

ПЕЛЬМЕНИ И ИХ ПРОИЗВОДНЫЕ В МИРОВОЙ КУХНЕ

Ларина А.А., студентка 2 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: *пельмени, кулинарное блюдо, начинка, тесто, национальные предпочтения*

В статье приведены сведения происхождения и этимологии пельменей, а также их аналогов (вареники, манты, равиоли, хинкали) в национальной кухне различных народов.

Введение. Пельмени пользуются повышенным спросом у покупателей по сравнению с другими полуфабрикатами [1]. Слово «пельмень» происходит от двух слов финно-угорского происхождения: «пель» - ухо, ушко и «нянь» - тесто, хлеб.

В кулинарии пельмени - блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого фарша. Форма и размер пельменей, толщина теста и состав начинки могут быть разнообразными и зависят от национальных предпочтений и традиций местной кухни.

Цель работы – аналитический обзор ассортимента и технологий пельменей в мировой кухне.

Результаты работы. Пельмени - одно из самых популярных блюд в русской национальной кухни. Чаще всего потребитель отдает предпочтение пельменям с начинкой из смеси мясного фарша (в основном свинины с говядиной). Такие изделия занимают около 84 % всех продаж пельменей в России. Второй по популярности является начинка из говядины (телятины) – порядка 12 %. Сюда включены и пельмени, изготовленные по технологии халяль. Остальные виды начинки занимают всего 4 %, из них 1,6 % – пельмени из мяса птицы (куриное, индюшиное, гусиное и утиное) [2]. Однако мясо птицы

является диетическим вариантом - источник легкоусваиваемых белков, жирных кислот и витаминов. Такое мясо служит экологически безопасным сырьем, что подтверждается результатами многочисленных исследований [3-6].

В перечень ассортимента продукции, включены самые популярные, общепринятые наименования пельменей, используемые уже долгое время. Среди них такие, как классические «Сибирские», «Уральские», «Московские» пельмени.

Из Сибири пельмени распространились в Центральную Россию и Поволжье, войдя также в национальную татарскую и марийскую кухни. Однако вкус блюда изменился. Например, пельмени «по-татарски» или «челночки» готовят только из говядины или баранины с добавлением специй. По своей форме они напоминают небольшие лодочки и обычно их обжаривают перед варкой [7].

В Республике Калмыкия широко распространены такие пельмени, как «борцыки», «бёрг», которые подают с густым бульоном, иногда с добавлением молока.

Марийский национальный вид пельменей – «подкогыльо» - имеют форму узкого полумесяца. «Позы» - традиционное бурятское блюдо, напоминают манты, но в фарш для них добавляют молоко, что придаёт блюду большую сочность. Рубленое мясо с луком заворачивают в тесто так, чтобы сверху оставалось отверстие. Варят «позы» на пару отверстием вверх, для сохранения выделяющего мясного сока и бульона внутри.

К производным пельменей относят вареники, манты, равиоли, хинкали. Вареники, как и пельмени, представляют собой фаршированные полуфабрикаты из теста с различными начинками, чаще всего не мясная – картофель, творог, капуста, вишня и другие ягоды.

Хинкали – грузинское блюдо, по форме напоминающее круглые «мешочки». Для приготовления тесто раскатывают кружочками диаметр 10 см и толщиной 2 мм, выкладывают начинку, собрав края складочками, придают изделию грушевидную форму.

Манты – типичное блюдо казахской и среднеазиатской кухни. Изделие крупнее обычных пельменей. Фарш готовят для них из мелко

рубленой баранины с большим количеством жареного лука, черным перцем, тмином, солью и салом.

Готовят на пару в течение 40-45 минут в специальной посуде – манты-каскане. При подаче поливают бульоном с уксусом, сливочным маслом или перцем, а также кислым молоком, сметаной или острым томатным соусом с петрушкой.

«Гедза» - вид пельменей в Японии, Китае, Корее. Для начинки используют свинину с тёртым имбирём, солью, перцем, чесноком, луком и пекинской капустой.

В качестве начинки для «цзяоцзы» (китайские пельмени) применяют мясо, овощи, грибы, морепродукты. Изделия готовят на тонком и эластичном тесте, допускается варить, жарить или готовить их на пару, подают с соевым соусом или уксусом. «Вонтоны» обычно подают в супе, но иногда и жарят. В начинку вносят не только мясо свинины, но и грибы «сянгу», а также стебли молодого бамбука. В фарш включают и имбирь, чеснок, перец, что позволяет получить блюдо с пряным вкусом и ароматом.

Как утверждает Г.А. Берлова «...от китайцев пельменное искусство проникло в Среднюю Азию и на Кавказ. Дюшпара – традиционное блюдо Ирана и Азербайджана. Это небольшие треугольные пельмени с молотой бараниной, щедро сдобренной луком, чесноком, мятой, базиликом, перцем и барбарисом. Тесто для них раскатывается очень тонко, а отваривают дюшпару в два приема – сначала в крутом подсоленном кипятке до полуготовности, а затем в жирном бульоне, с которым и подают, приправив мятой и чесноком...» [8].

Например, литовские блюда типа пельменей заимствованы из восточной кухни. По технологии приготовления и внешнему виду они не отличаются от блюд прародителей. Литовские пельмени с мясом называются «колдунай». В отличие от русских пельменей, их предварительно обжаривают, а затем отваривают в подсоленной воде. В пищу употребляют чаще в составе овощных супов, реже, как второе блюдо.

Наиболее известные разновидности пельменей на Западе – итальянские равиоли. Традиционно для равиоли используют пасту из муки, яиц и воды. Тесто раскатывают тонким слоем и разрезают на

маленькие квадраты или полукруги. Для начинки – сыр, например, пармезан, а также мясо (телятина, свинина, курица), овощи и грибы, рыба и морепродукты (лосось, креветки).

Равиоли принято подавать с томатным соусом, маслинами, тертым сыром, в том случае, если начинка овощная – с растопленным сливочным маслом, шалфеем и тертым сыром.

Вывод. Из выше изложенного можно заключить, что пельмени и их производные – блюдо, которое имеет свои особенности, как в приготовлении, так и подаче в зависимости от регионов России, так и за её пределами. Несмотря на то, что пельмени — это, по сути, простой и знакомый продукт для многих поколений, их современная интерпретация позволяет рестораторам создавать новые кулинарные произведения.

Библиографический список:

1. Губанова, Н.В. Влияние комбинированного мясного сырья с овощными добавками на качество функциональных мясных полуфабрикатов / Н.В. Губанова. – Текст: электронный // В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития. Материалы XIII Международной научно - практической конференции, посвященной 80-летию Ульяновского ГАУ. Редколлегия: И.И. Богданов [и др.]. Ульяновск, 2023. - С. 202-209. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54497330> - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

2. Бурдиенко, Л. Высокий спрос, да денег нет – пельмени теряют былую популярность / Л. Бурдиенко // Мясной ряд. – 2017. - №3 (69). – С. 22-24.

3. Рядинская, А.А. Разработка рецептурной композиции оригинальных мясорастительных консервов для правильного питания / А.А. Рядинская, С.А. Чуев, Н.Б. Ордина и др. – Текст: электронный // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. - №1. – С.68-77. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48319649> – Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

4. Ерисанова, О.Е. Инновации в технологии производства мяса с улучшенным нутриентным профилем / О.Е. Ерисанова, Л.Ю. Гуляева,

С.П. Лифанова. – Текст: электронный // В сборнике: Эффективный менеджмент здравоохранения: Стратегии инноваций. II Международно-практическая конференция, Саратов. - 2021. - С. 114-118. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46676951> - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

5. Гуляева, Л.Ю. Влияние гуминовых кислот на жирно-кислотный состав мышечной ткани цыплят-бройлеров / Л.Ю. Гуляева, С.П. Лифанова, О.Е. Ерисанова. - Текст: электронный // В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития. Материалы XIII Международной научно - практической конференции, посвященной 80-летию Ульяновского ГАУ. Редколлегия: И.И. Богданов [и др.]. Ульяновск, 2023. - С. 210-216. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54497331> - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

6. Гуляева, Л.Ю. Исследование показателей качества мяса птицы: важность для вклада в потенциал здоровья / Л.Ю. Гуляева, И.В. Симакова, А.А. Василев. – Текст электронный // В сборнике: Эффективный менеджмент здравоохранения: Стратегии инноваций. II Международно-практическая конференция, Саратов. - 2021. - С. 76-79. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46676696> - Режим доступа: Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU.

7. Ордин, В.В. Природа пельменей: исторический и научный аспекты / В.В. Ордин // Конкурентоспособность территорий // Материалы XIX Всероссийского экономического форума молодых ученых и студентов. – 2016. – Ч.3.- С. 230-232.

8. Берлова, Г.А. Путеводитель по пельменям, как блюдо бедняков обогатило кухни разных народов / Г.А. Берлова // Всё о мясе. – 2009. - №2. – С. 57-58.

DUMPLINGS AND THEIR DERIVATIVES IN WORLD CUISINE

Larina A.A.

Scientific supervisor - Gulyaeva L.Yu.

Ulyanovsk SAU

Keywords: *dumplings, culinary dish, filling, dough, national preferences*

The article provides information about the origin and etymology of dumplings, as well as their analogs (dumplings, manty, ravioli, khinkali) in the national cuisine of different peoples.