

**ПЕЛЬМЕНИ – БЛЮДО  
РУССКОЕ ИЛИ  
УДМУРТСКОЕ?**

- **Актуальность работы:** на сегодняшний день популярность этого блюда всё также высока и в моей семье часто на праздники готовят пельмени. Мне стало интересно, почему в Удмуртии любят пельмени. И действительно ли пельмени – блюдо Удмуртское.

- **Гипотеза:** Предположим, что пельмени в современном варианте – это национальное блюдо удмуртской кухни.
- **Цель работы:** изучить происхождение пельменей и выявить, это блюдо русское или удмуртское.

## ● **Задачи:**

- - исследовать происхождение слова «пельмень»;
- - рассмотреть версии происхождения пельменей у народов мира;
- - проанализировать принадлежность современных классических пельменей кухне определенного народа;
- - изучить теорию возникновения пельменей в Удмуртии.


- Известно, что первые исследователи Сибири запасались замороженными пельменями перед дорогой.

- В 1879 году в Нижнем Новгороде была издана брошюра «Песни про пельмени», где эпиграфом служили следующие строки: «Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени».

- **Вывод:** современный классический пельмень более схожен по форме с пельменем Удмуртской кухни.

- Начинка классических пельменей изготавливается из 45 % говядины, 35 % баранины и 20 % свинины с добавлением различных специй, лука, иногда чеснока.
- Русская кухня помимо перечисленного позволяет использование также мяса медведя, оленья, лося, гуся, рыбы, свиного сала, картофеля, капусты.



- 
- **Вывод:** состав начинки удмуртского пельменя схожены с классическим с точным соблюдением.

# Заключение

- Весь мир считает пельмени - национальным русским блюдом, данное утверждение опровергается тем, что слово «пельмень» произошло из языков удмуртов, коми-зырян и манси в результате замены звуков, форма современного классического пельменя схожа с формой пельменя Удмуртской кухни.