

ПАЯТЬ: ПА-Я-(А)ТЬ – собирать я делать. Собирать медное изделие из частей.

ПЕЛЕНА: ПЕ-ЛЕ-НА - нечто тонкое, нежное тонкость, непрочность, податливость на.

ПЕЛИКАН: ПЕ-ЛИКА-Н(А) – нечто тонкое, нежное (мешок нижней части клюва) на лике (на лице птицы).

ПЕЛЬМЕНЬ: ПЕ-Л(А)Ь-МЕ-НА(Ь) - тонкий плоский (тесто) тягучий, оставляя след (слепленный) на. У Фасмера – от коми *pel'* (ухо) *paп* (хлеб). Однако коми пасли олешек в тундре и хлеб не растили. Они ели свежую печень олешек. На Руси же пельмени знали с древности, как и в Италии (равиоли), и в Грузии (хачапури). Так же как вареники и галушки. В Сибири русские пельмени особо почитали, поскольку зима там длинная и, наделав пельмени, можно быстро приготовить еду в кипятке.

ПЕМЗА: ещё один пример беспросветной глупости этимологов. Ко всему пришли, и к немцам, и к латинянам, но не смогли догадаться, что раньше это слово звучало ПЕНЗА и означает ПЕНА-ЗА. То есть затвердевшая пена. Причём, Фасмер этот вариант указал, а патриот Черных его постарался не заметить.

ПЕНА: ПЕ-НА – нечто тонкое, нежное, мелкое, покрывающее поверхность на.

ПЕНЬ: ПЕ-Н(А) - нечто тонкое, нежное, мелкое, покрывающее поверхность на. Аналогично ПЕНА, однако смысл в том, что здесь похожее на пену, но не на воде, а на дереве – лишай и грибок.

ПЕНЬКА: ПЕ-НЬ(А)-КА – как бы пенка. Пеньку получали, вымачивая около двух лет в воде стеблей конопли. При этом шли процессы, при которых мякоть как бы выгнивала, а прочные волокна оставались. Процесс этот сопровождается газовой выделением и образуется пенка на волокнах.

ПЕПЕЛ: ПЕ-ПЕ(О)-Л(А) – нечто тонкое, нежное, мелкое, покрывающее поверхность после горения.

ПЕРВЫЙ: от ПЕРЕТЬ

ПЕРЕД: от ПЕРВЫЙ. ПЕРЕТЬ – передь делать.

ПЕРЕЦ: ПЕ-РЕ-Ц(Е) – нечто тонкое, нежное, мелкое резкое (на вкус) это.