

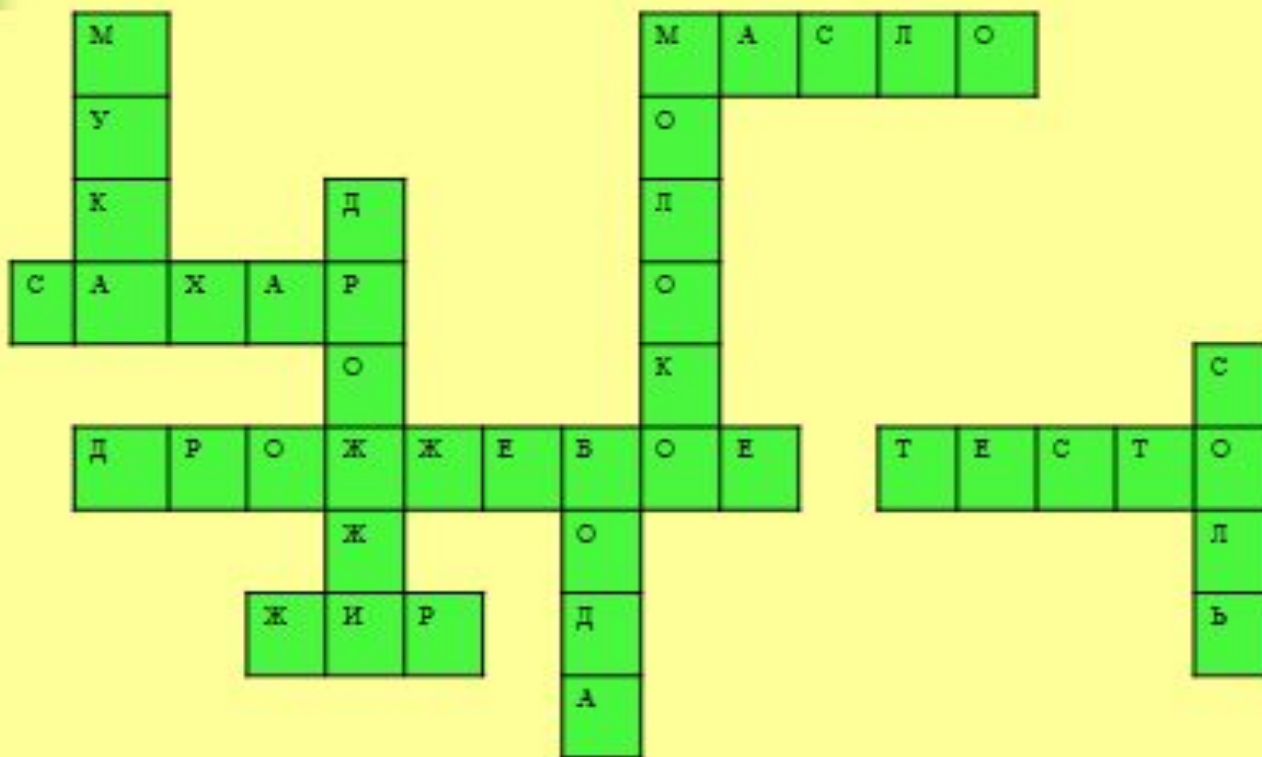
**Изделия из пресного теста.
Технология приготовления
пельменей и вареников.**

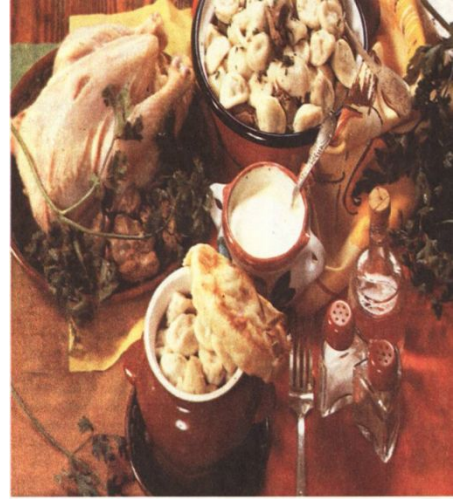
Проверка пройденного материала

- Работа с
кроссвордом

Проверка пройденного материала

Продукты для приготовления теста





- «Готов упасть я на колени
перед тем, кто выдумал
пельмени!»

Дивлюсь я Пушкину- поэт
Оставил тьму стихотворений
И ни в одном помину нет
Про наши вкусные пельмени.

Будь Пушкин я - мне не было бы мило
Петь про «Руслана и Людмилу».
Но тысячи б оставил песнопений
Я про любимые сибирские пельмени.



Семья за лепкой пельменей





Все о пельменях.



- Весьма возможно, что было занесено на Древний Урал (в Древнюю Пермь) с Востока, из Китая и древнейших государств Средней Азии (как идея), но получило свое развитие и стало международно-признанным под своим уральским наименованием.
- Когда в нашей национальной кухне появились пельмени – сказать трудно. Возможно, в те далекие (конец 14 – начало 15в) годы, когда русские первопроходцы пришли в Приангарье. Здесь местное население и научились готовить «хлебное ухо». Именно так переводится на русский язык коми – пермяцкое слово «пельнянь» (пель – ухо. Нянь – тесто, хлеб). Со временем блюдо стало привычным для русских, и как это часто бывает, название его постепенно обрусело и стало пельмени.
- Пельмени излюбленное кушанье жителей Сибири. Собираясь на охоту, заготовки леса или просто в дальний путь, сибиряки раньше обязательно с собой брали мешочек с пельменями. Пришло время обеда, достаточно натопить снега в котелке, в кипящую воду засыпать пельмени и через несколько минут сыто – вкусно еда готова.

Пресное тесто

- **Пресное тесто** - тесто, приготовленное из муки, воды. Его роль - подчеркнуть вкусовые качества того продукта, которому оно как бы подчиняется.
- **Пресное тесто** применяется при приготовлении **лапши домашней, вареников, пельменей, чебуреков** и др.
- **Пресное тесто** должно быть замешено как можно круче.



Питательная ценность блюд из пресного теста

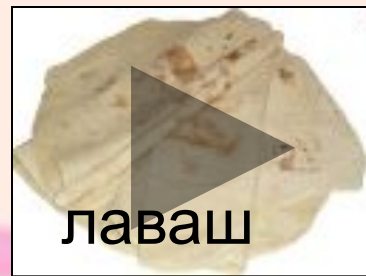
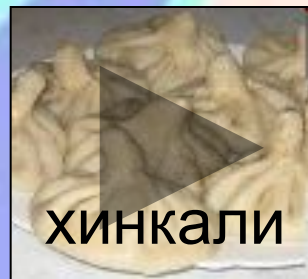
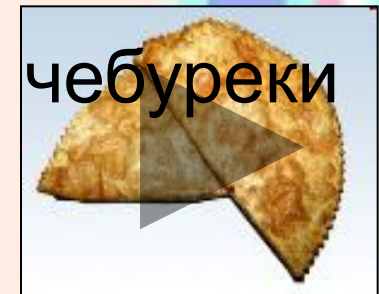
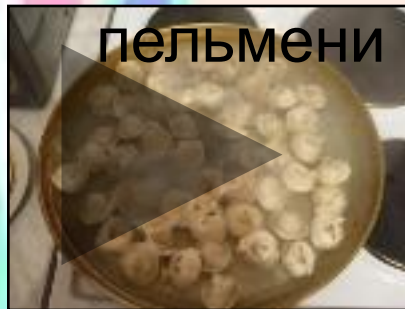
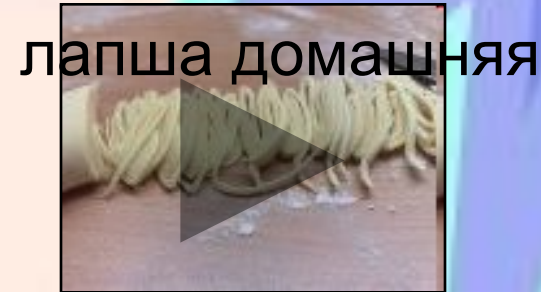
- Являются источником **питательных веществ** (белков, жиров, углеводов, минералов, витаминов)-за счет продуктов, входящих в состав теста и начинок
- **Высококалорийны**
- **Питательны**

Мука - основной компонент теста

- **Порошкообразный продукт**, полученный при измельчении зерен злаковых культур
- **Доброкачество** этого продукта можно определить органолептическим способом (по запаху, цвету, вкусу).
- В состав этого продукта входят белки, которые, набухая в воде, образуют **клейковину**.
- Мука может изготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс, ячмень хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс, ячмень, просо хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс, ячмень, просо, кукуруза хлебных зерновых



Изделия из пресного теста



- Колдуны
- Равильоли
- Бешбармак

Историческая справка

- **Пельмени** – (угро-финский: пельнянь – ухо из теста) - любимое блюдо уральцев и сибиряков
- В Сибири и на Урале лепить пельмени собирается вся семья, от мала до велика.



Делают сразу несколько тысяч, замораживают частями, по мере готовности, и сыпают в холщовые мешки. Хранят на морозе. Считается, что замороженные пельмени становятся только лучше.

Приготовление теста

- Муку просеять через мелкое сито, насыпать горкой на стол.
- Сделать в вершине горки углубление и влить в него яйца.
- В некоторых рецептах в пельменное тесто добавляется щепотка соли.



Приготовление фарша

- Лук, говядину, баранину и свинину провернуть через мясорубку.
- Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.



Как слепить пельмени



Виды лепки пельменей

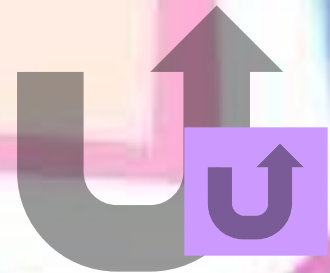


Лепка пельменей



Варка пельменей

Пельмени следует сразу же отварить или заморозить. А отваривают, бросая маленькими порциями в кипящую, слегка подсоленную воду. Для пикантности в воду можно добавить 1-2 лавровых листа. Как только пельмени всплывут, их надо достать шумовкой, подавать к столу со сметаной, маслом или уксусом



ВАРЕНИКИ



С варениками сходны пельмени (ушки, пермени, манты) Восточной России и Сибири и колдуны Западной России, а также множество блюд традиционной китайской кухни.

(Российская энциклопедия)

Вспомните кадры из старого фильма «Вечера на хуторе близ Диканьки», когда кузнец Вакула приходит к Пацюку?

- Интересно, а с чем у него были вареники и сколько он съел? Например, на Всеукраинском чемпионате по скоростному поеданию вареников, победитель, 25-летний львовянин, съел за 5 минут 100 штук! Такая вот любовь. В небольшом конвертике из теста можно обнаружить: картофель, грибы, капусту, мясо, печень, творог, фрукты, ягоды ... Все, что угодно!



Подача к столу.

- Подаются горячими со сметаной или сливочным маслом. Те, что со сметаной, часто посыпают сахаром или поливают вареньем. Вареники с картофелем принято подавать с жареным луком и постным маслом.

(Свободная энциклопедия 2012)

Вареники

- Пельменообразное блюдо турецкой кухни «дюшвара» превратилось в украинские вареники, а затем в вареники с характерными национальными наполнителями — вишнями, творогом, луком (цыбулей), шкварками.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Тесто для вареников делается из пшеничной муки, воды, яиц и соли. Оно раскатывается в тонкий слой, из которого нарезаются круглые, косоугольные или квадратные куски и в них заворачивают начинку . Края теста защипывают, кладут в кипящую воду (либо готовят на пару) и варят до тех пор, пока они не всплывут (и плюс ещё минуту-две, в зависимости от их размеров).

(Российская энциклопедия)

Начинки для вареников с ТВОРОГОМ



Фруктовые начинки(с вишней, клубникой, смородиной, малиной)



Вареники с овощными начинками (картофель, капуста, грибы)



Хинкали

Блюдо грузинской кухни(с мясом баранины)



Манты

- Блюдо бурятской, узбекской, таджикской кухни



Лапша домашняя



Чебуреки



Лаваш – армянский хлеб



Домашнее задание:
Составить кроссворд по
теме: «Пельмени, вареники,
домашняя лапша»

