

БУЛЬК

сеть петербургских

пельменных

ПЕЛЬМЕНИ В ЭПОХУ СССР

Представьте что мы перемещаемся в середину XX века — в эпоху, когда пельмени из «семейного» блюда превращаются в массовый продукт, знакомый каждому советскому человеку.



ПЕРВЫЕ ЗАВОДЫ

Промышленное производство пельменей началось в конце 1950-х — начале 1960-х годов. Первые пельменные цеха открывались на мясокомбинатах, а упаковка была простой: картонные коробки или пакеты с надписью «Пельмени мясные».

Рецепты были строго регламентированы ГОСТами: 50% мяса, 50% теста, никаких «сюрпризов» в начинке.

Мясо обычно было смешанным — говядина, свинина, иногда баранина.



ПЕЛЬМЕНИ В СТОЛОВЫХ

В столовых и ресторанах пельмени стали популярным и доступным блюдом. Их подавали:

в бульоне, с лавровым листом и перцем горошком;

с маслом или сметаной;

иногда слегка обжаренными после варки.

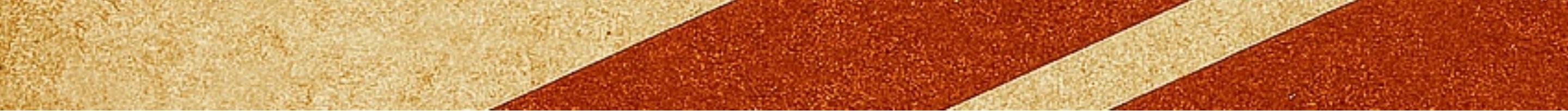
Для многих студентов, рабочих и военных пельмени в столовой были быстрым, сытным и недорогим обедом.



ПЕЛЬМЕНИ

УПАКОВКА В МОРОЗИЛЬНИКЕ БЫЛА ЧАСТЫМ СИМВОЛОМ «ЗАПАСА НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ».

Почему это было важно
Пельмени в СССР — это про экономию времени и доступность. Они позволяли быстро накормить семью, были стандартом качества благодаря ГОСТу и при этом сохраняли дух «домашней еды» даже в массовом производстве.



ПЕЛЬМЕНИ В МОРОЗИЛЬНИКАХ СОВЕТСКИХ КВАРТИР

Появление домашних холодильников и морозильников в 1960–1970-е годы сделало пельмени любимой «дежурной» едой.

Их продавали замороженными, и они хранились месяцами.

Хозяйки часто лепили свои пельмени «впрок» и замораживали на балконах зимой.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ СОЦ СЕТИ

