

# История пельменей

*ПОДГОТОВИЛА КОНОНОВА Н.  
А.*





**Без  
пельменей  
сибиряк -  
человек  
не так, не сяк!**

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.





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 "юи-пао" и "дзы-дзы". Но похожие блюда есть и в других национальных кухнях: итальянские равиоли, украинские вареники, узбекские манты, армянские бораки, грузинские хинкали.



**ВОТ ТАКИЕ РАЗНЫЕ  
У ПЕЛЬМЕНЯ БРАТЬЯ!**

# 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, перенеяв 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.



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 надоест.





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.

# Легенда.



В народе живет масса различных историй о неистовой любви сибиряков к пельменям. Так, согласно одной из них – два купца, сибиряки 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 любят очень

## **ЗАГАДКИ.**

- Пшеничные кафтанчики,  
В кафтанчиках - кабанчики.**
  
- Бежали овцы по калиновому  
мосту,  
Увидали зорю –  
Покидались в воду.**
  
- Тридцать три сели на коня,  
Поехали в огонь.**

# СВЯЗЬ ПЕЛЬМЕНЯ И ПАМЯТНИКА

В Ижевске  
много  
необычных  
памятников



О-ПАМЯТНИК  
КОДЛУ  
ПЕЛЬМЕНЮ

# СПАСИБО

