

Беседа «День пельменя»

Уверена, что в каждой семье существуют особенные дни, когда вся семья от мала до велика, собирается за большим столом для заготовки впрок пельменей. Вечер, больше напоминающий посиделки, сопровождается шутками, смехом, интересными историями.

В России это неофициальный праздник с удовольствием отмечают все жители. Этот день больше подходит для поедания заготовленных с осени замороженных пельменей, чем приготовления в большом количестве для зимних припасов. Впервые в Ижевске 2015 году прошёл фестиваль под названием «Всемирный День Пельменя». Праздновался он начиная с 8 февраля, целую неделю.

С 2021 года День пельменей празднуют 12 февраля. Не слишком принципиальна точная дата, главное, что это изобретение в кулинарном мире всех народов необычно вкусное.

Где появились впервые пельмени?

С точностью сказать место происхождения непросто. Но за права считать пельмени только своим национальным блюдом, идёт спор между народностями, и по сей день.

Уже рассказывала о фестивале в Удмуртии, целью которого является развитие бренда, показывающего именно здесь родину пельменя. Говорят, что название идёт от слова «пельнянь». Что в переводе звучит, как «ухо-хлеб». Да и действительно, по внешнему виду он похож ухо. Заготовленные маленькие замёрзшие комочки с фаршем внутри прекрасно хранятся всю зиму в прохладных помещениях. А захочется пельменей, кинул в кипящую воду. И блюдо готово.

В Поднебесной бытует легенда, что придумал их придворный повар ещё 2.5 тысячи лет назад, слепив в виде золотого юаньбо. Этот слиток служил в стране средством оплаты. И придуманный пельмень с дырочкой посередине символизировал достаток, богатство и служил пожеланием здоровья и

долголетия. В Китае на Новый год по традиции обязательно всей семьёй готовят «золотые слитки», тем самым увеличивая общее благосостояние. Причём заворачивают внутрь и филе рыбы, и морепродуктов, мясо свинины, баранины, говядины, овощей.

Сибиряки уверены, что пельмени исконно их еда. То, что бóльшую часть года здесь стоят сильные морозы, наложило отпечаток и на процесс приготовления этого блюда. Готовят жители Сибири их из тончайшего теста, заворачивая в него рубленое мясо, соль и покрошенный лёд. Ни лука, ни чеснока в начинку не кладут. Лишь иногда приправляют перцем.

Вот и монголы также претендуют на то, чтобы пельмени безоговорочно считались их национальным блюдом. Ведь замороженные полуфабрикаты очень выручали воинов во время долгих походов. В монгольской кухне даже есть интересное блюдо, называемое «чай с пельменями» или Банштай Цай. Банши с начинкой из рубленого мяса барана можно заморозить впрок. Их добавляют в молочный монгольский чай и варят до готовности банш. Получается сытный и жирный суп.

На пельменях можно даже гадать на своё будущее. Все понимают, что это развлечение, но доставит массу удовольствия и улыбок участникам. В начинку вкладывают различные продукты и смотрят, что кому попадётся в итоге.

- Фасоль – к прибавлению в семье
- Морковь – новая любовь не за горами
- Лук – приобретению обновок
- Укроп – к богатству
- Изюм — карьерному росту
- Ягода – дальняя дорога впереди
- Чёрный перец – к слезам