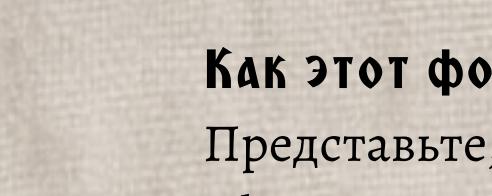


БУЛЬК

сеть петербургских

пельменных

TOKYO



ROME



MEXICO



SCANDINAVIA



ПЕЛЬМЕНИ В РАЗНЫХ СТРАНАХ МИРА

Как этот формат блюда адаптировался в Америке, Японии, Скандинавии.

Представьте, что мы заходим в «заграничный зал» музея пельменей, где витрины оформлены в стиле разных стран — от неоновых огней Токио до уютных скандинавских кухонь. Здесь пельмени изменились, подстроились под местные вкусы, но всё ещё узнаются с первого взгляда.

США — FAST FOOD И COMFORT FOOD

В Америке пельмени известны в двух направлениях:
Эмигрантская кухня — русские и украинские диаспоры открывали пельменные в Нью-Йорке, Чикаго, Лос-Анджелесе. Там классические рецепты сохраняли, но часто делали больше соусов — сливочный, острый, BBQ.

Fusion-формат — в кафе можно встретить пельмени с чеддером, беконом, курицей в соусе «буффало» или даже в виде запечённых мини-пирожков.

ЯПОНИЯ — ГЁДЗА (GYOZA)

Япония — гёдза (gyoza)

Японская версия пришла из Китая, но получила свои особенности: Тесто тоньше, чем у русских пельменей, а защип — односторонний, с «веерным» рисунком.

Начинка — свинина с капустой напа, имбирем, чесноком.

Приготовление — обжаривают с одной стороны до золотистой корочки, затем пропаривают под крышкой.

Подают с соевым соусом, рисовым уксусом и чили-маслом.

СКАНДИНАВИЯ — КОТТВУЛЛАР В ТЕСТЕ И FISKEPUDDING

Скандинавия — kottbullar в тесте и fiskepudding
Хотя в Швеции и Норвегии классических пельменей нет, идея «начинка в тесте» проявляется в локальных блюдах:

Finske pierogit — финские пирожки, которые ближе к вареникам, но

сывают и с мясной начинкой, похожей на пельмени.

В Исландии популярны азиатские гёдза и манду — в ресторанах fusion-кухни.

Главное отличие во всех странах — адаптация под местные вкусы:

меняется тесто, специи, способы готовки, но сама идея «закрыть вкусную начинку в тесте» остаётся универсальной.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ СОЦ СЕТИ

