

Мастер-класс
Традиционное семейное
блюдо «Пельмени
семейные, салат из
свежих овощей»

Работу выполнил:
ученик 6 класса
Земляной Никита Викторович
ст. Крыловской
МО Крыловский район



Русское слово *пельмени* является заимствованием из пермских языков: коми, удм. *пельнянь* «хлебное ухо»: *пель* «ухо» + *нянь* «хлеб».

Форма *пельмень* образовалась под влиянием севернорусского наречия, через которое слово попало в литературный язык. Уральские диалектные формы *пермяни*, *пермени* образовались в результате народно-этимологического сближения со словом *Пермь*.



Похожие блюда есть в кухнях многих народов. В Китае это — цзяоцзы, баоцзы, вонтоны и шуй яо, в кухнях народов Тибета и Кореи, Средней Азии и Кавказа и Калмыкии также есть аналоги пельменей — бёриги, позы, манты, хинкали, момо, манду и чучвара (тушпара, дюшбара), чошура (в Крыму пельмени называются татараш); в еврейской кухне — креплах. В Италии есть равиоли и тортеллини, на юге Германии в швабской кухне готовят блюдо маульташен, в западных областях России и в Белоруссии — колдуны.

Рецепт домашних пельменей



для теста:

*Вода (кипяченая
и охлажденная) –*

1 ст. (250 мл)

Мука – 600 гр.

Масло

растительное

Соль – 0,5 ч.л.

для начинки:

Фарш — 500 гр

репчатый лук — 1

головка

чеснок — 2

зубчика

зелень — по вкусу

соль- 0,5 ч.л



Приготовление пельменей

В миску вливаем 1 стакан воды, добавляем половину чайной ложки соли, просеиваем муку и добавляем её в подсоленную воду.



**Хорошенько размешиваем,
начинаем замес теста.**



Когда в миске месить станет уже тяжело — начинаем замес руками. Теперь перекладываем его на присыпанный мукой стол и продолжаем вымешивать тесто до однородного состояния.



Готовое тесто не липнет к рукам, оно эластичное и податливое и очень хорошо ведет себя при лепке пельменей. Положим его «отдохнуть» на 30 минут, накрыв при этом миской или полотенцем, чтобы не заветрилось. Затем тесто режем на порционные кусочки, раскатываем и накрываем форму для пельменей, раскладываем фарш и накрываем снова тестом, делаем углубления и пельмени готовы.



**Готовые пельмешки выкладываем на дощечку,
посыпанную мукой.**



Наливаем в кастрюлю воду, слегка подсаливаем, после закипания, всыпаем наши пельмени, варим до готовности на медленном огне, постоянно помешивая.



**Салат из свежих
овощей**

Ингредиенты:

Огурцы -3 шт

Помидоры-3 шт

Лук-1 шт

**Масло растительное –
50 мг**

Соль по вкусу



Способ приготовления:

Овощи промываем под проточной водой, просушиваем



Режем на ломтики помидоры, огурцы, лук



**Добавляем необходимые ингредиенты,
аккуратно перемешиваем**





Приятного аппетита

