

## ЕВРОПА И ЕЁ «РОДСТВЕННИКИ» ПЕЛЬМЕНЕЙ

### ИТАЛИЯ – РАВИОЛИ

В солнечной Италии пельмени превратились в изысканные равиоли. Их делают из очень тонкого теста из пшеничной муки и яиц, начиняя не только мясом, но и творожным сыром рикotta, шпинатом, грибами, морепродуктами.

Приготовление – чаше отваривают, затем подают с соусами: томатным, сливочным, с базиликом или пармезаном.

Особенность – начинка может быть и сладкой: с фруктами, орехами, шоколадом.



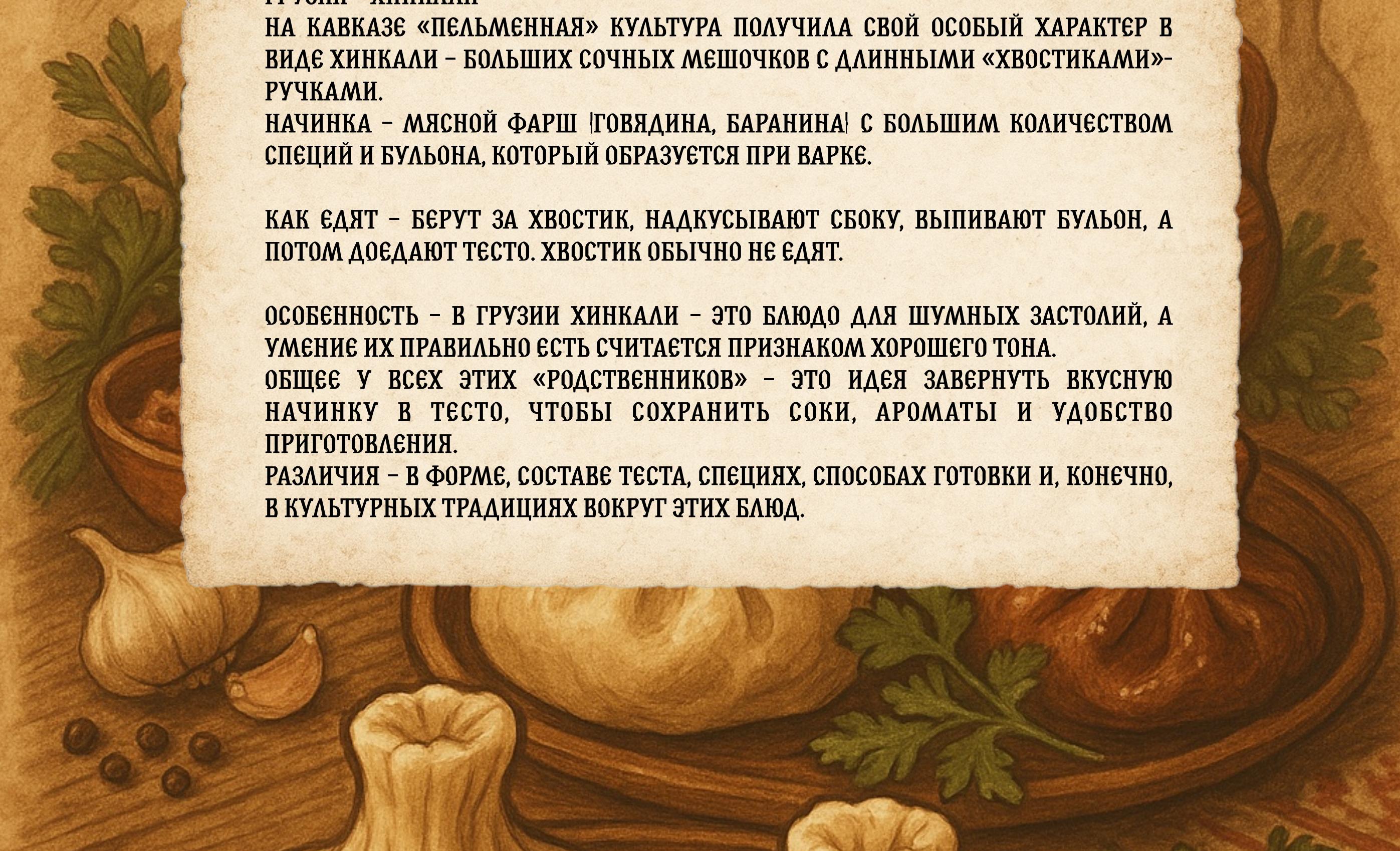
### ПОЛЬША – ПЬЕРОГИ

Польские pierogi – это нежные полукруглые вареники, которые могут быть сладкими или солеными.

Начинка – мясо, картофель с творогом, квашеная капуста с грибами, ягоды, вишни.

Приготовление – варят или обжаривают до золотистой корочки.

Особенность – пироги часто делают к Рождеству, особенно постные варианты с грибами и капустой.



### ГРУЗИЯ – ХИНКАЛИ

На Кавказе «пельменная» культура получила свой особый характер в виде хинкали – больших сочных мешочек с длинными «хвостиками»-ручками.

Начинка – мясной фарш говядина, баранина с большим количеством специй и бульона, который образуется при варке.

Как едят – берут за хвостик, надкусывают сбоку, выпивают бульон, а потом доедают тесто. Хвостик обычно не едят.

Особенность – в Грузии хинкали – это блюдо для шумных застолий, а умение их правильно есть считается признаком хорошего тона.

Общее у всех этих «родственников» – это идея завернуть вкусную начинку в тесто, чтобы сохранить соки, ароматы и удобство приготовления.

Различия – в форме, составе теста, специях, способах готовки и, конечно, в культурных традициях вокруг этих блюд.



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ СОЦ СЕТИ

