

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 кухни.

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 халляль. 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 бааранины 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 вверху 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 тёрым имбирем, 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, мяты, 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 мяты и чесноком...» [8].

Например, литовские блюда типа пельменей заимствованы из восточной кухни. По технологии приготовления и внешнему виду они не отличаются от блюд праородителей. 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 eLIBRARU.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 eLIBRARU.RU.
4. Ерисанова, О.Е. Инновации в технологии производства мяса с улучшенным нутриентным профилем / О.Е. Ерисанова, Л.Ю. Гуляева,

**Материалы IX Международной студенческой научной конференции
«В мире научных открытий»**

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 eLIBRARU.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 eLIBRARU.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 eLIBRARU.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.