

ГАПОУ- «Волгоградский медицинский колледж»

Презентация

Конкурс «Вкусная Россия»

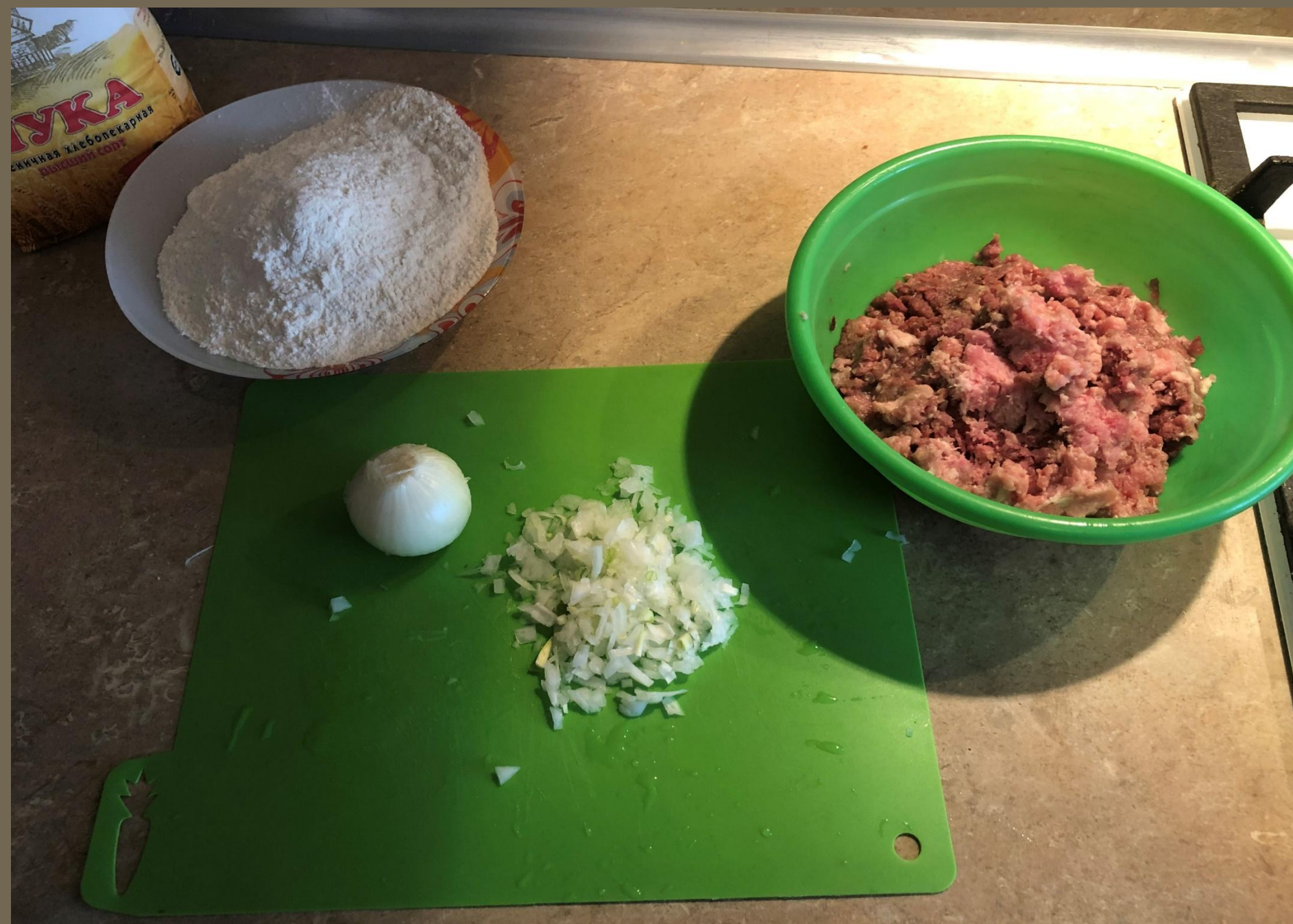
Традиционное русское блюдо «Пельмени»

Волкова Юлия

Фарм-922д.



Ингредиенты



- Мука-1кг
- Вода-1 стакан (200г)
- Фарш мясной-1кг
- Лук-200г
- Соль , специи- по вкусу
- Время выполнения-1 час.

С чего начинаем?



1. Нарезаем лук,
добавляем в фарш
(не забываем
немного посолить)
2. Перемешиваем



3. В муку
добавляем стакан
воды и
замешиваем тесто .



Затем...

4. Замешиваем тесто пока оно не станет плотным шариком.



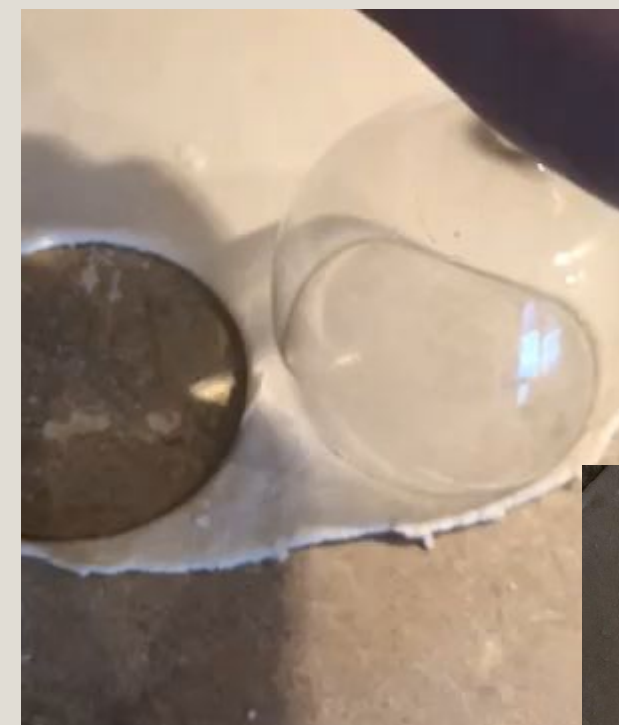
5. Плотный шарик оставляем на 15 минут.



6. Через 15 минут делим шарик пополам и одну часть раскатываем скалкой.



7. На раскатанном тесте с помощью бокала вырезаем кружочки.



Лепим пельмени

8. В кружочки добавляем наш фарш и закрепляем плотно тесто.

9. Первую партию пельменей отправляем в морозилку.

10. Когда последняя партия пельменей ушла в морозилку, то достаем первую и варим, добавляя соль и специи по вкусу. Варим, пока не всплывут, пусть покипят 5 минут и готовы!



Пельмени ГОТОВЫ!



И все же интересно...Почему пельмени традиционное русское блюдо?

Традиционное представление об их истории сложилось такое: в русскую кухню они были занесены народами, когда-то населявшими Приуралье. Русские появились в этих краях в XIV-XV веках. И только в качестве идеи выдвигается теория, что у коми, пермяков, сибирских татар и других народов на европейском северо-востоке России пельмени появились из Китая и других древних государств Азии.

Пельмени в традиционной культуре не были обрядовым блюдом и готовились по праздникам — при встрече гостей.



Спасибо за внимание!

