

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ВО ВРЕМЕНИ

ПУТЕШЕСТВИЕ В МИР ПЕЛЬМЕНЕЙ

СЕМЬЯ ДЮСКИНЫХ

Моя мама – Дюскина Наталья Михайловна работает в детском саду музыкальным руководителем.

Любимое занятие – вышивание. Мама одобряет правильное питание.

Мой папа – Дюскин Игорь Алексеевич работает охранником в ДРСУ. Работа ему нравится.

Труд его не легок и поэтому он должен правильно питаться.

Мой брат - Дюскин Сергей Денисович учится в 6 классе. Занимается в музыкальной школе на отделении хореографии. Любимое занятие хоккей. Очень любит вкусно поесть.

О себе - Я- Дюскин Андрей Игоревич учусь в 1 классе Остроленской средней школы.

Учусь на 4 и 5. Занимаюсь как и мой брат на отделении хореографии. Я знаю, что надо правильно питаться. Так говорит моя мама. Я считаю что, домашние пельмени являются вкусным и сытным блюдом.

А вы любите пельмени?

Пельмени с давних времен считаются исконно русским блюдом - сытным и удивительно вкусным. Хотя само слово "пельмень" происходит от двух слов финно-угорского происхождения: "пель" - ухо, ушко и "нянь" - тесто, хлеб.

Ушки из начиненного мясным фаршем теста идеально вписались в традиции многих народов, населяющих Россию - замороженные пельмени прекрасно сохраняются всю зиму, не теряя свои качеств, а мясо, спрятанное в тесте, не так привлекает хищных животных, как обычное. Пельмени можно было брать с собой в дальние зимние поездки, обеспечивая полноценное горячее питание, готовить заранее в больших количествах и с самыми разными начинками.

Русские землепроходцы обычно отправлялись в свои экспедиции, запасшись изрядным количеством мешков с замороженными пельменями.

В древности у жителей Урала пельмени имели ритуальное значение - они были символом жертвоприношения всех видов скота.

Потому традиционная уральская мясная начинка состоит из трех видов мяса - говядины, баранины и свинины, которые соединяются в строго определенной пропорции: - 45% говядины, 35% - баранины, и 20% -свинины. Татары, переняв рецепт, стали готовить пельмени с фаршем только из баранины, а русские - из говядины и свинины в равных долях. В зависимости от сортов мяса менялось и количество добавляемого к нему лука и перца.

Считается, что пельмени пришли к нам с татаро-монгольской ордой из Китая - там они известны как "юи-пао" и "дзы-дзы". Но практически у каждого народа есть свои пельмени. Мы и сами любим побаловать себя китайскими пельменями, итальянскими равиоли, азиатскими мантами, грузинскими хинкали... Но на территории России тоже немало разновидностей этого старейшего блюда. Так, в стародавние времена на Урале в тесто добавляли яйца куропаток, а в степных районах - яйца дроф и перепелок, что давало весьма специфический вкус. В начинку уральцы клали много лука и кусочки сала, чтобы внутри накопился вкусный бульон. А в северных районах России были популярны пельмени из сохатины (мяса лося).

На Дальнем Востоке весьма популярны пельмени с рыбным фаршем, в центральной части России - с грибами. На Южном Урале - с начинкой из картошки, только не путайте с варениками, которые готовят из отварного картофеля со шкварками. Фарш для пельменей делают из сырой картошки. Самые же диетические пельмени готовятся с капустой - квашеной или свежей. А можно даже с редькой! Что говорит в пользу традиционной русской кухни, сочетающей в себе и сытность, и пользу для здоровья и фигуры. Выбирайте лишь нужные начинки для горячих, сытных традиционных пельменей.

Рецепт приготовления пельменей прост и одновременно традиционен. Он остается неизменным уже сотни, если не тысячи лет. Его используют и современные производители замороженных пельменей, и домохозяйки, и ресторанные повара. А результат - сочный, источающий вкусно пахнущий пар, вкусный пельмень - блюдо, которое не может надоесть.

Понятно, что такое популярное на протяжении веков блюдо не могло не обрести своеобразными традициями.

Одна из главных пельменных традиций - лепка "счастливого пельменя". В последний слепленный пельмень закладывают какую-либо необычную начинку: перец, монетку или даже пуговицу. Того человека, которому он попадет, ждет счастье. Начинять "счастливые" пельмени можно как угодно. Цельный, тестяной пельмень - к счастью, с зеленью - к радости, с перцем - к любви, с сахаром к удачному, легкому году. А тот пельмень, в котором человек найдет монетку, конечно же, сулит богатство.

У нас есть одна традиция, которая, к сожалению, потихоньку забывается. Это семейная совместная лепка пельменей. Вся семья усаживается вокруг обеденного стола, в центре которого стоит миска с мясным фаршем. Мама начинает раскатывать тесто в виде кругов диаметром около семи сантиметров. А все остальные занимаются лепкой, укладывая в центр кружочка кусочек фарша и плотно защепляя края. Готовые пельмени выставляют на мороз.

Такое длинное вступление наверняка разогрело ваш аппетит. Значит, пора приступать к приготовлению пельменей!





ОПИСАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пельмени домашние "Сочные"

Ингредиенты:

800 гр. фарша (говядина и свинина в равных долях), 700 гр. муки, 3 большие луковицы, 2 яйца, соль, перец, специи по вкусу

Приготовление:

На стол высыпать муку. Посередине сделать углубление – разбить яйца. Аккуратно вливать теплую подсоленную воду и вымесить крутое тесто. Тесто не должно прилипать к рукам. Отложить его на 15 минут, накрыв полотенцем.

К фаршу добавить натертый на мелкой терке лук (если вы готовите фарш сами – лучше прокрутите лук с помощью мясорубки вместе с фаршем), специи, соль. Хорошо перемешать.

Тесто разделить на несколько частей. Взять одну (остальные отложить, накрыв полотенцем), очень тонко раскатать. Взять стакан или рюмку, диаметром 3-4 см и вырезать на тесте кружочки.

Лишнее тесто выкинуть (можно попробовать его использовать, но оно будет очень жесткое). В каждый кружок выложить по чайной ложке фарша.

Кружок с мясом берем в руки и соединяем две стороны. Должна получиться форма полумесяца.

Один край соединить с другим (если края плохо соединяются – смочите руки водой).

Пельмени выкладываем на посыпанный мукой противень, так, чтобы они не соприкасались друг с другом

Пельмени опускаем в кипящую подсоленную воду и варим на небольшом огне 15 минут, иногда помешивая (все пельмени должны всплыть).

Домашние отварные пельмени являются вкусным и сытным блюдом. Их также удобно заготавливать впрок. С этой целью пельмени укладывают в мешочки из полимерных пленок, а затем замораживают. Такое хранение пельменей позволяет быстро и без хлопот готовить их по мере надобности, а в случае прихода гостей быстро горячими подать на стол с бульоном, маслом, со сметаной, с уксусом, маслом и сыром и др.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

