



## "БОЛЬШОМУ ПЕЛЬМЕНИ И РОТ РАД"

Современную русскую кухню невозможно представить себе без такого традиционного блюда как пельмени. В русский быт они вошли давно и прочно. Это сытное и вкусное блюдо, удобное в приготовлении и хранении. Считается, что слово «пельмени» финно-угорского происхождения. Изначально оно звучало как «пель-нянь», что переводится как «хлебное ухо» или «ухо из теста». Пельмени делают так – в тонко раскатанный кружок теста кладется мясная начинка со специями, края защипывают. Есть устоявшаяся традиция подавать пельмени гостям в большой посудине. **Это символизирует единение всех**