

Совместная Практическая работа на тему: Удмуртская кухня

5А

Авторы: Безносков Степан, Иванов Егор, Чуринов Арсений

История пельменей.

- словари указывают, что русское слово пельмени является заимствованием из финно-угорских языков, возводя его к слову «пельнянь» («хлебное ухо»: пель «ухо» + нянь «хлеб»).
- в начале 15 века пельмени впервые появились на столах жителей Сибири и Урала. Согласно одной из версий, заморское блюдо завез сюда народ коми. По другой – благодарить за кулинарный «подарок» мы должны татар. Но, как бы там ни было, новое лакомство быстро стало приобретать популярность! Это блюдо можно было наблюдать как на праздничном столе, так и в рационе простых людей.

Пельмени на столах удмуртов.

- В удмуртском народе пельмени подавали со сметаной, перцем и другими добавками. Не редко пельмени ели в праздники и торжества. Даже сейчас пельмени часто появляются на наших столах, и мы с радостью едим их.



Ингредиенты.

- Тесто:
- Мука, яйцо, вода, соль.
- Фарш:
- Говядина, баранина, свинина, лук, сливки, вода, соль, чёрный молотый перец.



Способ приготовления.

- 1). Скатать фарш в небольшие мясные шарики.
- 2). Сложить полумесяцем получившиеся шарики.
- 3). Концы полумесяца соединить.
- 4). После того как положив мясо, слепили края теста, кончики надо слепить между собой, положив один на другой.



Спасибо за
внимание!!!!!!

