

Kartka z puszczańskiego przepiśnika: pielmieni

Region Puszczy Białowieskiej to kraina trzech kultur: białoruskiej, ukraińskiej i polskiej. Mozaika ta znajduje swoje odzwierciedlenie także w kuchni: puszczańska stołówka kusi bogatym menu. Kilka tygodni temu zaserwowaliśmy przystawkę, jaką była [zupa soljanka](#), dziś czas na danie główne – pielmieni.

Pielmieni to rodzaj pierogów z farszem z surowego mięsa, popularnych na Ukrainie i w Rosji. Od zwykłych pierożków z mięsem różni je to, że farsz do pielmieni jest surowy i dopiero po zalepieniu jest gotowany. Do gotującej wody dodaje się listki laurowe, a gotowe pierożki serwuje się polane śmietaną i posypane posiekaną pietruszką, koperkiem i szczypiorkiem. Jednak w rosyjskiej kuchni powstało wiele rodzajów pielmieni np. odsmażone na maśle lub zapieczone w piekarniku. Tradycja lepienia pierożków jest w Rosji bardzo stara. Prawdopodobnie przywędrowała za Ural z Chin, gdzie pierogi są popularne od 2000 tys. lat (pierogi jiao-zi to chińskie narodowe danie). Rosyjscy uczeni przypuszczają, że przepisu na smakowite pielmieni mieszkańcy Rusi nauczyli się od mongolskich najeźdźców, którzy to z kolei pożyczyci je właśnie z kuchni chińskiej. Popularna jest również teoria, że pielmieni są typowo rosyjskim daniem narodowym, znanym na Rusi już w pierwszym tysiącleciu n.e. Bez względu na rodowód pierożków faktem jest, że kolebką pielmieni jest Syberia, na co wskazuje sama nazwa – została zapożyczona z języka Komi, mieszkańców okolic Uralu i oznacza „chlebowe ucho”. Pierogi wśród mieszkańców Uralu miały znaczenie obrzędowe: danie symbolizowało ofiarę wszystkich rodzajów bydła, które były własnością człowieka. Dlatego farsz na tradycyjne pielmieni składa się z trzech rodzajów mięs – wołowiny, jagnięciny i wieprzowiny, dodanych w odpowiedniej proporcji (na kilogram przypada 45% wołowiny, 35% baraniny, a mięsa wieprzowego 20%). W dawnych rosyjskich przepisach na pielmieni farsz składał się z mięsa łosia, gęsi a nawet niedźwiedzia. Oprócz mięsa, syberyjskie pierożki przyrządzano z borówkami i jagodami. Natomiast do przygotowania ciasta używało się jedynie mąki i wody, dziś przepis jest wzbogacany o jajko, mleko i przyprawy.

Pielmieni są pyszne: aromatyczne, mięciutkie, ze smakowitym rosołkiem w środku, który podczas gotowania wydziela się z farszu. Wszystkim smakoszom zdradzamy sprawdzony przepis na pielmieni wg prababcinej receptury.

Aby przygotować pielmieni należy najpierw, należy najpierw wyrobić ciasto. Na stolnicę nasypać 30 – 40 dag przesianej mąki, zrobić w mące zagłębienie, położyć łyżeczkę soli, jedno – dwa jajka, wlać pół szklanki ciepłej wody i zagnieść ciasto. Gotowe przykryć ściereczką i pozostawić na 30 – 40 minut. W tym czasie należy przygotować farsz mięsny. 20 dag wołowiny i 20 dag wieprzowiny zemieć dwukrotnie razem z dwiema cebulami. Dodać do smaku sól i pieprz, a także zimną, przegotowaną wodę. Farsz powinien być rzadszy niż farsz na kotlety. Gdy będzie gotowy, powracamy do ciasta. Ciasto należy cienko rozwałkować, wyciąć z niego krążki i na każdym położyć kulkę farszu. Brzegi ciasta połączyć i zlepić. Gotowe pielmieni należy wstawić do lodówki, by stwardniały. Przed podaniem gotować je ok. 10 minut, póki nie wypłyną.

Region Puszczy Białowieskiej to matecznik wielokulturowości, która znajduje swoje odbicie również w kuchni. Rozsiądźmy się wygodnie w puszczańskim salonie i przestudiujmy kartę podlaskiego menu – skarbcza różnorodnych smaków, pełnego sprzeczności, bo łączącego kilka żywiołów kulturowych, a jednak tak harmonijnego. Już niedługo kolejna kartka z przepiśnika.

Katarzyna Nikołajuk

Wydział Promocji i Rozwoju

fot.yandex.ru

