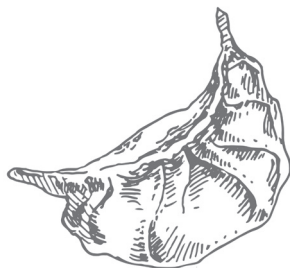




ГОТОВИМ ПЕЛЬМЕНИ



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Г74

Г74 **Готовим** пельмени — Москва: Издательство АСТ, 2025. — 128 с. —
(Четко и по делу).

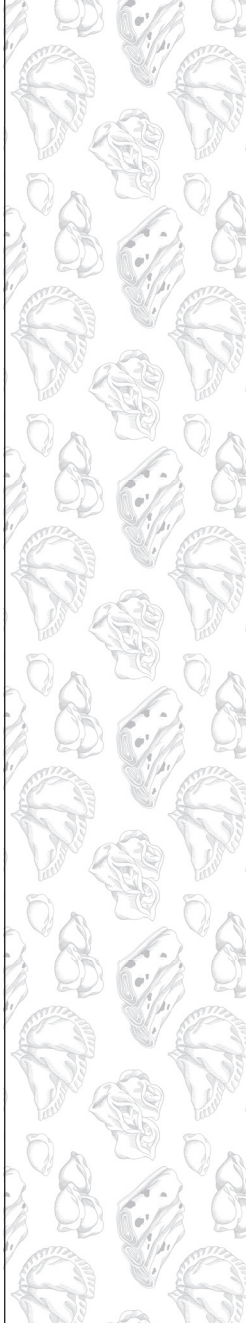
ISBN 978-5-17-176142-4

Пельмени — одно из самых универсальных блюд, способное объединить людей и культуры из разных уголков планеты. В данном сборнике рецептов представлены как традиционные пельмени, знакомые каждому из нас, так и другие вариации: китайские цзяоцзы, сочные грузинские хинкали, итальянские тортеллини — в книге вы найдете более 50 рецептов!

УДК 641.55
ББК 36.997

Содержание

ИСТОРИЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ.....	8
ВИДЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ.....	11
ПЕЛЬМЕНИ.....	15
Тесто для пельменей.....	15
Пельмени классические.....	15
Пельмени с курицей и грибами.....	16
Пельмени с картофелем и сыром.....	17
Пельмени с рыбой.....	18
Пельмени с капустой и грибами.....	19
Пельмени с бараниной и зеленью.....	20
Пельмени с фасолью и специями.....	20
Пельмени с тыквой и орехами.....	21
Пельмени со шпинатом и рикоттой.....	22
Пельмени с индейкой и зеленью.....	23
Пельмени с черносливом и уткой.....	24
Пельмени с сыром и зеленью.....	25
Пельмени с креветками.....	26
Пельмени с мясом и картофелем.....	27
Пельмени со свиной и квашеной капустой.....	27
Пельмени с брокколи и курицей.....	28
Пельмени с говядиной и грибами.....	29
Пельмени с морепродуктами.....	30
Десертные пельмени с яблоком и корицей.....	31



ГОТОВИМ ПЕЛЬМЕНИ

ВАРЕНИКИ	33
Тесто для вареников.....	33
Классические вареники с картофелем и луком	33
Вареники с творогом.....	34
Вареники с капустой	35
Вареники с вишней	36
Вареники с грибами	37
Вареники с мясом	37
Вареники с черникой	38
Вареники с фасолью и грибами	39
Ленивые вареники	40
ХИНКАЛИ	42
Тесто для хинкали.....	42
Классические хинкали с говядиной и свиной	42
Хинкали с бараниной	44
Хинкали с курицей.....	44
Хинкали с грибами.....	45
Хинкали с сыром сулугуни и зеленью	46
Хинкали со шпинатом и творогом	47
Хинкали с бараниной и мятой	48
Хинкали с тыквой и сыром	49
Хинкали с острыми баклажанами	50
Хинкали с мясом и сыром	51
Хинкали с индейкой и грибами.....	52
Хинкали с рыбой	53
МАНТЫ И БУУЗЫ	55
Тесто для мантов и бууз	55
Классические манты с бараниной и луком	55
Манты с говядиной и свиной	56

СОДЕРЖАНИЕ

Манты с курицей и луком.....	57
Манты с картофелем и луком.....	58
Манты с мясом и тыквой.....	59
Манты с фасолью и луком.....	60
Манты с сыром и зеленью.....	61
Классические буузы с говядиной и свининой.....	61
Буузы с бараниной и луком.....	62
Буузы с говядиной и зеленью.....	63
Буузы с говядиной и картофелем.....	64
Буузы с бараниной и тыквой.....	65
Вегетарианские буузы с капустой и луком.....	66
АЗИАТСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ.....	68
Димсамы.....	68
Тесто (оболочка) для димсамов.....	68
Классические димсамы с свининой и креветками.....	68
Димсамы с курицей и грибами.....	69
Вегетарианские димсамы с овощами.....	70
Димсамы с тофу и овощами.....	71
Димсамы с говядиной и луком.....	72
Баоцзы.....	73
Тесто для баоцзы.....	73
Классические баоцзы с свининой и капустой.....	74
Баоцзы с курицей и грибами.....	75
Вегетарианские баоцзы с овощами.....	77
Баоцзы с тофу и шпинатом.....	78
Баоцзы со сладкой пастой анко.....	79
Цзяоцзы.....	80
Тесто для цзяоцзы.....	80
Классические цзяоцзы с свининой и капустой.....	81

ГОТОВИМ ПЕЛЬМЕНИ

Цзяоцзы с говядиной и зеленым луком.....	82
Цзяоцзы с курицей и грибами.....	83
Вегетарианские цзяоцзы с овощами	84
Цзяоцзы с креветками и свиной	85
Вонтоны	86
Тесто для вонтонов.....	86
Классические вонтоны со свиной и креветками.....	87
Вонтоны с тофу и шпинатом	88
Суп с вонтонами.....	89
Вонтоны с грибами и пекинской капустой	91
Вонтоны рангун (со сливочным сыром и снежным крабом)	92
Гёдза	93
Тесто для гёдза.....	93
Классические гёдза с свиной и капустой	93
Гёдза с курицей и грибами	94
Гёдза с креветками и свиной	95
Вегетарианские гёдза с овощами.....	96
Гёдза с тофу и шпинатом	97
РАВИОЛИ	99
Тесто для равиолей	99
Классические равиоли с рикоттой и шпинатом.....	99
Равиоли с говяжьим рагу	100
Равиоли с тыквой и шалфеем	102
Равиоли с грибами и сыром горгонзола	103
Равиоли с лососем и рикоттой	104
Равиоли с курицей и базиликом	105
Равиоли с козьим сыром и свеклой.....	106
Равиоли с артишоками и пармезаном	107
Равиоли с креветками и чесночным соусом	109
Равиоли с мясным фаршем и пряностями.....	110

СОДЕРЖАНИЕ

ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО ИНТЕРЕСНЫХ РЕЦЕПТОВ.....	112
Гюрза	112
Дамплинги	113
Дюшбара	114
Кимчи-манду	115
Кнедлики	117
Креплах	118
Кундюмы	119
Курзе	121
Маульташены	122
Момо	124
Тортеллини	125



История пельменей

Изначально название этого блюда складывалось из двух удмуртских слов — «ухо» (пель) и «хлеб» (нянь). Кусочек мяса, завернутый в тесто, и в самом деле напоминал ушную раковину человека. Ну а «пель-нянь» со временем превратился в пельмень. С Урала пельмени перекочевали в Сибирь, и оттуда в XIV веке началось их распространение на территории России, далее — в Средней Азии. Для жителей Сибири пельмени стали идеальным блюдом: их легко было готовить, замораживать и хранить в условиях холодного климата. Достаточно было приготовить их и вынести на сибирский мороз, и они приобретали необходимую форму. Мясо, завернутое в тесто, не так привлекало хищников своим запахом. В 1879 году в Нижнем Новгороде была издана брошюра под названием «Песни про пельмени», эпиграфом к которой были такие слова: «Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени». В такой шуточной форме написаны более 20 строф, в которых заключено признание любви автора к этому блюду.

Первые пельмени в древности использовались для проведения ритуалов, когда требовалось принести в жертву богам скот. Вот почему классические пельмени — это обязательное смешение трех фаршей: говяжьего, свиного и бараньего. Другая версия гласит, что первыми пельменную дорожку к сердцам гурманов начали прокладывать китайцы. Жители же Европы нашли упоминания о «кусочках мяса, завернутых в лапшу» даже в античной литературе.

В былые времена процесс лепкипельменей был семейным ритуалом: хлебные ушки лепили всей семьей. Встретить гостей накрытым столом с домашнимипельменями означало проявить особое радушие и гостеприимство. А уж если хозяин подал вампельмени в большой тарелке да еще и с щедрой горкой сметаны, он весьма дружелюбно к вам расположен.

Пельмени старались готовить зимой, потому что летом они могли сразу засолодеть, то есть забродить. Зимой их делали сразу в большом количестве и свежеслепленными выносили на мороз для сохранности, чтобы мясо не портилось долгое время. Готовые запасы держали в деревянных коробах или холщовых мешках.

Существует давняя традиция —пельмень с сюрпризом. В тесто кладут необычную начинку: зелень, перец, сахар, монетку, могут просто пересолить или вообще ничего не положить. Кому такой попадется, у того будет счастье. Были даже значения начинок: например, с зеленью — к радости или хорошему урожаю, с перцем — к любви, сладкий — к беззаботному году, с монеткой — к богатству (но осторожно: берегите зубы). Примечательный факт, чтопельмень с сюрпризом было принято лепить последним.

Сейчаспельмени, особенно покупные, стали обыденной, относительно дешевой едой, которую готовят, когда нет времени и средств на изыски. Но когда-топельмени были настоящим элитным угощением! В начале своей популярности на территории Россиипельмени подавали в ресторанах для уральских и сибирских золотопромышленников. Потом «хлебные ушки» появились и в меню столичных заведений. Ходили слухи, что цена угощений могла быть соразмерна стоимости устриц.

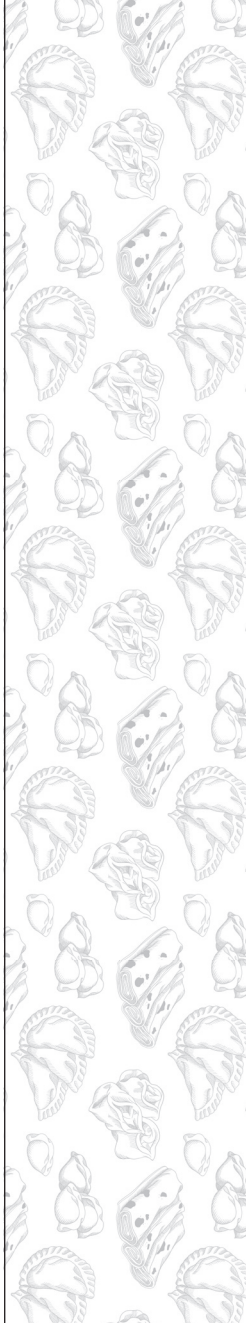
Пельмени завоевали любовь многих народов. В городе Ижевске Удмуртской Республики стоит памятникпельменю. Это трехметровой высоты вилка спельменем диаметром в метр. Ижевск не одинок в своей любви к блюду: памятники прославленному полуфабрикату есть в Сургуте, в микрорайоне Пурпе города Губкинского (Ямало-Ненецкий автономный округ) и городе Миассе, расположенном в Челябинской области. А в Удмуртии каждый год

отмечают День пельменя. Праздник приходится на середину февраля и нередко превращается в гастрономический фестиваль.


За прошедшие две тысячи лет, пожалуй, ни один мировой регион не обошелся без своего высказывания на тему, даже такая совсем не пельменная страна, как Индия. Во многих странах мира есть свои представления о том, как объединять тесто и начинку, из чего готовить и как подавать. В этой книге мы собрали рецепты не только традиционных русских пельменей (хотя, конечно, не обошлось и без интересных рецептов и сочетаний, которые уже сложно назвать традиционными), но и различных схожих национальных блюд.


Виды пельменей


- 🥟 Классические пельмени. Тесто для пельменей готовится из муки, воды и яиц, классический фарш — из смеси говядины и свинины, с добавлением лука, чеснока, душистого перца. Варят пельмени в подсоленной воде или бульоне с лавровым листом. Считается, что пропорция фарша в пельменях должна составлять не менее 50%.
- 🥟 Вареники. Украинское блюдо, отличается от русских пельменей формой, а также тем, что начинка в варениках — уже готовая. Вареник — это небольшая лодочка-полумесяц из пресного (иногда дрожжевого) теста на молоке или кефире с затейливо защипленными краями. Внутри могут оказаться как мясо или рыба, так и капуста, картофель, творог, грибы, ягоды. Таким образом, вареники могут выступать как в жанре основного блюда, так и в качестве десерта. Есть вареники ленивые — это вареные кусочки теста, в которое уже вмешан творог.
- 🥟 Хинкали. Грузинские хинкали — крупные мешочки из пресного пшеничного теста, внутри — рубленый мясной фарш с пряными специями. Чтобы фарш был сочнее, в него добавляют бульон или воду. Их лепят таким образом, чтобы сверху мешочка из теста образовался хвостик. За него и следует держать хинкали, откусывать снизу и высасывать бульон из фарша, чтобы ни одной капли не пролилось на тарелку. Хинкали отваривают, реже — жарят. Мастерство хин-




кальщика измеряют по тому, сколько защипов он делает у хвостика: идеалом считается 19 складок. Хинкали также встречаются в армянской и азербайджанской кухнях.


 Манты. Блюдо народов Центральной Азии. Считается, что манты изобрели уйгуры, народ, обитающий в основном на территории Восточного Туркестана (сейчас это часть Китая). В тонко раскатанное пресное тесто из пшеничной муки, воды и яиц заворачивается фарш из мелко нарубленного мяса, традиционно — баранины, с добавлением курдючного жира. Также популярны манты с тыквой, картофелем, зеленью. В отличие от предыдущих разновидностей пельменей, манты готовятся на пару в мантоварках. Форма различается в зависимости от региона. Узбекские манты представляют собой лодочки среднего размера, уйгурские — маленькие мешочки с отверстиями сверху. Встречаются и другие затейливые варианты лепки. Манты подаются с кислым молоком катыком и поджаркой из лука.


 Буузы. Бурятский и монгольский вариант. В русском языке прижилось и другое название — позы. Прообразом их послужили китайские паровые пирожки баоцзы (отсюда и слово «буузы»). Однако у бууз гораздо больше общего с мантами. Так же, как и манты, они делаются из пресного пшеничного бездрожжевого теста с начинкой из рубленого мяса и лука и готовятся на пару в специальной посуде — буузнице, по сути — в той же мантоварке. Внешне буузы тоже походят на некоторые виды мант: круглые, с защипами вокруг небольшого отверстия наверху.

 Цзяоцзы. Китайские отварные пельмени. Старинное блюдо, изобретенное в начале нашей эры в качестве лекарства от простуды. Цзяоцзы делают из обычного пшеничного бездрожжевого теста и скрепляют крайне просто, складывая кружок с фаршем пополам и защепляя края, — получается полумесяц или уголок. Или же запаковывают фарш в мешочек из теста. Традиционная начинка — свинина с китайской

капустой. Подаются с соевым соусом, рисовым уксусом и измельченным чесноком.

 Гедза. Японские пельмени — из очень тонко раскатанного теста. Тесто готовят как из пшеничной муки и воды, так и из крахмала и рисовой муки. Первый вариант больше подходит для варки, второй — для жарки. Гедза — очень молодое блюдо, его рецепт привезли японские солдаты из Манчжурии в середине XX века. Японская версия отличается более тонким тестом. Классическая начинка — свиной фарш с пекинской капустой, чесноком, имбирем, кунжутным маслом. Но в наши дни гедза готовят с овощами, морепродуктами, рыбой. Гедза могут и отваривать, но чаще их сначала обжаривают с одной стороны, а затем запаривают. Получается, что они одновременно жареные и паровые. При подаче гедза кладут жареной стороной вверх и сопровождают соевым соусом.

 Дим-самы. Блюдо кантонской кухни. В отличие от цзяоцзы дим-самы — это скорее закуска, чем основное блюдо. Их подают преимущественно с утра или в обед. Существуют даже десертные варианты к чаю. Дим-самы и возникли в качестве быстрой закуски для путешественников по Шелковому пути. Подавали их в чайных домах, отсюда и возникло еще одно название дим-самов — «ямча» (что дословно переводится, как «пить чай»). Дим-самы делают из тончайшего прозрачного теста из рисовой муки и/или крахмала, иногда с добавлением цветных красителей. Сами дим-самы очень маленькие. Обычно на стол ставятся несколько видов с разными начинками. Канонов относительно того, с чем надо готовить дим-самы, нет. Их делают с мясом, птицей, рыбой, морепродуктами, овощами и даже с фруктами. Дим-самы готовятся в бамбуковых пароварках, в них же и подаются.

 Вонтоны. Еще одна китайская разновидность пельменей. От остальных ее отличает подача: вонтоны обычно подают вместе с супом. Вонтоны делают из тонкого пшеничного бездрожжевого теста. По форме они ничем не отличаются от