

Мой проект называется

Удмуртское национальное
блюдо

Пельнян

ь

(Пельмени)

Цель:

**Сохранить обычаи и традиции
национальной кухни наших бабушек**

Задачи:

1. Найти информацию об истории блюда
2. Провести беседу с мамой
3. Записать мамин рецепт по изготовлению национального блюда
4. Приготовить блюдо, рассказать одноклассникам о нем и угостить



«Пельнянь» - так удмурты называют пельмени. В переводе означает «хлебное ухо», и действительно пельмень напоминает ухо.

Происхождение слова ученые относят к X веку. Удмурты тогда уже занимались земледелием и животноводством и имели все необходимое для приготовления пельменей – муку и мясо.

Пельмени можно готовить с мясом, рыбой, с овощами, грибами, творогом, даже с ягодами.

В городе Ижевске поставили памятник пельменю.

В нашей семье мама и бабушка часто готовят пельмени. Я расспросил маму кто ее научил готовить пельмени. Она рассказала, что готовить фарш, замешивать тесто и лепить пельмени ее научила мама, моя бабушка Агафья.

Раньше пельмени считались праздничным блюдом и готовили их на праздники, в основном на Новый год. Готовили впрок и лепили всей семьей, взрослые и дети. Так все и учились.

А сейчас в нашей семье пельмени желанны в любое время года, не только зимой.



Что же нужно для пельменей?

Состав продуктов:

- говядина мякоть (400 г)
- свинина мякоть (400 г)
- лук репчатый средней величины (1 шт.)
- чеснок (3-4 зубчика)
- соль, перец (по вкусу)
- мука пшеничная в/с (1,5-2 кг)
- яйцо куриное (1 шт.)
- вода (2 ст.)



Тесто:

Замесить тесто из муки, воды и я
Оно должно получиться упругим
клеиться к рукам.



Фарш:

Пропустить через мясорубку мясо
говядины и свинины, чеснок, лук.
Получившуюся массу поперчить,
посолить и хорошо перемешать.
Фарш готов.



Приступаем к лепке пельменей

Скалкой раскатать тесто и вырезать кружочки.



В кружочек выложить фарш ложечкой, защипать края и сомкнуть уголки, получилось ушко.

Пельмени готовы



Варим в мясном бульоне, добавляем лавровый лист



Выкладываем на тарелку.
Я люблю пельмени с хренодером и майонезом, папа и бабушка с соевым соусом, мама и Алина со сметаной, в общем с чем душа пожелает.
Приятного аппетита!