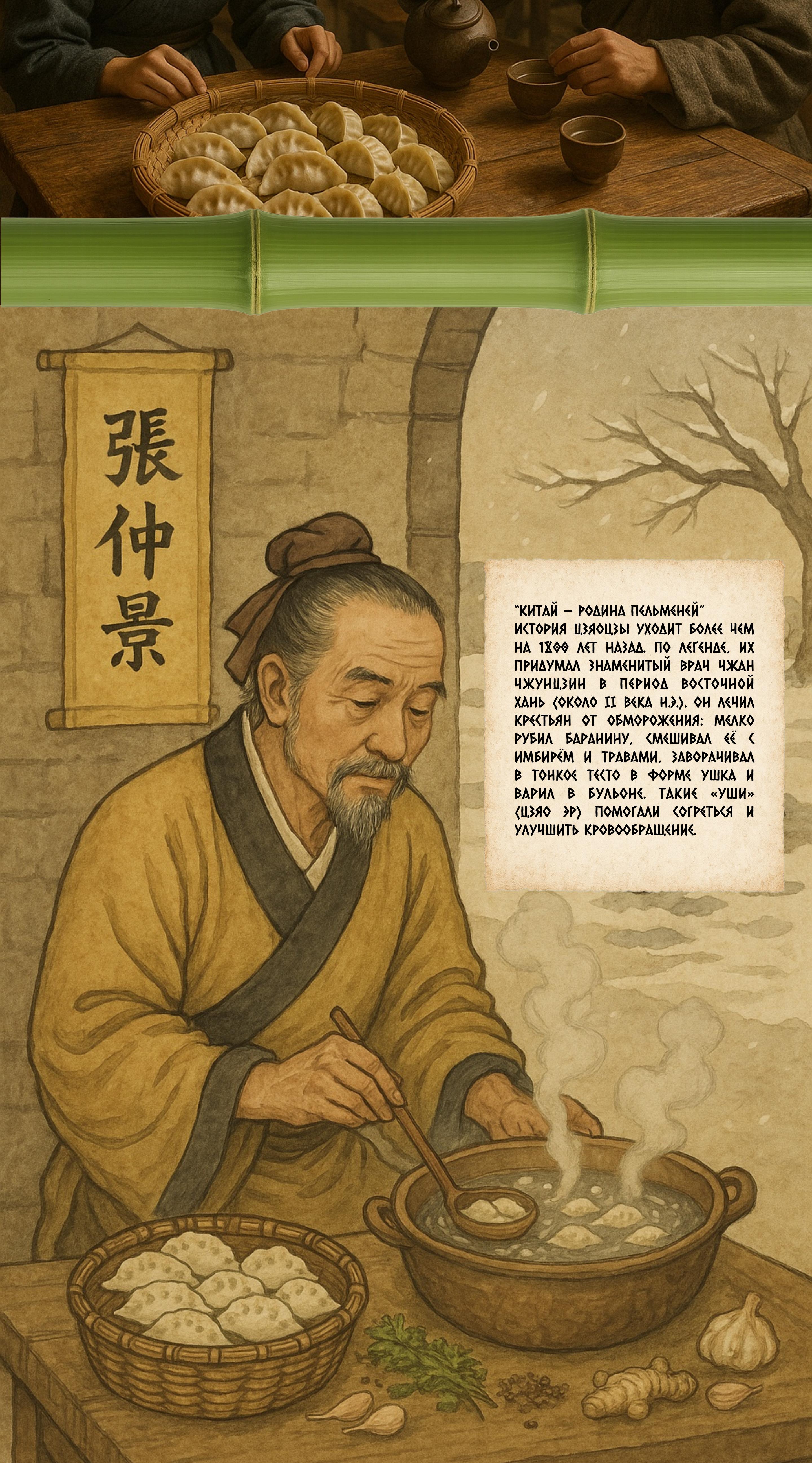


Китай – родина пельменей

Представьте, что мы переносимся из русской избы в шумный китайский чайный дом династии Хань. Аромат пряностей витает в воздухе, в бамбуковых корзинках на столе лежат аккуратные полумясцы – это цзяоцзы, прародители наших пельменей.



В Китае цзяоцзы стали не просто едой, а символом достатка и удачи. Их едят в канун праздника весны (китайского нового года), веря, что форма напоминает старинные золотые слитки фаньбао. Чем больше цзяоцзы сделаешь – тем больше богатства и счастья привлечешь.

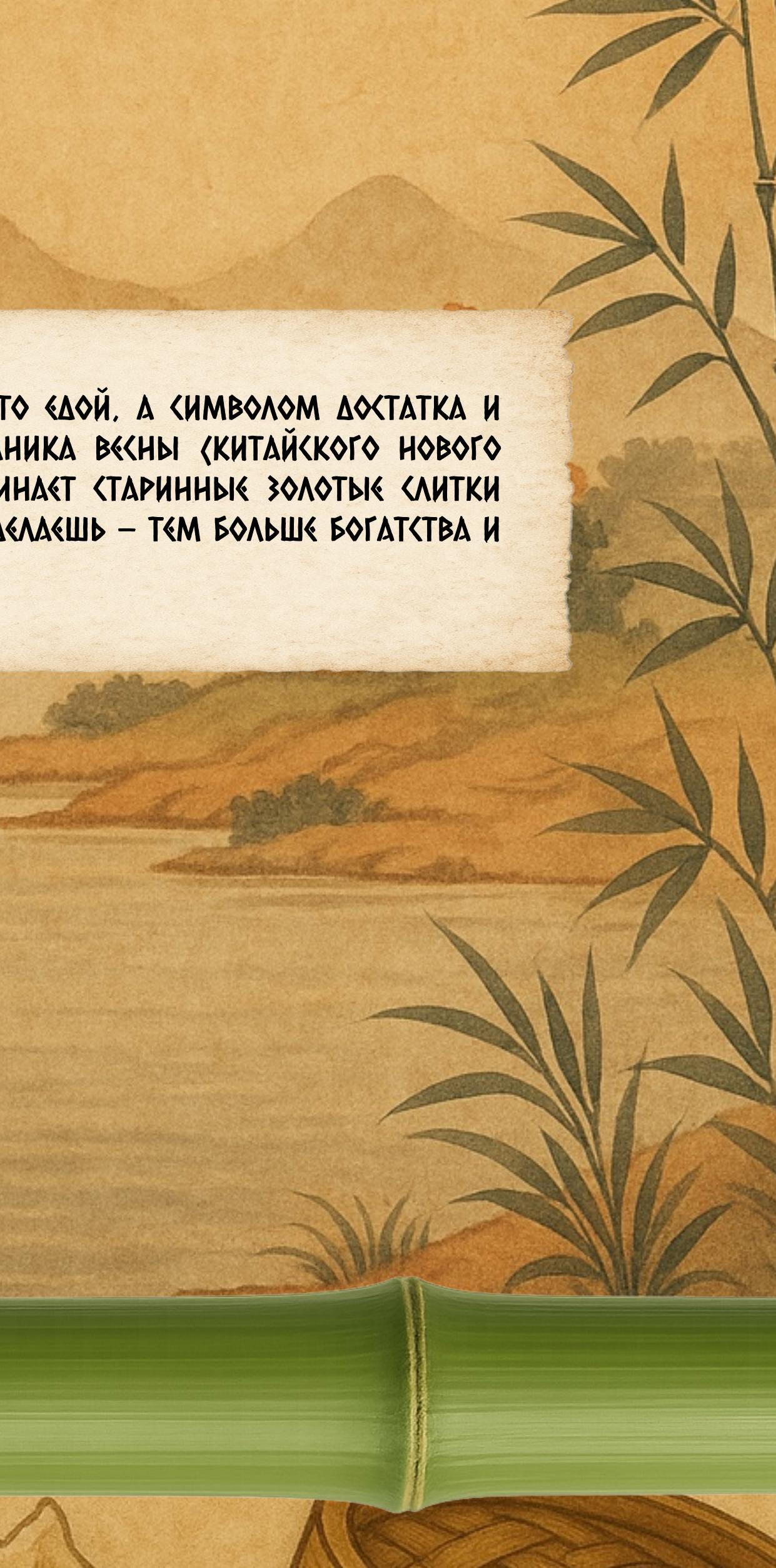
Чем отличаются от русских пельменей:
тесто – тоньше, почти прозрачное, часто замешивается только на пшеничной муке и воде без яиц.

Начинка – разнообразнее: кроме свинины и говядины используют креветок, рыбу, овощи, китайскую капусту.

Приготовление – цзяоцзы варят, жарят, запекают или готовят на пару. У каждого способа свой вкус и запах.

Подача – их часто едят, макая в соус из соевого соуса, рисового уксуса и острого масла, а не со сметаной.

“Китай – родина пельменей”
История цзяоцзы уходит более чем на 1800 лет назад по легенде. Их придумал знаменитый врач Чжан Чжунцзин в период Восточной Хань (около II века н.э.). Он лечил крестьян от обморожения: мелко рубил баранину, смешивал ее с имбирем и травами, заворачивал в тонкое тесто в форме ушка и варили в бульоне. Такие «ушки» (цзяо ёр) помогали согреться и улучшить кровообращение.



В Китайской культуре цзяоцзы – это не просто еда, а обряд и семейное событие: за столом собираются несколько поколений, чтобы вместе есть, болтать и смеяться.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ СОЦСЕТИ

