

ПЕЛЬМЕНИ

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Содержание

1. История возникновенияпельменей.
2. «Восточновские» пельмени.
3. Проблема и ее решение.
4. Рецепт старорусских пельменей.
5. А знаете ли вы?
6. Техника безопасности.
7. Самооценка.
8. Используемая литература.

Немного истории

- Существует много версий происхождения пельменей. Одна из них гласит, что русские, осваивавшие [Урал](#), переняли блюдо у коренного населения, к которому оно попало от [татар](#). В частности, [Владимир Даль](#) указывает, что слово «пельмень» происходит от [пермяцких](#) и [вогульских](#) слов «пель» — ухо и «нянь» — хлеб. Иная версия основывается на том, что ещё во времена древности имел место культурный обмен между соседями — восточными славянами и угро-финнами. Одно из следствий культурного обмена — восприятие предками русских финнского блюда под названием «пеломе» (что значит «хлебное ухо», которое является их самобытным блюдом).

Другое мнение

- Предположительно, родиной пельменей является Китай, где они первоначально назывались цзяо цзы. Оттуда они распространились в Россию (пельмени) и Среднюю Азию (чучвара) и Кавказ (дюшбара). Это позволяет утверждать, что границы Китая пельмени покинули вместе с монгольскими завоеваниями в XIII веке. Имеет право на существование другая версия, по которой пельмени были известны и древним тюркам, вместе с ними это блюдо попало в Среднюю Азию и на Кавказ. На это указывает созвучность названий этого блюда — чучвара и дюшбара. Известно аналогичное блюдо и в Ливане, где мелкие пельмени сначала обжаривают в масле и лишь после этого отваривают в бульоне с зеленью.

Отличительная черта

- Наиболее важным отличием пельменей от других подобных видов кулинарных изделий является толщина тестяной оболочки, которая непременно делается настолько тонкой, насколько это вообще возможно, а количество начинки в готовом продукте существенно превышает количество теста. Эта особенность легко объясняется исторически. Русский народ заимствовал пельмени у финно-угорских народов [Урала](#), в основном занятых промыслом дичи и рыбы и сбором грибов и ягод. Эти народы жили в сравнительно труднодоступных местах, и при наличии более чем достаточного количестве продуктов, используемых для начинки, муки для изготовления теста было очень мало и стоила она дорого. Поэтому, тонкая тестяная оболочка и большое количество начинки — это изначально вынужденная мера, которая стала отличительной чертой блюда.
- Также, отличительной чертой пельменей является наличие несладкой начинки. Этим они отличаются от [галушек](#), которые вообще не имеют начинки, или от классических [вареников](#), которые могут иметь сладкую начинку.

Как готовят пельмени жители поселка Восточный

- Пельмени самое распространенное блюдо у жителей нашего поселка. Пельмени в основном готовят из мясной начинки, чаще используют при приготовлении ручной станок для приготовления пельменей, но есть в нашем селе и гурманы, которые готовят пельмени «вручную» и разнообразной формы. При этом используют не только мясную начинку, начинку из овощей, зелени, ягод. А еще приветствуются манты (своего рода пельмени на пару). Начинку в основном используют мясную, часто добавляют картофель, капусту и очень вкусно, полезно и оригинально добавить тыкву в фарш.

Пельмени



Кюрзе (пельмени с зеленью)



Пельмени корейские



Вареники со смородиной



Манты



Позы



Актуальность проблемы

- Сейчас идет время Великого Поста. Очень сложно разнообразить меню так, чтобы был приготовлен постный стол вкусным, аппетитным и конечно же доступным, в период кризиса. И у нас возникло желание приготовить пельмени, но не из мясной начинки, а из овощной.

Решение проблемы

- Чтобы решить эту проблему мы решили обратиться к кулинарным книгам, а также жителям нашего поселка с опросом рецептов пельменей для постного стола.
- Все проблемы решаемы, с нами поделились рецептами. И мы решили вас познакомить с некоторыми из них.

Рецепт Амины Оруджевой.

- Для приготовления пельменей используется пресное тесто. А для начинки в равных и частях берут зеленый лук, зелень укропа, кинзы, можно добавить немного тертой брынзы. Посолить. Налепить пельмени, отварить в соленой воде. Подавать на стол с топленым маслом.



Рецепт от Касмына Галины

- На Украине, где она родилась любят готовить вареники с ягодой и творогом. Для вареников замешивают обычное пресное тесто, а вот начинка из свежих ягод + сахар. Готовые вареники подают со сметанкой.



Рецепт от Ким С. И.

- Вареники из вареного картофеля. Для этого нужно приготовить картофельное пюре, пожарить лук до золотистого цвета и добавить в пюре. Замесить пресное тесто и налепить вареники. Отварить. Подавать на стол со сметаной или обжаренным луком, посыпав рубленой зеленью.



Рецепт от Алиевой А.Ф. (манты из тыквы)

- Замесить обычное пресное тесто. Тыкву и лук режем мелкими кубиками – 0,5 кг и 0,3 кг соответственно, солим, перчим по вкусу, добавляем зеру на кончике ножа и 3 ст. ложки каленого растительного масла. Формируем манты и готовим на пару 30 минут. Подаем на стол с соевым соусом.



Старорусские пельмени.

- Тесто пресное.
- Для фарша: 100г сушеных грибов, 500г квашеной капусты, 2луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.
- Грибы замочить на 2-3часа, отварить, тонко нашинковать. Обжарить на растительном масле лук, грибы, затем добавить квашеную капусту и специи.
- Налепить пельмени, отварить. Подавать пельмени, во время поста, с обжаренным луком на растительном масле.

А знаете ли вы?

- Пресное тесто имеет более древнее происхождение, чем дрожжевое. Пресное тесто делают из муки и воды. Из пресного теста готовили обрядовые изделия – колядки, с ними ходили колядовать на Рождество. А вот первое дрожжевое тесто появилось в Египте 5-6 тыс. лет тому назад. Почти 3 тысячи лет назад искусство выпекать хлеб из Египта перешло в Грецию, а из Греции на Русскую землю.
- Прежде чем замесить тесто, муку обязательно нужно просеять, чтобы она «подышала», тогда тесто у вас будет «добрым».

Требование безопасности.

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку. Вымыть руки.
2. Проверить исправность кухонного инвентаря, включить вытяжную вентиляцию.
3. Для приготовления пищи использовать только эмалированную посуду, и маркированные разделочные доски.
4. Соблюдать осторожность при чистке овощей, передавать ножи и вилки только ручками вперед.
5. Любые продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнутыми и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
6. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не вылилось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
7. По окончании работы вымыть рабочее место, кухонный инвентарь, посуду. Выключить вытяжную вентиляцию, вынести мусор. Тщательно вымыть руки.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.



Используемая литература.

1. Русская кухня. Эльмира Менжитова
2. Кулинария для всех. Ж.В.Сучкова, О.Г. Архипова.
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/Пельмени>