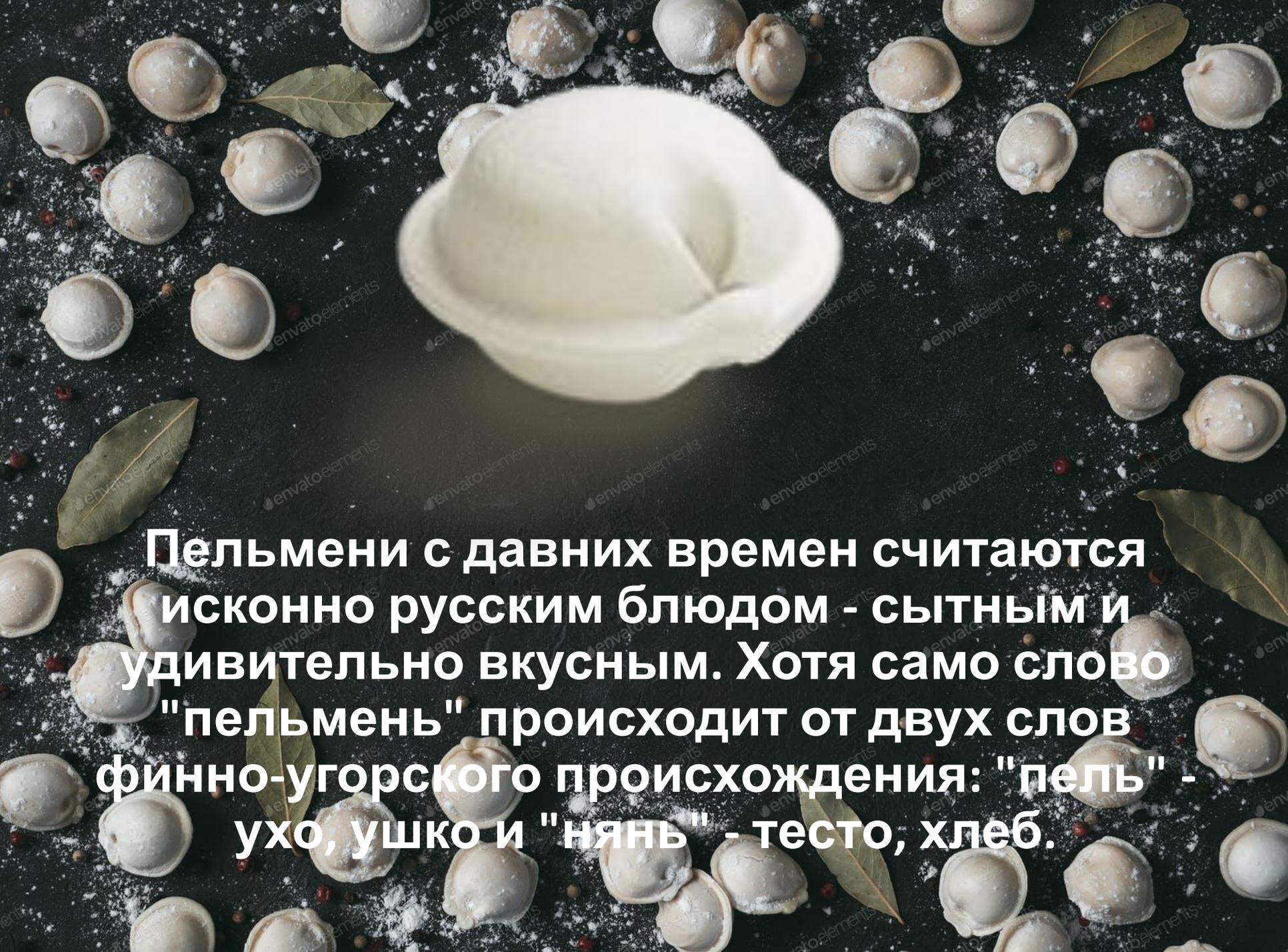


ПЕЛЬМЕНИ



Приготовил Степанов Д.А.



**Пельмени с давних времен считаются
исконно русским блюдом - сытным и
удивительно вкусным. Хотя само слово
"пельмень" происходит от двух слов
финно-угорского происхождения: "пель" -
ухо, ушко и "нянь" - тесто, хлеб.**

A top-down view of a wooden cutting board with a handle, placed on a dark, textured surface. The board is covered with a dusting of white flour and holds a cluster of about 15 frozen dumplings. The dumplings are light-colored with a slightly wrinkled texture. Scattered around the board are more dumplings, some whole and some broken, along with a few green bay leaves and small red and black specks, possibly spices or seeds. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the dumplings and the wood of the board.

Ушки из начиненного мясным фаршем теста идеально вписались в традиции многих народов, населяющих Россию - замороженные пельмени прекрасно сохраняются всю зиму, не теряя свои качества, а мясо, спрятанное в тесте, не так привлекает хищных животных, как обычное. Пельмени можно было брать с собой в дальние зимние поездки, обеспечивая полноценное горячее питание, готовить заранее в больших количествах и с самыми разными начинками.



Считается, что пельмени пришли к нам с татаро-монгольской ордой из Китая - там они известны как "юипао" и "дзы-дзы". Но похожие блюда есть и в других национальных кухнях: итальянские равиоли, украинские вареники, узбекские манты, армянские бораки, грузинские хинкали.



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

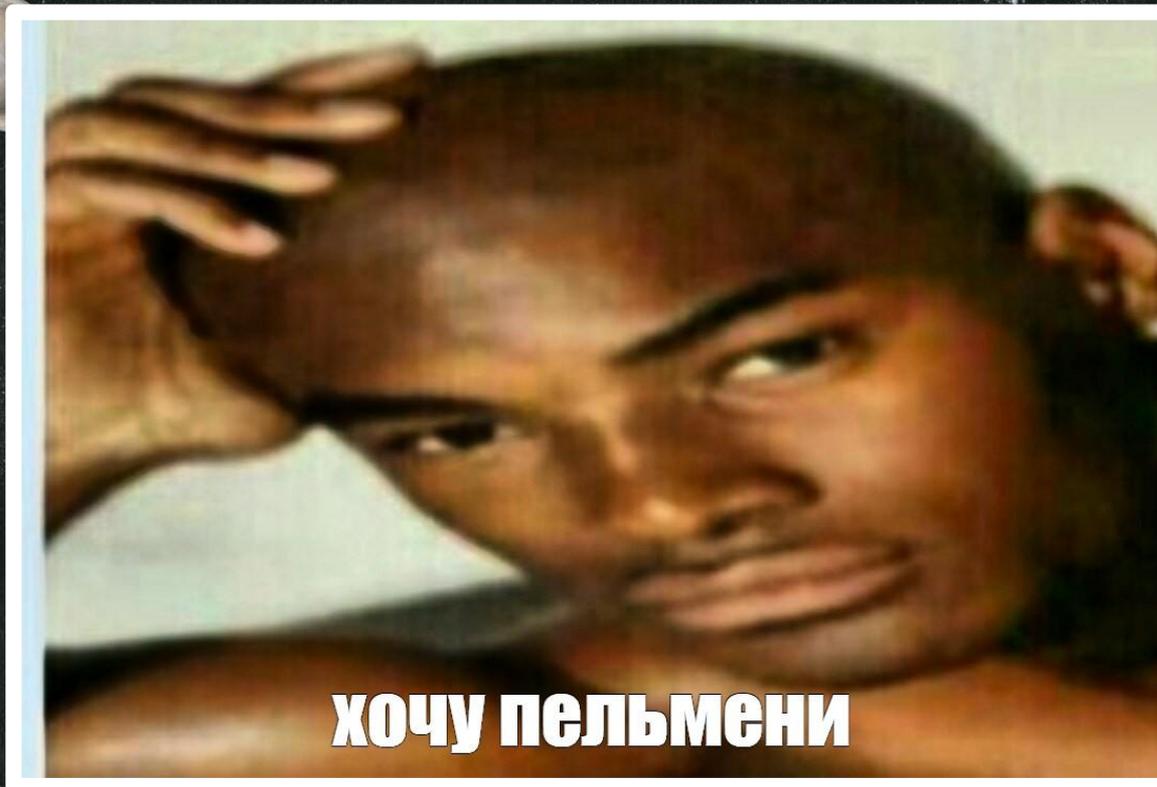


В древности у жителей Урала пельмени имели ритуальное значение - они были символом жертвоприношения всех видов скота.



Потому традиционная уральская мясная начинка состоит из трех видов мяса - говядины, баранины и свинины, которые соединяются в строго определенной пропорции: - 45% говядины, 35% - баранины, и 20% - свинины. Татары, переняв рецепт, стали готовить пельмени с фаршем только из баранины, а русские - из говядины и свинины в равных долях. В зависимости от сортов мяса менялось и количество добавляемого к нему лука и перца.

КОГДА НЕ ЕЛ ПЕЛЬМЕНИ УЖЕ 0,001
СЕКУНД



ХОЧУ ПЕЛЬМЕНИ

Рецепт приготовления пельменей прост и одновременно традиционен. Он остается неизменным уже сотни, если не тысячи лет. Его используют и современные производители замороженных пельменей, и домохозяйки, и ресторанные повара. А результат - сочный, источающий вкусно пахнущий пар, вкусный пельмень - блюдо, которое не может надоесть.



РЕЦЕПТ ПЕЛЬМЕНЕЙ



ПРИМЕР ПЛОХОПРИГOTOВЛЕННЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ:





Но пельмени готовят не только с мясом. Вкусны они и с рыбой, субпродуктами, грибами, луком, репой и квашеной капустой - известны десятки начинок для пельменей, приправ и соусов к ним. А украинские пельмени - вареники готовят также с картошкой и шкварками, творогом, ягодами.

КОГДА ПОПАЛСЯ ОЧЕНЬ
ВКУСНЫЙ ПЕЛЬМЕНЬ



ЛЕГЕНДА



В народе живет масса различных историй о неистовой любви ЧУВАШ к пельменям. Так, согласно одной из них – два купца, чуваша поспорили, кто из них больше съест пельменей. Ни один не хотел уступить в споре. Каково было удивление свидетелей, когда победитель, съев последний пельмень, отвалился от стола и умер. Впрочем, та же участь постигла и побежденного.

Возможно, эта история не совсем правдива, но, безусловно, верно в ней то, что их едят очень много.

ПАМЯТНИК ЦЕЛЬМЕНИЮ

В Ижевске
стоит
памятник
пельменю



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

