

Coltunasi chinezesti ☐☐

written by Andreea



☐☐☐☐☐ La multi ani pentru Anul Nou Chinezesc!
Desi noi abia am terminat cu Sarbatorile, chinezii tocmai le incep! Si vor tine cam o luna de zile! Anul acesta chinezii sarbatoresc Anul Dragonului, un an de la care chinezii au multe sperante, avand in vedere ca dragonul in mitologia chineza este un personaj foarte respectat si iubit. Insa se spune despre acest an al Dragonului ca va fi un an tumultuos, plin de provocari si evenimente neprevazute, precum o barca pe valuri. Despre Anul Nou chinezesc noi am mai vorbit in postarea Sarbatoarea Primaverii , si am mai povestit cate ceva legat de ea si atunci cand am postat Galusele cu pasta de susan negru.



Am povestit cateva si despre coltunasi chinezesti, un fel de mancare traditional, care se prepara in special in aceasta perioada a anului. Mai precis, am putea spune ca acesti coltunasi sunt pentru chinezi cum pentru noi sunt sarmalele.



La ei nu exista sarbatoare fara coltunasi. Coltunasi chinezesti nu doar ca sunt delicioși, dar si au o semnificatie in traditia chineza: prosperitate. Se spune ca un chinez cu cat mananca mai multi coltunasi, cu atat mai multa prosperitate va avea in casa. Mai mult, forma unui coltunas aduce cu forma lingourilor de aur sau de argint din antichitate care se foloseau pe post de moneda. Lingourile respective aratau cam asa:



(poza nu este a mea, am gasit-o aici)

Forma unui coltunas este in general cea de semiluna, dar uneori la tara se pot gasi coltunsi cu desene in forma de spic de grau, ceea ce semnifica recolta bogata. Umplutura coltunasilor difera: poate fi umplutura cu carne de porc, de pui cu praz, de oaie, sau cu legume, in special varza, sau mazare, telina sau morcov. Reteta pe care am pregatit-o eu este cea mai raspandita in China si va spun ca este si preferata mea. Coltunasii cu aceasta umplutura sunt deosebiti

si minunati!

Ne trebuiesc:

250 g faina alba de grau

150 g apa calda

1 praf sare

300 g carne porc semigrasa, tocata

3 foi varza chinezeasca

1 legatura ceapa verde

1 bucata ghimbir

2 lingurite amidon

1 varf lingurita piper

1 varf lingurita sare

2 lingurite sos de soia

1 lingurita vin de orez

1 lingurita ulei de susan



Intr-un castron punem carnea de porc, oparim intr-o oala cu apa clocotita foile de varza, le scurgem bine, dupa care le tocam marunt, intocmai ca la **Placintelele cu carne** (le mai stiti, da? ☐). Adugam ceapa verde tocata marunt, sosul de soia, vinul de orez, sarea, piperul si amidonul.



Amestecam totul foarte bine cu mana. Trebuie sa obtinem o pasta compacta care sa nu se lipeasca de maini si sa nu fie prea moale, de aceea si adaugam amidonul. El va absorbi tot lichidul din umplutura. Daca umplutura este prea lichida, coltunasii se vor sparge la fiert si vor deveni prea moi.

Lasam umplutura deoparte si ne apucam de aluat



amestecam faina cu sarea, in mijlocul fainii facem o gropita in care turnam apa calduta.



Amestecam totul cu mana pana obtinem un aluat care nu se mai lipeste de maini. Formam o biluta de aluat pe care o lasam pe masa de lucru pentru 15 minute.



din biluta de aluat formam un sul de aluat lung de 15 cm



din sulul de aluat rupem bucati de aluat de marimea unei nuci



din fiecare bucata de aluat facem cate o biluta



turtim fiecare biluta cu podul palmei



cu ajutorul facaletului intindem fiecare bucata de aluat



in centrul fiecărei bucati punem cam o lingurita din umplutura formata



unim partea dinspre noi cu partea opusa a aluatului si inchidem aluatul, avand grija sa strangem bine ca sa sigilam partea de sus a coltunasului



nu stiu daca am reusit sa va explic prea bine, dar avem poze explicative ☐ Lovely husband ne arata el cu manutzele lui! ♥



pozitionam partea dreapta a coltunasului in incheietura dintre degetul mare si cel aratator si strangem aluatul bine



repetam operatiunea si pentru partea stanga a coltunasului



apoi cu amandoua mainile strangem ambele capete ale coltunasului pentru a fi siguri ca aluatul este bine lipit si umplutura nu iese afara din coltunas. La sfarsit indoim usor capetele coltunasului pentru a-i da forma specifica



repetam miscarile cu restul de aluat pana facem o armata de coltunasi □



desi ii fac de ani de zile, eu una nu am reusit sa le dau niciodata o forma foarte frumoasa, intotdeauna i-am facut parca un pic cam "grasuti", dar sunt sigura ca voi va veti descurca de minune si ii veti face foarte frumosi □



oricum, atunci cand vor fierbe coltunasii isi vor modifica usor forma



o alt fel de impachetare a coltunasilor ar mai fi acesta, dar este considerat a fi "neconventional", intrucat forma nu mai este cea traditionala □



punem o oala cu apa la fiert, cand apa a dat in clocot



punem in apa cate 6-7 coltunasi, dar nu mai mult de 10, altfel riscam sa ni se lipeasca coltunasii intre ei. Imeidat ce dam

drumul coltunasilor in apa, e posibil ca acestia sa se lipeasca de fundul oalei, trecem prin oala o lingura de lemn ajutand coltunasii sa se dezlipeasca de fundul oalei.



dupa cateva minute, coltunasii se vor ridica la suprafata



in acest moment nu scoatem coltunasii din oala, ci turnam un polonic de apa rece peste ei. Cand apa va fierbe din nou, vom turna din nou un polonic de apa rece. Aceasta operatiune o vom face in total de 3 ori. In acest fel umplutura coltunasilor va fi fiarta, iar aluatul coltunasilor nu va fi lipicios. In traditia chineza, acest lucru se numeste "revenirea norocului"



scoatem coltunasii din oala si ii asezam intr-un castron pentru a fi serviti imediat.



Se servesc alaturi de amestec de sos de soia, otet de vin, ulei de susan si usturoi tocat sau sos de ardei iute. Traditional, in China in timpurile stravechi se serveau 3 boluri cu coltunasi.



Primul bol era oferit stramosilor in semn de respect si de aducere aminte pentru acestia.



Al doilea bol de coltunasi era oferit divinitatilor protectoare ale casei, spre exemplu Zeul Bucatariei sau Geniul Casei.



Al treilea bol este mancat de catre membri casei. Toti cei serviti cu coltunasi trebuie sa manance toti coltunasii oferiti.



In general se ofera un numar par de coltunasi, asa cum cere traditia.



La sfarsitul mesei, pe platoul de servit trebuie sa mai ramana cativa coltunasi.



In felul acesta se spune despre gazda ca nu este zgarcita si ca toti cei de la masa vor avea parte de bani in anul ce va veni.



□□□□ La multi ani pentru Anul Dragonului!



Iar povestea continua cu alte mancaruri servite de catre chinezi in aceasta perioada a anului.:)