**Выступление для клуба «Все обо всем»**

**на тему: «Невероятные факты из истории пельменей».**

**Пельмени: история происхождения**

**1 сл. (Титульник).** Кто придумал пельмени? Откуда они пошли? История появления удивительного и столь любимого всеми народами блюда довольна запутана. Никто не станет спорить с тем фактом, что лучшие пельмешки готовят в России. А вот на вопрос, исконно русское блюдо или нет, до сих пор не существует единого мнения.

**2 сл.** Основная часть источников утверждает, что кушанье, представляющее собой перемолотое мясо, завернутое в кусочек теста, пришло к славянам из финно-угорской кухни. **На местном наречии название блюда звучит как «пель+нянь» («хлебное+ухо»).** **Современники склонны придерживаться данной версии. Ведь не зря в Удмуртии до сих пор каждый год отмечают праздник «Всемирный день пельменя».**

**3 сл. (картинки).** Для жителей северных регионов лютые стужи не редкость. Поэтому «фаршированное тесто» быстро обрело популярность, ведь его можно было замораживать и хранить на протяжении долгого времени. Подобная заготовка не источала аромата и соответственно не привлекала хищников, обитающих в округе.

**4 сл. (картинки).** Существует еще одна версия, согласно которой родина пельменей – Монголия. Именно вместе с захватчиками на территорию Руси попало данное яство. А монголы, в свою очередь, переняли рецепт из Китая, где цзяо-цзы является национальным кушаньем. Однако в данной версии слишком много нестыковок, чтобы считать ее на 100% правдоподобной.

**5 сл.** В давние времена пельмени готовили исключительно на праздничные мероприятия, подавая к столу в качестве основного угощения. Тогда же зародился обычай, согласно которому блюдо дополняли «счастливым пельмешком». Тот, кому он попадется, в ближайшее время должен ожидать изменений в жизни. **Если в качестве начинки был перчик – грядет страстная любовь, зеленый лук – готовьтесь к веселью, кусочек теста – к счастью, монетка – к финансовому благополучию.** У пермских татар девушки до сих пор съедают на ночь пельмень с начинкой из соли, и потому, кто во сне принесет водицы, определяется жених. В Ординском районе для девушки на выданье стряпали 44 пельменя с разными начинками, каждая из которых характеризовала будущую жизнь с мужем.

**Народы, что бьются за пельмени**

За звание «прародителя» блюда ведётся нешуточная борьба между несколькими этносами. Каждый из них претендует на право считать пельмешки своим национальным блюдом.

**6 сл. Равиоли,** упоминающиеся в итальянской литературе с XIII века, считаются сицилийским блюдом, куда они, вероятно, пришли по Великому шелковому пути из Китая. Их начинка может состоять из чего угодно начиная от мяса до овощей, фруктов и сыров или любых их возможных комбинаций. **В отличие от пельменей, равиоли могут быть не только отваренными, но и жареными — при таком способе приготовления они обычно подаются к соответствующему начинке супу (бульону или пюреобразному).** Отварные равиоли часто подаются с различными соусами, томатным, грибным, сливочным и т. д. **Особенность: Тесто готовится такое же, как для наших пельменей или домашней лапши, но с добавлением оливкового масла.**

**7 сл. Вонтоны или хуньтунь** — **это разновидность китайских пельменей.** Начинка у них бывает из курятины, свинины, креветок, пекинской капусты, грибов (шиитаке, сянгу) и фруктов. Вонтоны готовят на пару, варят или жарят в растительном масле. Небольшие вареные пельмешки со свининой обычно идут в суп, а крупные жареные подают отдельно. **Одна из наиболее популярных разновидностей — сычуаньский пряный вонтон-суп.** Блюдо представляет собой пельмени, залитые пряным бульоном, приправленным чили и черным уксусом. **Особенность: В фарш для вонтонов обычно добавляются имбирь, чеснок и острый перец.**

**8 сл. Манты — центральноазиатское блюдо, которое популярно в Таджикистане, Узбекистане, Казахстане.** Начинка в мантах может быть из баранины, говядины, конины, козлятины и птицы. Часто добавляется курдючный жир, верблюжий горб или коровье вымя. Из овощей фарш может дополнять лук, картофель, тыква или морковь. Подают манты со сметаной, соусом из помидоров, острого перца и чеснока. **Особенность: Манты готовятся на пару в специальных мантоварках.**

**9 сл. Модак — это традиционные пельмени индийского штата Махараштра.** Тесто готовится из рисовой муки, а для начинки используется измельченная кокосовая мякоть и неочищенный пальмовый сахар, орехи и кардамон. **Пельмени, похожие на купола, обжариваются в масле или готовят на пару, а едят вместе с горячим гхи (топленым маслом).** Это блюдо традиционно готовят в день поклонения Ганеше. Именно с этим лакомством в руке изображается в скульптурах этот бог мудрости и благополучия (держит сладость в левой руке и тянется к ней хоботом).

**10 сл. Сяо лонг бао -**  **Шанхайские пельмени, напоминающие по форме хинкали**, готовятся на пару в бамбуковых корзинах. Их начинка состоит из свинины и большого количества бульона. Есть даже виды сяо лонг бао, в которые вместо фарша кладется желеобразное заливное — во время готовки на пару оно плавится, образуя бульон. **Горячая жидкая начинка выпивается через трубочку и заедается оболочкой из теста. Особенность: Сок — самая важная часть блюда.**

**11 сл. Кимчи Манду - Корейские острые пельмени**, более связанные исторически с мантами из центральной Азии. **Вареные манду обычно бывают округлой формы, похожей на наши отечественные. Манду для обжарки лепятся в виде лодочек.** В мясную начинку (обычно это фарш наполовину свиной, наполовину говяжий) добавляется лук, имбирь, а также тофу и острая пекинская капуста кимчи (оба продукта непременно нужно отжать, чтобы избавиться от лишней влаги). В вегетарианской версии мясо можно заменить на грибы — предпочтительно шиитаке. **Особенность: Манду подаются с соевым соусом.**

**12 сл. Дим-самы - Понятие «дим-сам» традиционно относится к блюдам южно-китайского завтрака**, включающего чай пуэр, рисовый суп, креветочные шарики, каши, выпечку и другие блюда. Сейчас же под этим словом все чаще подразумевают нечто похожее на пельмени с тонким, почти прозрачным слоем рисового теста и с самыми разнообразными начинками. Популярные начинки: фарши из свинины, курицы, утки, креветок, крабов или овощей и все их возможные сочетания. Обычно на стол заказывается набор из четырех-пяти видов пельменей. **Особенность: Подаются в бамбуковой пароварке, в которой они и готовятся.**

**13 сл. Бан бот лок - Вьетнамская разновидность пельменей или вареников с тестом из крахмала тапиоки** (в российских реалиях подойдет и картофельный крахмал). Начинка готовится из свинины и креветок, но вся прелесть блюда состоит в кисло-сладком соусе.

**14 сл. Ба-ван - Тайваньская закуска, представляющая собой дискообразные пельмени с диаметром шесть-восемь сантиметров.** В полупрозрачном тесте спрятана начинка из фарша, сдобренного чабером. По обыкновению ба-ван подаются с кисло-сладким соусом. Начинка варьируется в зависимости от различных регионов Тайваня, но, как правило, состоит из смеси свинины, побегов бамбука и грибов шиитаке. Студенистое клейкое тесто готовится из комбинации кукурузного крахмала, крахмала сладкого картофеля, рисовой муки. **Традиционно ба-ван готовят на пару, но также подают жаренным во фритюре.**

**15 сл. Момо - фактически больше походят на булочки на пару, чем на пельмени** . Готовятся они как с начинкой, так и без в Тибете, Непале, Бутане, в индийских штатах Сикким, Дарджилинг и райне Ладакх. Имея гималайское происхождение, кушанье является близким родственником позов, мантов и пельменей. Внутрь теста кладут как самое разное мясо, так и овощи (капуста, картошка, чайот) или сыр (традиционно панир или копченый чхурпи). **Как правило, момо подаются с соусом на чесночной или томатной основе. Особенность: Фарш для начинки готовится с добавлением лука, чеснока, кориандра, соли, перца и часто тмина.**

**16 сл. Польские ушки — миниатюрные пельмени из пресного теста, меньшая версия польского блюда. Обычно ушки имеют начинку из лесных грибов и/или фарша. Традиционно подаются в виде гарнира или добавляются в суп** (польский красный борщ), хотя едят их и просто с топленым маслом, травами и зеленым луком. Ушки также являются частью традиционного рождественского стола в Польше. **Особенность: Чем меньше польские ушки по размерам, тем выше считается класс повара.**

**17 сл. Гёдза — изначально китайское блюдо цзяоцзы**, которое затем стало очень популярным во всей Японии. Лепятся эти восточные вареники из очень тонкого теста и начинки из свиного фарша, пекинской капусты, ниры (можно заменить луком-пореем или зеленым луком), кунжутного масла с добавлением чеснока и имбиря. Мясо также можно заменить морепродуктами. Подаются пельмени с соевым соусом, рисовым уксусом и острым маслом. Наиболее популярны в Японии жареные гёдза, хотя их также варят и готовят на пару. **Особенность: Вареники жарят с одной стороны до золотистой корочки, а затем добавляют воду и закрывают крышкой, пока не приготовится верхняя часть гёдза.**

**18 сл. Хинкали — грузинский ответ мантам, позам и китайским аналогам.** В качестве начинки традиционно выступает пряный фарш из баранины или из комбинации говядина-свинина (зачастую добавляются лук и кинза). Тесто готовится только из муки, соли и воды. Во время варки сырое мясо, заполняющее мешочек из теста, выделяет драгоценный бульон. Важно при первом надкусе не пролить его на тарелку, а аккуратно выпить. Верхнюю часть хинкали — хвостик — по обыкновению не едят. **Особенность: Готовые хинкали щедро посыпаются молотым перцем, а вот соус к ним подавать не принято — в них и так достаточно сока.**

**19 сл. Фан гуо, или чаочжу фан гуо**— **являются разновидностью пельменей родом из южно-китайской провинции Гуандун.** Как правило, они имеют начинку из измельченного арахиса, чеснока, зеленого лука, свиного фарша, вяленых креветок, сушеного редиса и грибов шиитаке. Также в них добавляют кинзу, джикаму или сушеный дайкон. Все это заворачивается в довольно толстые блинчики из теста на основе пшеничной муки, муки тапиоки, кукурузного или картофельного крахмала и воды. **Особенность: Приготовленные на пару пельмени подаются с острым маслом чили.**

**20 сл. Швесткове кнедлики** — **чешские пельмени с фруктами: сливами, реже абрикосами, вишнями и даже персиками.** Особенность: Перед подачей посыпать корицей, дополнить творогом или взбитыми сливками.

**21 сл. Эппл Дамплинг** **(что можно дословно перевести как «яблочный пельмень») — популярное блюдо на всей территории США.** Несмотря на название, блюдо больше напоминает штрудель, запекаются до готовности в духовке. **Особенность: Готовое блюдо подается с шариком ванильного мороженого.**

**22 сл. Дайфуку, или дайфукумоти**, **— японский десерт, представляющий собой рисовое тесто с начинкой** с анко (бобовой пастой). Дайфуку могут варьироваться от трех сантиметров в диаметре до размеров ладони. Сладкие пельмени едят холодными, жарят или готовят в микроволновке. **Особенность: Дайфуку часто посыпают сахарной пудрой или какао-порошком.**

**Интересные факты о пельменях.**

**23 сл. Памятник пельменю в Ижевске**

В Ижевске, в столице Удмуртского края – расположен уникальный и довольно необычный памятник, который появился в октябре 2004 года, высота вилки 3 метра, а диаметр пельмешки 60 см.

**24 сл.Памятник пельменю в Миассе (Челябинская область).**

Памятник пельменю стоит в старой части города Миасса (Челябинская область), во дворе Дома купца Смирнова, в котором располагается единственный в России Музей пельменя (открытый в 2014 году). Памятник был открыт летом 2017 году. Выполнен из бронзы, масса — около 700 кг. На скатерти — надпись: «Большому пельменю и рот рад». Здесь же проходят дегустации более 50-ти разновидностей этого деликатеса и чемпионаты по лепке пельменей.

**25 сл.«Всемирный день пельменя».**

«Всемирный день пельменя» проводится ежегодно с 2015 года в рамках развития бренда «Удмуртия-родина пельменей!» и направлен на развитие позитивного имиджа региона, узнаваемости республики за её пределами, пропаганду удмуртской национальной культуры.

С 8 по 13 февраля 2021 года в Ижевске пройдет седьмой ежегодный фестиваль «Всемирный день пельменя».

**26 сл. Огромный китайский пельмень.**

В Китае очень любят пельмени. Свою любовь к блюду китайцы оригинально выразили в 2010 году, слепив самый большой в мире пельмень. Весил он более 1,5 тонн, длина достигала почти 2х метров. Чтобы приготовить «пельменное чудо», понадобилось 550 кг клейкого риса, мясо одной большой свиньи и множество всевозможных приправ. Лепили «чудо-пельмень» несколько дней не менее 500 поваров, благодаря чему он и занял свое место в Книге рекордов Гиннесса.

**27 сл. Самый маленький пельмень.**

А вот на Алтае в 2015 году удалось приготовить самый маленький пельмень – всего 0,0016 грамма **(1,6 миллиграмма).** «Тесто для пельменя раскатывали при помощи зубочистки, а рекорд фиксировался в лаборатории сверхточными аналитическими весами, максимальная погрешность измерения не превышала 0,0005 грамма», – объяснили в пресс-службе Алтайского края. Интересно, что организатором рекорда была Федерация спортивного пельменнинга, которая получила официальную регистрацию в том же году.

**28 сл. Федерация спортивного пельменинга**

В Бийске (165 километров от Барнаула, 3 708 километров от Москвы) о создании федерации пельменинга объявили на заседании городской Общественной палаты. Новая организация проводит соревнования по пельменингу. **Первый чемпионат Алтайского края по спортивному пельменингу прошел 19 ноября 2014 года.**

12 апреля 2015-го состоялись соревнования среди семейных команд «Пасхальный пельмешек».

А 12 декабря 2015 года на празднике «Алтайская зимовка» в Барнауле впервые проведут Сибирские пельменные игры... существует несколько типов соревнований, в том числе на скорость лепки пельменей и на скорость их поедания.

**29 сл. Самые дорогие в мире пельмени.**

Самые дорогие в мире пельмени можно отведать в ресторане для русских эмигрантов "Golden Gates" **(ГОЛДОН ГЕЙТС – Золотые Ворота)** , что в районе Бронкса. Уникальность их в том, что в их состав, помимо телятины, лосятины и свинины входит железа глубоководной рыбы-факел, в результате чего даже при умеренном освещении пельмени излучают сине-зеленый свет и при этом абсолютно съедобны и бесподобно вкусны. Порция из 8 пельменей опустошит кошелек на 2 400 долларов **(175 200 тыс.).**

**30 сл. Спасибо за внимание.**