

Чем пельмени отличаются от вареников

Разница в тесте, начинках, способах приготовления и культурных традициях.

Представьте, что мы подошли к экспозиции «Пельмени и вареники» в музее. На витрине стоят две тарелки: на одной — маленькие плотные пельмешки, на другой — мягкие полуокруглые вареники. Они похожи с первого взгляда, но, как и двойродные братья, имеют свои характеры и привычки.



ПЕЛЬМЕНИ



ВАРЕННИКИ

Тесто

Пельмени — тесто замешивается на воде с солью (иногда с яйцом), более плотное и эластичное, чтобы держать мясной сок внутри.

Вареники — тесто мягче, часто замешивается на воде или молоке, иногда с добавлением яйца и масла. Оно нежнее, так как вареники — не всегда про мясо, а про более деликатные начинки.



Начинка

Пельмени — в классике всегда мясная: свинина, говядина, баранина, дичь. Дополнения: лук, перец, чеснок.

Вареники — намного разнообразнее: картошка, творог, капуста, ягоды, вишня, ягоды, даже мак и сладкий творог. Есть и мясные варианты, но реже.



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ СОЦ СЕТИ

