

Пельмени

Символом русской кухни, наряду с блинами и щами, являются пельмени. Наверное, не найдется в России такого человека, который бы не знал вкуса этого сочного ароматного блюда. Русская кухня давно признает пельмени своим национальным достоянием. Но стоит сказать, что этот продукт имеет многовековую историю, и началась она далеко не на Русской земле.



Многие народы мира ни одно столетие стремятся доказать, что именно они являются авторами народного блюда. В споре участвуют и китайцы, и монголы, и сибиряки. Кто именно изобрел пельмени – точно неизвестно. Но многочисленные исследования и исторические документы подтверждают теорию, что «родиной» пельменей является Китай.



Как бы ни называлось блюдо, изготовленное с помощью пресного теста и начинки, в наших краях известное как пельмени, его можно встретить в кулинарных традициях многих народов мира:

Китайцы готовят «вонтоны» и «баоцзы». Маленькие сплюснутые пирожки варят на пару. Начинка всегда мясная – дичь, курица или рыба.



У корейцев есть популярное традиционное кушанье «манду» – это мелкие кружочки из теста, внутри которых может быть самая разнообразная начинка.



В Сингапуре местные жители предпочитают свое национальное блюдо – дамплинг. Изделия напоминают небольшие мешочки, надежно сцепленные сверху. В качестве наполнения используют свинину, креветки и морковь.



В турецкой и азербайджанской кухнях есть свой пельменный вариант – гюрза. Гюрза – это небольшой вытянутый пирожок с бараниной или говядиной внутри. При надкусывании гюрзы из оставленного при лепке отверстия, издается своеобразный звук, похожий на шипение змеи.



Главным блюдом Грузии являются хинкали.

