

бульк

сеть петербургских

пельменных

Пельмени в Средней Азии

Манты, чучвара и другие разновидности, роль в культуре и кухне.

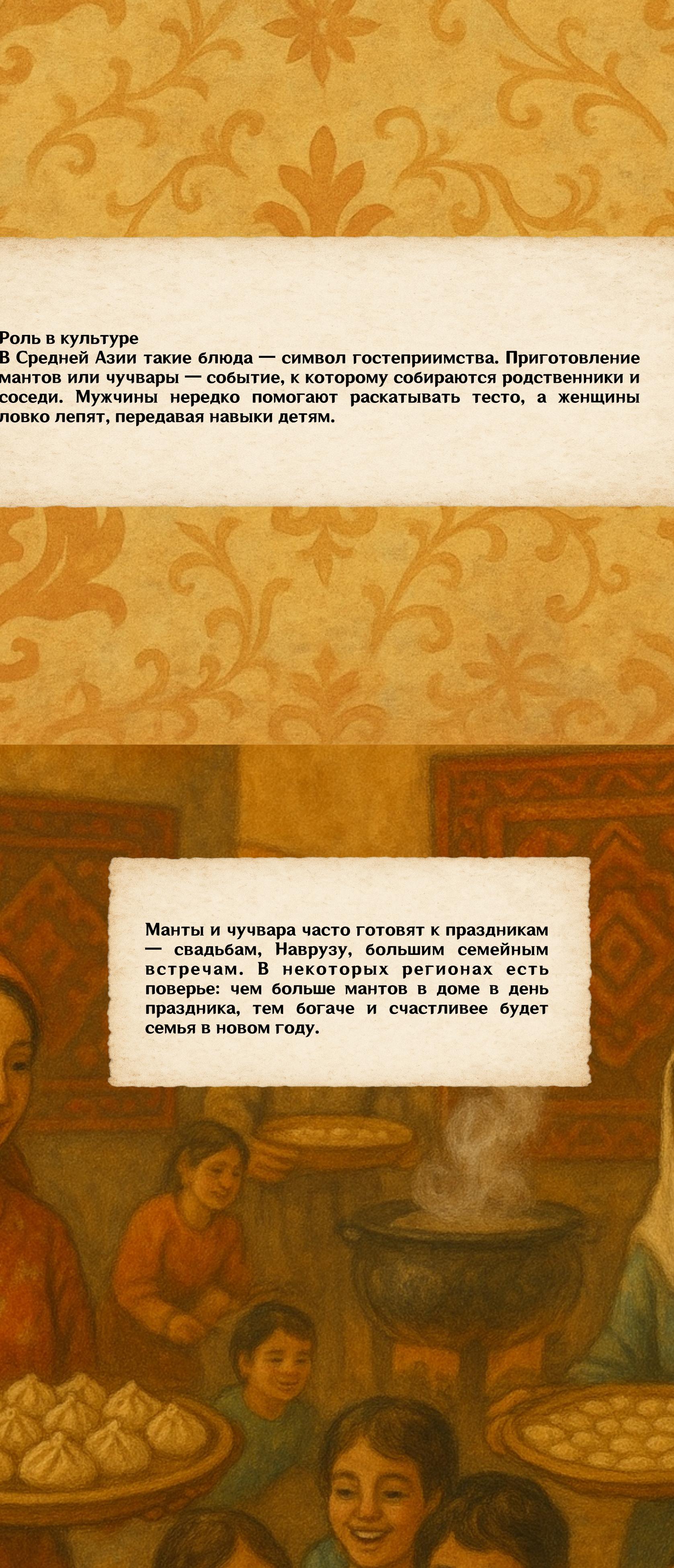
Представьте, что мы переносимся в солнечный двор Средней Азии, где на тёплом ветру разеваются ковры, а из большой казаны поднимается ароматный пар. Здесь пельмени тоже нашли свою особую жизнь — в виде мантов, чучвары и множества других разновидностей.



В этой части мира тесто и мясо — основа гостеприимства. Здесь пельменные блюда прочно вплетены в традиции и семейные обычаи, но выглядят и готовятся совсем иначе, чем в России или Китае.



Манты
Крупные, сочные и пышные, манты появились в регионе благодаря кочевым тюркским племенам и влиянию уйгурской кухни. Их делают из тонкого теста, но форма — большая, чтобы вместить много начинки.



Чучвара
Это «младшие братья» мантов, маленькие пельмешки, которые чаще всего варят в бульоне. Их подают прямо в ароматном супе, приправленном зеленью, луком и специями. Есть два варианта: суповая чучвара (в бульоне) и жареная чучвара (ожаренная в масле до золотистой корочки).

Гёза-подобные блюда — влияние соседней уйгурской и китайской кухни.

Самса-пельмени — редкий формат, когда тесто с мясом запекают, но в маленьком «пельменном» размере.



Роль в культуре
В Средней Азии такие блюда — символ гостеприимства. Приготовление мантов или чучвары — событие, к которому собираются родственники и соседи. Мужчины нередко помогают раскатывать тесто, а женщины ловко лепят, передавая навыки детям.

Манты и чучвара часто готовят к праздникам, Наврузу, большим семейным встречам. В некоторых регионах есть поверье: чем больше мантов в доме в день праздника, тем богаче и счастливее будет семья в новом году.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ СОЦ СЕТИ

