

ГПОУ ЯО Рыбинский колледж городской инфраструктуры

Чьи пельмени лучше?

Мастер п/о Исакова Г.В.

Цель:

*Ознакомиться с историей
возникновения блюда
«Пельмени». Изучить
ассортимент и способы
приготовления пельменей.*

План

- 1.История происхожденияпельменей.
- 2.Мифы появленияпельменей.
- 3.Как правильно выбратьпельмени.
- 4.Видыпельменей.

История происхождения пельменей

- ▣ Не только в России, но и во многих других странах мира пельмени являются желанным лакомством.



В Китае, где пельмени известны уже, как минимум, 2000 лет, это блюдо считается праздничным, и его готовят лишь в преддверии важных, особенных и радостных событий. Это подтверждается старинными рукописными источниками, в этой стране всегда относились к пельменям как к деликатесу. В Китае о пельменях слагали «поднебесной» слава, о пельменях говорили в поговорки, сказки и даже легенды.





Есть теория, что не китайцы и не русские родоначальники пельменей, а степные кочевники монголы.

Кроме всего прочего, авторство изобретения пельменей приписывали то уральским народам, то финнам, то марийцам, то литовцам, то удмуртам, то татарам - но это было так давно, что выяснить, кто же на самом деле придумал пельмени, уже не представляется возможным.

Мифы о появлении пельменей

В Финляндии считают, что их боги, развлекаясь, слепили определённое количество пельменей, а когда забава им надоела, сбросили их смертным. Так люди узнали о пельменях.

Когда шла Тридцатилетняя война, был голод, и один монах, случайно достав большой кусок мяса, догадался изрубить его, смешать с зеленью и специями, а кусочки фарша завернул в тесто. Так ему удалось накормить гораздо больше людей.

Как правильно выбрать пельмени.

Выбирая пельмени, нужно внимательно изучать информацию на упаковке: состав, данные о производителе, дату выпуска и срок хранения продукта. В первую очередь следует обращать внимание именно на срок хранения, и знать, что натуральные пельмени без консервантов не могут храниться в морозильнике больше 30 дней.

Не менее внимательно стоит изучать состав продукта. Классическая начинка – смесь трёх видов мяса (говядины, свинины, баранины), соль, лук и перец. К сожалению, сегодня такое «правильное» сочетание на прилавках магазинов встретить почти невозможно. Хорошо, когда в пельменях есть хотя бы два вида мяса, но часть мясного фарша всё равно заменяют соей – большинство производителей делают именно так, ради экономии. На упаковке соя обозначается как растительный белок, и диетологи уверяют, что она полезна.



Соя действительно полезна – в разумных количествах и сочетаниях, однако начинка пельменей должна быть из мяса – так уж было задумано. Во всяком случае, смотрите, чтобы сои в составе фарша было не больше 10%.

Также следует знать, как перечисляются ингредиенты на упаковке: в порядке уменьшения массы. То есть, если муки больше, чем всего остального, то она будет идти первой в списке. Если постараться, можно найти сорта пельменей, в которых мяса столько же, сколько теста, или даже больше.

Виды пельменей

Кухня любой нации имеет блюдо, состоящее из пресного теста и какой-либо начинки. Суть одна, но названия блюд разные, разные начинки и разные формы.



Колдуны.

Это блюдо ближе литовской и белорусской кухням. Основное отличие от наших русских пельменей заключается в том, что колдуны маленькие по размеру.



Хинкали – грузинские

пельмени, также они популярны среди азербайджанцев и армян. Начинку делают из мясного фарша, а также есть одно важное условие – внутри обязательно должен присутствовать бульон. Вилкой их есть нельзя, только руками, так уж заведено. Этот вид пельменей довольно крупный.

Азербайджанский вид отличается тем, что в воде варятся ромбовидные куски теста, а уже на тарелку подаются вместе с жареным мясом и луком.



Манты:

они характерны для центральной Азии, а в Китае это блюдо называют баоцзы. Здесь также тесто с мясным фаршем, однако готовится все это в специальном казане, на пару.





Позы – их готовят в Бурятии. По большому счету это те же манты, готовят их на пару. Единственное, раньше начинку делали из собачатины, но данная традиция давно в прошлом, сегодня начинка делается стандартной – из мяса.



Подкогыльо – это пельмени марийцев. Чем же они интересны?

Начинка из свинины, зайчатины, барсука. Кроме того, они содержат большое количество лука, а иногда внутри них можно встретить даже кашу.

Особую эксклюзивность им придает еще и форма полумесяца – вот уж действительно уникальное блюдо марийской кухни.

Бораки – это армянские пельмени



Готовятся они так: берется цилиндр из теста, внутрь него кладется обжаренный предварительно фарш, но сверху не заклеивается. В кастрюлю бораки устанавливаются вертикально, прислоняя друг к другу, а затем заливают бульоном и варят. В качестве сопутствующих блюд к боракам идет тертый чеснок и кислое молоко.

Вывод:

Пельмени - самая демократичная еда! Ее легко встретить и в шикарном ресторане, и у друзей на кухне. Пельмени могут быть как продуктом быстрого приготовления, так и сложным, красивым блюдом. Пельмени из пластиковых пакетов давно выиграли спор у очаровательных рукодельных пельмешек. Но как бы ни были хороши продукты фабричного качества, в них нет того вкуса, того домашнего уюта, который можно было найти в стародавних сибирских, уральских, грузинских пельменях, в варениках и мантах. Пельмени - загадочное и почти волшебное блюдо.