

МАУК «Централизованная библиотечная система г. Орска»
Центральная городская библиотека им. Горького
Методико-библиографический отдел



«Орский бренд: вкусный и аппетитный»

К 80-летию появления орского
старогородского пирожка

Дайджест



Орск
2019

Составитель: Л.Н. Шилова

«Орский бренд: вкусный и аппетитный». К 80-летию появления орского старогородского пирожка : дайджест : [0+] / методико-библиографический отдел ; составитель Л. Н. Шилова. – Орск : ЦГБ им. Горького МАУК «ЦБС г. Орска», 2019. – 31 с. : цв. ил. – Текст : непосредственный.

Отбор литературы закончен 30 мая 2019 г.

Дайджест знакомит с материалами, посвященными замечательному продукту – пирожку из жидкого теста с начинкой из говяжьего ливера, жаренному во фритюре – орскому, старогородскому пирожку.

Список рекомендуемых источников составлен в порядке алфавита.

Предназначен для всех категорий читателей.



Все тексты и фотографии, представленные в дайджесте, взяты из открытых источников и предназначены исключительно для ознакомления в качестве просветительского, информационного, учебного и культурного материала, без цели извлечения прибыли. Все права принадлежат их авторам. Материалы сопровождаются ссылками и указаниями первоисточников.

Содержание

Введение	3
1. Гастрономическая достопримечательность города Орска	4
1.1. Леонида Якубовича угостили орскими пирожками	5
2. Как появились орские (старогородские) пирожки	6
2.1. Нежен и золотист	6
2.2. Прошлое вкусного продукта	7
2.3. Горячие, орские, твои. Как готовили старогородские пирожки в 70-х годах	8
2.4. Мастер пирожкового цеха Н.И. Исакова	11
3. Проза Игоря Сахновского	12
3.1. Что вдохновило вас на первый опыт в прозе?	13
4. Сергей Орчанин. Орские пирожки	15
5. В Орске открыт памятник Орскому пирожку	16
5.1. «Пирожок» – репортаж А. Сатаровой	18
5.2. Зачем в Орске бабушке трут пирожок?	19
6. Фестиваль в ЦПКО им. Поляничко	20
6.1. Орский пирожок. Вести Оренбуржья	21
7. Настоящий рецепт так и останется «военной тайной»	22
7.1. Орские «старогородские» пирожки. Инфографика	22
7.2. Готовим с Ириной Хлебниковой	24
7.3. Секрет старогородских пирожков журналисту так и не выдали	24
7.4. Старогородской пирожок уже не тот	25
8. Кто-то пирожки ест, а кто-то про них и поет и кино снимает	26
9. Рекомендуем прочитать	27
10.Список литературы	27

Введение

Старый старгородский пирожок! Он и сейчас был бы на вершине славы!

Стоишь, бывало, около ворот рынка в Старом городе, ждешь с нетерпением под горячим орским солнцем появления тетушки со своей тележкой. Сначала думаешь купить пять штук. Потом решаешь, что нужен десяток.

И вот она, ожидаемая, появляется из дверей неказистого строения. Очередь напрягается и уплотняется. И запах уже чувствуется. Подъехала! Открывается ее емкость, а там они – свежие, загорелые с невообразимым запахом, ласково уложенные.

Конечно, покупаешь два десятка. Ведь по ПЯТЬ копеек за штуку! Отходишь в сторонку и сразу пробуешь. Чудо! Потом второй! А они теплые, невообразимо вкусные, в мягком пропеченном тесте и с ливером! О какой в них был ливер! Стараешься есть так, чтобы ни одна капля вкуснейшей пропитки не пропала!

А если дома полежат и остынут, то разогретые на пару, они восстанавливают все свои свойства!

О! Орский пирожок! Памятник нужен!!!

Федоров Валентин¹.

2015.05.24



¹ Пирожки ели на скорость // Orsk.ru : [сайт]. URL: <http://orsk.ru/news/55564> (дата обращения: 30.04.2019).

1. Гастрономическая достопримечательность города Орска

Каждый город России отличается чем-нибудь таким, что поэт называет «лица необщим выраженьем». Другими словами, у каждого есть свои исторические особенности, традиции, ремесла, блюда, наконец, которые характерны только для этого населенного пункта.

Наш Орск, как известно, знаменит был холодильниками, тушенкой, конфетами «Птичье молоко», шоколадно-пралиновыми тортиками... И, конечно же, неповторимыми пирожками...

ТАКИХ ПИРОЖКОВ НИГДЕ БОЛЬШЕ НЕТ! Так или примерно так считает каждый орчанин, который по воле судьбы живет в столице, а то и за рубежом. Забейте в поисковик одно лишь словосочетание «орский пирожок», и вы сами убедитесь, сколько появится отзывов с поистине ностальгирующими нотками об этом уникальном продукте².



Давно уже канули в Лету времена СССР, но они оставили довольно много ностальгических воспоминаний у детей того поколения. Одним из таких ярких детских моментов стал жареный пирожок с ливером. В свое время эти пирожки уплетала вся советская ребятня, запивая томатным соком и обжигая языки³.

Пирожки из детства!

² URL: <https://vk.com/id243994029>

³ URL: <http://fb.ru/article/270471/pirojki-s-liverom-kak-v-sovetskie-vremena-luchshie-retseptyi>

Несколько лет назад ехали в такси с Сергеем Минаевым (шоумен из Москвы, помнит его кто-то, не знаю). Он специально попросил остановить такси и купил бумажный пакет старогородских пирожков. Оказалось, что очень их любит и в Москве о них знают!

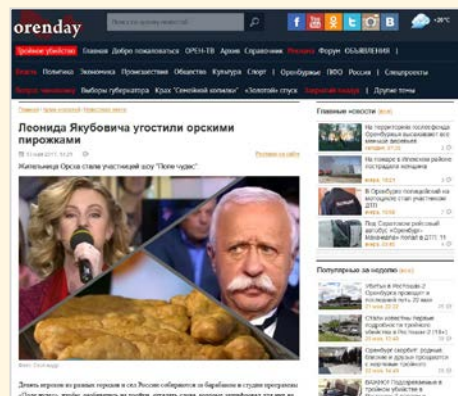
Орские пирожки – наша легенда. Вкусные!

Таня Мигдал (комментарии, стр. 3)⁴.

2017.05.17.

Леонида Якубовича угостили орскими пирожками

– Своеобразная визитка нашего города – это орские пирожки. В Орске их называют старогородские. А выпечка ведется с 1939 года, рецепт хранится в строжайшей тайне. И в нашем городе недавно установили памятник старогородскому пирожку, рассказывает Елена Юрина. Орчанка сочинила песню и исполнила ее в студии «Поле чудес». Затем Леонид Аркадьевич оставил автограф на гипсе, который наложен на руку Юриной.



Источник:

Леонида Якубовича угостили орскими пирожками. Жительница Орска стала участницей «Поля чудес». – Текст : электронный // Orenday.ru : [сайт]. – 2017. – 13 мая. – URL: <http://www.orenday.ru/novosti/novostnaya-lenta/news130517131715> (дата обращения: 30.04.2019).

Послушай, что я тебе расскажу...

Одна из орских городских баск звучит так: «Григорий Лепс пару раз в Орене пел, ну, орчане презентик сделали – корзинки со старогородскими, с полотенчиком там. Прикинь в термосе держали, чтоб горяченькими! Ну, и на юбилей Лепса, факт. Спецрейс из Орена отвез тысячу орских пирожков. Пугачевой тоже понравились. Она вообще пироги уважает. Только пекли их в Орене, там уже давно орчане из пирожкового цеха живут». (Сохранен индивидуальный стиль рассказчика).



⁴ URL: <https://orsk.ru/news/71606>

2. Как появились орские (старогородские) пирожки

Нежен и золотист

«Он горяч, как раскаленная на солнце яшма; нежен, как майский черемуховый ветер; золотист, как пшеничное поле». Это всё о старогородском пирожке. Сколько ему лет? Более ста. В архивах он упоминается с начала 20-го века.

Купцы Д. Миллер и Н. Шубенков захватили орские ярмарки в плен вкуснятиной с потрошками. Именно с потрошками, продуктом из птицы или рыбы, а не ливером крупного скота. Эх, как шумно плескались орские ярмарки! Три гостиницы, пять трактиров, 68 постоянных и заезжих дворов переполнены. В городе обосновался ряд иностранных фирм, включая «Зингер», которые торговали сеялками, жнейками, косилками, молотилками, ну и, само собой, швейными ручными и ножными машинками.

После революции многое пропало. Но не пирожки. В советское время их выпускал цех мясокомбината. Из всей страны сюда заезжали гости попробовать, распознать секреты приготовления, которые держались в строгой тайне. Как и из чего получалась сочная и вкусная начинка, золотистое тесто, какие жиры шли на «варку» пирожка? Одну тайну все-таки выдали: нельзя раскатывать тесто скалками, чтобы весь углекислый газ из него не вышел, иначе пышности не получится.

Вот и сегодня город заполнили пирожки разных производителей. Вкусно, конечно. Но тот вкус все равно не забыть!

Фото из архива краеведа Т. Черкас



Источник:

Алова, Т. Нежен и золотист / Татьяна Алова. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2018. – 9 октября. – С. 5.

... ПРОШЛОЕ ВКУСНОГО ПРОДУКТА

В далеком от нынешних дней 1935 году в нашем городе было образовано крупное предприятие – Орский мясокомбинат (тогда он назывался «Мясохладстрой»). О его стратегическом назначении, целях и задачах мы уже писали. Первое упоминание о выпуске комбинатом пирожков находим в трудовом отчете по основной деятельности предприятия за 1939 год. Здесь сказано, что вес одного пирожка составлял 50 граммов и в указанном году план по их производству был выполнен на 114,3%, их выпечено в количестве 2078 тонно-штук (тогда существовала такая единица измерения). Поскольку «Мясохладстрой» находился в старой части города Орска, пирожки прозвали «старогородскими». Надо сказать и о том, что данный продукт был стратегически важным. Почему? Потому что в то время при забое скота на мясокомбинате легкие животных просто выбрасывались. В продажу их не отправляли. Это был бросовый и бесплатный продукт, который решили пустить в дело. Так появился рецепт «старогородских» пирожков с ливером. Его знали только те, кто работал в производстве. И рецепт был секретным. Впрочем, в далекие 30-е годы прошлого века мясокомбинатские пирожки, согласно калькуляции, существовали трех наименований: субпродуктовые, печеночно-растительные и даже гороховые. Очевидно, сказывались последствия голодных лет. Так или иначе, но производство пирожков наращивалось. Уже в докладной записке о деятельности Орского мясокомбината за 1940 год есть такое упоминание: к концу года в корпусе колбасного завода дополнительно оборудован цех по производству пирожков и пельменей и отделение по сборке и обработке эндокринного сырья. Цех в это время имел пропускную способность – 40 тысяч пирожков в смену. Можно уверенно сказать, что орские пирожки в какой-то степени помогали орчанам в сороковые-роковые на полях сражений бороться с врагом. Послевоенное время только добавило популярности орским «старогородским» пирожкам. Именно о 50-х и 60-х годах прошлого века пишет в своем романе И. Сахновский. В советское время город Орск славился этими пирожками. Вы представьте, население города в 250000 человек. Мясокомбинат выпускал-продавал прямо из цеха в среднем 22000 штук в день. К цеху были огромные очереди. Рабочие с заводов приходили эти пирожки покупать на обед и брали их коробками, ведрами. Гости города никогда не упускали возможности купить брендовую продукцию с собой в дорогу, да еще своим родным и знакомым увезти, чтоб

угостить их чудо-пирожками. Эти пирожки были, наравне с оренбургским пуховым платком, визиткой города Орска. Когда наступила перестройка, мясокомбинат утратил свои былые производственные мощности. Хотя пирожки там по-прежнему выпускают, правда, в других объемах. ...

Источник:

Братт, С. Старогородские пирожки распробовали и за границей / Сергей Братт. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2012. – 8 февраля (№ 6). – С. 10.



Горячие, орские, твои. Как готовили старогородские пирожки в 70-х годах

Л. СЕКРЕТ, сотрудник многотиражной газеты «За мясную индустрию», г. Орск, мясоконсервный комбинат.
«ЮУ», 04.09.1971.

Встретишь в чужом городе знакомого человека – и обрадуешься. И не наговоришься! Так и в этот раз, будучи во время отпуска в Москве, я очень обрадовалась, встретив знакомую, которая как-то была в Орске.

– Все знаю о вашем Орске, – заговорила она. Орденом его наградили. Не каждому городу такое выпадает. За большие дела эта честь... А мне,

знаете, что у вас особенно понравилось?.. Пирожки! Пятикопеечные пирожки с ливером. Это ж настоящее объеденье...



На снимке: передовые работницы пирожкового цеха Орского мясокомбината (слева направо): бригадир Л.Е. Ступникова, А.Ф. Береговая и А.И. Котлярова.

Об этом разговоре я вспомнила, когда на днях приехала на улицу Куйбышева, что в Старом городе. Здесь в обыкновенном чистеньком домике размещен пирожковый цех нашего комбината. В домике все вымыто, выскоблено. В клумбах во дворе пылают яркими красками осенние цветы. Шумят под окнами деревья. Из ворот на улицу то и дело выкатываются аккуратные металлические тележки на резиновых колесиках и направляются в тень деревьев. Тут их уже ждет очередь покупателей.

Пять копеек – и у тебя в руках пахнущий плитой, мясом и маслом пирожок. Румяный, мягкий. Откусишь – задохнешься ароматом. Зимой такой пирожок согреет – до чего горячий.

В самом цехе необычно тихо. В одной из комнат в котлах булькает жир. В другой комнате у столов хлопочет с десяток женщин. Я наблюдала за их работой, да так и не смогла ни с чем ее сравнить. Ласковые женские руки совершали удивительное дело. Скребок почти мгновенно отсекали от куса пахнущего теста крохотный кусочек, раскатывали его, посыпали мукой. Мгновение – и на этот лепесток ложится фарш. Еще несколько движений – и появляется пирожок.



Удивляюсь, почему в цехе мало механизмов. Смеются работницы:

– Все необходимые машины есть. Недавно вот тестомешалку установили. Дело ускорилося. Котлы электрические... А больше нам ничего и не нужно...

Цех возглавляет Александр Иванович Губардин. Он здесь около двух десятков лет. Было всякое вначале. Теперь же только благодарности получают работники этого очень нужного людям производства.

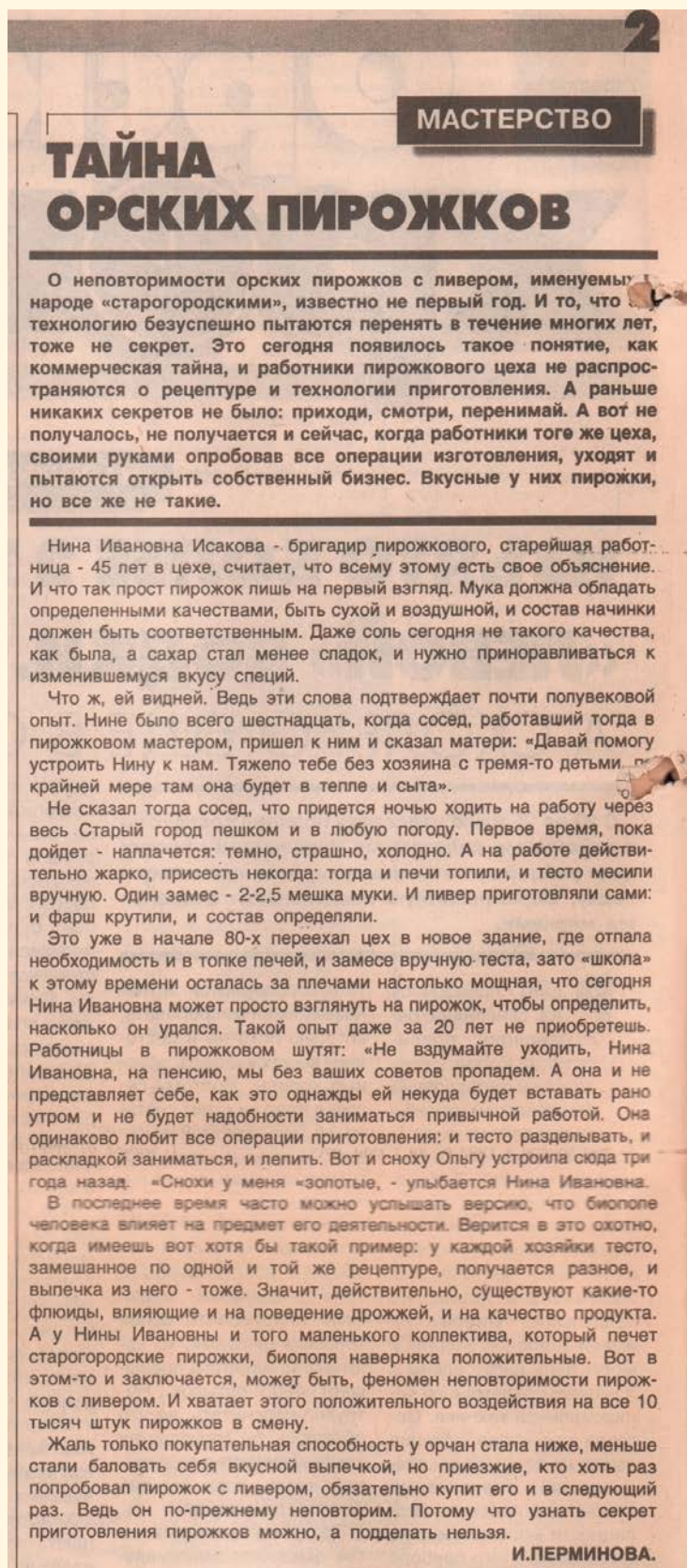
Цех – это вроде бы отделение ширпотреба нашего комбината. Везут сюда субпродукты с комбината, здесь же перерабатывают и пускают в дело. Понятно, что везут самые первоклассные субпродукты, жир, приправу, муку. теперь несколько цифр. В цехе около двух десятков человек. Ежедневно они готовят 20 тысяч пирожков. Полмиллиона штук в месяц. Мне говорили, что могло бы разойтись и еще полмиллиона, если бы доставляли эти знаменитые пирожки в другие районы города. Но их продают только у цеха.

Теперь о тех, у кого волшебные руки. Это пирожницы Мария Дмитриевна Ульянова, Александра Ивановна Котлярова, Елизавета Ивановна Сусарева, бригадир цеха Лариса Ефремовна Ступникова... У каждой из них свое призвание. (Источник: <https://sablin-andrey.livejournal.com/154538.html>).

Источник:

Горячие, орские, твои. Как готовили старогородские пирожки в 70-х годах. – Текст : электронный // Орен1. – 2017. – 8 мая. – URL: <http://oren1.ru/paper/details/gorjachie-orskie-tvoi-kak-gotovili-staro.html> (дата обращения: 30.04.2019).





Источник:

Перминова, И. Тайна орских пирожков / И. Перминова. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 1998. – 29 июля. – С. 2.

3. Проза Игоря Сахновского

Если уж речь зашла о еде. В маленьком городе, где я родился и провел детство, самой заметной достопримечательностью были (и остаются) так называемые «старогородские» жареные пирожки с требухой. Их продавали с жестяных тележек, у которых выстраивались ажиотажные очереди. Эти пирожки пережили четырёх генсеков, демократизацию, гласность, и вертикаль власти они тоже наверняка переживут. Сейчас там даже появились пиратские тележки с имитациями под классику, но знающие люди умеют отличать. В большом городе, где я живу теперь, гораздо проще отыскать фуа-гра, икру летучей рыбы или кофе Luwak, чем банальные жареные пирожки хоть с чем. Приближаться к пахучим прилавкам с фастфудом, щедро замаранным кетчупами, как-то боязно, но я, тем не менее, приближаюсь – все равно не нахожу.

Спустя двадцать три года после своего провинциального пирожкового отрочества я оказываюсь на званом субботнем ужине в средневековом замке Готорнден, в сорока минутах езды от Эдинбурга. Этот замок – частное владение миллионерши Терезы Хайнц. Устроители ужина деликатно извещают гостей, что мы сидим за столом, за которым обедали королева Виктория и принц Альберт, когда посещали Готорнден. Прислуга уже разносит горячее, и мне вдруг в нос шибает роскошный, стыдный, плебейский аромат «старогородских» пирожков. Блюдо называется «хаггис» (не путать с маркой подгузников) – телячий рубец с жареными потрохами и специями. И можно не сомневаться, что Викторину с Альбертом здесь тоже потчевали этим национальным шотландским деликатесом, клянусь моими родимыми жестяными тележками! И я уже почти не удивляюсь тому, что мой первый литературный опыт, довольно наивный текст, где я, кроме всего прочего, угощаю читателя кошмарными ливерными продуктами из детства, уже переведен на три европейских языка, и не менее десятка вменяемых, искушённых, «глянцевых» персон прямо изъявили желание посетить неназываемое захолустье в целях дегустации.

Источник:

Сахновский, И. Ненаглядный призрак : вся короткая проза / Игорь Сахновский. – Москва : АСТ, 2019. – 509 с. – (Классное чтение). – Из содерж.: Плохой вкус. – С. 489–493. – Текст : непосредственный.



... Река делила город на две части – новую, недостроенную, но уже готовую стать главной за счёт скороспелых пятиэтажек, и так называемый Старый город, который стал бесспорно знаменитым благодаря двум обстоятельствам. Во-первых, здесь отбывал ссылку, проще говоря, служил в армии, народный и, видимо, за это наказанный царизмом поэт Тарас Шевченко. До нас дошли свидетельства того, как сильно он здесь мучился, беспрестанно терзал свои модные усы и вздыхал на родном украинском языке: «Нихто нэ заплаче... Нихто нэ заплаче!...» Вторая, если не первая, причина заслуженной славы Старого города – единственные в своём роде, то есть вообще ни с чем не сравнимые по вкусу и запаху, старогородские жареные пирожки с требухой, настолько любимые горожанами, что они не считали для себя зазорным по выходным дням выстраиваться в километровую очередь, а в рабочее время, перед обедом, засылать гонца от всей бригады или цеха к заветной дымящейся тележке неподалёку от моста. Причем тамошний левобережный аромат был таким дальнобойным, что заставлял обитателей правого берега сглатывать слюну либо немедленно пересекать реку на трамвае по мосту и становиться в хвост никогда не убывающей очереди. ...



Источник:
Сахновский, И. Счастливы и безумцы / Игорь Сахновский. – Москва : Вагриус, 2005. – 350 с. – Из содерж.: Насущные нужды умерших. Хроника. – С. –. – Текст : непосредственный.

– Что вдохновило вас на первый опыт в прозе?

– Первую прозу обычно пишут о своём детстве или о первой любви. И, как правило, довольно наивно. Я в этом смысле не был исключением. И всё же могу сказать, что мне не стыдно за свой первый роман. Этот текст о моём родном провинциальном городе был опубликован в журнале «Новый мир» и впоследствии переведён на основные европейские языки. С моим родным городом Орском, кстати, связано важное гастрономическое переживание. Люди, даже ничего не знающие об Орске, чаще всего слышаны о культовых «старогородских» пирожках. Пирожки эти появились ещё в советские годы. Их делали в маленьком цеху в Старом городе (район Орска.

– Прим. ред.), и запах стоял убойный. За ними выстраивались нескончаемые очереди. Заводчане в обеденный перерыв посылали туда гонца, который покупал пирожки на весь цех. Эти феноменальные пирожки с требухой, острые и сладкие одновременно...

Однажды мне довелось целый месяц гостить в шотландском средневековом замке в компании еще трёх литераторов. Владелица замка – миллионерша миссис Хайнц, вдова одного из тех Хайнцев, которые создали небезызвестную империю соусов и кетчупов. Нас угощали за столом, за которым когда-то обедали королева Виктория и принц Альберт. Начинают разносить блюда, и я вдруг чувствую: пахнет «старогородскими» пирожками. Это запах я не спутаю ни с чем. «Чем это пахнет?» – спрашиваю. Оказалось, национальное шотландское блюдо хаггис, которое готовят из потрохов.

Так вот, возвращаясь к первому роману: мне нравится тот факт, что книга, в которой присутствуют эти бедные, провинциальные пирожки с требухой, была издана во французском переводе в знаменитом парижском издательстве «Галлимар»⁵.

2 апреля 2014.

Клуб «Завтрак»: Писатель Игорь Сахновский.



⁵ URL: http://luckyducky.ru/blog/lyudi_18/klub-zavtrak-pisatel-igor-sahnovskij_472

4. Сергей Орчанин. Орские пирожки

То были пирожки от Бога,
Хоть их Он и не лепил.
Их покупали сразу много,
Как будто бы они на пир.

За пирожками надо ехать,
И ехали издалека.
Вот это, правда, не до смеха,
О них и память на века.

Там ливер, тесто, небогато,
И стоили они пустяк.
То было всё давно когда то,
Копейки – деньги, было так.

Проезд в трамвае три копейки,
Четыре стоил пирожок.
В те годы это были деньги,
А мы считали их, дружок.

Тех мастеров давно уж нету,
И не найти тех пирожков,
Лишь слава бродит всё по свету,
От настоящих едоков.

Как так случилось? Всё ведь тоже.
Да только пирожки не те.
Тот безымянный гений всё же
Свой след оставил на Земле.

Я побывал там, да и вспомнил,
И понял – всё ушло совсем.
В степях ложился вечер томный,
И раздавал тепло он всем.

И в этой вот глуши вселенской,
Там, где пожухлая трава,
Но были пирожки и, верно,
Про то я написал слова.

Пусть всё ушло и люди тоже,
Но память – ведь она жива!
Мы будем вспоминать и всё же,
Жива о пирожках молва.

Санкт-Петербург, 27 августа 2012.



Источник:

Сергей Орчанин. Орские пирожки / Сергей Орчанин. – Текст : электронный // Поэмбукайт. – URL: <https://poembook.ru/poem/209756> (дата обращения: 30.04.2019).

5. В Орске открыт памятник Орскому пирожку



Памятник пирожку открыт!

Километровые очереди и секретный рецепт

Сегодня на Комсомольской площади перед драматическим театром прошло торжественное открытие памятника старогородскому пирожку.

Монумент представляет собой пожилую улыбающуюся женщину, держащую в руках «старогородский» пирожок, а рядом с ней - торговый ящик с любимым лакомством.

На празднике пирожки представили несколько орских производителей. Принять участие в дегустации могли все желающие. Не упустили шанс полакомиться и первые лица города.



В день юбилея Орска производителям вручат уменьшенные копии памятника. Закончилась церемония открытия памятника выступлением творческих коллективов города.

Старогородской пирожок стал уже своеобразным брендом нашего края. Когда-то за этим нехитрым изделием из дрожжевого теста и ливера выстраивались очереди, люди скупали его ведрами. Сегодня пирожок можно купить в любой части города.

26 августа 2015.

Источник:

Памятник пирожку открыт! Километровые очереди и секретный рецепт. – Текст : электронный // Orsk.ru : [сайт]. – 2015. – 26 августа. – URL: <https://orsk.ru/news/57276> (дата обращения: 30.04.2019).

В Орске открыт памятник Орскому пирожку

Рядом с Драматическим театром г. Орска состоялось торжественное открытие памятника Орскому пирожку и стенда об истории возникновения популярного орского лакомства.

Изготовлена бронзовая статуя высотой 165 см и 175 см вместе с постаментом по эскизному предложению главного архитектора города Олега Китаева. Выполнил работу художественный комбинат ООО «Пласт» (г. Оренбург). Скульптур нового орского арт-объекта – Ольга Ульянова.

В мероприятии приняли участие представители шести организаций города, выпекающих знаменитые орские пирожки: «Возрождение», «Погат-1», «Богдановские», «Орский пирожок», «Советский пирожок», «Сан Саныч».

Цех по производству пирожков с ливером располагался в Старом городе, отсюда и название – «Старогородские». Орский пирожок прошел испытания военными и послевоенными годами, и в советские времена приобрел известность далеко за пределами Оренбургской области. Примерный рецепт, гулявший по стране, получил соответствующее название.

Всех собравшихся поприветствовал глава города Виктор Франц.

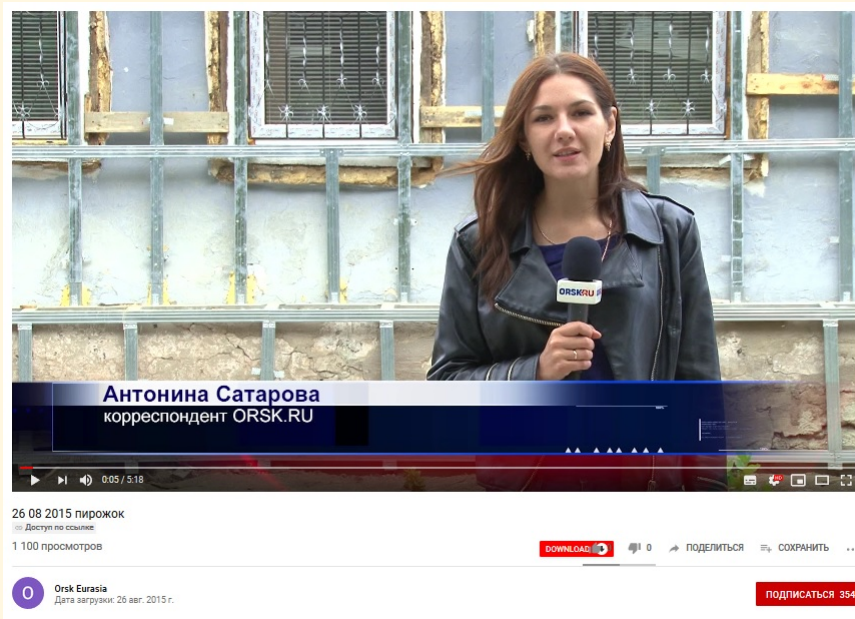
– Дорогие орчане, гости города, производители орского пирожка! Задумка о создании памятника старогородскому пирожку появилась еще два года назад, после – был объявлен конкурс на разработку эскиза будущей достопримечательности. И сегодня, в преддверии юбилея города, мы с вами присутствуем на этом праздничном событии: открытии памятника орскому пирожку. Выражаю искреннюю благодарность тем людям, которые сформировали технологию изготовления пирожка, сделав его таким особенным и ни с чем не сравнимым, а также тем, кто хранит эти традиции и сегодня.

Для всех участников праздничного действа выступали с концертной программой лучшие вокальные и музыкальные коллективы города. В конце мероприятия каждый смог попробовать знаменитые орские пирожки на вкус.⁶



⁶ URL: <http://orskportal.ru/article/v-orske-otkryt-pamyatnik-orskomu-pirozhku>

«Пирожок» – репортаж Антонины Сатаровой



Источник:

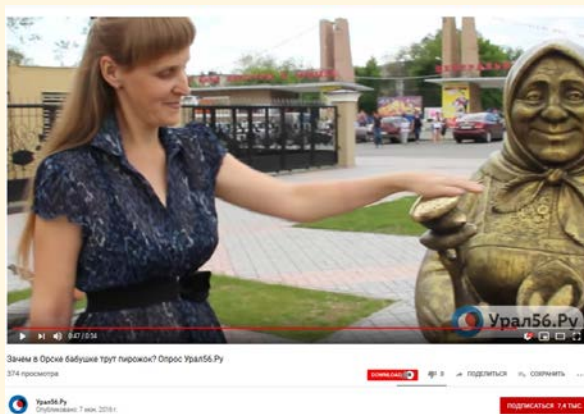
Сатарова, А. Пирожок : [репортаж] / Антонина Сатарова, Илья Логачев, Артем Попцов ; служба информации ТРК Евразия. – Изображение (движущееся ; двухмерное) : электронное // Youtube.com. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=4JXlMoFd7wg> / [Orsk Eurasia](https://www.orsk-uralsk.ru) (дата обращения: 30.04.2019). – Дата загрузки: 26 августа 2015 г.



Источник:

Курочкин, А. Пирожку – быть / Александр Курочкин. – Текст : непосредственный // Орский вестник. – 2015. – 2 сентября (№ 35). – С. 6.

Зачем в Орске бабушке трут пирожок?



Источник:

Зачем в Орске бабушке трут пирожок? Опрос Урал56.Ру : [репортаж] / Урал56.Ру. – Изображение (движущееся ; двухмерное) : электронное // Youtube.com. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=KrPc0pKnaXY> (дата обращения: 30.04.2019). – Опубликовано 7 июня 2016 г.

2 29 августа 2015 года События, факты, комментарии

Пирожок исполнит любое желание На Комсомольской площади открыли новый памятник

Анна Митрофанова.
Фото Дмитрия Бикбова

На Комсомольской площади, неподалеку от Доски почета, состоялось открытие нового памятника. Благодаря администрации города старгородской... или, если округлить, орский пирожок, известный не только в нашем городе, но и за его пределами, увековечен скульптурой.

«Орский бренд» занял почетное место на площади

Идея создания памятника одному из городских символов появилась давно, но накануне юбилея города интрига была раскрыта. В основе нового памятника лежит образ пожилой женщины, у ног которой стоит корабль, до краев наполненный орскими пирожками. С веселым и добродушным видом старушка аккуратно кладет несколько в кулек, чтобы отдать покупателю. Кстати, здесь же любой желающий мог насладиться «орским брендом», в этот день все внимание было приковано к неповторимому вкусу знаменитого пирожка, который отметил и глава города. Виктор Абрамович, выступая с приветственным словом, поделился своими воспоминаниями, связанными с этим лакомством.

– Я хорошо помню, когда меня, как самого молодого слесаря, отправляли в Старый город, давали сумку, чтобы я привез на обед пирожки, – поделился Виктор Абрамович. – Главное было – купить старгородских пирожков и стеклянную бутылку молока. Этого обеда хватало надолго, можно было и не ужинать. Искренне благодарен тем людям, которые в далеком 1939 году сформировали технологию и рецепт пирожка. Благодарен, что эта традиция сохранена нынешними производителями.

Оказывается, далеко не все присутствующие знали, что в нашем городе шесть предприятий, которые выпекают пирожки с ливером, наиболее известные: «Возрождение», «ПОГАТ», «Сан Саныч», «Богдановские» и другие. В этот день перед зрителями предстал не просто памятник старушке с пирожками, а «бабушке – исполнительнице желаний». Как пообещал В. Франц, стоит подойти поближе к потертости пирожки руками, загадать желание – оно обязательно сбудется. Желающих опробовать новшество оказалось предостаточно, под конец даже выстроилась небольшая очередь. Наевшись пирожков и наслушавшись песен, с праздника орчане ушли сытыми и довольными.

Источник:

Митрофанова, А. Пирожок исполнит любые желания. На комсомольской площади открыли новый памятник / Анна Митрофанова. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2015. – 29 августа. – С. 2.

6. Фестиваль в ЦПКО им. Поляничко

Пирожковый фестиваль Гастрономический символ Орска полюбился даже израильтянам



В субботу впервые в нашем городе прошел гастрономический фестиваль «Орский пирожок», который навеял на многих ностальгические воспоминания. Шедевр орской кулинарии с начинкой из сочного ливера производится и сегодня, причем несколькими фирмами. Однако старожилы утверждают, что раньше старгородской пирожок был все же вкуснее и воздушнее.

Первым взгрустнул глава города В. Франц, когда он прогуливался по Центральному парку перед началом праздника и рассуждал, что памятник орскому лакомству, который хотят установить в городе, очень и очень кстати.

– Помню «Богданку»... Тогда пирожки вывозились из домика-пекарни на тележках, а люди, пришедшие на старгородской рынок, бежали и сразу выстраивались в длинную очередь, – вступил Виктор Абрамович в разговор с торговкой пирожками. – А помните такие длинные двузубые вилки? Ими накалывали сразу штук по 10 пирожков.

– Нет, сейчас мы не пользуемся такими вилками, – ответил продавец. – Покупателям не нравится, когда вытекает сок. Но вы попробуйте – пирожки отменные: начинка такая, как раньше.

Однако градоначальник вместе с заместителями отказались. Видимо, предчувствовали, что праздник живота для них еще только начинается. Через пару минут первый заместитель главы В. Козупица как раз и был назначен в жюри вместе с орским бардом А. Смагиным, любителем вкусно поесть. Пирожки для оценки экспертной группой, расположившейся за столами на солнышке, приносили в коробках и оставляли под прозрачной крышкой с номерами цехов-производителей. Чью именно продукцию надо съесть, а потом оценить, никто не знал. Несмотря на жару, члены жюри уплетали пирожки с аппетитом, вытирая жирные руки салфеткой. Зрителям, собравшимся у сцены, приходилось только облизываться: вблизи пирожков не продавали, и проголодавшимся приходилось идти к входу в парк.

– Запах по парку витает очень вкусный, – вздохнула посетительница Л. Реймер. – Но, на мой взгляд, желающих отведать пирожков гораздо больше, чем самих пирожков.

Действительно, фирменных сундучков мы насчитали три – капля в море для сотен собравшихся в парке орчан. Пенсионеры на лавочках вздыхали: мол, хотели попробовать пирожки четырех цехов, чтобы решить для себя, какие вкуснее, а продают только «Возрождение» и «Орский пирожок». И то мало.

Зрелища на сцене компенсировали легкий голод зрителей, раззадоренный конкурсом на самое быстрое поедание пирожков среди двух школьниц-выпускниц и двух мальчиков-подростков. Лидером в скоростном поедании стал четвероклассник Данил, который получил сертификат в детский Центр «Космик». Для всех собравшихся пели и танцевали творческие коллективы, выступал театр мод с коллекцией «Калачи из печи».

А в итоге гастрономического шоу, в котором участие приняли «Богдановские пирожки», фирма «Орский пирожок», «Погат-1» и «Возрождение», по решению жюри самыми вкусными признали пирожки цеха «Погат-1», продукция же «Возрождения» получила приз зрительских симпатий. – За нашими пирожками приезжают даже из Израиля, – похвалилась В. Туева, директор цеха «Возрождение». – Увозят, потом пишут нам, благодарят.

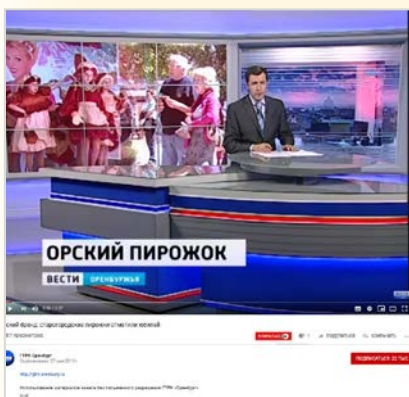
26-05-2015

Ю. Замятина

Источник:

Замятина, Ю. Пирожковый фестиваль Гастрономический символ Орска полюбился даже израильтянам / Юлия Замятина. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2015. – 26 мая № 77). – С. 1.

Орский пирожок. Вести Оренбуржья



Источник:

Калугина, О. Орский пирожок. Вести Оренбуржья : [телености] / Ольга Калугина ; ГТРК Оренбург. – Изображение (движущееся ; двухмерное) : электронное // Youtube.com. – URL:

<https://www.youtube.com/watch?v=Qu-uLBybMhw> (дата обращения: 30.04.2019). – Опубликовано 27 мая 2015 г.

7. Настоящий рецепт так и останется «военной тайной»

Пирожки сами переворачиваются во фритюре, как только поджариться одна сторона.

Орчане называют пирожки «старогородскими» потому, что цех по их изготовлению располагался в «старом городе».

Главная особенность орского пирожка, это то, что он приготовлен из жидкого теста и имеет своеобразную удлинённую форму.

До сих пор их рецепт хранится в тайне. Хотя в Интернете можно найти множество подобных⁷.



Орские «старогородские» пирожки. Инфографика

Мне казалось, что такое понятие как «орские пирожки», точнее «старогородские пирожки», как их называют сами орчане, знают в каждом уголке нашей области. Оказалось, что это не так, даже в редакции АиФ Оренбург несколько человек слыхом не слыхивали об этом лакомстве. Несколько раз в Оренбурге я покупала пирожки с названием «орские». Как-то я решила попробовать испечь дома, не побоюсь этого слова, «лакомство», начала искать и тут и там хотя бы примерный рецепт этого блюда, которое с начала прошлого века все больше обрастает тайнами.

И наконец-то нашла. Сразу оговорюсь, нечто похожее на те пирожки, которыми я наслаждалась в Орске, у меня получилось, но только «нечто похожее». По-видимому, настоящий рецепт этого блюда так и останется «военной тайной».

Эти пирожки надо есть сразу «с пылу с жару», что, конечно, увеличивает их «вредность», но кушать их холодными – это «преступление».

И еще одно небольшое замечание: я пробовала печь их дома и с куриным ливером, и с говяжьим, уверяю вас – с говяжьим вкуснее и больше соответствует «старогородскому» прародителю, просто с куриным фаршем делать несколько проще.

⁷ URL: <http://oren-turizm.ru/object/view?id=310>

Попробуйте и так, и так – предпочтения моих домашних разделились. Теперь я «вынуждена» делать их с разными начинками, но дело того стоит.

Вообще я поняла одну замечательную вещь – с таким тестом можно экспериментировать, а вот, чтобы поест настоящие «старогородские» пирожки, надо все-таки ехать в Орск!

Орские «Старогородские» пирожки

РЕЦЕПТЫ В ИНФОГРАФИКЕ

Сложность:

Количество порций: **60 порции**

Активное время приготовления: **120 минут**

Пассивное время приготовления: **несколько минут, пока жарятся пирожки**

Для начинки:

- 1,5 кг куриного ливера
- 500 г репчатого лука
- соль
- перец черный молотый

Для теста:

- 2,5 л воды
- 3 кг муки
- 100 г дрожжей (если используете сухие дрожжи, то 2 маленьких пачки)
- 100 г сахара
- 1 ст. л. соли с верхом

Для фритюра и смазки рук:

- 2-2,5 л растительного масла

шаг 1

10 минут

В теплой воде развести дрожжи с сахаром, дать смеси постоять 10 минут.

шаг 2

45 минут

Добавить соль, всю муку (три килограмма), хорошо перемешать и оставить доходить на 45 минут.

Примечание: получается тесто очень жидкое, чуть погуще опары.

шаг 3

шаг 4

20-25 минут

шаг 5

шаг 6

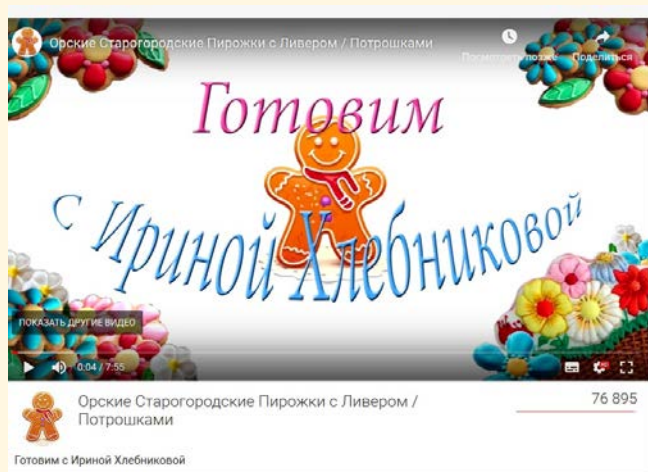
РЕДАКТОР: Анна Журавковская
ДИЗАЙНЕР: Ирина Белова

РАСПЕЧАТАЙ И ПОВЕСЬ!

АРГУМЕНТЫ И ФАКТЫ Кухня

[f/aiffood](#) [aif_food](#)

Орские Старогородские Пирожки с Ливером/Потрошками. Готовим с Ириной Хлебниковой



Источник:

Орские Старогородские Пирожки с Ливером/Потрошками. Готовим с Ириной Хлебниковой : [видеозапись] / Ирина Хлебникова. – Изображение (движущиеся ; двухмерное) : электронное // Новостивидео : [сайт]. – URL: <http://newsvideo.su/food/video/36313> (дата обращения: 30.04.2019). – Видеозапись опубликована 21 июля 2017.

Секрет старогородских пирожков журналисту так и не выдали

Рабочий день начинается в шесть тридцать с приготовления теста. Оно замешивается вручную дрожжевым методом. Когда я пришла, первая порция была уже готова. Ее нужно перемесить. Для этого я мочу руки по самые локти в теплой воде, чтобы тесто не прилипало. Под давлением пальцев появляются смешные попискивающие пузырьки, которые говорят о том, что тесто «подшло» и готово к разделыванию. Его нужно поделить на равные части, примерно по два килограмма, и оставить расстаиваться на 10-15 минут.

...

Первую партию в 60 пирожков Зина бросает в кипящий жир и оставляет на 5-7 минут. Кстати, один из секретов хорошего качества продукции – это использование для жарки (официально этот процесс называется термической обработкой) не подсолнечного масла, а специального жира.

Источник:

Джураева, Н. Секрет старогородских пирожков журналисту так и не выдали / Н. Джураева. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2005. – 3 сентября. – С. 4.

Старогородской пирожок уже не тот

– Старогородской пирожок производил орский мясокомбинат, – объясняет Александр Атланов. – Начиналось все на убойном участке с отбора первоклассного, свежайшего ливера: сердца, легких, почек и прочего. Тщательно отбирался нутряной жир для жарки. Завод делал убой сотен голов в смену – было из чего выбрать. Промытое и охлажденное сырье в тот же день перевозилось в цех старогородского рынка. Под утро ливер отваривался до 95 процентов готовности. Переваривать его нельзя, иначе усохнет. Нельзя и замораживать – иначе ливер умрет от обезвоживания после разморозки. Фритюр готовился из смеси животного жира и растительного масла. Топился он в большой чугунной электросковороде при температуре 180-190 градусов. Если температура будет ниже – пирожок усохнет, выше – сгорит и жир, и пирожок. Большое количество фритюра необходимо для поддержания температуры. Сочный, трепещущий ливер нарубался и заправлялся солью, луком и специями. Дрожжевое тесто готовилось при высокой влажности. Пирожок, чтобы не залипал, быстро разделялся с растительным маслом на автоматической машине. Во фритюр не должны были попасть мука и тесто. При жарке вода в тесте быстро закипала и превращалась в пар. Он разрыхлял тесто, и на пирожке мгновенно образовывалась толстая, бугристая, хрустящая корочка, которая не давала жиру пропитывать тесто, а значит утяжелять его. Затем пирожок откидывался на сетку для стекания жира, для впитывания его излишков подавался в бумажном кулечке. Готовый пирожок имел хрустящую корочку и очень сочную начинку. Если соблюсти все условия – получим легенду. К сожалению, сегодня сложно сделать настоящий старогородской пирожок. Но все возможно.

Текст: Дарья Апушкина.

Источник:

Атланов, А. Александр Атланов: «Старогородской пирожок уже не тот» : [беседа с руководителем пекарни «Семь печей» / записала Дарья Апушкина]. – Текст : непосредственный // Орский вестник. – 2015. – 3 июня (№ 22). – С. 19.

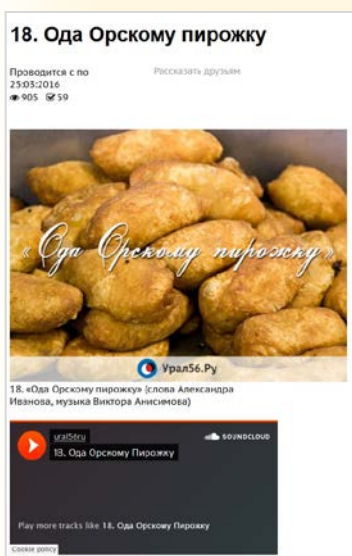


8. Кто-то пирожки ест, а кто-то про них поет и фильмы снимает



Источник:

Старогородские Ливерные Пирожки : [видео для капустника (ливерника)] / LiverTV ; SpiritPowerNyan ; Гимназия № 2 г. Орск – выпуск-2015 // Youtube.com. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=nF0WbaeJu6I> (дата обращения: 30.04.2019). – Опубликовано 23 мая 2015 г.



Источник:

Ода Орскому пирожку : [аудиозапись] / исполняет Артур Линд ; слова Александра Иванова ; музыка Виктора Анисимова. – Музыка (исполнительская) : электронная // Orsk.ru : [сайт]. – 2016. – 25 марта. – URL: <https://www.ural56.ru/contests/pesni-ob-orske/246234/> (дата обращения: 30.04.2019).



Источник:

Зиямбаев, Р. Старогородской пирожок : [аудиозапись] / исполнитель, автор музыки и слов Рафаэль Зиямбаев. – Музыка (исполнительская) : электронная // Mp3pirat.ru : [сайт]. – URL: <https://mp3pirat.ru/?song=%D0%9E%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9+%D0%B%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%BE%D0%BA> (дата обращения: 30.04.2019).

9. Рекомендуем прочитать

Сахновский, И. Ненаглядный призрак : вся короткая проза : [18+] / Игорь Сахновский. – Москва : АСТ, 2019. – 509 с. – (Классное чтение). – Из содерж.: Плохой вкус. – С. 489–493. – Текст : непосредственный.

Сахновский, И. Счастливы и безумцы : повесть и рассказы : [18+] / Игорь Сахновский. – Москва : Вагриус, 2005. – 350 с. – Из содерж.: Насущные нужды умерших. Хроника. – С. 161–302. – Текст : непосредственный.

10. Список литературы

1. **Алова, Т.** Нежен и золотист / Татьяна Алова. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2018. – 9 октября. – С. 5.
2. **Апушкина, Д.** Пирожок в подарок / Дарья Апушкина. – Текст : непосредственный. – Текст : непосредственный // Орский вестник. – 2015. – 10 июня (№ 23). – С. 2.

Монумент украсит Комсомольскую площадь, заняв место рядом с драмтеатром.

3. **Архипова, И.** Пирожку поставят памятник / Ирина Архипова. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2015. – 10 июня (№ 23). – С. 2.
4. **Атланов, А.** Александр Атланов: «Старогородской пирожок уже не тот» : [беседа с руководителем пекарни «Семь печей» / записала Дарья Апушкина]. – Текст : непосредственный // Орский вестник. – 2015. – 3 июня (№ 22). – С. 19.

Об истории технологии производства пирожка с ливером в советский период.

5. **Белозерова, Т.** Старогородские пирожки / Татьяна Белозерова. – Текст : непосредственный // Оренбургский край. – 2000. – № 4. – С. 39.
6. **Белозерова, Т.** Старогородской золотистый / Татьяна Белозерова. – Текст : непосредственный // Оренбуржье. – 2016. – 13 января. – С. 22.

История рассказанная Т. Черкас.

7. **Береговая, И.** Пирожки «Богдановские» / Ирина Береговая. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2015. – 2 сентября (№ 35). – С. 9.

Директор пирожкового цеха «Богдановские пирожки» Ирина Береговая рассказывает о своем производстве.

8. **Братт, С.** Старогородские пирожки распробовали и за границей / Сергей Братт. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2012. – 8 февраля (№ 6). – С. 10.

История появления и современное производство орского (старогородского) пирожка. «Орский пирожок» в литературных

произведениях и песнях местных авторов.

9. **Валерьев, А.** «Орский пирожок» в камне / Александр Валерьеа. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2014. – 11 ноября. – С. 2.

Конкурс эскизов лучшего памятника орскому пирожку.

10. **Виноградова, Ю.** За пирожками выстраивались очереди / Юлия Виноградова. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2015. – 27 мая (№ 11). – С. 9.

В мероприятии приняли участие четыре производителя: «Погат-1», «Возрождение», «Богдановские пирожки», «Орский пирожок».

11. **Виноградова, Ю.** Золотоносные пирожки. Продукция «ПОГАТ-1» настоящая гордость оренбуржцев / Юлия Виноградова. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2016. – 10 февраля (№ 5). – С. 5.
12. **Виноградова, Ю.** Пирожку поставили памятник / Юлия Виноградова. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2015. – 2 сентября (№ 35). – С. 9.
13. **Виноградова, Ю.** ПОГАТ-1 продолжает традиции / Юлия Виноградова. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2015. – 27 мая (№ 11). – С. 9.

5 тысяч пирожков в день производят 40 работников.

14. **Виноградова, Ю.** ПОГАТ-1 продолжает традиции / Юлия Виноградова. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2015. – 2 сентября (№ 35). – С. 9.
15. **Виноградова, Ю.** ПОГАТ-1 стал лучшим в Оренбуржье / Юлия Виноградова. – Текст : непосредственный // Орская газета. – 2015. – 25 ноября (№ 47). – С. 9.
16. Горячие, орские, твои. Как готовили старогородские пирожки в 70-х годах. – Текст : электронный // Орен1. – 2017. – 8 мая. – URL: <http://oren1.ru/paper/details/gorjachie-orskie-tvoi-kak-gotovili-staro.html> (дата обращения: 30.04.2019).
17. **Григорьев, С.** Иностранных гостей встречают пирожками. К открытию фестиваля все готово / Сергей Григорьев. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2013. – 5 сентября (№ 138). – С. 1.
18. **Григорьев, С.** Юбилей под орские пирожки / Сергей Григорьев. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2015. – 4 июля. – С. 4.

65 лет – ветерану спорта, спортивному судье Р. Р. Ибатуллину.

19. **Джураева, Н.** Секрет старогородских пирожков журналисту так и не выдали / Н. Джураева. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2005. – 3 сентября. – С. 3.
20. **Жураковская, А.** Орские «старогородские» пирожки. Инфографика / Анна Жураковская. – Текст : электронный // Аргументы и Факты. [oren.aif.ru](http://www.oren.aif.ru). – 2014. – 21 января. – URL: <http://www.oren.aif.ru/food/kitchen1/1087087> (дата обращения: 30.04.2019).
21. **Замятина, Ю.** Пирожковый фестиваль Гастрономический символ Орска полюбился даже израильтянам / Юлия Замятина. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2015. – 26 мая № 77). – С. 1.
22. **Курочкин, А.** Пальчики оближешь! Продукция пирожкового цеха «ПОГАТ-

- 1» – лидер качества / Александр Курочкин. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2016. – 1 октября. – С. 6.
23. **Курочкин, А.** Пирожку – быть / Александр Курочкин. – Текст : непосредственный // Орский вестник. – 2015. – 2 сентября (№ 35). – С. 6.
Игорь Сахновский описал старогородские пирожки в своей зарисовке «Любимая достопримечательность».
24. **Курочкин, А.** Рецепт орского бренда / Александр Курочкин. – Текст : непосредственный // Орский вестник. – 2015. – 27 мая (№ 21). – С. 4
В мероприятии приняли участие четыре производителя: «Погат-1», «Возрождение», «Богдановские пирожки», «Орский пирожок».
25. **Курочкин, А.** Участников фестиваля встречали старогородскими пирожками / Александр Курочкин. – Текст : непосредственный // Южный Урал. – 2013. – 6 сентября. – С. 1.
26. **Курочкин, А.** Чей пирожок вкуснее? / Александр Курочкин. – Текст : непосредственный // Южный Урал. – 2015. – 3 июня (№ 24). – С. 6.
27. Леонида Якубовича угостили орскими пирожками. Жительница Орска стала участницей «Поля чудес». – Текст : электронный // Orenday.ru : [сайт]. – 2017. – 13 мая. – URL: <http://www.orenday.ru/novosti/novostnaya-lenta/news130517131715> (дата обращения: 30.04.2019).
28. **Митрофанова, А.** Пирожок исполнит любые желания. На комсомольской площади открыли новый памятник / Анна Митрофанова. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2015. – 29 августа. – С. 2.
29. Нежен и золотист. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2018. – 9 октября (№ 154). – С. 5.
30. Орские Старогородские Пирожки с Ливером/Потрошками. Готовим с Ириной Хлебниковой : [видеозапись] / Ирина Хлебникова. – Изображение (движущиеся ; двухмерное) : электронное // Новостивидео : [сайт]. – URL: <http://newsvideo.su/food/video/36313> (дата обращения: 30.04.2019). – Видеозапись опубликована 21 июля 2017.
31. Орский пирожок обзавелся дипломом. В области подвели итоги выставки-ярмарки региона «Меновой двор». – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2018. – 17 сентября. – С. .
32. **Осипова, М.** С пирожками круглый год / Мария Осипова. – Текст : непосредственный // Орский вестник. – 2015. – 8 апреля. – С. 4.
О своей работе рассказала журналисту уличный продавец пирожков Раиса Петрова.
33. Памятник старушке со «старогородскими» пирожками появится в Орске в августе. – Текст : электронный // Аргументы и Факты. Oren.aif.ru. – 2015. – 11 августа. – URL: http://www.oren.aif.ru/society/event/pamyatnik_starushke_so_starogorodskimi_pirozhkami_poyavitsya_v_orske_v_avguste (дата обращения: 30.04.2019).
34. Памятник пирожку открыт! Километровые очереди и секретный рецепт. – Текст : электронный // Orsk.ru : [сайт]. – 2015. – 26 августа. – URL: <https://orsk.ru/news/57276> (дата обращения: 30.04.2019).
35. **Перминова, И.** Тайна орских пирожков / И. Перминова. – Текст :

- непосредственный // Орская хроника. – 1998. – 29 июля. – С. 2.
36. Пирожки ели на скорость // Orsk.ru : [сайт]. – 2015. – 23 мая. – URL: <http://orsk.ru/news/55564> (дата обращения: 30.04.2019).
37. **Рыжов, А.** Кто пирожка не едал, тот в Орске не бывал! Производители легендарного продукта отмечены золотым знаком качества / Андрей Рыжов. – Текст : непосредственный // Южный Урал. – 2015. – 25 ноября (№ 49). – С. 9.
38. **Сергеева, А.** На «Меновом дворе» съели 2500 орских пирожков с ливером / Анна Сергеева. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2016. – 20 сентября. – С. 2.
39. **Сергеева, А.** О памятниках продовольственным продуктам / Анна Сергеева. – Текст : непосредственный // Орская хроника. – 2015. – 4 сентября. – С. 2.
40. **Спожакина, Н.** Памятник пирожку в человеческий рост / Настасья Спожакина. – Текст : непосредственный // Южный Урал. – 2015. – 10 июня (№ 25). – С. 15.
41. **Тимофеева, Е.** Пирожок – герой! / Елена Тимофеева. – Текст : непосредственный // Оренбуржье. – 2015. – 2 сентября. – С. 15.
- Открытие в Орске памятника пирожку.
42. **Кайдашова, А. К.** Изучение известности брендов Оренбургской области / А. К. Кайдашова, Н. В. Белоцерковская. – Текст : электронный // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. – 2017. – № 5-5. – С. 111–113. – URL: <https://publikacia.net/archive/2017/5/5/32> (дата обращения: 30.04.2019).
- В статье подчеркивается актуальность регионального брендинга как инструмента повышения привлекательности территории, и представляются результаты изучения известности брендов Оренбургской области.
43. Svetorusie. Оренбургская кухня : Орские пирожки / Svetorusie. – Текст : электронный // Livejournal : [сайт]. – 2018. – 28 сент. – URL: <https://svetorusie.livejournal.com/152607.html> (дата обращения: 30.04.2019).

Видеосюжеты

44. Орский пирожок. Вести Оренбуржья : [теленовости] / ГТРК Оренбург. – Изображение (движущееся ; двухмерное) : электронное // Youtube.com. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=Qu-uLBbyBMhw> (дата обращения: 30.04.2019). – Опубликовано 27 мая 2015 г.
45. **Сатарова, А.** 26 08 2015 пирожок : [репортаж]/ Антонина Сатарова, Илья Логачев, Артем Попцов ; служба информации ТРК Евразия. – Изображение (движущееся ; двухмерное) : электронное // Youtube.com. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=4JXIMoFd7wg> / Orsk_Eurasia (дата обращения: 30.04.2019). – Дата загрузки: 26 августа 2015 г.
46. Зачем в Орске бабушке трут пирожок? Опрос Урал56.Ру : [репортаж] / Урал56.Ру. – Изображение (движущееся ; двухмерное) : электронное // Youtube.com. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=KrPc0pKnaXY> (дата обращения: 30.04.2019). – Опубликовано 7 июня 2016 г.
47. Старогородские Ливерные Пирожки : [видео для капустника (ливерника)] / LiverTV ; SpiritPowerNyan ; Гимназия № 2 г. Орск – выпуск-2015. –

Изображение (движущееся ; двухмерное) : электронное // Youtube.com. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=nF0WbaeJu6I> (дата обращения: 30.04.2019). – Опубликовано 23 мая 2015 г.

Песни

48. Ода Орскому пирожку : [аудиозапись] / исполняет Артур Линд ; слова Александра Иванова ; музыка Виктора Анисимова. – Музыка (исполнительская) : электронная // Orsk.ru : [сайт]. – 2016. – 25 марта. – URL: <https://www.ural56.ru/contests/pesni-ob-orske/246234/> (дата обращения: 30.04.2019).
49. **Зиянбаев, Р.** Старогородской пирожок : [аудиозапись] / исполнитель, автор музыки и слов Рафаэль Зиянбаев. – Музыка (исполнительская) : электронная // Mp3pirat.ru : [сайт]. – URL: <https://mp3pirat.ru/?song=%D0%9E%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9+%D0%BF%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%BE%D0%BA> (дата обращения: 30.04.2019).