

А у нас праздник! Всё, что нужно знать о Дне пельменей

*Пельмени без водки только свиньи едят.
Народная мудрость*

Варёные или жареные. С бульоном или без. С начинкой из свинины и говядины, либо из баранины, курицы или щуки, либо в ресторанном варианте из оленины, медвежатины, гуся или сёмги. С уксусом либо сметаной, маслом, хреном, горчицей, майонезом или любым доступным соусом. Всё это – наши любимые пельмени – традиционное блюдо русской кухни, не меняющее рецепт на протяжении многих столетий.

О том, кто придумал сегодняшний праздник, и почему он учреждён именно в этот день – история умалчивает. Однако все праздничные календари единодушны – 18 февраля в России отмечают День пельменей.

Рецепт пельменей на удивление прост и ни для кого не секрет – фарш в тесте из муки, воды и яиц. Хранятся в замороженном виде и готовятся непосредственно перед употреблением. С происхождением названия тоже давно разобрались: пель – это ухо, нянь – это хлеб. Единственное, по поводу чего не утихают споры, – из языка какого народа было заимствовано слово «пельнянь», но мы сегодня в этимологические дебри погружаться не будем.

Традиционно за право считаться родиной пельменей воюют Сибирь и Урал. Китайцы при этом загадочно улыбаются.

Пельменям на Руси уже более 600 лет и все эти годы они считаются символом семейного очага и благополучия в доме. Ведь, как правило, они лепятся всей семьёй и ею же совместно поедаются. Особая традиция – лепка пельменей накануне Нового года и их приготовление утром 1 января. При этом лепятся пельмени не на один раз, а в количестве, которое способна вместить морозильная камера либо подсобное помещение, её заменяющее.

Кстати, не потому ли датой празднования Дня пельменей выбрано 18 февраля, что примерно к этому времени как раз и должны подойти к концу налепленные в декабре запасы?

Совместная лепка
пельменей сближает и
облагораживает

В ритме современной жизни стала популярна разновидность пельменей фабричного производства. Это, конечно, уже не то, зато сильно экономит время, тем более что многие предприниматели держат неплохое качество продукции, особенно на Урале и в Сибири. Также фабричный вариант «хлебных ушей» незаменим в холостяцкой жизни, поскольку они чрезвычайно просты в приготовлении, да к тому же считаются одной из лучших горячих закусок. Если, конечно, речь идёт о русской водке.



С чуждыми нашему народу напитками пельмени не сочетаются абсолютно, заедать ими виски или шампанское – это то же самое, что закусывать коньяк солёным огурцом.

Вследствие вышеизложенного отпадает необходимость разъяснения традиций празднования – сегодня вечером только водка и только под виновников торжества. Хуже тем, кто проводит так каждый вечер, им прочувствовать праздник будет непросто.

Ну, за пельмени!

Фото: u-povara.ru, domashniy.ru

Автор: Филипп Марков © Babr24.com

СОБЫТИЯ, МИР 👁 41009

18.02.2020, 05:05 📌 1841

URL: <https://babr24.com/?ADE=197636>

Bytes: 3087 / 2738 Версия для печати



 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Филипп Марков**, редактор отдела культуры.

На сайте опубликовано **3725** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)