

**Изделия из  
пресного  
теста.  
Технология  
приготовлени  
я пельменей.**



**Елизарьева Елена  
Ученица 2 «Д» класса  
МАОУ ПГО «СОШ» № 8**

# Задачи и цели.

- Цель- познакомиться с процессом приготовления пельменей.
- Задачи: приобщиться к национальной русской культуре, познакомиться с традициями русской кухни, познакомиться с историей происхождения пельменей, изучить способы приготовления пельменей, изучить правила варки пельменей, приготовить пельмени, развить эстетический вкус при оформлении и подаче пельменей к столу, развить аккуратность в работе.

# История пельменей.

- Пельмени – (угро-финский: пельнянь- ухо из теста)- любимое блюдо уральцев и сибиряков.
- В Сибири и на Урале лепить пельмени собирается вся семья, от мала до велика.
- Делают сразу несколько тысяч, замораживают горстями, по мере готовности ссыпают в мешочки хранят на морозе. Считается, что замороженные пельмени становятся только вкуснее.



# Пресное тесто

- Пресное тесто- тесто, приготовленное из муки и воды. Его роль подчеркнуть вкусовые качества того продукта, которому оно как бы подчиняется.
- Пресное тесто применяется при приготовлении лапши домашней, вареников, чебуреков и др.
- Пресное тесто должно быть замешано как можно круче



# Питательная ценность блюд из пресного теста

- Является источником питательных веществ (белков, жиров, углеводов, минералов, витаминов) – за счёт продуктов, входящих в состав теста и начинок.
- Высококалорийны.
- Питательны.



# Мука основной компонент теста

- Порошкообразный продукт при измельчении зёрен злаковых культур.
- Доброкачественность этого продукта можно определить по запаху, цвету, вкусу.
- В состав этого продукта входят белки, которые набухая в воде, образуют клейковину
- Мука может приготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс, ячмень, просо, кукуруза и рис.



манты



лапша



кыстыбы



пельмени



хинкали



лаваш



чебуреки



вареники



# Приготовление теста

- Муку просеять через мелкое сито , насыпать горкой на стол. Сделать в вершине углубление и влить в неё яйцо, немного воды, соли.





# Приготовление фарша

- Лук, говядину, свинину провернуть через мясорубку (можно добавить курицу)
- Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.



# Как слепить пельмени



# Варка пельменей

- Пельмени следует сразу же отварить или заморозить.
- Отваривают закладывая пельмени маленькими порциями в кипящую подсоленную воду. Для вкуса можно добавить 1-2 лавровых листа.
- Как только пельмени всплывут, их надо доставать шумовкой.
- Подавать к столу со сметаной, маслом и зеленью.



# Заключение.

- Для того чтобы пельмени были вкусными, нужно соблюдать все правила приготовления.
- В результате работы над проектом поставленные перед собой задачу и цели я выполнила.
- В будущем я планирую изобрести свой рецепт вкусного блюда.
- Принимать участие в новых, интересных проектах.

# Список использованной литературы.

- Похлебкин В.В. Национальные кухни народов мира – Москва, 1990
- <http://www.wikipedia.org> Свободная энциклопедия Википедия
- <http://chernykh-etym.narod.ru/> Черных П.Я. Этимологический словарь
- “Медводдза воськов: Велӧдан пособие. (Первый шаг: Учебное пособие)” под ред. Моториной Л.А. – Сыктывкар: Коми книжное издательство, 2005 – 192 с.
- <http://udmurtology.narod.ru/geraldika/simvol/pelmeni/> Сахарных Д. Пельмени: сотворение мира
- <http://www.gotovim.ru/library/pelmeny/history.shtml> История пельменей
- <http://www.millionmenu.ru/rus/kitchen/facts/posts32/articl757> Петрова Н. «Ах, эти пельмени...»

# Приятного аппетита

