

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	6
---------------	---

ПЕЛЬМЕНИ

ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ	8
ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКАХ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ.....	10
ПЕЛЬМЕНИ С ПЕСТО И ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ.....	12
ПЕЛЬМЕНИ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ СО СВИНИНОЙ.....	14
ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ В ГОРШОЧКАХ.....	16
ГЕДЗА (ЯПОНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ)	18
ПЕЛЬМЕНИ СО СВИНИНОЙ И КАПУСТОЙ.....	20
ДОМАШНИЙ СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ.....	22
ПЕЛЬМЕНИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ И ПРЯНЫМ МАСЛОМ	23
ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ СОУСЕ	24
КРАСНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ В ИТАЛЬЯНСКОМ СТИЛЕ.....	26

ВАРЕНИКИ

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ	28
ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ	30
ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ	32
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАРЕНИКИ С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ	34
ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ С ШОКОЛАДОМ.....	36
ВАРЕНИКИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ ФЕТА	38
ВАРЕНИКИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ.....	40
БАНАНОВЫЕ ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ	41
ЗЕЛЕННЫЕ ВАРЕНИКИ СО ШПИНАТОМ И ВИШНЕЙ.....	42
ЧЕРНЫЕ ВАРЕНИКИ С КРЕВЕТКОЙ И ЛАЙМОМ	44

ХИНКАЛИ, МАНТЫ И НЕ ТОЛЬКО

КЛАССИЧЕСКИЕ ХИНКАЛИ	46
ХИНКАЛИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	48
ПРЯНЫЕ ХИНКАЛИ С БАКЛАЖАНАМИ	50
МАНТЫ КЛАССИЧЕСКИЕ	52
ЖАРЕНО-ПАРОВЫЕ МАНТЫ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	54
КЛЕЦКИ КЛАССИЧЕСКИЕ	56
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ	57
СЫРНЫЕ КЛЕЦКИ	58
ВОНТОНЫ КЛАССИЧЕСКИЕ	59
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МОЛОЧНОГО ТЕСТА С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ	60
ПРЯНЫЕ МАНТЫ С ТЫКВОЙ И СЫРОМ	61
СЛАДКИЕ ЖАРЕННЫЕ ВАРЕНИКИ С МАКОМ	62

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



ВВЕДЕНИЕ

Есть блюда, в которых особенно ясно чувствуется связь времени, традиции и дома. Вареники, пельмени, хинкали, манты, клецки и вонтоны принадлежат к большой семье блюд из теста, но у каждого из них свой характер, своя история и свое место в кулинарной культуре.

На первый взгляд может показаться, что все они похожи: тесто, начинка, кипящая вода, пар или бульон. Но стоит присмотреться внимательнее — и открывается целый мир кулинарных традиций, своя история, своя география и даже свой способ быть съеденным.

Вареники чаще всего полукруглой формы, с самыми разными начинками: от картофеля и творога до вишни и мака. Они особенно близки восточнославянской, прежде всего украинской, традиции и легко соединяют в себе повседневность и праздник.

Пельмени обычно меньше вареников, их делают из более плотного теста и чаще всего начиняют сырым мясом. В русской кухне пельмени давно стали символом семейной лепки и простой сытной еды.

Хинкали — одно из самых узнаваемых блюд грузинской кухни. Их отличают форма мешочка со складками, сочная мясная начинка и бульон внутри. Хинкали едят особым образом: сначала надкусывают и выпивают сок и только потом съедают все остальное.

Манты пришли из кухонь Центральной Азии. Они крупнее пельменей и чаще всего готовятся на пару, благодаря чему тесто остается нежным, а начинка — особенно сочной. Обычно в них кладут мясо с луком и специями.

Клецки стоят немного особняком: чаще всего у них нет начинки вовсе. Это небольшие изделия из теста, которые варят в воде, супе или молоке. Их простота и есть их главное достоинство.

Вонтоны относятся к китайской кулинарной традиции. Их делают из тонкого теста, а подают нередко в бульоне. Начинки у вонтонов могут быть самыми разными, но их всегда отличают легкость, изящество и особая деликатность во вкусе.

Эта книга — о том, как одна простая идея, соединение теста и начинки, в разных странах стала частью особой культуры. Здесь у каждого блюда своя особенность. И возможно, именно в этом разнообразии лучше всего чувствуется богатство домашней кухни!

Приятного аппетита!

ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто

мука — 600–700 г

вода — 280–330 мл (холодная)

яйцо — 1 шт. (по желанию)

соль — 1 ч. л.

Начинка

говядина — 350 г

свинина — 250 г

лук репчатый — 1-2 шт.

вода — 60–120 мл

соль — 1–1,5 ч. л. (по вкусу)

черный молотый перец —
1/2–1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Просейте муку, добавьте соль. Влейте воду и яйцо, если используете, замесите крутое тесто. Вымешивайте 8–10 минут, накройте и оставьте на 30 минут.
2. Очистите лук и очень мелко нарежьте или натрите. Пропустите мясо через мясорубку или мелко порубите.
3. Смешайте мясо с луком, солью и перцем. Вливайте холодную воду частями и вымешивайте 2-3 минуты, чтобы фарш стал сочным и чуть липким. Уберите фарш в холодильник на 15–20 минут.
4. Разделите тесто на части. Раскатайте тонко. Вырежьте кружки 6-7 см.
5. Выложите в центр каждого кружка по 1 ч. л. фарша. Сложите пополам, плотно защипните край. Соедините кончики полумесяца и слепите.
6. Вскипятите воду, хорошо посолите. Опускайте пельмени порциями, аккуратно перемешайте. Варите 2-3 минуты после всплытия.





ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКАХ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

пельмени — **30 шт.**

куриное филе или бедро без
кости — **400–500 г**

лук репчатый — **1 шт.**

морковь — **1 шт.**

шампиньоны — **100 г**

сметана — **3–4 ст. л.**

томатная паста или кетчуп —
1–2 ст. л.

растительное масло — **1 ст. л.**

вода или бульон — **250–350 мл**

лавровый лист — **1 шт. (по жела-
нию)**

соль — **по вкусу**

черный молотый перец —
по вкусу

Крышечки (по желанию)

тесто слоеное — **250 г**

или дрожжевое тесто — **300 г**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите или нарежьте соломкой. Обжарьте на масле 5–7 минут до мягкости, слегка посолите.
2. Добавьте курицу кусочками и готовьте еще 4–5 минут, чтобы она побелела.
3. Вмешайте томатную пасту/кетчуп и сметану, поперчите. Влейте горячую воду или бульон, добавьте лавровый лист. Протушите 8–10 минут на небольшом огне, попробуйте на соль.
4. На дно горшочков разлейте немного соуса с курицей. Нарежьте грибы и выложите их сверху.
5. Разложите пельмени, сверху залейте оставшимся соусом так, чтобы пельмени были почти покрыты.
6. Накройте крышками. Если делаете крышечку из теста — вырежьте кружки по размеру горлышка, уложите сверху, при желании смажьте водой/яйцом.
7. Запекайте при 200° С: с сырыми пельменями 25–35 минут, с отварными 12–15 минут.



3



25-35 МИН



1 ЧАС