Пельмени и вареники. Лучшие домашние рецепты

Автор:
Дарья Костина

Пельмени и вареники. Лучшие домашние рецепты

Дарья Костина

Быстро, вкусно, просто

Пельмени и вареники – самая демократичная еда! Ее легко встретить и в шикарном ресторане, и у друзей на кухне. При этом они могут быть как продуктом быстрого приготовления, так и сложным, красивым блюдом. Научиться их готовить совсем просто, так же как стать ценителем и настоящим пельменным гурманом. Поверьте, вкус настоящих пельменей того стоит. А уж для наших вечно занятых женщин пельмени и вареники – настоящая находка! Главное – правильно их приготовить и преподнести.

Пельмени и вареники. Лучшие домашние рецепты

Самая демократичная еда!

Вряд ли можно найти что-то более быстрое, но, между тем, очень вкусное, что можно приготовить буквально за 15 минут, чем пельмени и вареники. Это истинно русское блюдо настолько распространено в нашей стране, что сложно найти человека, который бы их не любил.

Пельмени – самая демократичная еда! Ее легко встретить и в шикарном ресторане, и у друзей на кухне. При этом пельмени могут быть как продуктом

быстрого приготовления, так и сложным, красивым блюдом. Эта способность к метаморфозам делает пельмени особенно интересными. К сожалению, многие традиции начали уходить в прошлое. Пельмени из пластиковых пакетов давно выиграли спор у очаровательных рукодельных пельмешек. Но как бы ни были хороши продукты фабричного качества, все равно в них нет того вкуса, того домашнего уюта, который можно было найти в стародавних сибирских, уральских, грузинских пельменях, в варениках и мантах. Впрочем, рано списывать пельмени! Кулинарные рецепты наших бабушек и дедушек до сих пор актуальны и каждый приготовленный в домашних условиях пельмень – это одно очко в копилку вашего хорошего настроения.

Мир пельменей – это еще и коллекция национальных традиций. От Китая до США люди знают и любят пельмени. И хоть называют их везде по-разному, но суть остается прежней. Пельмени – загадочное и почти волшебное блюдо, не случайно в некоторых районах пельмени зовут «колдунами». Научиться их готовить совсем просто, так же как стать ценителем и настоящим пельменным гурманом. Поверьте, вкус настоящих пельменей того стоит. А уж для наших вечно занятых женщин пельмени – настоящая находка! Главное – правильно их приготовить и преподнести.

Удачи вам и приятного аппетита!

Пельмени

Пельмени – уникальное блюдо. Почти каждая нация имеет свой вариант пельменей, а где их нет, туда обязательно привезут и попытаются переделать на свой лад. История появления пельменей в различных странах довольно запутанная. Нам кажется, что нет более русского блюда, чем пельмени, а ведь в Россию они попали благодаря финно-угорским племенам – северным кочевникам, которые ненадолго задержались в Предуралье.

Древние пермяки и удмурты называли кушанье «пель-нянь» или «ушко из теста» – форма рукодельного пельменя действительно слегка напоминает ухо. Для этих людей пельмени были не просто вкусным обедом, но и важной составляющей архаического ритуала. Жертвоприношение являлось обыденной

частью языческих религиозных практик, и пельмени были символом приносимого в жертву скота.

От уральцев пельмени пришли в Сибирь, и именно оттуда в конце 14-го века началось покорение ими русской земли, а затем и средней Азии. Хотя соседи-азиаты тоже склонны считать, что первенство в изобретении пельменей принадлежит им. В Сибири же зародились самые прочные и интересные традиции приготовления и поедания пельменей, так как для ее жителей в условиях столь холодного климата пельмени оказались практически идеальным блюдом. Их легко готовить даже в походных условиях, удобно замораживать и хранить – достаточно вынести сделанные пельмени зимой на улицу, и мороз сам придаст им нужную форму, мясо, завернутое в тестяную оболочку, не так привлекает своим запахом хищников.

Сибиряки лучше всех научились обращаться с пельменями и сделали его своим локальным национальным блюдом.

И если в других областях России можно ни разу за свою жизнь не попробовать домашних пельменей, то в семьях сибиряков готовить их – само собой разумеющееся занятие.

Поэтому если вас заинтересовало искусство приготовления пельменей, разве что в Сибири еще можно застать носителей исконных традиций, людей, для которых пельмени – это не просто продукт быстрого приготовления из морозилки.

Особенности приготовления пельменей

Тесто для пельменей

Тесто для пельменей замешивают из муки и яиц, иногда с добавлением небольшого количества молока или воды. Такое сочетание продуктов дает возможность очень тонко раскатать готовое тесто, а замечено, что чем тоньше оно раскатано, тем пельмени вкуснее. Помимо прочего, такая рецептура

обеспечивает его прочность, при которой начинка успевает свариться, а тесто не расплывается при варке.

В старину пермяки-уральцы добавляли в тесто яйца куропаток, а в степных районах Южного Урала – яйца стрепетов, дроф или перепелок. От таких добавок пельмени, конечно, приобретали еще более своеобразный вкус.

Виды пельменей

В русской кухне существует очень много разновидностей пельменей, отличающихся друг от друга начинками и формой. В качестве начинок используют мясо различных сортов (говядина, свинина, медвежатина, оленина). Наиболее вкусными считаются пельмени с начинкой из разных сортов мяса. Хороши также пельмени с рыбой, с курицей, с грибами, разными овощами. Сибиряки добавляли в начинку – перед тем как заложить ее в пельмени – тертый лед (или ледяную воду), а затем выставляли на мороз: пельмени с холодным фаршем удобнее лепить и в готовом виде мясо остается нежным и сочным. Подготовленные пельмени укладывают на доски, посыпанные мукой, и выносят на мороз. После того как они полностью замерзнут, их ссыпают в чистые полотняные мешки и хранят на холоде. Приготовленный таким образом пельмень приобретает ту загадочную морщинистость, которая делает его похожим на ушную раковину.

Как лепить пельмени

Настоящие пельмени готовят вручную: раскатывают небольшие круглые лепешки из теста и вкладывают начинку (чайную ложку) для каждого пельменя в отдельности. Начинка, положенная в центр тестяных кружков, хорошо и удобно обтягивается, пальцем слегка надавливается по центру и получает форму пухленьких полумесяцев, концы которых легко соединяются, придавая пельменю его классическую форму. И никаких обрезков!

В некоторых кулинарных книгах рекомендуют разрезать раскатанный лист теста на квадратики, чтобы избежать обрезков и сэкономить время. Если вид и вкус пельменей для вас – не главное, смело беритесь за нож. Если же вы относите себя к гурманам и ценителям, то заготовки для пельменей лучше делать с помощью стакана: тонко раскатать тесто и вырезать из него кружки стаканом или рюмкой. Такой способ приготовления близок к классическому. Обрезки же можно использовать на лапшу. Когда пельмень превращен в «ухо», его можно либо тотчас же отваривать, либо заморозить и заготовить впрок.

Есть такая старинная шутка: хозяйка кладет в один из пельменей вместо начинки какой-нибудь предмет, например пуговицу. Считается, что тот, кому достанется этот пельмень, будет счастливым.

Как варить пельмени

Подготовленные пельмени отваривают в горячей подсоленной воде, с добавлением лука (можно вместе с шелухой, если она сухая и чистая) и лаврового листа. А еще лучше – отваривать пельмени в костном мясном бульоне или, отварив их, опускать в такой горячий бульон с маслом: вкус значительно улучшится, обогатится.

Рецепты приготовления пельменей

Пельмени сибирские

Для теста: 2 стакана с горкой пшеничной муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки сахарного песка, соль по вкусу.

Для фарша: по 0,5 кг мякоти говядины и свинины, 2 репчатых луковицы, 2 дольки чеснока, 5–6 ст. ложек молока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду, сделать в центре углубление, вбить туда яйцо и влить воду с сахарным песком и солью. Из всех компонентов руками вымесить упругое однородное тесто и выдержать его в холодильнике в течение 20–30 минут.

Приготовить фарш. Мякоть говядины и свинины зачистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Лук и чеснок почистить. Подготовленное мясо вместе с луком и чесноком пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой. Затем влить в фарш молоко, добавить соль и перец и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто вынуть из холодильника, сформовать руками жгуты шириной в два пальца, нарезать каждый поперек на одинаковые прямоугольные кусочки, обвалять их в муке и раскатать в тонкие лепешки. На середину каждой положить немного фарша и сформовать пельмени. Опускать их по 15–20 штук в кипящую подсоленную воду (можно положить туда лавровый лист) и варить в течение 8-10 минут.

Готовые пельмени выбрать шумовкой и сразу же подать на стол. Отдельно подать горчицу.

Пельмени уральские

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: по 300 г мякоти баранины и свинины, 2–3 головки репчатого лука, 2?3 стакана молока, 1?3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Замесить упругое тесто из просеянной пшеничной муки, яйца и воды, предварительно растворив в ней соль, и поместить его на полчаса в холодильник, накрыв целлофановым пакетом или миской.

Приготовить фарш. Зачищенную от пленок и сухожилий мякоть баранины и свинины тщательно вымыть, обсушить и нарезать кусками по 50–60 г. Лук очистить и разрезать каждую головку на четыре части. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком. В полученный фарш влить молоко, добавить соль и черный молотый перец и все тщательно перемешать. Должна получиться однородная сочная масса.

Тесто вынуть из холодильника и раскатать в тонкий пласт на разделочной доске, присыпанной мукой. Вырезать стаканом кружочки, разложить на них по одной чайной ложке приготовленного мясного фарша и сформовать пельмени. В большой эмалированной кастрюле закипятить воду, добавить соль и два лавровых листа. Опускать пельмени небольшими порциями в кипящую воду и варить до готовности (около 7-10 минут). Готовые изделия выбрать шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Подавать на стол горячими с уксусом или квасом.

Пельмени омские

Для теста: 2? стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 700 г крольчатины, 300 г цветной капусты, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, 3 ст. ложки жирных сливок, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, яйца, воды и соли приготовить эластичное тесто. Дать ему полежать в холодильнике около получаса, накрыв целлофаном или миской.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.me/ru/kostina_dar-ya/pel-meni-i-vareniki-luchshie-domashnie-recepty

Текст предоставлен ООО «ИТ»
Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: Купить