

**бульк**

сеть петербургских  
пельменных

# ПЕЛЬМЕНИ В СИБИРИ И НА УРАЛЕ

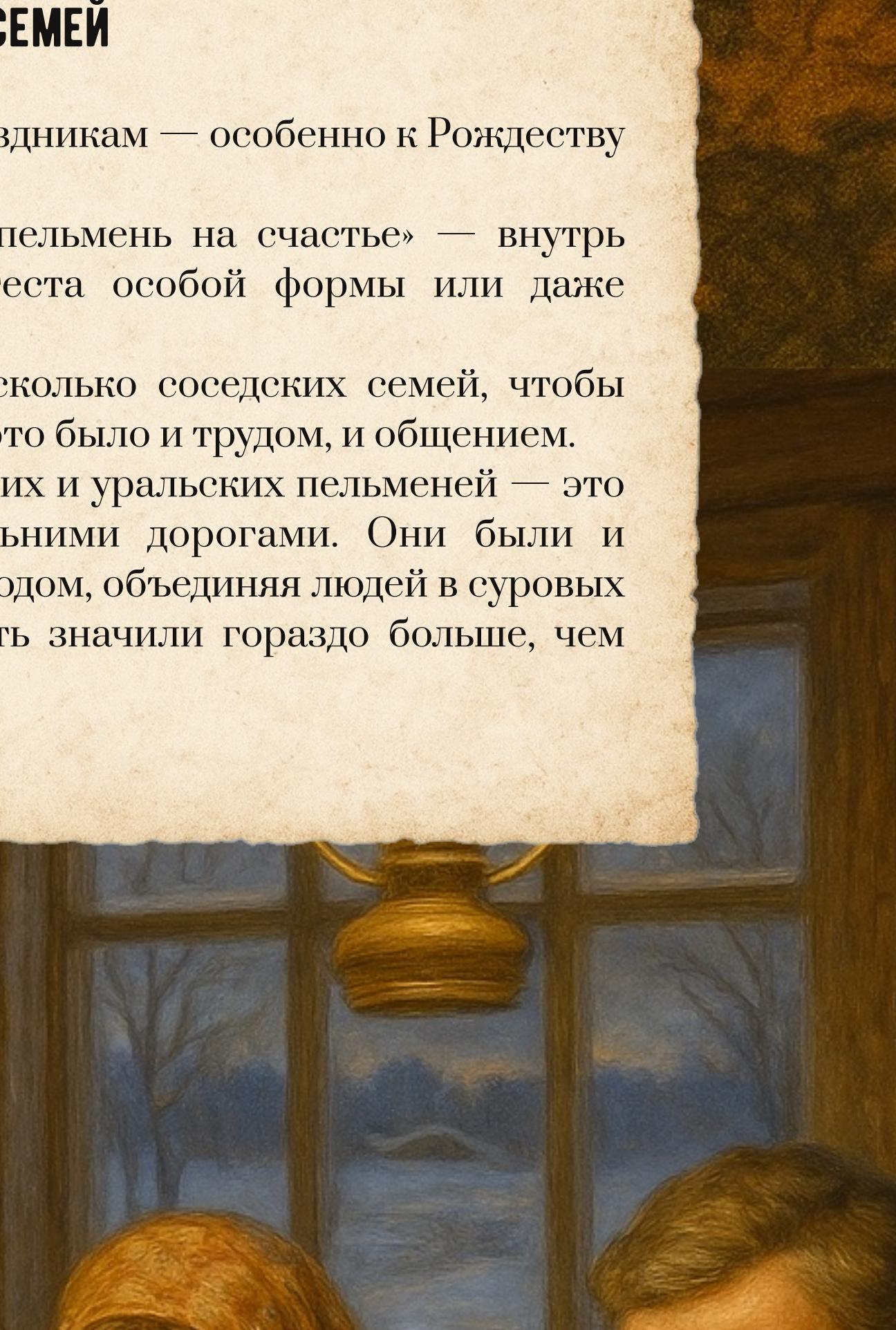
Представьте, что мы переносимся в сиююю, морозную зиму Сибири или на ветреные просторы Урала. Снег хрустит под ногами, а в избе или охотничьей избушке на столе уже раскатано тесто и приготовлен фарш — ведь именно здесь пельмени стали не просто едой, а настоящим символом выживания и гостеприимства.

## ПРОИСХОЖДЕНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ

Пельмени в этих краях появились благодаря смешению культур: уральские и сибирские старожилы переняли идею «хлебного ушка» у финно-угорских и тюркских народов. Здесь они стали идеальной пищей для долгих зимних походов — и для переселенцев, и для охотников.

## ТЕСТО

Замешивалось максимально просто: вода, мука, соль, иногда яйцо (если было). Делалось плотным, чтобы не рвалось при заморозке и варке.



## НАЧИНКА

В ход шло всё доступное мясо: говядина, свинина, баранина. У охотников часто — дичь: лососина, оленина, медвежатина, утка. Обязательные добавки: репчатый лук, чеснок, чёрный перец.



## ЛЕПКА И ХРАНЕНИЕ

Лепили большими партиями всей семьёй или артелью.

Выносили на мороз — пельмени мгновенно замерзали, и можно было хранить их всю зиму прямо в мешках или ящиках на улице.



В тайге пельмени брали как походную «консервацию»: лёгкие, занимают мало места, варятся быстро.

Готовили прямо на костре в котелке, иногда добавляя сушёные травы или коренья для аромата.

Существовало правило: «кто варит — тот и подаёт первым гостям».

## ТРАДИЦИИ ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ И СЕМЕЙ

Пельмени часто лепили к праздникам — особенно к Рождеству и Масленице.

В некоторых сёлах делали «пельмень на счастье» — внутрь клади зёрнышко, кусочек теста особой формы или даже монетку.

Зимой могли собираться несколько соседских семей, чтобы напечь огромный запас — это было и трудом, и общением.

Главная особенность сибирских и уральских пельменей — это их связь с морозом и дальними дорогами. Они были и праздничным, и походным блюдом, объединяя людей в суровых условиях, где тепло и сытость значили гораздо больше, чем просто еда.

## ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА НАШИ СОЦ СЕТИ

