



Елена Маслякова

**Твоя пельменная**

«Научная книга»

## **Маслякова Е.**

Твоя пельменная / Е. Маслякова — «Научная книга»,

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	5
Глава 1. Из истории	6
Глава 2. Способы приготовленияпельменей	12
Глава 3. Такие разныепельмени	15
Конец ознакомительного фрагмента.	17

# **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 поведаст 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 попадется 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 любимых 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 многообразие 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 (юипао) 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 усовершен-

ствованные 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 у узбекских мантов. Отличие состоит лишь в начинке – она из рыбного рубленого фарша и различных пряностей.

Три вида азербайджанских мясо-тестяных блюд типа пельменей – джюбара, 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 бораки. Их основное отличие заключается в том, что фарш для бораков 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 обваливайте 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 расплывалось 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 приготовить 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.



## **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.