

буль

сеть петербургских
пельменных

ПЕЛЬМЕНИ НА РУСИ

ПРЕДСТАВЬТЕ, ЧТО МЫ СТОИМ У БОЛЬШОЙ ДЕРЁВЯННОЙ ЛАВЫ, НА КОТОРОЙ РАЗЛОЖЕНЫ СТАРИНЫ УХВАТЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ МИСКИ И РЕЗНЫЕ СКАЛКИ.

"ПЕЛЬМЕНИ НА РУСИ - ЭТО ЦЕЛАЯ ИСТОРИЯ, ПОЧТИ СКАЗКА, ВПЛЕТЁННАЯ В ЖИЗНЬ ЛЮДЕЙ!"

НА НАШУ ЗЕМЛЮ ПЕЛЬМЕНИ ПРИШАЛИ ПРИМЕРНО В XIV-XV ВЕКАХ ИЗ СИБИРИ И УРАЛА. УЧЁНЫЕ СЧИТАЮТ, ЧТО ИХ РЕЦЕПТ БЫЛ ЗАИМСТВОВАН У КОЧЕВЫХ НАРОДОВ - БУРЯТ, МАНСИ, УДМУРТОВ, КОТОРЫЕ ЛЕПИЛИ МЯСНЫЕ «УШКИ» И БРАЛИ ИХ В ДОРОГУ. У ФИННО-УГОРСКИХ НАРОДОВ ЕСТЬ СЛОВО ПЕЛЬНЯНЬ - «ХЛЕБНОЕ УШКО», И ИМЕННО ОНО ДАЛО НАЗВАНИЕ «ПЕЛЬМЕНИ».

В СТАРИНУ НА РУСИ ПЕЛЬМЕНИ ГОТОВИЛИ ЗИМОЙ, В МОРОЗЫ. ЭТО БЫЛ НАСТОЯЩИЙ «ЗАГОТОВИТЕЛЬНЫЙ» ПРОДУКТ: ПЕЛЬМЕНИ ЦЕЛАУ ГОРУ, ВЫНЕСАИ НА МОРОЗ - И ВСЁ ХРАНИТСЯ ДО ВЕСНЫ. ВЕДЬ В ДЕРЕВНЯХ НЕ БЫЛО ХОЛОДИЛЬНИКОВ, А ЗАМОРОЗКА НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ БЫЛА ЛУЧШЕЙ КОНСЕРВАЦИЕЙ.

ГЛАВНОЕ ОТЛИЧИЕ ОТ СОВРЕМЕННЫХ ПЕЛЬМЕней - РАЗМЕР И ФОРМА. СТАРИНЫ ПЕЛЬМЕНИ БЫЛИ КРУПНЕЕ, ЛЕПИЛИСЬ ВРУЧНУЮ БЕЗ ФОРМОЧЕК, КРАЯ ЗАШИПЫВАЛИ ТОАСТО, ЧТОБЫ ТЕСТО ЛУЧШЕ ДЕРЖАЛО НАЧИНКУ. ЕЛИ ИХ ПРЯМО ИЗ ГЛЯНЯННЫХ ГОРШКОВ, ЗАЛИВ ГОРЯЧИМ БУЛЬОНОМ, ИЛИ ОБИЛЬНО СМАЗЫВАЯ ТОПЛЁНЫМ МАСЛОМ.

И, КОНЧЕНО, ПЕЛЬМЕНИ НА РУСИ БЫЛИ ПРАЗДНИЧНЫМ БЛЮДОМ: ИХ ЛЕПИЛИ ВСЕЙ СЕМЬЕЙ, СОБИРАЯСЬ ЗА БОЛЬШИМ СТОЛОМ, РАССКАЗЫВАЯ ИСТОРИИ И ШУТКИ. ИНДИГА В ОДИН ИЗ ПЕЛЬМЕНЕЙ КЛАЛИ ЗЁРНЫШКО ИЛИ МОНЕТКУ - КОМУ ПОПАДЁТСЯ, ТОМУ ОБЕЩАЛИ УДАЧУ.

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ СОЦ СЕТИ

