



Кулинарные мастер-классы „Русская кухня“ в Русско-Немецком культурном центре.

В Русско-Немецком культурном центре г. Нюрнберга начался цикл кулинарных мастер-классов, которые ориентированны, в первую очередь, на знакомство иностранцев с Россией через ее традиционную кухню, для тех, кто испытывает любовь к приготовлению пищи, кто любит удивлять друзей и родных и просто получает наслаждение от ее приготовления. Здесь можно научиться готовить сибирские пельмени, жаркое с грибами в горшочках или, например, домашние блины.

Наше первое занятие было посвящено сибирским пельменям.

И начали мы конечно с теста: тесто — это то, что делает пельмень пельменем. Оно должно быть крутым и эластичным. Замешивать его необходимо так, чтобы потом можно было раскатать на тонкие пласты. Я думаю, что все согласятся со мной: пельмени в тонком тесте — самые вкусные. И мы очень старались! А затем, оставив тесто «отлёживаться» наши гости с огромным удовольствием мастерили прихватки для кастрюлей с традиционными русскими матрешками.



И вот, наконец-то, настал кульминационный момент: лепка пельменей! У кого-то сразу получалось хорошо, а у кого-то не пельмешек, а ПЕЛЬМЕНЬ! Но «первый блин вышел абсолютно не комом!» А в это время наш повар Галина рассказывала интересные истории, связанные с лепкой пельменей: «Мы в Сибири зимой по 20-30 штук не лепим, сразу 1000-1500, лепили всей семьёй, замораживали на балконе, ссыпали в мешок и ели всю зиму. Зима долгая и холодная и все съедалось и все были сытые и довольные».

Потом все ждали, когда сварится ароматное вкусное «пельменное царство» - как сказали наши гости.

И вот, наконец-то, мы добрались до истинно сибирского блюда! Вкусные, горячие, с маслицем и сметанкой. Равнодушных за столом не осталось!

Наши посиделки затянулись до позднего вечера. За шутками и прибаутками мы и не заметили как пролетело время. Договорившись, что мы будем готовить в следующий раз, все сытые и довольные разошлись по домам.

Фото не передаёт вкус и запах, но всё-таки вдохновляет на кулинарные подвиги.

Текст и фото Инна Горелик



