

Ах, русская, ты кухня – щедрая душа!

Встречаешь хлебом, солью

Нас в доме не спеша!

Любым гостям ты рада,

Готова всех принять!

И скатерть-самобранку

На длинный стол постлать!

А на столе на нашем

Щи, да сладка каша,

И молоко парное – вкуснее не сыскать!

Картошка – объеденье, соленья и варенье.

Кедровые орешки – чтоб зубкам не скучать!

**Кисель и квас медовый, чтоб был народ
здоровым.**

**И во главе всего стола наш каравай – Руси
краса!**

Эх, лучше русской кухни нет!

Хоть обойдёшь ты целый свет!

Русская ты кухня – щедрая душа!

Всеми ты любима, всем и хороша!

**Любым гостям ты рада, готова всех
принять**

Как Матушка-Россия,

Утешить и обнять.



Современную русскую кухню невозможно представить себе без такого традиционного блюда как пельмени. В русский быт они вошли давно и прочно. Это сытное и вкусное блюдо, удобное в приготовлении и хранении.



«Уральские пельмени»



История происхождения пельменей на Руси.

Пельмени – без преувеличения самое известное блюдо русской кухни. Появилось оно на Урале в конце XIV века. Долгое время пельмени были традиционным блюдом именно жителей Сибири и Урала. Там пельмени были главным и основным блюдом праздничного стола. Хотя в других частях России тоже делали подобные «пирожки» с мясной начинкой, только назывались они по-другому: ушки, шурубарки и т.д.



Форма, размеры и начинка тоже отличались в разных регионах. Изначально начинка для пельменей у коренных уральцев состояла из трех видов мяса в строгой пропорции: баранина, свинина и говядина. Татары стали класть в начинку только баранину, а русские говядину и свинину. Но также использовали и мясо диких животных: лося, оленя, медведя и других. Можно класть мясо дикой или домашней птицы, картофель, капусту и т.д.



Происхождение слова «пельмени».

Общее название «пельмени» этот вид изделий из теста получил лишь в 19 веке. После отмены крепостного права и с развитием сети дорог народ в России стал более мобильным, стали устанавливаться более тесные связи между разными регионами, различные культурные традиции начали активно перемешиваться и объединяться. Считается, что слово «пельмени» финно-угорского происхождения, причем доподлинно неизвестно, из какого именно языка оно пришло. Изначально оно звучало как «пель-нянь», что переводится как «хлебное ухо» или «ухо из теста». Скорее всего по «Сибирскому тракту», вместе со ссыльными и казаками пельнянь попали к русским поселенцам Сибири и уже там превратились в привычные нашему уху «пельмени».



Пельмени делаются так – в тонко раскатанный кружок теста кладется мясная начинка со специями, края защипывают.



Традиции связанные с пельменями.

Полагают, что для древнего населения Урала пельмени были ритуальным блюдом. Поэтому рецептура и способы приготовления строго соблюдались во все времена. Но при заимствовании вкус у этого блюда менялся в соответствии со вкусами разных народов.



Главной традицией было лепить пельмени всей семьей. Это и понятно, налепить надо было много, на всю зиму.



Еще одной устоявшейся традицией было подавать пельмени гостям в большой посудине. Это символизировало единение всех за столом. А вот если хозяин подавал каждому гостю отдельно, это можно было расценить, как желание поскорее отделаться от гостей.



Есть еще традиция класть в пельмени разные добавки и потом гадать, какое будущее ожидает нашедшего ту или иную начинку.



Приятного аппетита!

