

Елена Владимировна Маслякова

Твоя пельменная

УДК 641/642
ББК 36.997
МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твояпельменная / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 286 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75737-4

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.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75737-4

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

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 приготовленияпельменей.

Большинство из вас, несмотря на занятость, с удовольствием уделяют время возне с лепкойпельменей, 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 дляпельменей, 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 шутливом 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 лепкапельменей 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 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 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 пришло 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 поеданиюпельменей, 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,