УДМУРТИЯ — РОДИНА ПЕЛЬМЕНЕЙ

В народе существует стереотип, что журналист всегда голодный. Ну, скорее это гипербола, имея в виду, что он всегда ищет «добычу», а получив её, становится добрее. Времена меняются, журналисты не становятся богаче, но что касается еды, наш журналист никогда не останется голодным!

Зинаида Рябинина —
директор Издательского дома национальной прессы,
Удмуртская Республика

Фото: М. Егоров. Художник: Е. Мензарипова

Кулинарно-профессиональная история № 91

Наш издательский дом выпускает национальные газеты-журналы, и чтобы собрать материал, журналисты постоянно находятся в разъездах по удмуртским поселениям.
Если бригада выезжает в южные районы (там народ сверхгостеприимный), можно быть уверенным — «охота» будет отличной. Мало того что всё расскажут-покажут, накормят-напоят, ещё и гостинцами завалят, да столько, что весь коллектив этими пирогами, засолами два дня питаться может.
Как-то на время принимали фотокорреспондента-фрилансера, правильный весь: не пьёт-не курит, питается пророщенным зерном, ездит всегда с контейнером в рюкзаке. Мы говорим, не заморачивайся перед выездом, к читателям же едем — накормят. Не поверил. Но когда возвращались, сказал: хорошо у вас работать — везде встречают как родственников, кормят. А я что говорила?!

У удмуртов вообще считается моветоном, если он не предложит гостю чай (не важно, что не очень знакомы). А если уж гости званые, то выметет на стол последнее! Собрались гости домой — хозяева обязательно соберут гостинцы в дорогу: как правило, это небольшая бутылочка «горячительного», сушки-сладости для детей. Ну, кстати, в гости тоже не принято ходить с пустыми руками — по традиции каждый гость должен свои подарки (продукты) поставить на общий стол.
Если это что-то из спиртного, то непременно сам должен всех угостить (да-да, даже в чужом доме). Разумеется, это не означает, что все и всё должны выпить, обычно люди просто пригубляют и возвращают рюмочку хозяину.

А если мы выезжаем на «север», то по маршруту обязательно останавливаемся в селе Чутырь, что в Игринском районе. Принято считать, что в местном кафе готовят самые вкусные самолепные пельмени в республике. В общем, хочешь-не хочешь, если ты журналист, то должен остановиться в Чутыре, традиция, одна-

ко! Кстати, знаете ли вы, где изобрели пельмени? В Китае? В Сибири? Конечно, у нас — в Удмуртии! Учёными-лингвистами доказано, что слово «пельмень» происходит от удмуртского либо коми-пермяцкого «пель» — ухо и «нянь» — хлеб, «хлебные ушки».
И именно у нас, в Удмуртии, ежегодно проводится Всемирный фестиваль пельменя!

Фестиваль — хороший способ отдать дань замечательному блюду, он объединяет за одним столом разные народы и культуры, ведь блюдо, похожее на пельмень, есть у каждого народа.
В этом году он будет проходить в Ижевске восьмой раз. Программа насыщенная и интересная: это всевозможные квесты, творческие площадки, игры, состязания на свежем воздухе и, конечно же, — пельменный съест! Гости знакомятся с культурой народа через еду.

Кстати, в Удмуртии в любое время года вы можете попробовать пельмени более чем с 30 разными начинками. Кафе города Ижевска поддерживают предпочтения своих гостей и предлагают своим гостям пельмени с мясом, птицей, рыбой, грибами, творогом, редькой и даже с крапивой и полевым хвощом!
Свою продукцию на фестивале выставляют десятки производителей Удмуртии. Гостями фестиваля 2021 года стали около 40 000 человек, в главный день праздника было съедено 10 тонн пельменей!

Фестиваль активно поддерживают журналисты Удмуртии. Коллеги из редакции газеты «Известия Удмуртской Республики» ежегодно проводят кулинарный конкурс среди СМИ республики «Пельмень Battle». Журналисты в своей редакции разворачивают кулинарные мастерские, приглашают в гости вип-персон и своих читателей, демонстрируют не только гастрономические способности, но и творческие таланты.
Вот вы, например, пробовали пельмени зелёного цвета с содержанием шпината или вареники с начинкой из кураги и фиников?.. Но истинно удмуртскими считаются не загнутые (в виде уха) пельмени из ржаной муки с начинкой из мяса и квашеной капусты. После подведения итогов дружная компания дегустирует СМИшные пельмени — и весело, и сытно!

Ну, а в этом году мы не стали дожидаться официального открытия фестиваля — собрались на лепку пельменей в свой профессиональный праздник — День российской печати. Пусть в нашей жизни будет вкусным, сытным всё — и пельмени, и тексты!

Пельмени с квашеной капустой и мясом
Мясо (1 кг свинины + 500 гр говядины пропустить через мясорубку вместе с квашеной капустой (500 гр) и луком (2—3 шт), добавить соль, перец. Лепить пельмени в виде вареников, оставив края ушек открытыми (так бульон попадёт в пельмень и начинка будет сочнее).

Перепечи
Одним из самых знаковых блюд национальной кухни также считаются перепечи.
Это открытые пироги круглой формы из пресного теста. К ближайшим «родственникам», наверно, можно отнести киш (открытый пирог). Перепечи занесены на гастрономическую карту России.
Начинку готовят из любого мяса, грибов, капусты, картошки, шкварок, свежей крови, рубца, сыра, творога, зелени... Они реально вкусные: теста мало, начинки много. Но в готовке требуют терпения и сноровки, потому что лепить формочки с высокими бортиками нужен навык. А их надо много, потому что перепечами невозможно наесться.
Когда приезжают летом на дачу дети, друзья, я, например, леплю до 200 штук (на это уходит более двух часов). Печь эту вкуснятину можно и в духовке, но желательно в русской печи перед открытым огнём (отсюда и название: «перед печью»). Подают в горячем виде.

Табани
Вообще я тут задумалась: что-то очень много похожего в удмуртской и европейской кухне. Вот, например, есть у нас табани с припёком (мясом, рыбой, грибами, творогом, сыром) — ну, очень похожи на пиццу, но вкуснее.
А если эти же табани готовятся без припёка, их обычно едят с молочным соусом, ну очень напоминающим бешамель!

Посятэм
А запить всё это можно посятэмом — аналог глинтвейна опять же. Посятэм делается из кумышки (самогона). Её подогревают на огне, добавляют мёд и подкрашивают ягодами: малиной, земляникой, черёмухой. Пьют посятэм непременно горячим. Так что если надумаете приезжать на фестиваль — мы не дадим вам замёрзнуть! &