

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, НАЧИНАЯ НЕ ТОЛЬКО МЯСОМ, НО И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ РИКОТТА, ШПИНАТОМ, ГРИБАМИ, МОРЕПРОДУКТАМИ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ – ЧАЩЕ ОТВАРИВАЮТ, ЗАТЕМ ПОДАЮТ С СОУСАМИ: ТОМАТНЫМ, СЛИВОЧНЫМ, С БАЗИЛИКОМ ИЛИ ПАРМЕЗАНОМ.

ОСОБЕННОСТЬ – НАЧИНКА МОЖЕТ БЫТЬ И СЛАДКОЙ: С ФРУКТАМИ, ОРЕХАМИ, ШОКОЛАДОМ.

ПОЛЬША – ПЬЕРОГИ

ПОЛЬСКИЕ ПЬЕРОГИ – ЭТО НЕЖНЫЕ ПОЛУКРУГЛЫЕ ВАРЕНИКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ СЛАДКИМИ ИЛИ СОЛЁНЫМИ.

НАЧИНКА – МЯСО, КАРТОФЕЛЬ С ТВОРОГОМ, КВАШЕНАЯ КАПУСТА С ГРИБАМИ, ЯГОДЫ, ВИШНИ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ – ВАРЯТ ИЛИ ОБЖАРИВАЮТ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ.

ОСОБЕННОСТЬ – ПЬЕРОГИ 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 МЕШОЧКОВ 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

