

Пельмени — Lurkmore



В эту статью нужно добавить как можно больше красивых фотографий пельменей.

Также сюда можно добавить интересные факты, картинки и прочие кошерные вещи.



НЯ!

Эта статья полна любви и обожания. Возможно, стоит добавить ещё больше?

«Ем пельмени по утрам,

Сам сблую, а вам не дам! Ем пельмени на обед — Быстро съел и в туалет!

»

— Любитель пельменей

«Плац Бухенвальда. Выходит комендант и объявляет:

— Сегодня в нашем лагере на обед будем есть пельмени. Ты, ты и ты... Из строя робкий голос: — А можно я? — И ты тоже — на фарш!

»

— анекдот

«Пельмени

Женский перевод: продукт из мяса и теста, сложный в приготовлении. Мужской перевод: продукт из мяса и теста, легкий в приготовлении.

»

— Женско-мужской толковый словарь

«Пельмень есть мясная ягода и этим родственен арбузу. »

— Учебник по натурфилософии XVII века [kitchen_nax](#)

Пельмени (перумени, пель нянь (в переводе с удмуртского и коми — хлебное ухо)) — блюдо из теста и мяса, очень популярное в этой стране. ТруЪ-еда холостяка. Также является и расовым блюдом ещё чуть более, чем двух десятков народов (забавно, что эти самые народы происхождения пельменей приписывают себе), но под другими названиями и с немного отличной рецептурой. Современные пельмени-полуфабрикаты полностью состоят из теста и сои (либо заводских — в основном куриных и говяжьих — отходов производства), стоят от 200 рублей по состоянию на 2018 год и не являются даже вполнину оправдывающими свою цену.

Также пельмени — один из главных персонажей цитат [БОРа](#).

История вопроса



Домашние

«Если девушка изменит, ты не плачь и не грусти

А пойдя, поешь пельменей, что в пельменной на пути Чесноку поешь и лука, а потом ты к ней приди И скажи ей громко — СУКА!
Поднатужься и набзди.

»

— ДК

«— Больной, Вам нельзя есть мясо и тесто.

— Доктор, а пельмени можно?

»

— анекдот

Вообще говоря, изобретение пельменей приписывают Чжугэ Ляну (Анонимус, читай «Троецарствие» или хотя бы Логинава). После долгой борьбы он победил некое племя мань и должен был по тогдашним обычаям всех казнить. Однако в жертвоприношении он заменил головы пленных на мясо в тесте, пленных отпустил, а блюдо с тех пор стало именоваться «мань тоу», то есть «голова маньца» (вероятно, отсюда происходит название «манты»).

Во времена **совка** пельмени готовили вручную на кухнях как коммуналок, так и отдельных квартир в сталинках, хрущевках и брежневках.

Продававшиеся в то благословенное время фабричные пельмени даже среди народа поедались считалось западлом. Во-первых, вкусовые качества их были мерзостными. Но это не главное. Во-вторых, и это главное, отделить пельмешек от пельмешка было невозможно ни в замороженном виде, ни в размороженном, ни в сваренном. То, что этот конгломерат с превеликим трудом отделялся от картона, из которого была сделана коробка, симпатий продукту тоже не добавляло. Было это следствием многократных разморожек, заморожек и опять разморожек по пути следования продукта от производителя до конечного потребителя, и ни от времени года, ни от климатических условий это не зависело — магазинные пельмени были слипшимися круглогодично и повсеместно. В результате варки получалась жидкая тюрка из полностью разварившегося теста, плавающие в этой тюре лохмотья из теста, которому ВНЕЗАПНО развариться не удалось, шарики якобы мяса, которые по задумке авторов должны были быть начинками этих якобы пельменей, и айсберги из намертво слипшихся экземпляров. Если же пельмени удавалось отлепить друг от друга, наилучшим способом приготовления была обжарка на сковороде. Получалось жестковатое, но терпимое по вкусу блюдо. Кроме того, фабричные пельмени поступали в общепит в мешках, монолитом. Пиздившие сабж повара дома тупо нарезали его пластинами и варили или жарили. Нямка условно съедобна, и часто проходила через тушку поциента без видимых метаморфоз. Однако, возможности апгрейда оных пельменей были велики. Пример: раскатываем размороженный монолит, на сковороду его — это базис. Надстройка — по фантазии. В духовку. Получается запеканка. Ну или банальный суп. Рецепт прост бабка смерзшихся пельменей, пару картофелин, пару ложек томатной пасты.

А еще сие блюдо нашло эпичное отражение в совковой литературе — создателями Великого Комбинатора были сорваны покровы с славного города Кукуева см. [источник](#). В наши дни нанотехнологии существенно продвинулись вперед, и готовые замороженные (и не слипшиеся) пельмени уже не пахнут [двухнедельным трупом](#) во время варки. Вследствие этого, а так же весьма относительной дешевизны - от 200 рублей за кило [за МКАДом](#) или 275 [внутри кольца](#) - и легкости приготовления, пельмени, приправленные маянезиком, сделались одним из самых распространенных среди интеллектуального большинства способом набить желудок, наряду с [бичпакетами](#). Когда-то была нарицательной едой и среди студентоты - наряду с хлебом, тем же [майонезом](#) и [псевдолапшой](#), но в последнее время в связи с ценами на еду в целом и на сабж в частности легче или готовить самому, или заменять вышеупомянутыми продуктами.

Несмотря на улучшение качества пельменей промышленного изготовления, среди небыдла расово верными и кошерными считаются лишь пельмени, вылепленные дома, с применением



Апач и президентские пельмени с оленем

[Пельмени Блять!](#)

Гайд по приготовлению.

Канонично

[ПЕЛЬМЕНИ БЛ#ТЬ!!1](#)

[REMASTERED](#)

И его ремейк

фарша из трёх видов мяса, прокрученного через тёплую, ламповую ручную мясорубку, а лучше, по совету **Сталика**, порубленного сечкой в корытце. В среде **кулинарных снобов** считается, что любые православные изделия рода пельменей — те же позы, манты и прочие (см. ниже) — делаются из рубленого мяса, причём следует различать, к примеру, приготовленные из рубленого мяса позы и сляпанные из фарша буузы. Однако, поскольку небыдло к ручному труду не приучено (ибо не царское это дело — в фарше ковыряться), то «считать никто не запретит», а втихую — лопают пакетные пельмени из соседнего супермаркета, **демонстративно выбирая те, что подороже** (когда деньги есть). Для особо утонченных небыдл выпускаются пельмени с разным экзотическим мясом — олениной, **медвежатинной** и т. п. Конечно же, вместо семги кладут в лучшем случае горбушу с дрянью вперемешку, а роль тончайшего вкуса оленины с ошеломляющим успехом играет вездесущая соя. В худшем случае просто кладут... Приличные магазинные пельмени из мяса в продаже встречаются, но стоят довольно дорого и продаются далеко не везде, по крайней мере в ночных павильонах их точно нет. Проверь состав на пакете, не отходя от кассы, и выбирай те, которые самые крупные (в мелких, т. н. орешках, ты будешь жевать скорее тесто с миниатюрными тефтельками).



Крабе рекомендует

Сами по себе пельмени — годная и сытная еда, хотя к высокой кухне и не относится — ведь вместо заботливо пропечённой вкусной вырезки, приготовленной именно наилучшим для неё способом, даже в самые дорогие пельмени идёт фарш из вторсырья, **нарубленный беспощадными железными роботами**.

Внезапно

В противовес описанным выше магазинным полуфабрикатам, пельмени домашние — еда семейного человека. Как правило, к изготовлению пельменей привлекалась вся семья, особенно женщины и дети, начиная от процесса приготовления фарша (Труь мужское занятие, как правило на этом помощь мужа на кухне и заканчивается), заканчивая лепкой и употреблением. В домашних условиях обычно пельменей готовилось сразу очень большое количество, не две-три 900-граммовых упаковки, а килограмм по 10. Как итог, процесс превращался в своего рода семейное развлечение, ну или повинность, кому как.

В Сибири же они являлись ударной нямкой охотников на зимней охоте. После лепки их выносили на мороз, где они частично сублимировались, то есть теряли влагу, и получались лёгкие сухие шарики, которых один охотник мог с собой взять на месяц охоты, если не больше.

Способы приготовления

Поскольку пельмени зачастую являются единственно доступной в ночных магазинчиках *относительно полноценной*, извините за выражение, *еды*, то припозднившиеся за чтением башорга на работе или писательством курсача в общаге программисты, админы, студенты и прочие не от мира сего бывают вынуждены готовить их в полумраке офисов и студенческих кухонек разными нетривиальными способами.

Описание способов приготовления пельменей с помощью микроволновки, чайников, кипятильников и прочих подручных примусов составляет содержимое многих эпических тредов на форумах. Вплоть до варки в раковине посредством электрокипятильника.

Особо присосавшиеся к компу персонажи варят пельмени так: на плиту ставится чайник со свистком, бежим назад к компу, чайник засвистел — выливаем кипятком в кастрюлю, начисляем соль, пельмени, делаем газ послабее (дабы *еда* не сгорела), бежим назад к компу, включив в мозг внутренний таймер (обычно на 7-13 минут, больше уже вредно и для еды, и для посуды). Всё. Точность показаний «таймера» есть величина, обратно пропорциональная частоте случаев пригорания пельменей ко дну емкости для варки. После третьего-четвертого фейла приходит опыт, поэтому при засыпке пельменей в кастрюлю на соседнюю конфорку опять ставится полный чайник со свистком. Так-то!



Пельмени «Бакланские»

Те, у кого таймер плохой, при варке добавляют в воду подсолнечного масла, чтобы пельменная каша при жарке не сильно пригорала. Считается, что плёнка из масла на поверхности варева уменьшает скорость выкипания воды. Впрочем, чтобы замедлить процесс бурления, масла придётся вылить пол-бутылки на кастрюлю.

Те, у кого таймер **совсем плохой**, включают не внутренний, а внешний (или засекают время на компе и следят за ним, если не увлекаются каким-нибудь **думцом** или **писательством**). Таймер есть в 99,99% телефонов, у некоторых есть в электронных наручных часах (если их ещё кто-то носит не ради понта); в конце концов, можно **незадолго** купить кухонный механический. Да и чайник со свистком можно поставить не последовательно, а параллельно (главное — воды в него не **забыть** налить). Наконец, можно варить в стеклянной таре с крышкой в микроволновке. Сгоревшие пельмени, да и вообще любая испорченная по проёбу нямка — это вопрос не распиздяйства как такового, а нежелания напрячь **МНУ** на пару лишних секунд. Кулинар-кун **гарантирует**, что таймер, срабатывающий каждые 10 минут, — залог вашего сытного ужина, если на него не **забивать**. У настоящих кулинаров пельмени не успевают развалиться.



Пельмени для **шмуклеров**

Алсо, пельмени убегают ВСЕГДА, когда их не гипнотизируешь всё время до готовности — закон жизни. Самый фейл — это когда полностью заливается газ, что чревато праздничным салютом для всего квартала и неиллюзорной **премией Дарвина** для тебя лично. Чтобы этого не случилось, можно капнуть того же подсолнечного масла. Таким образом уменьшается поверхностное натяжение и масло выступает в данном случае пеногасителем.

Готовые пельмени выкладывают на тарелочку и... ждут минуту-две! Потом сливают вытекшую из пельменей воду, которую они набрали при варке (хотя для кого-то такая вода чуть ли не больший «деликатес», чем находившаяся в них еда, но это уже дело отдельных **гурманов**), и только после этого заправляют соусами и сметанами (иначе вода попросту смоем начисто любой соус). Хотя некоторые любят есть пельмени с бульоном, пользуясь ложкой — получается что-то вроде этакого супчика (в этом случае рекомендуется сыпнуть чуть «Ролтона»).



Пирог из пельменей с кетчупом, сыром и **маянезиком**, украшенный апельсинками и **зеленью**

При наличии свободного доступа к кухонной технике некоторые особо развитые личности находят банальную варку магазинных пельменей в воде слишком примитивной и быдловской. Тогда они подходят к процессу творчески и создают Подлинные Шедевры — запекают пельмешки с сыром и маянезиком, тушат их с маянезиком, жарят с маянезиком и **ТП** с маянезиком. После чего, посыпав зеленью, невозбранно пожирают, нямкая, урча маянезиком и давясь маянезом, масло лучше нерафинированное с маянезом. Маянезиком, маянезиком, маянезиком.

Купил в магазине пельменей, пришел домой, кинул их на стол, а в холодильник не положил, отвлекся. Посидел в инете, пришло время поесть. Прихожу на кухню, а там на столе лежит один большой мегпельмень... разморозились они... А жрать хочется... Взял скалку, раскатал аморфную массу по противню, набрасал сверху сыра и колбасы, помидоров порезал и поставил в духовку.

Ребята! В жизни я не ел пиццы вкуснее и нажористее.

—  400882

Простейший апгрейд — кинуть в воду, где будут вариться, лавровый лист. Пельмешки сразу получают +5 ко вкусу в целом и -25 в тех местах, где прилип лист (если забыть вынуть листок после готовности и осушивания).

Если уж очень хочется проапгрейдить пельмени, то можно сделать к ним типа соус: уксус, черный молотый перец, соль и сахар (чуток). Наливается в тарелку по вкусу, сверху сметана или сливочное масло. Можно добавить еще мелко порезанный сырой репчатый лук. Также неплохой соус получается, если смешать кетчуп с пресловутым маянезиком в равных пропорциях. Для тех, кто устал от бесконечного майонеза, можно сметану в пропорции 1:1 и добавить чеснока, даже вкуснее получится. На Урале и Сибири часто пользуют смесь уксуса столового, горчицы острой и молотого черного перца — в нее окунается пельмень перед отправкой в рот, но тру-сибиряки сначала откусывают небольшую дырочку в пельмене, а затем этим отверстием зачерпывают уксус, для того,



Торт из пельменей. С маянезиком



чтобы соус попал на начинку. Еще один рецепт — в пиале смешать три части сметаны, одну часть уксуса и одну часть хрена (соотношение примерное). Полученную смесь перемешать и макать в нее сабж, очень вкусно.

Еще, как ни странно, кошерна следующая приправа: сметана 20% и соевый соус со встроенным уксусом (лучше всего — «стебель бамбука» «дляпельменей»), смешать (вливать в сметану соевый соус) в пропорции 2:1-3:1 (кому как). Макаем в полученную смесь пельмень и пожираем. Ещё пельмешки хорошо идут с ткемали. И с кефиром. И под водочку. Да с огурчиком же! Прекрасно подходит к любым пельменям и их порождениям **расово вьетнамский** соус ньюк чам — одна часть рыбного соуса (ньюк мам, нам пла, гарум тоже можно, если вы **римлянин**), одна часть сахара, одна часть сока лайма или лимона (уксус тоже сойдёт), две части воды, рубленые чеснок и острый перец по вкусу, на кубани любят вообще перец вприкуску к сабжу, а зимой используют маринованный в уксусе, впрочем **кубанойды** вообще его со всем хомячат.

Также, у некоторых анонимусов, вынужденных некоторое время сидеть на пельменной диете вплоть до недели (пока британские ученые откровенно занимались черти чем, анон эмпирически вывел этот **LD50**-период), до сих пор популярны жареные пельмени. Обычно подаются, когда уже нет возможности смотреть на обычные вареные, а также на значимые даты, праздники и просто как мировую закуску под пивко. Иногда бывают и вынужденной мерой, как план «спасения» уже залежавшихся в холодильнике, а то и вне их, варёных кастрюльных узников, но это тогда уже называется «обжаркой», что описано ниже. Собственно, особого ума для приготовления именно сырых пельмешей не требуется, но необходим стойкий и здоровый организм, который мы собираемся угощать (по сравнению с беспощадным зажариванием этот способ куда более сытен и безопасен: перекаленное масло не подгорает). Кошернее всего готовить так: берётся сковорода с высокими бортами или сотейник, и наливается масло — идеально, чтоб закрывало пельмени, но сойдёт и половина. Дальше надо подождать пару минут, чтобы масло перекалилось. Проверять просто — если бросить в перекаленное масло чуток соли, оно хрустнет. И только в СИЛЬНО разогретое масло опускаются пельмени. Будь осторожен, если пельмени мороженые — может лопнуть, что твоя граната, и ошпарить маслом. Пряжятся (это не жарка, жарка когда масло только снизу) они до золотистого цвета, не допуская почернения, на выходе получается полная тарелка мини чебуреков. Как написано выше — мировая закуска под пивко.

Приятного аппетита!

Особо кошерным считается сначала сварить пельмени, слить воду, дать им остыть и только потом обжарить по любому рецепту. Пельмешки будут в любом случае готовы, а степень зажаренности можно подбирать по вкусу. Можно ещё в сковороду вместе с маслом залить воды побольше и накрыть крышкой, тогда пельмени и сварятся и поджарятся (когда вода испарится), удобно. Главное не проебать момент, когда они начнут поджариваться. В сущности, это классический китайско-японский способ приготовления, пропагандируемый ныне каждым первым суши-баром на просторах Необъятной. Только вообще-то рекомендует пельмешки *сперва* с одной стороны обжарить на масле, а уже потом начислять воду (внимание Анон, сия операция черевата для здоровья. Вода налитая в горячее масло, имеет свойства вскипать за секунду разбрызгивая раскаленное масло по кухне, в том числе и на твою брентную тушку с закономерными ожогами ебла)

Можно также проверить такой метод с самопригатавливающимся соусом: пельмешки поджариваются на сливочном масле на среднем огоньке до подрумянивания снизу, опосля переворачиваются и подрумяниваются с обратной стороны. После сего действия вливается в сковороду гранёный стакан (250 гр.) воды обычной, желательно горячей, но и холодная сойдёт. Опосля кидается туда пол чайной ложки укропчика резаного и одна-две-три (далее по вкусу) столовых ложки смятанки, в идеале деревенской. Перемешивается, убавляется огонь — варево должно несильно булькать, и оставляется сие под крышкой до выкипания основной части воды. В идеале — полученный соусец перекрывает треть пельменя снизу и радостно булькает! Посыпаем всё сверху ещё ложкой укропчика, перемешиваем, даём постоять пару минут — и подаём к столу! Жутко вредно, жирно и вкусно!!!

Еще весьма кошерно не сливать после варки воду (только если вы ее не пересолили), а добавить уксуса и горчицы (или соевого соуса) по вкусу и есть как суп. Алсо можно сначала в кипящей воде растворить бульонный кубик и всыпать столовую ложку манной крупы, а потом уже — через пять минут — покидать пельмени. Нажористость манно-пельменного супа со сметаной проверена студенческими общагами по всей Беларуси.

При наличии мультиварки-скороварки, набирающей давление при готовке, можно готовить на пару

Сферический мануал



Элитная версия сабжа. Ты удивишься дорогой анон, но такая тарелочка стоит 4400\$ (синий цвет придает HEX под названием «Рыба—факел»)



Пельмени 80 lvl. Стремись к ним, они того стоят

пельмени, манты и прочие сорта теста с мясом. В этом случае пельмени в принципе не могут разложиться на тесто и начинку, а манты и хинкали сохраняют внутри бульон. Сложность составляют только попытки оторвать готовые пельмени от чаши или от подставки. (При приготовлении мант, хинкали, бузов и т.п. на пару подставка обильно смазывается растительным или сливочным маслом, тогда ничего никуда не прилипнет).

Секрет привокзальных торговков

Если ты олдфаг и когда-нибудь в 90-х ехал в поезде и покупал пельмени (вареники) на вокзалах, то заметил, что пельмени (а также вареники) у торговков никогда не бывают слипшиеся. Даже холодные!!!

Анонимусу стоило большого труда выпытать великую тайну этой исчезающей секты и подарить эту тайну тебе.

Для данного фокуса нужна чистая сухая детская х.б. пелёнка (простыня, наволочка), чтобы она была настолько чистой, что с неё можно было бы есть. И вот, когда твои пельмешки сварились и просятся, чтобы ты их выложил, расстели на столе сухую чистую пелёнку и выкладывай на неё пельмени так, чтобы они не соприкасались друг с другом — пусть полежат на ней от 30 секунд до полутора минут в зависимости от влажности в комнате. Когда пельмешки покроются тонкой сухой корочкой, сложи их в большую миску и заправь каким-нибудь маслом, анонимусу нравится сливочное.

Остыть они не успеют, так что к столу придут горячие. Но даже когда остынет то, что останется на закуску, любой из твоих друзей сможет невозбранно извлечь из тарелки аккуратненький пельмешек дабы закусить очередную порцию беленькой.

На данный момент (2к18) половина пельменеизготавливающих комбинатов наконец смогли овладеть этой технологией (о чём гордо гласит надпись на упаковке: «Не слипаются!»), половина же в этом плане находится всё ещё в 00-х.

Пельмени доставляют

Пельмени издавна использовались быдлом иначе — для добывания лулзов. В один (или несколько) из пельменей вместо мяса помещался кусок сахара, уголь или монета. Когда кто-то ломал об это зуб — смеялись. Существует гуманный вариант сей забавы, когда клали кусок ластика (а жёсткий ластик, в отличие от мягкого (который в совке был большой дефицит) шпигуют стеклом, так что это ещё та «гуманность»). Приколы промежуточной негуманности — пельмень, изрядно набитый молотым перцем или солью (анонимус, во времена счастливого детства, на просьбу взрослых помочь изготовить счастливый пельмень, как-то завернул туда росший под рукой комнатный перчик-огонек. Жопа анонимуса горела потом три дня, как и язык потенциального счастливчика). Многие индивиды по какой-то причине считают его счастливым. Анонимус-кун, побывавший на сельской свадьбе, докладывает о совсем уж зверском способе изготовления счастливого пельменя:



Твои любимые

Пельмени Сибирский гурман
все любят
пельмени(реклама?)

1. Внутри сабжа вместо начинки кладём муку.
2. Закладываем вариться с прочими пельменями.
3. Подаём на стол горяченькими.
4. При надкусывании пельменя сухая раскалённая мука маленьким взрывом вылетает из пельменя, обжигая счастливчику все лицо^[ЩИТО?].
5. ????????
6. PROFIT!

Состоят из

Современные пельмени, сделанные машинным способом, условно делят на категории по количеству мышечной ткани в фарше.

Так, в **категории А** могут быть только пельмени с содержанием этой самой ткани не менее 80%. Такие пельмени, конечно, не производят. Ну просто потому что: а) сначала нужно обезжирить говядину, потом (и от этого реально можно охуеть) свинину, и только тогда уже бросить чутка соли/перца — да, на лук уже не останется места; б) ессно, никто такое есть не будет, ибо банально не вкусно.

Следовательно, если хочещо поест пельмешек с мясом, но без сои/экзожира/эмульсии из рог и копыт, следует обратить своё внимание на **категирию Б** — от 60 до 80% мышечной ткани. Впрочем, факто о том, что фарш, на 61% состоящий из мышцы бедного-несчастливого животного, не говорит, что эта мышца была первосортной, а скорее наоборот — перекрученное, сквозь тесто — всёрно его никто не увидит.

В **В** уже будет соя (от 40 до 60% м. т.), что для большинства некритично как по вкусовым, так и по медико-

пищеварительным характеристикам. Если не жрать их ведрами конечно. Представляют основной ассортимент во всяких «Пятёрочках» и «Магнитах».

Категория Г говорит сама за себя.

Алсо, в монастырях на Руси издавна готовили **православные** постные пельмени с **грибами** или иной **постной** начинкой **вместо мяса** — Кундумы/Кундюмы. В отличие от обычных пельменей их не варили, а поджарив и залив грибным отваром со сметаной, ставили в горшке в русскую печь, где они и доходили до готовности. К огорчению веганов, недостаточно вегански, так как в начинку к грибам могут невозбранно положить яйца.

Пельмени у меньшинств

Здесь имеется объёмистая, но доставляющая спискота про сабж в суровых условиях иного национального и религиозного сознания.

- Вы будете смеяться, но у вегетарианцев есть-таки пельмени без мяса. В силу того, что современные пельмени изготовлены из сои чуть более, чем полностью, они все являются вегетарианскими. Про то, что для изготовления теста в ход по-прежнему идут всамделишные куриные яйца, вегетарианцы как-то не вспоминают.
- У финно-угорских народов (удмурты, пермяки) слово «пельнянь» означает «ушко из теста». И впрямь — приглядитесь повнимательнее!
- Также существуют украинские *вареники с мясом*. Не путать с пельменями — в вареники мясо кладут уже сваренным, а не сырой фарш! В этом проявляется торжество хохлогения над москальским фимозгом. Алсо, существуют вегетарианские варианты вареников с картофелем (пюре и прочее гуано в них кладут в студенческой столовой чтобы варились быстро как макароны, и вкус имели такой же. А если делать для себя, то класть надо хорошее пюре (можно с жареным лучком), с ливером, творогом, вишней, ягодами, картофелем с ливером, и т. п. В сети расовых украинских ресторанов «Тарас Бульба» пельмени называются «Вареники москальські».
- В глубоко восточных странах замечены пельмени с более разнообразным содержимым, вплоть до варёных яиц, или тыквы.
- На Урале в вареники иногда кладут паслён. Получаются годные сладкие вареники.
- А ещё существуют расово грузинские *хинкали*. У них есть заклинание/способность «Облей врага бульоном!»: при попытке поедания сего блюда расово неверным способом путем разрезки ножом или вилкой, вероятность применения — 95%. Так вот, хинкали — это совершенно особый коленкор, администрация Уютненького гарантирует! И есть их надо, хватая рукой за верхнюю часть теста (ту, где оно жесткое и непроваренное), откусывая кусок, выпивая сок (вам понравится, гарантирую, генацвале!), и после этого поедая всё, кроме того самого непроваренного хвостика. Хвостики показательно складывать рядом. («Хвостик», что удивительно, именуется не иначе как «пупком». То есть хинкалину берут пальцами за ПУПОК, после чего желудку становится хорошо и организму в целом — вкусно и кошерно).
- У бурят существует похожее блюдо — т. н. *пóзы* aka *буузы*, над которыми в силу недостатка нормальных шуток однажды постебался Задорнов^[1]. Выглядят как огромный пельмень с дыркой посередине. Готовятся в познице на пару. На вкус очень сочны. Правильные позы делаются из рубленой, (ОБЯЗАТЕЛЬНО рубленой, иначе не труЪ) говядины + баранины 50/50, а бараний жир очень удачно «схватывается» под воздействием пара. Потому — запивать только горячим чаем. Лучше — зеленым или расовым бурятским, что не мешает бурятам называть этот чай русским (чай с молоком, ЖИРОМ!!! чуть соли и сахара!!! и мука...^[2]). Готовятся же буузы обычно на заказ в позных, впрочем, в этой стране можно встретить и замороженными аки пельмени, но это уже не то пальто.
- У китайцев в фарш пельменей, а также поз («баоцзы», — исходное слово и для «буузы» и для «позы») добавляется капуста. Для любителя капусты — очень даже ничего, хотя, за неимением/нежеланием капусты идут и сельдерей, и морковь, тысячи их! Также не забывайте про соус. Алсо, стоит заметить что коэффициент начинка/тесто в баоцзы существенно больше чем в обычных пельменях. И варят их на пару.
В общем баоцзы с понимаемым русским человеком под словом «пельмени» изделием имеют мало общего, это скорее больше к пирожкам относится, хотя тоже тесто и внутри начинка. Тем не менее, тамошние пельмени — *цзяоцзы/шуйцзяо* (/) — это самые натуральные пельмени, как и у нас, их также покупают замороженными в магазинах и варят (либо в ресторанчике поедают свежесделанные), только внутри (как и в случае с баоцзы) может быть что угодно, даже **мочёный картон**. Добавим, что китайские пельмени (что баоцзы, что шуйцзяо) совершенно немислимы без душераздирающей смеси из разных сортов красного перца и, самое главное, без особого уксуса темного цвета, называемого по-простому «цу» (). Маянезик и смитанка в данном случае неуместны, о чем желающий посетить Китай анонимус настоящим образом предупрежден.
 - В Южном Китае распространены Вонтоны (), которые варятся внезапно с... лапшой, и

родственны японской лапше удон.

- Алсо существуют китайские Маньтоу (, дословно «голова варвара»/«голова маньца», см. в начале статьи про Джугэ Ляна) — тоже на пару, но без начинки. Изначально готовились как поминальное блюдо с мясной начинкой для поминок по убитым воинам, отсюда и форма и название, призваны символизировать отрубленные головы врагов. Но позднее, когда их стали готовить не только по поминкам, потеряв мясную начинку превратились в булочки на пару. Родственны корейским манду, среднеазиатским мантам, и японской мандзю (). Что доставляет: маньтоу — булочки без начинки, мандзю — пирожки со сладкой начинкой, манты — на пару и с мясом, а манду могут готовиться как угодно и иметь любую начинку.
- Хитрые корейцы скопипастили баоцзы и назвали их пян-се. Правильный пян-се обязательно содержит кимчху (острая капуста по-корейски). Сию нямку можно попробовать на Дальнем Востоке. Благодаря простоте и дешевизне изготовления пян-се можно купить на любой остановке Владивостока и других Мухосрансков ДВР еще горяченьким. Пян-се являются расово верной едой всех студентов, составляя конкуренцию этим вашим «горячим собакам» (которые, как правило, продаются с того же лотка, дол!) и в обеденное время за этой нямкой скапливаются нехуёвые такие очереди. В самой же Южной Корее весьма популярен продукт под названием манду (собакоедск.). Пришёл этот продукт из Монголии и название его имеет те же корни что и манты. По размеру и внешнему виду не особо отличается от русского пельменя. Начинка чуть более чем полностью состоит из какой-то неопределённой **зелени** и Пресвятой Сои с незначительными вкраплениями какой-то **НЁХ** блевотного вида. Дёшево и сердито. Подаются на стол в варёном, пареном или жареном виде, а так же в супе. Особо приятно слышать от русскоязычного населения что-то типа: «Я какую-то новоявленную манду в магазине купил. Сейчас её пробовать будем.»
- Японский вариант цзяоцзы, гёдза (), отличаются от китайских тем, что капусты в них практически нет, зато много чеснока и лука, что местами доставляет. Кроме того, японцы предпочитают их не варить, а жарить — или слегка с одной стороны, а потом доводить до готовности на пару, или просто во фритюре. Существует также изобретённый расовыми **корейцами** вариант, в котором начинка состоит из кимчхи (видимо в порядке компенсации), и такие пельмени практически всегда жарятся во фритюре. Ещё анонимус однажды ел в Японии винрарнейшие жареные пельмени (именно круглые советские пельмени) с гороховым пюре, как бы глупо это ни звучало.
- В Средней Азии также имеется пельменеобразное блюдо — *манты*. В России манты — это большие пельмени, приготовленные на пару, чьей особенностью является большое количество лука в составе фарша, 1 к 1 по отношению к мясу, что некоторые хитрожопые личности подменяют на еретическую капустку^[3]. Видом своим иногда напоминают хинкали, а иногда — варёные пирожки (внутренний размер, приплюснутая форма и аутописический шов на пузе). Ташкентские — в форме большого хитросложенного конверта. Едятся руками. Стекающий до локтей бульон слизывается языком, оставляющим на давно немытой коже светлые полоски!!! Nuff said! **Тру-Муслим** должен пять раз в день мыть лицо и руки (перед молитвой)
 - У мантов имеется также и турецкая и кавказская версии, отличающиеся от среднеазиатской версии маленькими размерами и использованием для заправки **йогурта**.
 - Алсо, в той же Средней Азии есть блюдо под названием «ханум». По форме представляет собой рулет из теста и начинки. Готовится как и манты, на пару. Состав, как правило, тоже аналогичен. Доставляет простотой приготовления (не надо тратить кучу времени на склейку конвертов из теста, обильно приправленного мукой), ну и на вкус — очень даже. **Такие дела**
 - Настоящие варёные пельмени в Средней Азии тоже имеются (хотя и гораздо менее известны и непопулярны), и называются также как и кавказские пельмени — Дюшпара/Душпара/Тушбера/Тушпара/Чучвара (пол-Кавказа говорит на языках понятных в Средней Азии без какого-либо переводчика, и это при большой разнице во внешности и кардинальной разнице в обычаях).
 - Алсо, в советское время в магазинах можно было купить только пельменные полуфабрикаты, а манты были доступны либо в кафе/столовой, либо в качестве самоделки. Теперь в продаже появились и полуфабрикаты мантов для приготовления которых достаточно обычной пароварки.
- Об итальянских *Равиоли* и упоминать вряд ли стоит: «Особенности национальной рыбалки» видели все. Имеется также расово итальянская паста тортеллини, видом своим и способом приготовления/употребления напоминающая пельмени. Собственно **чуть менее чем все** магазинные пельмени на просторах Необъятной сейчас делаются именно на итальянских автоматах по производству тортелл[и/о]ни — хитроумные **макаронники** выпускают их под любой желаемый размер. .
- *Maultaschen* — так называется немецкая, или точнее — швабская вариация на тему. В рецептуру начинки входит шпинат. Не замораживаются, хранятся просто охлаждёнными. Подают обычно в бульоне. Есть можно, но на любителя.
- В Литве есть здоровенный такой псевдопельмень из картошки — **цеппелин**. Выглядит как мяч для регби, и наполняется всем что найдется на кухне (мясо, варенье, творог, овощи (кроме картошки) и т. п.). Некоторым нравится, но по мнению Анонимуса из Эстонии — редкостная гадость. Попытка приготовить **цеппелин** в домашних условиях часто заканчивается эпическим фейлом: тем, что получается в кастрюле, можно клеить обои. А Анонимус из **Калининграда** иногда гоняет к фашистам в Литву, чтобы отовариться ими, ибо доставляют. Также он считает, что когда мы из Калининграда двинем на север поработаем фашистов, мы уничтожим все, кроме цеппелинов. И, кстати, до этой вашей Эстонии тоже дойдем. Ещё один Анонимус считает, что цеппелин к пельменям никакого

отношения не имеет, так как вместо теста там используется картофель. Белорусский аналог — [колдуны](#), хотя на территориях, близких к Литве и Латвии, используется слово «цеппелин» — про «колдуна» там и не слышали. В Литве «колдунами» (koldūnai) называют наши пельмени. А «цеппелины» в Польше называют «картачами» — от слова «картечь», и лепят не продолговатыми, а круглыми.

- В Польше пельмени лепят плоскими, не закручивая. Называются «[piegogi](#)». Внешне похожи на маленькие чебуреки. После варки их могут немного обжарить. Анонимус сам их ел в ресторане четырёхзвездочного отеля в Катовицах. Начинка может быть разной: мясо, картошка, творог, варенье.
- Дамплинги — одно из блюд сингапурской кухни из особого теста с разнообразными начинками из мяса, овощей, морепродуктов, готовится на пару в бамбуковых корзинках. Анонимус кушал такие в дамплинг-кафе «Узала» (кинотеатр «Уссури» г. Владивосток) и при каждом своём визите во Владик посещает эту кафешку. Доставляют.
- Чебупели — гибрид пельменей и чебуреков для [офисных служащих](#). Пока еще не сильно распространены. Но анон-студент пробовал. Доставило. Годны для взбадривания в микроволновке. На сегодняшний момент производители ведут напряжённую работу по замене мяса на его соевый аналог, благодаря чему продукт семимильными шагами движется к [УГ](#), теряя по пути пожирателей, и сейчас среди них только студентота и курсантота. Анон сам слышал как один курсант говорил другому, прижимая пачку к впалой груди: "Чебупельки!". Тьфу.
- Момо — тибетское блюдо
- Бёрики — калмыцкие пельмени. Все ингредиенты как в обычных пельменях, но лепятся с косичкой.

В литературе

У [пейсателя](#) в его кулинарной книге «[Спектр](#)» есть рецепт приготовления пельменей.

Из морозильника Мартин достал замороженных загодя сибирских пельменей — еды хоть и непритязательной, но в умелых руках способной раскрыться с самой лучшей стороны. О, как опошлены и унижены настоящие пельмени теми раскисшими комками теста и субпродуктов, что стынут в целлофановых саванах на прозекторских полках супермаркетов! Не верьте фальшивым улыбкам вечно голодных героев рекламы, они и бульонные кубики готовы схарчить сырыми! Не поддавайтесь на слова о «ручной лепке» — у машин нынче тоже манипуляторы из станины растут. Да если даже и ручная лепка — вы видели те руки?

Нет, нет и нет!

Только самому — или с избранными, хорошо проверенными друзьями и домочадцами — надо готовить настоящие пельмени. Три сорта мяса — желательно, но это не главное. Куда важнее соблюсти баланс пряностей, особенно осторожным надо быть с душистым черным перцем, побольше вольности дает паприка, хотя истинные знатоки ее не употребляют вовсе. Травки, которые щедро дарит москвичам и питерцам молдавская мать сыра-земля, будут хорошим подспорьем. Если живете вы в европейской части России — то надо еще с весны озаботиться должными посадками на даче. Сибирякам проще — вышел в сад-огород, а то и добрел до ближайших кедров — вот и открылась перед тобой кладовая таежных приправ. Ну а еще легче тем, кто в детстве никогда не играл в снежки, кто обитает в Азии или в Крыму — вот уж где раздолье, вот уж где все, что не ядовито, годится в приправы. И ни в коем, ни в коем случае не злоупотребляйте готовыми смесями приправ, особенно польского или французского производства! Ну что, скажите на милость, понимают поляки или французы в наших пельменях?

Мартин пельмени любил, тесто готовил с удовольствием, с душой, под включенный телевизор, бормочущий новости, а пельмени лепил под хорошую классическую музыку. Рок придавал пельмешкам излишнюю резкость форм, а попса приводила к появлению пельменей-уродцев, смахивающих на всех ближайших родственников сразу — и на узбекские манты, и на татарские эчпочмаки, и на малахольные итальянские равиоли.

А ведь всем известно, что главный признак хороших пельменей — крепкое вкусное тесто, в мешочке из которого мясо должно вариться будто на водяной бане, в ложечке собственного густого бульона. И беда тем пельменям, которые порвались при варке или облепили мясо тестом без всякого снисхождения, заставляя драгоценный бульон без толку изливаться в кастрюлю...

У дореволюционного тролля В. Гиляровского в эпическом высере «Москва и москвичи» упоминаются правильные пельмени.

Раз только Алексей Дмитриевич изменил меню в «русской избе», сохранив всю обстановку. Неизменными посетителями этого трактира были все московские сибиряки. Повар, специально выписанный Лопашовым из Сибири, делал пельмени и строганину. И вот как-то в

восьмидесятых годах съехались из Сибири золотопромышленники самые крупные и обедали по-сибирски у Лопашова в этой самой «избе», а на меню стояло: «Обед в стане Ермака Тимофеевича», и в нем значилось только две перемены: первое — закуска и второе — «сибирские пельмени». Никаких больше блюд не было, а пельменей на двенадцать обедавших было приготовлено 2500 штук: и мясные, и рыбные, и фруктовые в розовом шампанском... И хлебали их сибиряки деревянными ложками...

И.Ильф, Евг. Петров «Светлая личность»

Еще недавно Пищеслав носил короткое, незначущее название — Кукуев. Переименование города было вызвано экстраординарным изобретением Бабского. Неутомимый мыслитель изобрел машинку для изготовления пельменей.

Продукция машинки была неслыханная — три миллиона пельменей в час, причем конструкция ее была такова, что она могла работать только в полную силу. Машинку изобретатель назвал «скоропищ» Бабского. В порыве восторга Бабскому оказали честь, переименовав Кукуев в Пищеслав. Раскрылись обаятельные, отливающие молочным цветом червонцев, перспективы. Предвиделся расцвет пельменной промышленности в городе, бывшем доселе только административным центром. В первый же день два «скоропища», работая в три смены, изготовили сто сорок четыре миллиона пельменей. На другой — работа прекратилась, потому что запасы муки и мяса истощились. Штабеля пельменей лежали на улицах Пищеслава, но, к удивлению акционерного общества «Пельменсбыт», образовавшегося для эксплуатации изобретения Бабского, спрос на пельмени, при всей их дешевизне, не превысил пяти тысяч штук. Перевозить пельмени в другие города на продажу было невозможно из-за жаркого летнего времени. Пельмени стали разлагаться. Запах гниющего фарша душил город.

Ю.Коваль «Недопесок»

— Надо нам пельмени лепить, — говорил в этот момент слесарь Серпокрылов. — Ты слепишь сто штук, и я сто штук, а тогда и спать ляжем.

... Пельмени посыпались как из мешка. Они ложились в ряд на доске, присыпанной мукою. Иные получались кривы, другие великоваты, но все были живые, веселые пельмени, серпокрыловские. ... — Не знаю прямо, что и делать, — говорил в этот же момент директор Некрасов, — то ли пельмени лепить, то ли кулебяку закручивать. Давай, Катюша, заделаем и то и другое. Сильными белыми директорскими руками он схватил колобок теста и принялся его разминать. В этот вечер директор Некрасов вылепил полторы сотни пельменей, но и в голову ему не пришло, что директор Губернаторов слепил двести.

Ссылки

- [«Кто УСПЕШНО варил пельмени в микроволновке??? Срочно ХЕЛП!» на форуме IXBT.ru](#)
- [«Приготовление пельменей в микроволновке» на форуме Flasher.ru](#)
- [«Пельменный пирог»](#)
- [«Можно ли приготовить пельмени в электрическом чайнике?» Можно.](#)
- [«Жарим пельмени — очень вкусно»](#)
- [«Из дневника убийцы»](#)

Примечания

1. ↑ А также Илья Стогов в «Десяти пальцах» поведал, как он отведал этот продукт в расово бурятском общепите
2. ↑ Исторической родиной подобных чайных напитков является Тибет. Классические компоненты тибетского чая — пуэр, молоко и масло яка, соль, иногда — ячменное толокно-цзамба/цампа, но это уже тогда полноценный обед. В условиях высокогорья этот бодрящий и питательный напиток оказался весьма кстати, к тому же жир защищал губы от обветривания сухими горными ветрами. Оттуда напиток распространился в Монголию и Среднюю Азию, по дороге претерпевая изменения под местные условия.
3. ↑ Встречался и такой вариант: в процессе изготовления фарша в него добавляется тыква (мякоть есно, и прокручивается в мясорубке вместе с мясом), на вид около 20-30% от объёма мяса, но можно и больше. В результате манты получаются сочными и вкусными (со вкусом мяса, тыква в силу естественной «пресности» вкус не меняет, в отличие от «луковых» мантов).



Башорг

++i + ++i Aalien Asuka Bash.im BB-код CAPSLOCK Creator DarkRider IT happens
Jozhig T9 Zadolba.li Zoi Админ Аппрув Бездна Биоланте Блондинка

Бросить лом в унитаз поезда Взрывающийся вертолёт Влад Чесноков Вордстримовские войны
Если трактористы — женщины Зеленоград Извините за каровый почерк Кочина бледная

Если трактористы — женщины Зеленоград Извините за первый почерк Копипа Олядская
Котомальчик Криветко Локальные мемы башорга Лопата Минет На башорг Накипело
Патчить KDE2 под FreeBSD Пельмени Плюсообмен Пчёлы против мёда Рекурсия
Урановые ломы Чувак, купивший доллары Шредер Я кончил и закурил Ящик пива Ящитаю



Эта страна

228 282 статья 9 мая Adidas Encyclopedia Dramatica/Russia M4 Роман Абрамович Адыгея
Астрахань Байкал Баня Бессмысленный и беспощадный Биробиджан Бирюлёво Бичпакет
Бутик Ватник Владивосток Воркута Воткаят Вписка Генерал Мороз
Георгиевская ленточка Главная проблема музыки в России ГЛОНАСС Горбушка
Горжусь Россией! Горячие финские парни Госдума Грудинин Двойники Путина Десятые
Диггеры Дороги России Древнерусские мемы Духовность Европейцы ли русские?
Евроремонт ЕГЭ Единая Россия Екатеринбург Жлоб За Абрамовича Завод Заводы стоят
Закопанные дома Замкадье Зеленоград Золотая медаль Зюганов ИТМО
Кавказские Минеральные Воды Калининград Киров Ковёр Коктейль Лужкова Колыма
Комбинат «Маяк» Компьютерный клуб Коробка из-под ксерокса Красная ртуть Краснодар
Красноярск Кронштадт Крым Куда ты денешься с подводной лодки? Курильские острова
Левиафан Люби Россию, пидор! Магадан МГИМО Медведев Милиция Мордовия Москва
Москвичи зажрались Мухомранск Мытищи Нанотехнологии Национальная идея Наше всё
Нижний Новгород НМУ Новосибирск Норильск Ночные Волки Нургалиев разрешил
Общежитие Общепит Омск Операция «Неформал» Оскорбление чувств верующих
Особенности национальной охоты Откат Охрана Пельмени Перепись населения Пермь
Петербург Пипл хавает



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen nah LOLI НАЕТ PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин
Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Pepsi-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар