



Елена Маслякова

Твоя пельменная

*Текст предоставлен правообладателем.
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176356
Е.Маслякова Твоя пельменная: Вече; Москва; 2002
ISBN 5-7838-1135-1*

Аннотация

Пельмени – самое любимое блюдо большинства из нас. Это не только вкусная, но и питательная еда. И несмотря на то что это блюдо отличается своей калорийностью, многие не в силах отказать себе в удовольствии отведать его. Существует большое разнообразие пельменей. Практически у каждого народа имеется свое национальное блюдо, которое в чем-то схоже с этим кушаньем. Прочитав нашу книгу, вы узнаете практически все о пельменях. И если вы до настоящего времени не были поклонником этого блюда, мы уверены, что после чтения вы, выбрав один из рецептов, не устоите и приготовите себе что-нибудь удивительно вкусное.

Содержание

Введение	4
Глава 1. Из истории	5
Глава 2. Способы приготовленияпельменей	11
Глава 3. Такие разныепельмени	14
Глава 4. Пельмени из мяса	21
Русские	21
По-таджикски	22
С оливковым маслом	23
Московские	24
Тушеные	25
С грибами и говядиной	26
Мясные с капустой	27
Острые	28
С мясом и кабачками	29
Пикантные	30
С мясным фаршем и сыром	31
С мясом и рублеными яйцами	32
Из говядины со шпиком и чесноком	33
С мясом и овощами	34
Украинские	35
С бараниной	36
С начинкой из баранины и бобов	37
Со свининой	38
С сосисочным фаршем	39
Деревенские	40
Сибирские	41
Вариант 1	41
Вариант 2	41
Сибирские особые	42
С жареным луком	43
Пельмени из мяса птицы	44
Из курицы	44
Из гусяного фарша	44
С грибами и уткой	44
Колдуны	45
Особые	45
Глава 5. Овощныепельмени	46
С кабачками и помидорами	46
По-одесски	47
С кольраби	48
Пельмени редкие	49
«Шалот»	50
«Райские»	51
«Неженка»	52
«Восточные»	53
Конец ознакомительного фрагмента.	54

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пельменная

Введение

Уважаемые читатели, у вас в руках сборник рецептов по приготовлению пельменей. Эта книга будет полезна как молодым, так опытным хозяйкам. Мы надеемся, что вы быстро освоитесь в познании премудростей и тонкостей пельменного дела, а кухня станет одним из любимых мест в вашей квартире. Ведь искусство приготовления пельменей состоит из множества секретов, накопленных в течение веков. Знание основных принципов приготовления этого блюда, а также не менее важных мелочей представляет собой целую науку.

В нашей книге вы найдете и исторические сведения об этом великолепном кушанье, что сделает ваше чтение не только познавательным, но и увлекательным. В этой книге изложены как простые рецепты пельменей, которые можно сделать на скорую руку, так и сложные, затейливые, которые потребуют от вас терпения и особого мастерства. Все можно сделать как из общедоступных продуктов, так и из экзотических деликатесов. Своими кулинарными шедеврами вы порадуете родных и близких не только в праздничные дни, но и в обычные будни.

В книге вы найдете описание разных видов пельменей. Вы любите мясные? Смело открывайте четвертую главу. В шестой главе вы найдете рецепты грибных пельменей, а пятая поведает вам об овощных. В других главах изложены способы приготовления овощных, рыбных пельменей, а также рецепты мантов и равиолей.

В главе «Экзотические пельмени» описаны блюда из международного поварского арсенала, рецепты которых можете использовать в домашней кухне. У каждого народа есть свои, «фирменные» рецепты пельменей, в которых отразилась история, обычаи, некоторые особенности, присущие именно этому государству. Опытные повара строго оберегали свои секреты, но в то же время рецепты многих стран становились широко известны, их обогащали новыми ингредиентами применительно к собственным традициям, и так появлялись новые способы приготовления пельменей.

Большинство из вас, несмотря на занятость, с удовольствием уделяют время возне с лепкой пельменей, стараясь вкусно накормить свою семью и друзей. И в этом вам помогут всевозможные приспособления, о которых вы узнаете в одной из глав нашей книги.

Если вам незнакомы многие рецепты, способы приготовления, соусы для пельменей, если вы не знаете, как правильно подавать их к столу – читайте нашу книгу, и вы найдете ответы на все свои вопросы.

Глава 1. Из истории

В 1879 году в Нижнем Новгороде была издана брошюра «Песни про пельмени», где эпиграфом стояли строки: «Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени!» В таком же шутовском стиле было выдержано более двадцати строф, в которых воспевалось это вкусное блюдо. В наше время найдется немало людей, готовых повторить слова неизвестного поэта. Более того, некоторые наверняка способны написать собственные произведения, восхваляющие достоинства вкусного блюда, знакомого едва ли не половине земного шара с незапамятных времен.

Интересные факты

Для многих людей лепка пельменей представляет целый магический ритуал с неизменными традициями. Так, у многих народов большинство мужчин предпочитают лепить пельмени сами, не доверяя женщинам. В большинстве случаев в семьях повседневно стряпают женщины. Однако мастерами поварского искусства все-таки считаются мужчины, ибо они являются настоящими гурманами. Многие кладут вместе с начинкой монетку или кусочек сахара. Считается: тот, кому попадет такой сюрприз, будет очень везучим и счастливым.

Точно не известно, откуда в русской национальной кухне появились пельмени. Одни говорят, что им мы обязаны древним кочевникам. Другие утверждают, что пельмени «приехали» в Россию из солнечной Италии. И произошло это довольно поздно, в конце XVIII века. Третьи же вообще считают пельмени блюдом «интернациональным», придуманным нашими обезьяноподобными предками в те незапамятные времена, когда еще не существовало разделения людей по каким-либо признакам, в частности, национальным.

Весьма правдоподобной кажется следующая версия: любимое многими блюдо из теста и мяса (или каких-либо других продуктов, например рыбы) появилось в нашей стране в те далекие годы, когда русские исследователи и первопроходцы осваивали Приуралье. Много удивительных открытий удалось сделать здесь нашим соотечественникам. Но самым замечательным «открытием» стали, конечно же, пельмени.

Быт приуральцев всегда отличался стабильностью и достатком. То же самое можно сказать о местной кухне, которая издавна славилась простотой и питательностью. Одним из любимейших блюд этого народа являлось кушанье из тонких «пластинок» теста, в которые заворачивали кусочки сырого мяса. А называлось это блюдо «пельнянь», что в переводе на русский означает «хлебное ухо». Это коми-пермяцкое слово со временем, как и многие другие иноязычные слова, пришедшие к нам «издалека», ассимилировалось в русском языке, преобразовавшись в хорошо известное всем слово «пельмень».

Следует отметить, что на многообразии версий относительно происхождения пельменей (в частности, их «родины») обратили внимание очень давно. Кулинары многих стран на протяжении десятилетий бились над этой загадкой, стараясь во что бы то ни стало присвоить себе и своим соотечественникам право называться изобретателями этого замечательного блюда. И иногда придумывали такие истории про пельмени, что удивлению выслушавших их людей не было предела.

Так, например, среди жителей глухих деревень Финляндии до сих пор бытует поверье, что когда-то давно кому-то из богов пришлось в голову слепить из теста и остатков бараньего фарша нечто, похожее на современные пельмени. Финский «божок», посмеявшись над собственным изобретением, выбросил его простым смертным, накормив, таким образом, едва ли не половину населения маленькой деревеньки, находившейся недалеко от его жилища.

Ну а если говорить серьезно, сегодня пельмени являются одним из любимейших в России блюд. И не удивительно, что многие наши соотечественники считают пельмени исконно русским изобретением. «Слишком уж давно это замечательное кушанье известно и любимо на русской земле, чтобы быть заимствованным», – считают патриоты отечественной кухни. Однако, несмотря на сильное желание считаться первооткрывателями известного всему миру кушанья, мы не должны забывать о некоторых исторических фактах...

Согласно мнению некоторых исследователей, появление пельменей в России связано с монгольским завоеванием. Данная версия их происхождения основывается прежде всего на признаках, близких к китайской кухне. Это, во-первых, долгая подготовка и кратковременная тепловая обработка пельменей. Во-вторых, использование специй, зачастую для России несвойственных, но в нее ввозимых, и употребление в пищу непосредственно после приготовления.

В пользу этой версии выступает также тот факт, что пельмени в китайском варианте (юи-пао) традиционны для части страны с резко континентальным климатом. В этом отношении они великолепно подходят для условий Восточной Сибири: при сибирских морозах они способны храниться всю зиму, не теряя своих вкусовых и питательных качеств, а мясо, закатанное в тесто и смешанное со специями, для зверья менее привлекательно, чем простой кусок мяса.

В этимологическом словаре А.Г. Преображенского приводится слово «пельмень», звучащее как пельнянь. Когда-то давно угро-финны, двигавшиеся с Алтая на Запад и ненадолго остановившиеся на Урале, поделились с местными жителями секретом приготовления блюда, идея которого заключалась в соединении оболочки из теста с мясом.

Легенды о пельменях

По одной из многочисленных версий, родиной пельменей является Китай. Прежде всего потому, что само пресное тесто, из которого их делают (из аналогичного готовят лапшу), впервые появилось именно в этом государстве.

Легенда гласит, что у одного бедного крестьянина не было денег, а дети просили есть. Тогда он отыскал яйцо дикой куропатки и из оставшейся муки замесил крутое тесто. Так как в доме ничего больше не было, он раскатал это тесто в большой пласт и разрезал на тонкие полоски. Получившиеся полоски он бросил в подсоленный кипяток.

Лапша так понравилась детям, что вскоре уже все селение лакомилось этим блюдом. А более зажиточные односельчане стали заворачивать в тесто кусочки мяса, а затем и фарша. Так и появились всем известные пельмени.

Коренное население Предуралья – пермяки и удмурты – так и называли блюдо: «пельнянь», означающее, как вы уже знаете, «тестяное ухо» (пель – «ухо», «ушко», нянь – «тесто», «хлеб»). Таким образом, название блюда было определено оригинальной формой.

Пельмени у древних уральцев имели ритуальное значение: блюдо символично воплощало принесение в жертву всех видов скота, которыми владел человек. Потому-то традиционная уральская мясная начинка состоит из трех видов мяса: говядины, баранины и свинины, которые соединяются в строго определенной пропорции: в каждом килограмме мясного фарша на говядину приходится 45 %, баранину – 35 % и свинину – 20 %.

От уральцев-пермяков приготовлению «пельняней» позднее научились татары, марийцы и русские. Вкус их изменился. Так, татары целиком заменили начинку на баранью, русские готовили фарш сначала только из говядины, а затем – из говядины и свинины. Жирная свинина и пресная говядина требовали больше перца и чеснока, а баранина – лука, в результате вкус пельменей стал отличаться от уральских.

Известно, что в XVII веке на кулинарию некоторых областей и районов России сильное влияние оказала восточная кухня. В первую очередь – татарская. Подобного рода влияние было связано, в частности, с присоединением к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Сибири и Башкирии. Именно в этот период в быт россиян попадает масса «новшеств», популярных у «степного» народа, а в их кухню – самые различные блюда, в том числе и пельмени.

Можно предположить, что первоначально пельмени не пользовались среди русских большой популярностью. Ведь они, как и многие другие татарские блюда, лепились из пресного теста и баранины и конины. Однако вскоре наши соотечественники заменили это мясо на фарш из говядины и свинины, таким образом приблизив блюдо к национальным традициям, а значит, значительно улучшив вкусовые качества иноземного кушанья.

Если же говорить о культуре русского застолья периода XV века, следует отметить, что в то время для богатого боярского стола становится характерным чрезвычайное обилие блюд. И не последнее место в ряду удивительных по способу приготовления и разнообразию используемых продуктов блюд (многие из которых ныне совершенно забыты) занимали пельмени.

Если верить летописцам и авторам старинных грамот, на Руси существовали даже специальные соревнования по поеданию пельменей. Несколько раз в год на традиционной ярмарке собирались «едоки», готовые поразить тысячи собравшихся обывателей быстротой поглощения пельменей, подаваемых в огромных глиняных горшках. Добрые молодцы, высокие и румяные, съедали до ста пельменей за раз! И если принять во внимание тот факт, что в те времена размер пельменей сильно отличался от размера современных изделий, невозможно не удивиться аппетиту наших предков.

Помимо соревнований по поеданию пельменей, существовали также негласные конкурсы на самый большой или же на самый вкусный пельмень. Хозяйка, ставшая победительницей, как правило, пользовалась особым почетом среди знакомых и соседей. В особенности – у сильной половины, представители которой с давних пор испытывают особенную страсть к замечательному блюду.

Одним словом, можно сказать, что «культура» пельменей на Руси зародилась очень и очень давно и со временем получила необыкновенное развитие.

Как известно, тесто для пельменей, согласно древней традиции, замешивают из муки и яиц. Нередко допускается добавление небольшого количества молока или воды. Сочетание вышеперечисленных продуктов дает возможность очень тонко раскатать готовое тесто, ведь известно, что чем тоньше оно раскатано, тем вкуснее пельмени.

Подобная рецептура также обеспечивает прочность изделия, при которой начинка успевает свариться, а тесто не расплывается при варке. В старину пермяки-уральцы добавляли в тесто яйца куропаток, а в степных районах Южного Урала – яйца стрепетов, дроф или перепелок. От таких добавок пельмени, как правило, приобретали еще более оригинальный вкус, оценить по достоинству который мог далеко не каждый любитель старинного блюда.

Пельменные советы

При приготовлении пельменей очень важно не ошибиться в выборе мяса. Оно должно быть свежим и сочным, в противном случае пельмени будут загублены и никакое, даже самое вкусное тесто их не исправит. Не менее важно знать и основные правила разморозки мяса.

В русской кухне практикуется много разновидностей пельменей, отличающихся друг от друга начинками и формой. Можно предположить, что начало длинному списку вариантов их приготовления положили уже упомянутые нами соревнования, проводимые время от времени среди умелых русских хозяюшек.

Многообразие видов пельменей можно также объяснить различием климата и природных условий разных стран. В частности, это касается продуктов, используемых для фарша, – пельменной начинки.

Известно, что в качестве начинки с давних пор используется мясо различных животных – говядина, свинина, медвежатина, оленина и т. д. Наиболее вкусными считаются пельмени с начинкой из смешанного мяса – двух-трех видов. Хороши также пельмени с рыбой, курицей, грибами, различными овощами.

Сибиряки, перед тем как заложить начинку в пельмени, добавляли в нее тертый лед (или ледяную воду), а затем выставляли на мороз. Этот обычай следует взять на заметку современным хозяйкам, так как пельмени с холодным фаршем удобнее лепить, а после тепловой обработки мясо остается нежным и сочным.

Подготовленные пельмени укладывали на доски, посыпанные мукой, и выносили на мороз. Когда они полностью замерзали, их ссыпали в чистые полотняные мешки и хранили на холоде. Приготовленный таким образом пельмень приобретал ту загадочную морщинистость, которая делает его похожим на ушную раковину.

С незапамятных времен считается, что настоящие пельмени – те, которые приготовлены только вручную. Из теста раскатывают небольшие круглые лепешки и вкладывают начинку (чайную ложку) для каждого пельменя в отдельности. Начинка, положенная в центр тестяных кружков, хорошо и удобно обтягивается, пальцем слегка надавливается по центру и получает форму пухленьких полумесяцев, концы которых легко соединяются, придавая пельменю его классическую форму. И никаких обрезков!

В некоторых кулинарных книгах, в том числе и старинных (в частности, в «Сборнике кулинара» 1789 года), рекомендуется разрезать раскатанный лист теста на квадратики, чтобы избежать обрезков и сэкономить время. Если вид пельменей для вас не главное, смело беритесь за нож. Если же вы относите себя к гурманам и ценителям кулинарных достижений, то заготовки для пельменей лучше делать по примеру наших прабабушек, то есть с помощью стакана.

Такой способ приготовления близок к классическому. Обрезки же можно использовать для нарезки лапши. Когда пельмень превращен в «ухо», его тотчас же отваривают либо замораживают и заготавливают таким образом впрок.

В Сибири пельмени обычно делали в огромных количествах и замораживали на всю зиму. Отправляясь в дальнюю дорогу, таежник обязательно брал с собой мешок окаменевших пельменей. Стоит развести костер и бросить их в закипевшую воду, как через несколько минут будет готов вкусный обед.

Пельмени принято отваривать в горячей подсоленной воде с добавлением лука (можно вместе с шелухой, если она сухая и чистая) и лаврового листа. Еще лучше отваривать пельмени в костном мясном бульоне: тесто становится прозрачным, а само блюдо – на редкость аппетитным и сытным. Можно, отварив пельмени, опустить их в горячий бульон с маслом: вкус значительно улучшится, обогатится.

Гостеприимные хозяйки всегда угощают гостей этим прекрасным блюдом, одновременно очень сытным и вкусным. Пельмени являются украшением стола на любом празднике или пиршестве.

Интересные факты

Многие утверждают, что пельмени не являются национальным блюдом русской кухни. На кулинарию XVII века оказала сильное влияние татарская кухня. Это было связано с присоединением во второй половине XVI века к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири. Башкиры готовят пельмени на пару, что напоминает технологию

приготовления мантов, являющихся разновидностью пельменей. Для фарша выбирают нежирное мясо (говядину или баранину).

Пельмени ручной лепки всегда считались одним из самых трудоемких блюд. Конечно же, это требует определенных навыков и практики. В настоящее время существуют усовершенствованные способы приготовления пельменей. Придумано множество различных приспособлений, облегчающих приготовление пельменей: специальные пельменницы, паровые кастрюли, шумовки...

Для тех, кто не хочет тратить собственное время и силы, существуют пельмени быстрого приготовления – полуфабрикаты. Чтобы их приготовить, нужно всего лишь поставить кастрюлю, наполненную водой, на плиту, зажечь огонь и, как только вода закипит, бросить в нее необходимое количество пельменей. Конечно, так называемые «магазинные» пельмени отличаются от самолепных и качеством, и вкусом. Но время тоже дорого стоит, поэтому выбор остается только за вами.

В разных странах традиционные способы приготовления пельменей свои. Какие только начинки в пельмени ни кладут! Помимо традиционного мясного фарша, существует еще масса других, самых разнообразных начинок: из картошки, капусты, рыбы, сыра, грибов...

Любая национальная кухня может похвастаться наличием блюд из теста с начинкой, так или иначе пересекающихся с тем, как делают традиционные пельмени. Своеобразный и истинно национальный вкус придают им и специи, и начинки, и даже сам способ варки, жарки и т. д.

Так, в России хорошо известно одно из самых ярко выраженных украинских блюд – вареники. Они очень просты в приготовлении, однако по-настоящему вкусные вареники все же требуют тщательного соблюдения всех правил и технологии приготовления.

Исконно узбекским блюдом являются манты – тоже одна из разновидностей пельменей. Их приготовление довольно сложно и состоит из нескольких этапов: замеса теста, подготовки начинки, лепки и варки. Все этапы выполняются в строгой последовательности, согласно национальным традициям.

Основное отличие мантов от других разновидностей пельменей состоит не в том, что они гораздо крупнее по размерам. У мантов совершенно особый фарш, и варят их необычно – не в воде, как пельмени, а на пару, в специальной посуде, которая называется манты-каскане.

Ну а если у вас нет такой посуды, манты можно варить следующим образом: на дно большой кастрюли устанавливают глубокую тарелку, которую смазывают сливочным маслом, кладут в нее манты в один ряд, накрывают другой тарелкой, заливают кастрюлю водой, плотно закрывают крышкой и ставят на очень слабый огонь. Таким образом, соблюдается основная техника приготовления мантов – варка на пару. Паровая варка помогает сохранить необычную форму мантов, дает им большую сочность и насыщенность вкуса. Этим манты и отличаются от пельменей.

В арсенале туркменской кухни также существует одна из разновидностей пельменей – балык-берек. Это манты с рыбной начинкой. Общая технология приготовления балык-берек такая же, как и узбекских мантов. Отличие состоит лишь в начинке – она из рыбного рубленого фарша и различных пряностей.

Три вида азербайджанских мясо-тестяных блюд типа пельменей – дюшбара, курзе и гиймя-хинкал. Они различаются между собой в основном внешним видом и формой, отчасти различия существуют в замесе фарша и теста. Есть отличия и в технологии приготовления. Все эти блюда готовятся с начинкой из свежей баранины, со множеством различных специй – чесноком, мятой, базиликом, перцем, корицей. Набор приправ и влияет на окончательный вкус и запах блюда.

Пельменные советы

Многие хозяйки не знают, как правильно размораживать мясо. Одни ставят его в теплое место или под горячую воду, другие заливают холодной водой, не подозревая, что от этого мясо теряет свой вкус и питательную ценность. Чтобы мясо оттаяло, обмойте его в холодной воде, положите в кастрюлю и держите при комнатной температуре (18—20°C) 2—3 часа.

Армянские пельмени носят название боракы. Их основное отличие заключается в том, что фарш для борачков предварительно обжаривают, самим пельменям придают цилиндрическую форму, оставляя их открытыми сверху, и, в отличие от других разновидностей пельменей, не отваривают, а припускают и только потом обжаривают.

В литовской кухне также существуют блюда, подобные пельменям. Они заимствованы из восточной кухни еще в период средневековья. От блюд-прародителей литовские блюда практически не отличаются ни по внешнему виду, ни по технологии приготовления. Национальный, своеобразный вкус им придают начинка и специи.

Литовский национальный колорит этих блюд определяют различные начинки, в состав которых входят сыр, ветчина, свиное сало, тмин, майоран, черника, — эти продукты и специи не используются в восточной кухне — «родине» пельменей. Замес теста также подвергся некоторым изменениям: тесто очень крутое, в состав его входит большое количество яиц.

Литовские пельмени широко распространены и известны в разных странах, в том числе и в России. Их готовят, как и пельмени, но с некоторыми особенностями. Например, для теста в блюде «Колдунай» вода совершенно не используется. Вместо нее, если тесто слишком крутое, иногда добавляют луковый сок. Тесто раскатывают в тонкий пласт (толщиной до 1 мм), в отличие от пельменей, тесто для которых делают, как правило, около 2—3 мм. «Колдунай» сначала обжаривают на сковороде, а потом отваривают в подсоленной воде. «Колдунай» в основном используется не как второе блюдо, а как наполнитель различных бульонов или супов.

Другой вид литовских пельменей — скриляй — отличается от обычных пельменей начинкой. Обычно это ветчина или нарезанное кубиками сало, сыр со взбитыми желтками.

Виртиняй, также один из видов литовских тестяных блюд, готовится с начинкой из картофеля. Виртиняй в чем-то похож на традиционные украинские вареники, так как подается в соусе из поджаренного сала, шкварок и сметаны.

Литовские вареники — шалтоносай — готовятся с начинкой из свежей черники. Это очень вкусное сладкое блюдо подается, как и обычные вареники, со взбитой сметаной и ягодным соком.

Глава 2. Способы приготовления пельменей

Существует множество способов приготовления пельменей. Но несмотря на все разнообразие, принцип остается неизменным. Для пельменного теста просеянную муку высыпьте горкой на стол. В середине сделайте углубление и положите необходимые ингредиенты. Тесто для пельменей, как правило, должно быть очень крутым. Дайте постоять ему 30 минут под салфеткой – для набухания клейковины. Дальше существует множество вариантов лепки пельменей, и выбор остается только за вами.

Уже давно сложилось представление о пельменях как о блюде-полуфабрикате. Остается только кинуть их в кипящую воду и варить 10—15 минут. Но это представление, как оказалось, ошибочно. Из обыкновенных пельменей можно приготовить большое количество самых разнообразных блюд. Вы можете их отварить, пожарить, потушить, приготовить на пару и т. д. В любом случае, независимо от способа приготовления вы получите вкусное и питательное блюдо.

Даже сварить пельмени можно различными способами. Можно это сделать в подсоленной воде на слабом огне в течение 10—12 минут. А можно при варке добавить различные специи, такие как черный перец горошком, лавровый лист и немного уксуса, для придания блюду некой остроты и пикантности. Добавляют в кипящую воду репчатый лук или даже луковую шелуху. Особый вкус приобретут пельмени, если вы положите в воду семена укропа (1 ч. л. на 2 л воды).

Легенды о пельменях

Существует легенда и том, как впервые в качестве начинки для пельменей в Китае стали использовать рыбу. В одно китайское селение на берегу быстротечной речки приехал путешественник, который с упоением стал рассказывать местным жителем о пельменях – кусочках мяса, завернутых в тесто. Он посмеялся над тем, что подают в местной харчевне.

Владелец этого заведения Тай Ци решил приготовить пельмени, о которых говорил путешественник. Он обошел всю деревню, однако жители были настолько бедны, что ни у кого на продажу не нашлось ни кусочка мяса. По дороге домой опечаленному Тай Ци встретила пожилая женщина, которая и посоветовала ему заменить мясо рыбой, в изобилии водившейся в реке. Кулинар последовал ее совету, изумив своим искусством даже искушенного путешественника. Так появились рыбные пельмени, сейчас не менее популярные, чем мясные.

В готовые пельмени добавьте масло и, как только оно расплавится, залейте сметаной и посыпьте укропом или зеленью петрушки. Можно готовые пельмени сбрызнуть уксусом и посыпать тертым сыром или подавать с острыми соусами: томатным, чесночным или другими.

Если вам уже надоели пельмени, приготовленные по обычному варианту, для разнообразия можете их пожарить. Положите на сковороду немного масла. Когда оно расплавится, выложите сырые пельмени и обжаривайте с обеих сторон до их полной готовности. Но тут возможна ситуация, что мясо не до конца прожарится.

Чтобы этого избежать, сначала сварите пельмени в подсоленной воде, но не до полной готовности, достаточно минуты 2—3. А уже потом пожарьте во фритюре до полной готовности. Неповторимый вкус приобретут пельмени, если вы их сначала обжарите в небольшом количестве масла, а затем отварите обычным способом. Подайте жареные пельмени с кетчупом или различными острыми соусами, такими как «Итальянский» или «Табаско».

Но не рекомендуем подавать жареные пельмени отдельно с маслом или сметаной. Посыпьте зеленью петрушки, укропом, кинзой или толченым чесноком.

Пельмени можно обжарить в большом количестве фритюрного жира или слегка поджарить в небольшом количестве масла, а затем залить заранее приготовленным маринадом и несколько минут подержать это блюдо на огне. Маринад делайте на свое усмотрение. Если же у вас нет времени на кулинарные шедевры, всегда можно обойтись обыкновенным маринадом из томатной пасты, моркови, репчатого лука с добавлением различных специй и приправ.

Советуем попробовать весьма необычное блюдо. В готовые жареные пельмени добавьте мелко нарезанный репчатый лук, морковь, натертую на крупной терке (их надо заранее пассеровать), и обваляйте пельмени в этой овощной массе. В отдельной посуде взбейте несколько яиц с майонезом и полученной смесью залейте их. Обжаривайте до тех пор, пока не запечется яйцо. Майонез можете заменить сметаной или молоком, от этого ваше блюдо несколько не испортится, наоборот, приобретет необычный и нежный вкус. Перед подачей к столу посыпьте пельмени мелко нарезанной зеленью (укропом, петрушкой, кинзой) и тертым сыром.

Из готовых пельменей получится необычное и очень вкусное блюдо, которое может стать настоящим украшением праздничного стола, если запечете их в духовом шкафу.

Сварите их до полной готовности (10—12 минут), выложите на жаровню, залейте сметаной или майонезом, посыпьте толстым слоем сыра, натертого на крупной терке, и поставьте в духовой шкаф, выпекайте в нем несколько минут, до тех пор, пока не расплавится сыр и не образуется светло-желтая корочка. После этого посыпьте их зеленью или украсьте помидорами, нарезанными тонкими колечками.

Предлагаем несколько иной способ приготовления: перед тем как поставить пельмени в духовку, перемешайте их с луком, порезанным полукольцами, а после этого посыпьте сыром. Готовое блюдо посыпьте мелко порубленным чесноком.

Можно пельмени запечь не в одной общей посуде, а по одному. Для этого на противень положите лист промасленной бумаги, а сверху выложите пельмени на расстоянии между ними не меньше 1 см, в противном случае они могут слипнуться. Уложив, взбейте яйцо и смажьте специальной кисточкой каждый пельмень. Запекайте их 25—40 минут, пока они не подрумянятся и не образуется корочка.

А чтобы пельмени лучше прожарились, советуем вам, перед тем как поставить их в духовку, отварить обычным способом. Подавайте с майонезом и зеленью.

Если вам хочется чего-то необычного, пикантного – приготовьте манты.

Пельменные советы

Мясо нужно хранить в холодном месте, но не забывайте при этом, что при хранении на открытом льду вкус мяса ухудшается. И помните, что самые вкусные пельмени получаются из свежего мяса, которое не подвергалось заморозке.

Это узбекское национальное блюдо. В его приготовлении существуют свои тонкости. Например, манты нельзя отваривать, как обычные пельмени, иначе они потеряют свой необычный вкус и вы не почувствуете никакой разницы между ними и обыкновенными пельменями.

Манты также готовят из пресного теста. Вареную говядину и баранину режут на мелкие куски (через мясорубку мясо для мантов не пропускают). И самое главное – добавляют большое количество чеснока, лука и различных специй.

Для варки мантов нужна специальная посуда, так называемая мантоварка. Она служит для того, чтобы готовить на пару. Манты закладывают в нее одним слоем, чтобы пар равномерно, со всех сторон пропекал их.

К мантам обязательно подают специальную подливку «сантан». Если вы хотите сделать это блюдо по всем правилам, как подают его узбеки, обязательно сделайте сантан. В готовый мясной бульон добавьте помидоры, морковь, предварительно натертую на крупной терке или порезанную мелкими кубиками, и крупно нарезанный репчатый лук и варите этот бульон на небольшом огне в течение нескольких минут. Сантан подайте в отдельном блюде.

Манты можно подавать со сметаной или, если вы не хотите готовить сантан, с обыкновенным томатным соусом. В любом случае, вы получите вкусное и, самое главное, питательное блюдо. И не забудьте о зелени укропа и петрушки, чтобы каждый из сидящих за столом мог положить ее себе в тарелку по своему усмотрению.

Пельмени нередко добавляют в супы. В этом случае не придется варить мясной бульон. В кипящую воду бросьте пельмени и варите. Через 3—5 минут добавьте остальные ингредиенты и варите, как обыкновенный суп. Получите двойную выгоду: вы сэкономите продукты и получите вкусное блюдо. Если увеличить количество пельменей, будете иметь сразу и первое, и второе блюдо в одном.

Таким образом пельмени можете добавлять в различные супы. Они очень хорошо сочетаются как с вермишелевым супом, так и с борщом. И не бойтесь, что вы можете испортить блюдо. Как говорится, кашу маслом не испортишь. Если надумаете положить пельмени в борщ или другой готовый суп, отварите их сначала в отдельной кастрюле. А потом уже кладите, куда считаете нужным.

Можете приготовить блюдо из различных видов пельменей. Возьмите, например, рыбные или грибные пельмени и смешайте их, залейте маринадом или майонезом, и будет очень вкусно. Если же вы отдаете предпочтение мясным блюдам, налейте пельменей из мяса курицы, утки или гуся.

Готовя рыбные пельмени, добавляйте приправы для рыбы. Это придаст им необычный и оригинальный вкус. Подавайте к ним специальные соусы, предназначенные для блюд из рыбы.

Существует рецепт и оригинального грибного супа. В мясной бульон добавьте репчатый лук, морковь, картофель. Отварите до готовности и в готовый суп положите вареные пельмени с грибной начинкой.

Грибные пельмени можно потушить с овощами. Отдельно отварите их не более 3—4 минут. В сковороде потушите мелко порезанные овощи (любые, которые у вас есть в данный момент). Когда они будут почти готовы, добавьте к ним пельменей и тушите до полной готовности.

Очень своеобразен способ приготовления пельменей с грибами, запеченными в сметане. Необходимое количество подберезовиков, подосиновиков, белых грибов промойте, просушите, нарежьте мелкими кусочками и обжарьте с 3 головками лука в сливочном масле. Посолите и поперчите по вкусу. Начинку остудите и займитесь лепкой пельменей.

Отваренные до полуготовности пельмени выложите в глубокую жаровню, заливая каждый их слой сметаной. Подайте грибные пельмени с мелко порезанной зеленью петрушки и укропа.

Глава 3. Такие разные пельмени

«...А на меню стояло: „Обед в стане Ермака Тимофеевича, и в нем значились только две перемены: первое – закуска и второе – „сибирские пельмени“. Никаких блюд больше не было, а пельменей на двенадцать человек было приготовлено 2 500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском...“.

В.А. Гиляровский. «Москва и москвичи».

Интересные факты

Небольшой по численности народ, который живет в Казахстане и Китае, – уйгуры, как предполагают многие, являются изобретателями мантов. Однако это не совсем так. Манты, как это ни прискорбно для казахской и уйгурской кухни, – блюдо узбекское. Оно просто заимствовано уйгурами у узбеков. Казахи же, ведя кочевой образ жизни, занимаясь отгонным животноводством, заимствовали манты и другие блюда у оседлых народов.

Пельмени... Так много можно сказать о них. Так давно мы едим их, что забыли уже, кто и когда их придумал. Они разнообразны и по своей форме, и по своему внутреннему содержанию.

Несмотря на все достижения кулинарии и богатое разнообразие блюд, все-таки пельмени пользуются большей любовью, чем другие кулинарные «шедевры». И это вовсе не потому, что они давно стали одним из национальных блюд России, но еще и по той причине, что их вкус можно менять так, как вам хочется. Стоит лишь начинить их фаршем, приготовленным из тех продуктов, какие преобладают в вашем холодильнике на данный момент.

Казалось бы, одно блюдо, а насколько разнообразным оно может быть! Многие их любители даже утверждают, что пельмени можно есть каждый день и они никогда не надоедают. И это действительно неоспоримый факт, ведь каждый день вы можете подавать к столу совершенно новые, с неведомым ранее вкусом пельмени: с мясной, рыбной, фруктовой, овощной, грибной и другими начинками. Да и не только начинкой можно разнообразить их, но и изменив их форму, способ подачи к столу, соус, маринад... Так вы внесете новизну в свой рацион.

Делают пельмени, как вы убедились, с грибами, рыбой, капустой, редькой и другими разнообразными начинками. В Сибири и на Урале мясные пельмени стряпают на зиму в большом количестве, замораживают и хранят на холоде. Готовые пельмени всегда «под рукой», в случае прихода гостей остается только отварить их. Ведь ни одно торжество не на Урале, ни в Сибири не обходится без пельменей. Однажды один коренной сибиряк рассказывал, как на свадьбу его брата они готовили пельмени, и «вышло их аж два чемодана, чтоб каждому гостю досталось, да еще и на добавку хватило».

В южных же районах России больше распространены вареники – одна из разновидностей пельменей, которые отличаются от них, как правило, своей формой, начинкой и нюансами приготовления.

Несмотря на все разнообразие форм и начинки пельменей, одно остается неизменным и традиционным – тесто и способ его замеса. Делают его очень крутым, чтобы оно не распалось и из него можно было легко слепить пельмени любой формы, и на некоторое время помещают на холод.

Вот уж где настоящие хозяйки имеют возможность проявить все свои кулинарные таланты, навыки и способности, так это в лепке. И чего только они ни придумывают: кто-

то довольствуется традиционным полумесяцем, кому-то обязательно каждый раз нужна новая их форма, третья вооружается одиночной или многогнездовой формочкой, а некоторые даже создают из пельменей целые произведения искусства: пельменный зоопарк, цветочную клумбу и т. д. Способов приготовления существует очень много, а первый из них, конечно, – вырезание из теста формой.

Пельменные формочки, называемые также пельменницами, могут иметь совершенно различный размер и саму форму. Например, сейчас распространены пельменницы со множеством ячеек, похожих на ромбики, круги и даже треугольники. Они помогают ускорить процесс лепки, особенно если предстоит заготовить их в большом количестве, когда руками «больших рекордов не побьешь».

Пельмени, слепленные вручную, приобретают выраженную индивидуальность, они более красивы и даже вкусны. Способов такого изготовления также существует очень много. Предлагаем вашему вниманию некоторые из них.

Пельменные советы

Мясо останется свежим в течение 4—5 дней, если его обсушить, положить в эмалированную кастрюлю, залить простоквашей, накрыть тарелкой и, придавив грузом, поставить в холодное место. Мало того, в результате такого хранения мясо станет еще сочнее и сохранит все свои питательные свойства.

Вариант 1. Готовое тесто раскатайте в тонкий пласт. Нарежьте равносторонними квадратами. Для этого можно использовать специальные формочки-ножи, позволяющие быстрее осуществить эту работу. На один угол приготовленного квадрата выложите начинку, сверните квадрат по диагонали и слепите края, придавая пельменям форму треугольников.

Вариант 2. Тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте кружочки, используя тонкий стакан нужного размера. В центр кружка уложите фарш, затем соедините края теста, слепите их и скрепите углы, придавая пельменям форму «ушка».

Вариант 3. Из теста скатайте жгут, разрежьте на кусочки. Каждому кусочку вручную придайте округлую форму. Выложите фарш и слепите края, придавая пельменям продолговатую форму.

Вариант 4. Тонко раскатанное тесто нарежьте на небольшие квадратики с равными сторонами. В центр каждого уложите фарш и соберите края (углы) теста в центре таким образом, чтобы получился конвертик.

Вариант 5. Тесто раскатайте как можно тоньше и вырежьте из него с помощью стаканчика небольшие кружочки. В центр каждого поместите фарш и соберите края теста так, чтобы верхняя часть пельменя напоминала маленькую розочку. Для этого края теста нужно собрать в пучок и скрепить вместе, оставив края свободными, то есть чуть ниже них.

Вариант 6. На вырезанные из теста треугольники уложите фарш. Уголки треугольников соедините между собой в центре. Края свернутых частей треугольника защипните.

Вариант 7. Из тонко раскатанного теста с помощью стакана вырежьте кружочки. Их число должно быть четным. В центр одного кружка уложите фарш и накройте его вторым кружочком. Края пельменей слепите по кругу в виде тоненькой косички. Затем верхнюю сторону пельменя немного вытяните вверх и придайте ей вид пингвиненка. Для этого нужно сделать защипы-крылья по сторонам пельменя и клюв на верхней части.

Вариант 8. Можете придать пельменям форму ежика. Изготовьте обычные круглые пельмени, такие же, как в предыдущем способе, и сделайте по всей поверхности пельменя маленькие защипы-иголки. Из одной стороны слепите головку, немного вытянув тесто и сформовав на головке маленькие ушки и носик.

Вариант 9. Можете изготовить пельмени в виде морских звезд. Раскатайте тесто в тонкий пласт и вырежьте из него звездочки. На одну из звезд уложите фарш, а другую поместите сверху и слепите края в виде тонкой косички. Такие пельмени очень понравятся вашим детям.

Вариант 10. Тонко раскатанный пласт теста разрежьте на квадраты. На один край квадрата уложите фарш и накройте его другой половинкой квадрата. Полученный кармашек защипните по сторонам.

Так готовили пельмени в старину, причем некоторые хозяйки и сейчас предпочитают делать пельмени вручную. Но в настоящее время появилось множество приспособлений, ускоряющих процесс лепки и экономящих дорогое нам время. Это и разнообразные скалки для раскатывания теста, деревянные дощечки, на которых оно нарезается, ножи с различными краями, формочки (в том числе и обычный стакан), придающие тесту нужную форму, посуда, в которой они отвариваются, различные виды шумовок для извлечения готовых пельменей из кипящей воды.

Скалки – основной атрибут домохозяйки при изготовлении пельменей, имеют не только различную длину, но и толщину, а об их форме и говорить не приходится. Первоначально хозяйки использовали вместо них обыкновенные стеклянные бутылки, что было не слишком удобно и затрудняло работу.

Деревянные же дощечки для нарезания теста желательно использовать очень тонкие – это намного удобнее, чем громоздкие доски, тяжелые и занимающие много места. Ножи можно использовать как обыкновенные, так и с неровными краями, которые при нарезке дают краям теста необычную или, наоборот, строгую форму.

Легенды о пельменях

С Китаем связана и известная легенда о происхождении блюда из пельменей под названием «Жемчужина». Однажды дикие племена монголов прорвались с севера через Великую Китайскую стену на равнинную часть страны и двинулись к Пекину, сокрушая все на своем пути. Император срочно собирал войска для отражения набега и решил, что необходимо эвакуировать императрицу и всю императорскую семью. Сборы были спешными, императорская семья буквально бежала из столицы. Проведя какое-то время в пути, люди проголодались, и императрица приказала своему повару приготовить что-нибудь поесть. Так как времени было в обрез, повар решил сварить приготовленные им ранее мясные пельмени в оставшемся у него бульоне из утки. Попробовав пельмени, императрица была в восторге и назвала их «Жемчужиной». Таким образом спасшие правительницу от голода пельмени вошли в историю.

Не стоит забывать и о посуде, и кастрюля здесь вовсе не самое главное. Очень часто готовят в глиняных, порционных горшочках, которые наполняют до половины сметаной или сливками, а затем туда помещают пельмени. Горшочки эти ставят в духовку, а раньше, естественно, в печь, и таким образом их тушат.

Первоначально при изготовления пельменей использовали металлические решетки. Эта пельменница значительно ускоряла процесс. На такую решетку клали тонко раскатанное тесто, а мясной фарш помещали в специальные пустоты, которые были видны через тесто. Сверху накрывали еще одним пластом теста и прокатывали скалкой. У этой пельменницы имелись «ножки», на которых она возвышалась над столом. И после того как с усилием прокатывали скалкой по пельменнице, на стол падали готовые пельмени, которые не надо было защиплять по краям.

Это устройство довольно-таки облегчало и ускоряло процесс лепки пельменей. Так, 20 пельменей можно было слепить буквально за пять, а то и меньше минут. Правда, получались они небольших размеров и довольно сильно походили на пельмени, которые можно купить в любом магазине. На основе этой решетки и были изобретены известные нам сейчас пельменницы.

Совсем недавно появились пластмассовые пельменницы, которые часто используют не только для лепки пельменей или вареников, но и для изготовления разнообразных пирожков. Они продаются целым набором: от самых маленьких, около 3 см, для готового продукта, до 15 см. Эти пельменницы рассчитаны на самых притязательных любителей блюда, удобны тем, что они не только вырезают заготовки из теста, но и плотно скрепляют края.

Необходимо просто перевернуть пельменницу нужного вам размера зубчиками вверх и, держась за края, надавить на пласт раскатанного теста. Заостренные и тонкие края формы сами вырежут круг необходимого диаметра. Затем этот кружок положите в открытую зубьями вверх пельменницу, выложите приготовленный фарш так, чтобы он не заходил за края углубления, сделанного в форме, и закройте пельменницу. Дальше вам остается только вынуть получившийся пельмень.

С помощью таких наборов можно лепить разнообразные по размеру пельмени. Особенно это удобно, если вы хотите удивить своих гостей и близких пельменями с разнообразной начинкой. Так, для традиционных, мясных, можно использовать формы средних размеров, для пельменей с какой-нибудь экзотической начинкой – маленькие формы, для тех, кто особенно любит это блюдо, приготовьте пельмени-гиганты.

Эти пельменницы до того просты в применении, что ими могут пользоваться даже дети. Вы будете приятно удивлены тем, что вашим чадам понравится этот занимательный процесс, они даже могут подсказать вам, что лучше использовать в качестве начинки. Чем плохи, например, сладкие пельмени – с творогом или различными ягодами, если их налепить к какому-либо детскому празднику?

Пельменница поможет вам приготовить до 20 пельменей за 15—20 минут, то есть примерно по минуте на каждую пельмешку. Но одна беда – получаются они какой-то странной формы, больше похожие на пирожки с замысловато обработанными краями-зубьями.

Что касается начинок, они настолько разнообразны, насколько разнообразна и богата ваша фантазия. Вот несколько рецептов приготовления различных пельменей.

Весьма вкусны пельмени со свиной и капустой. Помимо мясного фарша, вам понадобится небольшое количество свежей капусты. В такой фарш можете добавить и какие-то другие ингредиенты, например измельченные огурцы, помидоры, кабачки и т. д. Чем больше составных в вашем фарше, тем вкуснее и оригинальнее окажутся ваши пельмени.

Интересные факты

Московские пельмени резко отличаются от поморских, донские – от сибирских. Региональные различия, объясняемые разнообразием природных зон, повлияли на своеобразие кухни. Если пища поморов имеет сходство со скандинавской, финской, карельской и саамской, то на кухню казаков Дона заметное влияние оказали турецкая, ногайская традиции. А русское население на Урале или в Сибири следует татарским и удмуртским кулинарным правилам.

Хороши и пельмени с квашеной капустой. Для них вам потребуется сама капуста и несколько головок репчатого лука. Неплохо сочетается квашеная капуста и с маринованными патиссонами и жареными грибами. Некоторые любители необычных пельменей предпочитают добавлять к капусте кислые зеленые яблоки или китайки – это придает пельменям особый вкус.

Очень своеобразен способ приготовления пельменей с грибами, запеченными в сметане. Потребуется сушеные грибы разных видов, из которых и крутят фарш. Готовые пельмени выкладывают в жаровню, заправляют сметаной и пропекают некоторое время в ней. К таким пельменям так и просится название «пальчики оближешь».

Вот еще один необычный рецепт пельменей, подтверждающий, что есть их можно с чем угодно, – запеченные в омлете. Пельмени с начинкой по вашему выбору отваривают до полуготовности, выкладывают на смазанную маслом сковороду или жаровню и заливают омлетом, приготовленным обычным способом. Омлет также можно немного разнообразить, добавив в него свежие помидоры или зелень.

Можно удивить родных и гостей пельменями с тыквенной начинкой, для чего вам необходимо будет нарезать небольшими кусочками тыкву и отварить ее. При желании в тыкву добавляют немного сахара, и блюдо приобретает немного сладковатый вкус. Затем смешайте тыкву со сметаной и этой смесью заполните пельмени.

Попробуйте приготовить пельмени с картошкой и шкварками. Отварите картошку, разомните в пюре и заправьте его свиными шкварками. По желанию к начинке прибавьте сметану или какой-либо соус. Готовую начинку положите в заготовленные из теста формочки и отварите.

Хорошим выходом для тех, кто не любит мяса, но «не может жить без пельменей», являются пельмени с рыбной начинкой. Рыбный фарш смешайте с небольшим количеством хрена и заправьте им пельмени. К готовому блюду подайте отдельно хрен и натертый на мелкой терке сыр, которым можно посыпать горячие пельмени.

Довольно оригинально выглядят пельмени с креветками, устрицами, морской капустой, икрой. Такие начинки, естественно, готовят очень тщательно, с добавлением каких-либо других продуктов. Например, в начинку из креветок можно добавить отварной рис. Такие пельмени невольно будут напоминать китайскую кухню, особенно если к ним поданы очень острые соусы.

Пельмени с куриным фаршем будут немного суховатыми, поэтому добавьте в них немного свиного фарша или же очень жирную колбасу, нарезанную мелкими кусочками. Иногда в них кладут измельченную зелень или яйца, но это зависит только от вашего вкуса.

Весьма оригинальны пельмени с сыром. Сырный фарш для улучшения вкусовых качеств смешивают с пропущенным через мясорубку творогом. Иногда их смешивают с отварными яйцами или красной икрой. Если в состав фарша входит икра, все остальные продукты в нем должны быть уже готовыми, так как икра для варки не приспособлена.

На Руси предпочитают пельмени с фаршем из натертого на мелкой терке отварного картофеля. И сегодня картофельные пельмени очень распространены. Такие пельмени можно немного разнообразить, добавив в фарш тертую морковь или спассерованный лук.

Пельмени с фаршем из тыквы и яблок очень редки, но и они становятся все более популярными и распространенными. Еще один вид пельменей, которые приготавливаются в основном только к праздникам, – с сыром и зеленью. В ресторанах русской кухни такие пельмени непременно подаются с каким-либо вином или же острым соусом.

Разновидностей пельменей и способов их приготовления можно привести очень много, но ведь их оригинальность и вкусовые качества зависят не от того, что вы туда положите, а от ваших кулинарных пристрастий и вашей фантазии. Иногда даже самое невероятное, на первый взгляд, сочетание продуктов способно превратить ваши пельмени в самое вкусное блюдо.

Пельменные советы

Протухшее мясо не имеет специфического мясного запаха в замороженном виде. Выяснить его свежесть можно после того, как оно оттает. Определить, сколько раз замораживалось мясо, можно по его цвету.

Цвет дважды замороженного мяса на поверхности темно-красный, а на разрезе вишнево-красный.

У пельменей много близких «родственников», с которыми их связывают не только способы приготовления, но и разнообразные фарши и начинки. Так, в Башкирии есть аналог наших пельменей – берики.

Тесто традиционное, ничем не отличается от теста классических пельменей. А вот фарш готовится исключительно из рубленой баранины и спассерованного лука. Его также помещают в центр заранее подготовленного кружочка из теста и, свернув, защипывают края косичкой.

Узбекский аналог пельменей – манты. Готовят их из крутого теста и начиняют бараньей начинкой. По форме манты немного напоминают инжир и варятся в специальных мантоварках, на пару. Фарш кладут в довольно-таки большой, округлый кусочек теста, который собирается кверху, в результате образуется замысловатая пипочка с отходящими складками, плавно переходящими в гладкую поверхность.

У нас же манты варят и с другими начинками, в большинстве случаев сладкими – с вишней, персиками, творогом, морковью и т. д. Приготовленные на пару, они приобретают особые вкусовые качества, которые не удастся достигнуть другими способами, и получаются более сочными. Подают манты, сочно политые сметаной или кетчупом и посыпанные зеленью.

В Италии тоже есть свои пельмени, которые называются равиолями. Готовят их примерно из такого же теста, что и русские пельмени, только выглядят они совсем по-другому. Традиционная форма равиолей – это квадрат с фигурными краями. Внутри квадрата находится начинка. Она очень разнообразна: это и сыр, и мясо, и грибы, и рыба. Но что остается неизменным, так это форма равиолей, а также традиция посыпать их перед подачей к столу мелко натертым сыром.

Кстати, вы и сами можете приготовить эти итальянские пельмени. Все, что вам нужно – это тесто, начинка на ваш вкус и специальное приспособление для резки – кондитерское колесико. На заготовленные квадратики теста выложите фарш, накройте другим квадратиком. Затем закрепите края и вырежьте кондитерским колесиком ровный квадрат.

Еще один «родственник» пельменей есть в Сибири. Там из остатков пельменного теста готовят сладкое блюдо. Остатки теста раскатывают, нарезают квадратиками и отваривают. Выкладывают в тарелку, посыпают изрядным количеством сахара, добавляют сметану и подают к столу.

Но самым «близким родственником» пельменей являются вареники. Они распространены в России повсеместно, но наибольшим успехом это блюдо пользуется в южных районах страны. В этих районах отдается предпочтение пельменям со сладкой начинкой, то есть с ягодами и фруктами. Если вы любите сладкое, пельмени с начинкой из яблок или черники будут как раз для вас.

Вареники, как и пельмени, лепят вручную, а затем отваривают в слегка подсоленной воде. Иногда вареники готовят на мантоварке, чтобы они сохранили вкусовые качества начинки. Начинка практикуется абсолютно разная: от смешанных фаршей и овощных рагу до сладких творожных и ягодных масс.

Очень часто готовят вареники с вишней, с нею же варят и пельмени. Вишня иногда заменяется черешней, отчего пельмени или вареники становятся еще более нежными и вкусными. Такое блюдо особенно хорошо воспринимается в середине июня, когда начинают собирать урожай черешни и вишни.

Как и любое другое блюдо, пельмени можно разнообразить и придавать им совершенно новый, необычный вид. Сделать это легко. Для этого достаточно, например, вылепить пельмени в виде «молодой» луны – тоненького, удлинённого и более загнутого изделия, или

«зрелой» луны – на одну половинку теста полукруглой формы выложите начинку, а другой накройте и скрепите по краям.

Легенды о пельменях

Существует легенда, что пельмени были известны и древним грекам. Так, в одной из комедий знаменитого древнегреческого комедиографа Аристофана упоминалось, что пирующим подавалось необычное блюдо, представлявшее собой мешочки из лапши, наполненные другой пищей, то есть своего рода пельмени. Единственная особенность состояла в том, что греки их не варили, а жарили, но, впрочем, и в настоящее время многие предпочитают обжаренные в масле пельмени.

Существует мнение, что пельмени были также на столе у участников знаменитого «Пира» Платона («Пир» – название одного из известных диалогов великого философа), поэтому можно сказать, что поедание пельменей способствует рождению философских теорий. Другие подтверждения этим фактам в античной литературе мы находим в описании пиршества древнеримской знати в произведении «Сатирикон» Петрония.

Края пельменей тоже можно оформить по-разному. Сделайте ножом замысловатую бахрому, зашипанный край пельменей обработайте кондитерским колесиком – такие пельмени обязательно понравятся не только вам, но и вашим детям. Очень приятно есть пельмени, отделанные тоненькой, плетеной из теста косичкой. Но такое украшение требует более длительного приготовления и особой тщательности.

Каким бы образом вы ни украшали свои пельмени: косичками, защипами или колесиками, – не следует забывать, что классическими считаются только те, которые скреплены двумя своими краями и напоминают при этом медвежье ухо. Подавать такие пельмени к столу принято в горячем виде, густо полив сметаной.

Да, конечно, вареники и пельмени можно делать и с помощью всяческих хитроумных приспособлений, но куда приятнее и интереснее готовить и есть их, если они слеплены своими руками. Как правило, они получаются обычно намного крупнее тех, что выдавливаются через пельменницу. Это делает их еще добротнее и навеивает воспоминание о старинных русских праздниках, которые изобиловали огромным количеством самолепных пельменей.

Глава 4. Пельмени из мяса

Русские

Требуется: 1,5 стакана воды, яйцо, соль.

Для начинки: по 250 г говядины и свинины, луковица, 1/2 стакана воды, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку просейте, насыпьте на стол небольшим холмиком, сделайте в нем углубление. В чашку разбейте яйцо, добавьте небольшое количество (1 ст. л.) муки и воду, чтобы получилось жидкое тесто. Смесь влейте в муку и замесите крутое тесто. Вымешивайте до тех пор, пока оно не станет блестящим и не перестанет прилипать к рукам и доске.

Приготовленное тесто разделите на две части и слепите из каждой по шарику, накройте их полотенцем и дайте полежать до разделки 30 минут. Затем раскатайте в виде тонкой лепешки и вырежьте стаканом кружочки. На середину каждого кружочка положите небольшое количество (около 1 ч. л.) начинки.

Для начинки пропустите мякоть говядины, свинины, репчатый лук через мясорубку, перемешайте, добавьте соль, молотый перец и для сочности немного воды и опять перемешайте.

Соедините края кружочков теста и слепите их. Выложите пельмени на доску, посыпанную мукой. Варите в подсоленной кипящей воде в течение 6—8 минут (до тех пор, пока они не всплывут).

По-таджикски

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, щепотка соли.

Для начинки: 350 г баранины, по 100 г кинзы и петрушки, 150 г щавеля, по 50 г зеленого лука и райхона, 3 дольки чеснока, сливки, соль, перец.

Способ приготовления. Из муки, воды и соли замесите тесто и оставьте на 30—40 минут в прохладном месте. Раскатайте тесто в пласт толщиной 7 мм, вырежьте кружочки.

Для начинки мякоть баранины, чеснок пропустите через мясорубку. Зелень промойте, измельчите, заправьте солью, перцем и добавьте к мясу. Влейте небольшое количество сливок или козьего молока, но не больше половины стакана.

Положите на середину кружочков начинку и слепите края. Пельмени отварите на пару. Наполните кастрюлю до половины водой и поставьте на огонь. На края положите дуршлаг таким образом, чтобы его нижняя часть входила в кастрюлю. Как только вода закипит, кладите в дуршлаг пельмени и варите до полной готовности. Подайте с кислым молоком или сметаной.

Пельменные советы

Если мясо дважды было заморожено, его качество значительно ухудшается, потому что при вторичной заморозке оно теряет много сока и дрябнет. При согревании пальцем цвет дважды замороженного мяса не изменяется.

С оливковым маслом

Требуется: 250 г муки, 2 яйца, небольшое количество воды, 2 ст. л. оливкового масла.

Для начинки: по 200 г говядины и свинины средней жирности, 80 г жирной свинины, 3 дольки чеснока, луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, добавьте все необходимые компоненты и замесите подсоленное тесто с маслом. Оно должно быть достаточно твердым, не прилипать к рукам и к столу. Оставьте тесто под льняным полотенцем, чтобы оно немного размякло.

Для начинки пропустите мякоть, репчатый лук, чеснок через мясорубку. Добавьте соль, перец – по вкусу, при необходимости небольшое количество воды и все перемешайте.

Раскатайте два одинаковых пласта. На один из них ложечкой кладите начинку кучками на расстоянии друг от друга 4 см. Тесто между начинками смажьте взбитым яйцом и сверху положите второй пласт теста. Немного прижмите и разрежьте острым ножом на квадратики, таким образом, чтобы начинка оказалась в середине каждого квадрата. Сложите пельмени на посыпанный мукой противень и поставьте в разогретую духовку. Запекайте на среднем огне в течение 10—15 минут до готовности.

Московские

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 250 г баранины, 300 г говядины, 40 г жирной свинины с прослойками сала, 4 дольки чеснока, 2 головки репчатого лука средней величины, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины тесто выдержите в теплом месте 30 минут.

Для начинки дважды пропустите через мясорубку мякоть. Отдельно пропустите лук, чеснок и соедините их с фаршем. Фарш посолите, поперчите и еще раз перемешайте.

Раскатайте тесто в пласт толщиной в 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии в 5—6 см друг от друга. Сверху шарики закройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша обожмите и с помощью металлической формы вырежьте пельмени, слепите края. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите пельмени в подсоленной кипящей воде в течение 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

Тушеные

Требуется: 250 г муки, 2 яйца, небольшое количество воды, щепотка соли.

Для начинки: по 250 г баранины и свинины, большая луковица, 100 г кинзы, соль, черный молотый перец, красный перец.

Для маринада: 30 г растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, головка репчатого лука, по 150 г кинзы и петрушки, 50 г укропа, стручок болгарского перца, соль, перец.

Способ приготовления. Просейте муку, высыпьте ее на стол небольшим холмиком. Яйца взбейте, посолите и смешайте с водой. В муке сделайте небольшое углубление и вылейте туда приготовленную смесь, и замесите тесто. Месите до тех пор, пока оно не станет блестящим и достаточно твердым.

Для начинки пропустите через мясорубку мякоть баранины и свинины. Репчатый лук очень мелко порубите, измельчите кинзу, смешайте и добавьте к фаршу. Посолите, поперчите и можете начинять пельмени.

Раскатайте тесто в один большой пласт толщиной 2—3 мм. На одну часть пласта разложите начинку на расстоянии друг от друга 4—5 см. Свободную часть теста загните и накройте ею шарики из фарша. Прижмите тесто в месте его соединения и разрежьте острым ножом на квадратики, таким образом, чтобы фарш оказался в центре квадратов. Края квадратов слепите со всех сторон.

Налейте в кастрюлю 3 стакана воды и доведите до кипения. В кипящую воду всыпьте соль и запустите пельмени. Варите 12—15 минут, до тех пор, пока пельмени не всплывут.

Для маринада репчатый лук, зелень мелко порубите. Перец порежьте на небольшие кусочки, смешайте с луком. Поджарьте смесь из овощей и зелени на растительном масле, затем добавьте томатную пасту и небольшое количество воды, подержите еще 1—2 минуты на небольшом огне.

Сложите в глубокую посуду отваренные пельмени и залейте их готовым маринадом, влейте столько воды, чтобы она полностью закрывала пельмени. Посолите, поперчите, закройте плотно крышкой и тушите 3—4 минуты. Подайте в горячем виде, посыпав большим количеством рубленой зелени и толченым чесноком.

Интересные факты

Знаете ли вы, что самый большой в мире пельмень был изготовлен в Китае, в городе Нанкине. Этот пельмень («цзунцзы») весом около 2 500 кг, изготовленный из клейкого риса, можно назвать «чудом» кулинарного искусства. Произведенный в пятизвездочном отеле «Миньюань Синьду», пельмень имел длину 2,4 м, ширину 1,6 м и почти метровую высоту. В течение 18 часов над изготовлением этого «блюда» трудилось 50 поваров. Утверждают, что этим пельменем можно накормить не менее 5 000 людей.

С грибами и говядиной

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 40 г сухих грибов, 500 г говядины, луковица, 50 г маргарина, перец, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки грибы промойте, замочите в холодной воде и оставьте примерно на 30 минут. Затем мелко нарежьте их вместе с луком, поджарьте все на маргарине до полуготовности. Остудите, смешайте с пропущенной через мясорубку говядиной, посолите, поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга. Шарики закройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша обожмите и с помощью металлической формы вырежьте пельмени. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Готовые пельмени полейте сметаной или сливками.

Мясные с капустой

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 300 г говядины и капусты, луковица, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут. Раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из теста ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте их свободным краем раскатанной ленты. Тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

Для начинки нашинкуйте капусту, отварите ее в подсоленной воде 5 минут. Слейте воду и добавьте сливочное масло. Когда капуста остынет, смешайте ее с пропущенной через мясорубку говядиной, посолите, поперчите и добавьте спассерованный лук. Все тщательно перемешайте.

Острые

Требуется: 1 кг муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 1 кг говядины, 2 луковицы, 1 ст. л. аджики, по 2 ст. л. томатной пасты и растительного масла, корень хрена, по 1 ч. л. уксуса и красного перца, 1/2 ч. л. паприки, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Выдержите в теплом месте 30 минут, затем раскатайте в тонкий пласт.

Для начинки протрите через мелкую терку хрен, смешайте его с уксусом, пропущенным через мясорубку луком, томатной пастой, аджикой и говядиной, смешайте и добавьте специи и соль. Все тщательно перемешайте.

Нарежьте из теста ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и закройте их свободным краем раскатанной ленты. Тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени, придавая им форму полумесяца. Варите в подсоленной кипящей воде в течение 8—10 минут.

Пельменные советы

Если мясо хорошего качества, при согревании пальцем цвет его меняется и образуется темно-красное пятно. Свежее мясо твердое на ощупь и при постукивании издает ясный звук.

С мясом и кабачками

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г говяжьей вырезки, кабачок, 1 ст. л. муки, луковица, 20 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки кабачок очистите и порежьте. Сначала проверните через мясорубку говядину, затем луковицу и кабачок. Из кабачковой массы отожмите образовавшийся сок, добавьте для загустения муку, посолите, поперчите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и закройте свободным краем раскатанной ленты. Тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени в форме полумесяца. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде в течение нескольких минут, пока они не всплывут. Готовые пельмени подайте с маслом.

Пикантные

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 200 г говядины и свинины, луковица, по 1 ст. л. сухой горчицы и растительного масла, 1 ч. л. уксуса, головка чеснока, 3 ст. л. острого томатного соуса, 2 соленых огурца, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для фарша говядину и свинину пропустите через мясорубку вместе с луком. К фаршу добавьте горчицу, масло и уксус, толченый чеснок и соленые огурцы, тертые на мелкой терке. Все смешайте с острым соусом и немного посолите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша плотно прижмите и металлической формой вырежьте пельмени, придавая им форму полумесяца. Варите их в подсоленной кипящей воде в течение нескольких минут.

С мясным фаршем и сыром

Требуется: 750 г муки, яйцо, 3/4 стакана воды, соль.

Для начинки: 500 г говядины, 200 г сыра, луковица, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для фарша говядину пропустите через мясорубку вместе с луковицей. Замороженный кусочек сыра натрите на терке и добавьте в фарш. Посолите и поперчите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарезьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте свободным краем ленты, вокруг фарша тесто обожмите и вырежьте пельмени металлической формой в виде треугольников. Слепите края пельменей и уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут.

Легенды о пельменях

В свою очередь, в Западной Европе существует легенда о том, что родиной этого блюда является Европа. По преданию, во время 30-летней войны между католиками и протестантами католики осадили один из протестантских монастырей на севере Германии.

В то время был период поста, и настал момент, когда запасы еды подходили к концу. Тогда один их монахов воспользовался запасами мяса. Он мелко его нарезал, добавил лук, зелень, сливочное масло и пряности, завернул в пресное тесто и запек на огне. Хотя запрет на употребление мясной пищи во время поста был нарушен, монастырь благополучно пережил осаду до прихода помощи. Так пельмени сыграли роль гусей, спасших в свое время Рим.

С мясом и рублеными яйцами

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 200 г свинины и говядины, 4 яйца, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Положите его в холодное место на 20 минут.

Для фарша свинину и говядину пропустите через мясорубку вместе с луком, посолите, поперчите и добавьте измельченные вареные яйца.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и закройте свободным краем ленты. Тесто вокруг фарша плотно прижмите и с помощью ножа вырежьте пельмени в форме квадратов таким образом, чтобы начинка оказалась посередине. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут.

Из говядины со шпиком и чесноком

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г говядины, 100 г шпика, луковица, головка чеснока, перец, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Выдержите в теплом месте 20 минут, накрыв льняным полотенцем.

Для начинки пропустите через мясорубку говядину и шпик, добавьте мелко нарезанную луковицу и толченый чеснок, посолите, поперчите и перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Разложите на одном крае пласта шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте свободным краем пласта, вокруг фарша прижмите и с помощью небольшого стаканчика вырежьте пельмени, придавая им форму кружков. Варите в подсоленной кипящей воде, добавив в нее несколько капель уксуса, в течение нескольких минут.

Пельменные советы

Свежее мясо можно определить с помощью небольшого разреза.

В нем оно должно оказаться красного цвета с небольшим сероватым оттенком. Свежее и размороженное мясо должно быть покрыто тонкой корочкой бледно-красного цвета. Консистенция свежего мяса плотная, и ямка, образующаяся при надавливании, быстро выравнивается.

С мясом и овощами

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль, 1 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 400 г говядины, по 2 луковицы и моркови, 4 помидора, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйца, масло, влейте воду и замесите крутое тесто, положите в холодильник на 20 минут.

Для начинки пропустите через мясорубку говядину и лук. Вареную морковь потрите на мелкой терке, добавьте к фаршу. Спелые помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и протрите через сито. Все смешайте, посолите и поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, закройте свободным краем раскатанной ленты. Тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени круглой формы. Варите их в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

Украинские

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 300 г свинины, по 100 г говядины и шпика, 3 луковицы, головка чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Выдержите тесто в теплом месте 40 минут, накрыв его полотенцем.

Для начинки свинину и говядину пропустите через мясорубку вместе со шпиком и луком. Истолките чеснок и добавьте его в фарш. Посолите и поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Нарежьте из него ленты шириной 5—6 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 3—4 см друг от друга, закройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени, придавая им форму полумесяца. Варите в подсоленной кипящей воде в течение 12—15 минут.

С бараниной

Требуется: 550 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г баранины, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто.

Для начинки мясо пропустите через мясорубку вместе с луком, посолите и поперчите.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 3—4 мм. Нарежьте ленты шириной 6—7 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 3—4 см друг от друга, закройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша плотно прижмите и острым ножом вырежьте пельмени в форме треугольников. Пельмени уложите на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте горячие пельмени сметаной или сливками, посыпьте зеленью.

С начинкой из баранины и бобов

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль, небольшое количество воды.

Для начинки: 500 г баранины, 2 стакана зеленых бобов, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйца, масло, влейте необходимое количество воды, чтобы получилось крутое тесто. Месите до тех пор, пока оно не станет блестящим и не будет липнуть к столу и рукам.

Для начинки лущеные зеленые бобы отварите в подсоленной воде до готовности, протрите через сито. Мясо пропустите через мясорубку вместе с луком, смешайте с бобами, посолите и поперчите.

Разделите тесто на две равные части и из каждой раскатайте по пласту толщиной 2—2,5 мм. Разложите на одном пласте шарики из готового фарша на расстоянии 3—4 см друг от друга. Накройте их свободным пластом, тесто вокруг фарша прижмите и с помощью небольшого стаканчика вырежьте пельмени таким образом, чтобы начинка оказалась посередине. Пельмени уложите на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 10—12 минут. Полейте сметаной или майонезом, посыпьте зеленью и толченым чесноком.

Интересные факты

Для изготовления самого большого пельменя потребовалось 550 кг риса, 75 кг китайских орехов, 10 кг сушеных креветок, столько же сушеных грибов, 150 кг свинины и 18 т воды. Пельмень-гигант обошелся отелю, в котором слепили это чудо, в 150 тысяч юаней, что составило 18 тысяч долларов.

Со свиной

Требуется: 600 г муки, яйцо, 2/3 стакана воды, соль.

Для начинки: 400 г свинины, 3 луковицы, 1 ч. л. уксуса, соль, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки свинину пропустите через мясорубку, добавьте уксус, разведенный в небольшом количестве воды, и лук. Посолите и поперчите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, накройте свободным краем раскатанной ленты, тесто вокруг фарша плотно прижмите и металлической формой вырежьте пельмени. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте сметаной или сливками.

С сосисочным фаршем

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для начинки: 500 г сосисок, по 2 ст. л. томатной пасты и майонеза, 1 ст. л. горчицы, 2 луковицы, перец.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки сосиски пропустите через мясорубку, добавьте майонез, томат и горчицу, измельченный или прокрученный лук и перец. Все хорошо перемешайте.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга, накройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте кетчупом или чесночным соусом.

Деревенские

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, 1 ст. л. сливок, соль, 20 г сливочного масла.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г сала, по 3 луковицы, куска черного хлеба и дольки чеснока, соль.

Способ приготовления. Муку высыпьте на стол горкой, сделайте углубление, положите соль, яйцо, влейте воду и замесите крутое тесто. Для набухания клейковины выдержите его в теплом месте 30 минут.

Для начинки говядину и сало пропустите через мясорубку вместе с луком, размочите черный хлеб и добавьте его к мясному фаршу. Растолките чеснок и положите его в начинку, посолите.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и накройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени. Пельмени уложите на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте растопленным маслом.

Пельменные советы

Иногда бывает, что запах наружного слоя мяса не вызывает никаких сомнений в его свежести, но внутри уже начался процесс разложения. Чтобы определить это, проткните мясо сильно нагретым ножом. Если оно все-таки несвежее, появится специфический запах.

Сибирские

Вариант 1

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана воды, яйцо, соль.

Для начинки: 550 г говядины, 50 г сала, 2 небольшие головки репчатого лука, черный перец, соль.

Для соуса: по 1 ст. л. муки и сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Просейте муку, насыпьте ее горкой, сделайте воронку в центре, влейте в нее сначала воду, затем разбейте яйцо, слегка посолите и замесите крутое тесто. Прикройте его салфеткой и дайте полежать 30 минут.

Пропустите мясо два раза через мясорубку. Лук тщательно измельчите, отожмите сок и добавьте вместе с перцем и солью в фарш. Поставьте начинку в холодильник на 20 минут.

Посыпьте руки и доску, на которой будете лепить пельмени, мукой, чтобы тесто не прилипало. Раскатайте тесто тонким слоем и с помощью стаканчика вырежьте кружочки. На середину кружков положите начинку и сомкните края, придавая пельменям форму полумесяца. Варите в подсоленной воде на небольшом огне. Чтобы пельмени сохранили свой мясной вкус, добавьте в воду немного топленого масла. Через 5 минут после их всплытия на поверхность шумовкой переложите их в кастрюлю с крепким, горячим говяжьим бульоном.

Для соуса спассеруйте муку на сковороде до коричневого цвета, разведите крепким говяжьим бульоном до нужной консистенции, добавьте сливочное масло, перец, соль. Охлажденный соус подайте к пельменям в отдельной посуде.

Вариант 2

Требуется: 550 г муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 450 г говядины, 150 г жирной свинины, 2 луковицы, соль, перец.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 3 яйца.

Способ приготовления. Просейте муку, насыпьте ее горкой, сделайте воронку в центре. В эту воронку влейте сначала воду, затем разбейте яйцо, слегка посолите и замесите крутое тесто. Прикройте его салфеткой и дайте полежать 30 минут.

Пропустите мясо два раза через мясорубку. Лук тщательно измельчите, отожмите сок и смешайте с перцем, солью и фаршем.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1—1,5 мм. Нарежьте из него ленты шириной 8—10 см. Разложите на одном крае каждой ленты шарики из готового фарша на расстоянии 5—6 см друг от друга и накройте свободным краем ленты, тесто вокруг фарша обожмите и металлической формой вырежьте пельмени. Уложите их на посыпанную мукой доску. Варите в подсоленной кипящей воде 8—10 минут. Полейте растопленным маслом.

Готовые пельмени переложите шумовкой на сковороду и залейте сметаной и предварительно взбитыми яйцами. Поставьте в духовой шкаф на несколько минут.

Сибирские особые

Требуется: 450 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

Для фарша: 500 г мякоти говядины, 1/2 головки лука, головка чеснока, 1 стакан молока, 20 г муки, соль.

Способ приготовления. Просейте муку через мелкое сито и сформируйте из нее горку. В горке сделайте небольшое углубление и введите в него яйцо, соль, добавьте воды. Замесите крутое тесто, накройте его полотенцем и положите его в теплое место на час.

Для фарша пропустите через мясорубку говядину вместе с луком и чесноком. Добавьте соль, перец, влейте молоко и перемешайте.

Разделите тесто на маленькие кусочки, раскатайте их толщиной 3 мм. Положите в середину каждой лепешки 5—6 г фарша и сомкните края теста, придавая пельменям необходимую вам форму. Варите на сильном огне в слегка подсоленной воде 10—15 минут. Перед подачей к столу полейте растопленным маслом или сбрызните лимонным соком.

С жареным луком

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана воды, соль, яйцо.

Для фарша: 500 г говядины, 3 ст. л. говяжьего бульона, 2 ст. л. мелко нарубленного лука, 1 ст. л. подсолнечного масла, соль, черный перец.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте горкой на стол. Сделайте углубление, добавьте соль, взбитое яйцо, воду. Замесите крутое тесто, скатайте в колобок и слегка посыпьте мукой. Накройте чистым полотенцем и оставьте его лежать около 40 минут.

Для фарша отбейте говядину и пропустите ее два раза через мясорубку, перемешайте с луком, предварительно поджаренном на подсолнечном масле с 2 ст. л. муки. Посолите, поперчите, влейте бульон и перемешайте.

Раскатайте тесто тонким пластом и вырежьте из него кружки. В центр каждого положите по небольшому шарiku фарша и сформируйте пельмени, плотно скрепив края.

Варите пельмени небольшими порциями (чтобы они не слипались) в подсоленной воде 7—9 минут. К готовым пельменям подайте в отдельной посуде сметану, томатный соус, горчицу или перец.

Легенды о пельменях

По преданию, пельмени в Европе появились намного раньше периода 30-летней войны (напомним, эта война происходила в XVII веке). Легенда гласит, что они появились в Европе вместе с арабскими купцами. Знаменитый Марко Поло прекрасно знал, что представляет собой это блюдо. В настоящее время существует итальянская разновидность пельменей, так называемые равиоли.

Пельмени из мяса птицы

Из курицы

Требуется: 1 кг муки, 2 яйца, 1 стакан молока, щепотка соли.

Для начинки: 800 г куриного мяса, 1 стакан молока или сливок, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте горкой на стол, сделайте в ней углубление, добавьте слегка подогретую воду, яйца, соль. Вымешивайте тесто, пока оно не станет однородным. Дав постоять 40 минут, раскатайте его в тонкий пласт и стаканом вырежьте из него кружочки диаметром 6 см.

Для фарша отделите куриное мясо от костей, пропустите его дважды через мясорубку, посолите, разведите молоком или сливками и хорошенько размешайте, добавив перец.

На кружочек из теста в центр положите шарик фарша и прижмите края, придавая форму полумесяца. Варите пельмени в подсоленной воде 10 минут. К столу подайте со сметаной или томатным соусом.

Из гусяного фарша

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1/2 стакана воды, щепотка соли.

Для начинки: 300 г гусяного фарша, 2 измельченных головки репчатого лука, соль, перец.

Способ приготовления. Замесите густое тесто из муки с водой и яйцом, немного посолите. Дайте 30 минут постоять, затем раскатайте в тонкий пласт и стаканом вырежьте кружки. Разомните хорошенько вилкой гусяный фарш с луком, предварительно посыпав солью и перцем. На середину каждого кружка из теста положите небольшое количество начинки, края плотно прижмите.

Опустите пельмени в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешайте. Всплывшим дайте покипеть 5 минут и вынимайте шумовкой. Каждую порцию полейте сметаной или майонезом. Сваренные пельмени можете обжарить на жире до подрумянивания, присыпьте их зеленью петрушки и укропа.

С грибами и уткой

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана молока, 1/3 стакана воды, 2 ч. л. растительного масла, яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 5 грибов, 200 г утиного фарша, головка репчатого лука, соль и перец.

Способ приготовления. Смешайте воду с молоком и солью. Просейте муку на стол горкой. Сделайте в ней углубление в виде воронки, добавьте воду с молоком и взбитое яйцо. Замешивая тесто, влейте подсолнечное масло. Затем сделайте из теста длинный жгут и разрежьте его на кусочки величиной с грецкий орех, каждый из которых раскатайте в тонкую круглую лепешку диаметром 4—5 см.

Для начинки грибы сварите, мелко порубите, затем слегка обжарьте, добавьте пассерованный лук и соедините с утиным фаршем. Всыпьте соль, перец и хорошенько перемешайте. На каждый кружочек из теста положите немного начинки и слепите края так, чтобы получился полумесяц. Готовые пельмени сложите на стол, посыпанный мукой. Если вы решили заготовить их впрок, заморозьте их в морозильной камере. Пельмени осторожно

опустите в кипящую подсоленную воду и, как только они всплывут, выложите на тарелку и подайте к столу с майонезом или с томатным соусом.

Колдуны

Требуется: 500 г муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Для начинки: 350 г мяса индюшки, 2 ст. л. свиного или говяжьего жира, головка репчатого лука, 2 ст. л. воды, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо прокрутите через мясорубку вместе с луком и жиром. Хорошо разомните деревянной ложкой, введите воду, соль и перец.

Замесите крутое тесто, постепенно добавляя в муку молоко, яйца, сливочное масло и соль. Дайте тесту постоять 15—20 минут и раскатайте в пласт. Стаканом вырежьте кружочки и на середину каждого положите 1 ч. л. фарша. Края плотно слепите и готовые пельмени опустите в кипящую подсоленную воду. Варите 8—10 минут на слабом огне. Перед подачей к столу посыпьте зеленью укропа и полейте сметаной или майонезом. Отдельно подайте салат из свежих овощей и горчицу.

Пельменные советы

Если мясо имеет неприятный запах, его можно устранить, промыв в подкисленной уксусом воде или слабым растворе марганцовокислого калия.

Особые

Требуется: 750 г муки, 2 яйца, 3/4 стакана воды, соль.

Для начинки: по 200 г куриного и гусяного фарша, морковь, 4 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто средней густоты из муки, воды, яиц, соли. Раскатайте в пласт толщиной 1—2 мм и вырежьте из него кружочки.

Для начинки гусиный фарш перемешайте с куриным, посолите, введите обжаренную морковь и чеснок. Снова хорошо перемешайте. Чайной ложкой выложите начинку на середину каждого кружочка из теста, края плотно прижмите.

Варите пельмени в кипящей подсоленной воде 5—10 минут, помешивая. Перед тем как снять с огня, добавьте 3 лавровых листа, зелень укропа и петрушки. Готовые пельмени полейте сметаной.

Глава 5. Овощные пельмени

С кабачками и помидорами

Требуется: 800 г муки, соль, 1 стакан воды, 2 яйца.

Для начинки: 350 г кабачков, 200 г помидоров, 50 г сливочного масла, специи, зелень.

Способ приготовления. В стакан с водой всыпьте соль, смешайте с яйцом. Вылейте смесь в блюдо и постепенно подсыпайте в нее муку. Вымесите тесто средней густоты и оставьте на 15—20 минут.

Обработанные кабачки нарежьте небольшими квадратиками толщиной примерно 1,5 см, посолите и поджарьте на сковороде до полуготовности. Помидоры также порежьте небольшими дольками, посыпьте солью, перцем и слегка поджарьте на растительном масле до полуготовности. Остывшие кабачки смешайте с помидорами, посыпьте зеленью петрушки или укропа.

Готовое тесто раскатайте на круглые пласты. Один пласт положите в пельменницу. Чайной ложкой выложите овощной фарш и накройте вторым пластом. После этого раскатайте с нажимом тесто скалкой. Можете вылепить пельмени вручную, вырезая их стаканчиком, ножом или специальной формой.

Готовые пельмени положите на час в холодильник – для улучшения их вкусовых качеств и чтобы они не слипались при варке. Замороженные пельмени бросьте в кипящую воду и варите 5—7 минут. Для придания особого вкуса добавьте 1—2 лавровых листа. Горячие пельмени полейте чесночным соусом или кетчупом.

По-одесски

Требуется: 500 г муки, 3 яйца, 1 стакан воды, соль.

Для начинки: 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сметаны, по 2 зубчика чеснока, листа зеленого салата, свежих огурца и помидора.

Способ приготовления. Смешайте с водой яйцо и желток, подсолите. Муку просейте через мелкое сито и высыпьте на стол горкой. В этой горке сделайте небольшое углубление и влейте туда смесь, предварительно добавьте белок. Замесите не очень крутое тесто и оставьте его полежать 25 минут.

Нарежьте небольшими квадратными кусочками помидоры и огурцы, влейте нежирную сметану. Чеснок очистите и хорошенько измельчите, смешайте с солью и перцем. В помидоры и огурцы введите чесночную смесь и еще раз все перемешайте. Лист салата измельчите и положите в готовую начинку.

Готовое тесто порежьте мелкими кусочками и немного прижмите. Каждую лепешку раскатайте в небольшой кружок толщиной 2—3 мм. В серединку кружочков положите начинку и сложите тесто пополам. Края пельменей соедините. Положите их в морозильную камеру.

Застывшие пельмени бросьте в кипящую подсоленную воду и варите 6—8 минут. Подайте в горячем виде, добавив по вкусу сметану, масло или соус.

Интересные факты

В Гонконге представлены все разновидности китайской кухни: шанхайская, пекинская, сычуаньская, хакка, хунаньская и тайваньская. Сюда приезжают отведать кулинарных изысков, среди которых пользуются популярностью и «сибирские пельмени по-китайски». Русские туристы отдают предпочтение именно этому блюду. Не кажется ли вам, что в коллекции российских рецептов чего-то не хватает? А не хватает, как считают многие, экзотики... Китайцы – повара от природы. Их блюда не только пикантны, но и красивы. У них стоит поучиться.

С кольраби

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль.

Для начинки: головка кольраби, морковь, 3 луковицы.

Способ приготовления. Муку насыпьте на стол горкой, сделайте в ней углубление. В него разбейте яйца, всыпьте соль и тщательно вымесите. Тесто раскатайте на тонкие пласты, вырежьте кружочки.

Головку кольраби и лук мелко порубите. Морковь натрите на терке и соедините с кольраби. Начинку тщательно перемешайте и поместите на кружочки из теста. Слепите пельмени наиболее удобным вам способом.

Пельмени редкие

Требуется: 500 г муки, яйцо, 1,5 стакана воды, соль.

Для начинки: азиатская редька, стакан воды, пучок щавеля, соль, 4 луковицы.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте в глубокое блюдо горкой. В середине сделайте углубление, в которое поместите яйца, воду и соль. Тесто тщательно вымесите и разделите на части. Каждую часть раскатайте в тонкий пласт и положите на пельменницу.

Редьку натрите на терке и на некоторое время отставьте, залив немного подсоленной водой, чтобы снять горечь. Листья щавеля мелко порубите, лук нарежьте кольцами и обжарьте. С редьки слейте воду и соедините ее со щавелем и луком. Начинку тщательно перемешайте.

Полученным фаршем наполните ячейки в пельменнице и накройте ее еще одним пластом теста. Скалкой раскатайте по пельменнице и отделите готовые изделия от формы.

«Шалот»

Требуется: 300 г муки, 2 яйца, соль, сахар.

Для начинки: 2 стакана лука шалот, 2 яблока, 1 ст. л. сметаны, сахар, соль, пучок зелени.

Способ приготовления. Муку просейте на стол горкой. Сделайте в ней углубление, добавьте яйца и всыпьте соль, сахар. Тесто вымесите и раскатайте на тонкие пласты.

Луковки очистите и отварите в подсоленной воде. Яблоки мелко нарежьте. Зелень нашинкуйте и соедините со сметаной, сахаром и солью. Смешайте луковки, зелень и яблоки. Приготовленным фаршем наполните пельмени. Отварите в подсоленной воде и подайте в горячем виде к столу, полив майонезом или кетчупом.

«Райские»

Требуется: 500 г муки, соль, 2 ст. л. толченых грецких орехов, 2 яйца.

Для начинки: по 2 небольших огурца и яйца, 4 крупных редиса, 1 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. В сделанное в муке углубление введите соль, яйца и орехи (предварительно перемолотые в кофемолке) и все тщательно вымесите, чтобы получилось крутое тесто. Из этого теста раскатайте несколько тонких пластов, поместите их на пельменницу.

Свежие огурцы и редис мелко нарежьте. Яйца отварите, натрите на терке и соедините с огурцами и редисом. Фарш заправьте майонезом, посолите и тщательно перемешайте. Наполните фаршем формочку и выдавите пельмени. Варите в кипящей воде 4—5 минут. Горячие пельмени полейте сметаной.

«Неженка»

Требуется: 500 г муки, 3 яйца, щепотка соли.

Для начинки: 2 помидора, небольшой кабачок, морковь, сладкий болгарский перец, соль, 200 г сыра.

Способ приготовления. Из муки, соли и яиц приготовьте густое тесто и поставьте его в холодное место на 30—40 минут. Готовое тесто разделите на две равные части и раскатайте из каждой пласт толщиной 2—3 мм. Один пласт положите на пельменницу.

Для начинки мелко нарежьте помидоры, кабачки, морковь, сладкий перец, лук. Сыр натрите на терке и соедините с овощами. Фарш посолите и тщательно размешайте. Приготовленной массой наполните пельменницу и накройте вторым пластом. Сделайте пельмени и отваривайте в кипящей воде, пока они не всплывут.

Пельменные советы

Мясо станет очень мягким, если вы перед приготовлением смажете его небольшим количеством горчицы или замочите на 2—3 часа в холодной воде.

«Восточные»

Требуется: 500 г муки, 2 яйца, соль.

Для начинки: 200 г риса, соль, 1 стакан воды, болгарский перец, 2 моркови.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.