

**МБОУ  
«Лицей №3»  
1 А класс**

**Проект  
«Русские пельмени»**



**выполнила:  
Татьяна  
Дроздетская**



Что такое  
пельмени?

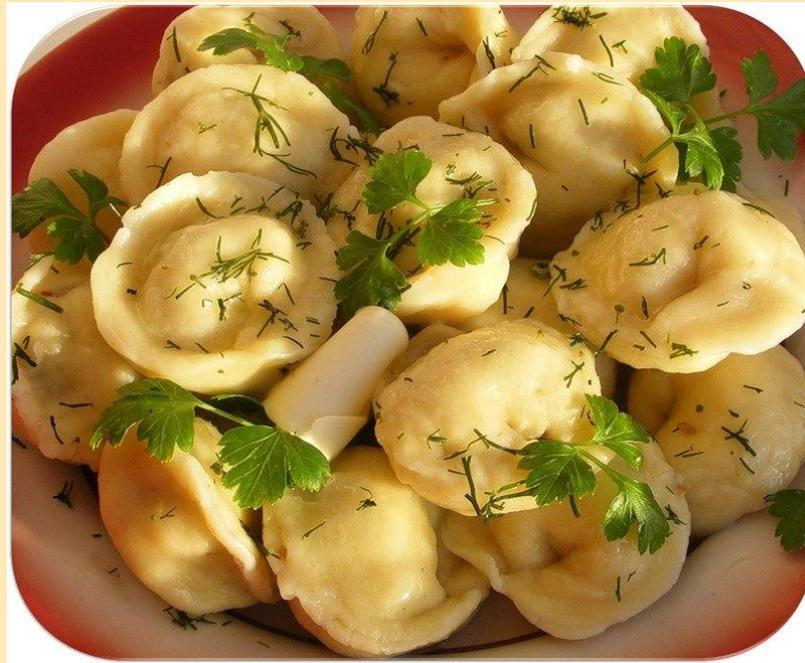


Само слово *пельмень* буквально  
но означает

«ушки из теста»

(*пель* — ухо, *нянь* — хлеб, *тесто*).

Пельмени – это национальное





**Позы**



**колдуны**

**Бораки**



**хинкали**

**Кундумы**



**манты**

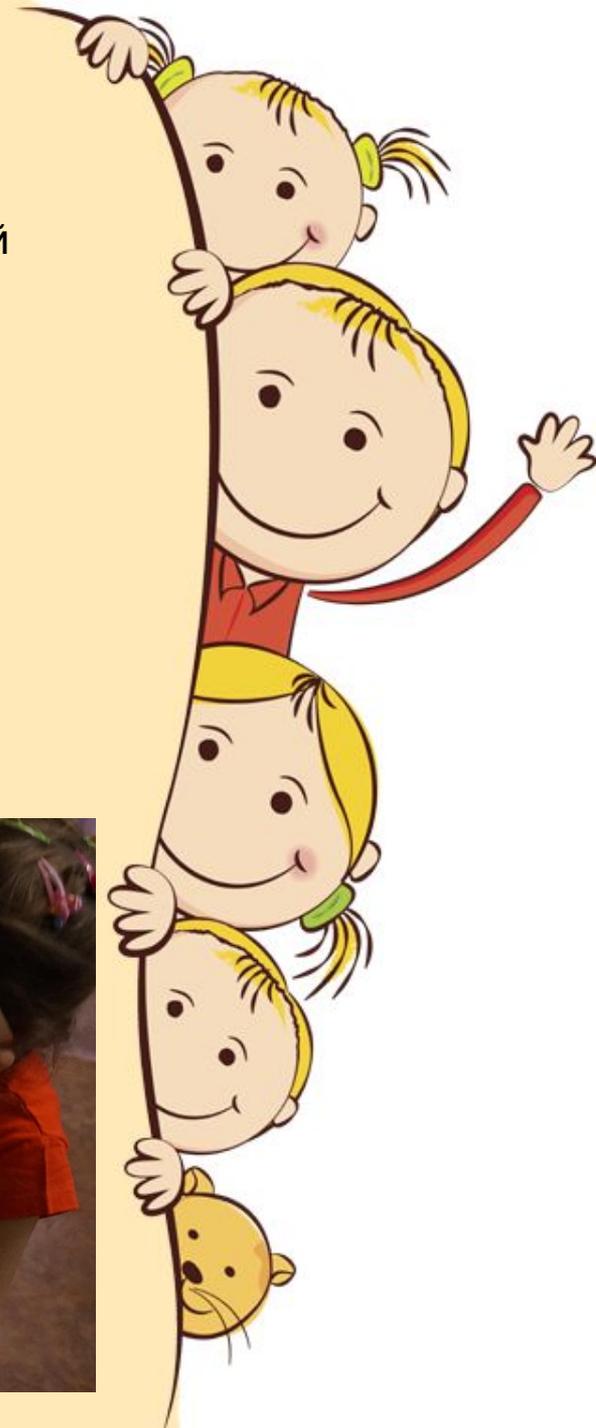
**равиоли**



**кнедлики**

## Способ приготовления

- Приготовить тесто для пельменей, раскатать его в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.



# Способ приготовления



- Приготовить фарш. Говядину и свинину промыть, два раза пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, соль и черный молотый перец, хорошо перемешать. Подготовленный фарш выложить на каждый кружочек теста небольшими порциями и слегка придавить, слепить пельмени, края теста защипнуть.





- Отварить их в кипящей подсоленной воде в течение 10 мин. Готовые пельмени переложить шумовкой на блюдо, залить растопленным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки. Вместо масла можно использовать густую сметану.



Приятного  
аппетита!



**Спасибо за внимание!**