the dough into four equal-sized pieces. Shape each piece into a ball and use a rolling pin to roll each ball into a disc roughly 25cm/10in wide (roughly the same size as a dinner plate).

Spoon a quarter of the filling onto each disc. Spread the filling on one half of the disc, leaving the other half clear. Put a knob of butter or margarine on top of the filling.

Carefully fold the pastry over, join the edges and push with your fingers to seal. Crimp the edge to make sure the filling is held inside – either by using a fork, or by making small twists along the sealed edge. Traditionally Cornish pasties have around 20 crimps. When you’ve crimped along the edge, fold the end corners underneath.

Put the pasties onto the baking tray and brush the top of each pasty with the egg and salt mixture. Bake on the middle shelf of the oven for about 45 minutes or until the pasties are golden-brown. If your pasties aren't browning, increase the oven temperature by 10C/25F for the last 10 minutes of cooking time.

Приложение № 3.

