**Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени**

Их вкус знаком всему миру и особо почитаем сильной половиной человечества, которая еще не успела обзавестись обручальным кольцом и хозяйкой в доме. Пельмени действительно друзья холостяков, тем не менее, лишь немногие наслаждались по-настоящему вкусными, сочными, приготовленными по всем канонам кулинарного искусства пельменями, а не жалким подобием блюда из упаковки, сдобренным майонезом.

Пельмени – это шедевр, это столп человеческой ловкости и умения. И как бы их ни называли в разных уголках мира – манты, чучвара, хинкали, равиоли, колдуны, креплах, цзяо цзы, – они достойны того, чтобы посвятить им не одну статью, песню или стих. История появления пельменей хотя бы в их примитивном виде покрыта мраком. Нам блюдо кажется исконно русским, а вот достоверно известно, что подарили рецепт пельменей русской нации финно-угорские племена-кочевники. Древние пермяки и удмурты называли новое для тех времен блюдо «пельнянями» и «ушками из теста». Ведь привлекательная форма пельменей напоминала не что иное, как ушко человека. Для кочующих людей блюдо было не просто пищей, помогающей выжить в суровых условиях природы, но и настоящим символом жертвоприношения. На языческом языке пельмени переводились не иначе как: приносимое в жертву животное. Тотальное покорение земли русской пельменями началось в 14-м веке. Первыми, кто их по достоинству оценил, полюбил и привнес в их новшества, были сибиряки. Именно в Сибири зародились прочные и самобытные традиции приготовления и поедания пельменей. Для коварного климата северного региона блюдо стало идеальным: питательное и легко хранится. «Сибирские пельмени» - это выражение стало уже нарицательным.

Коренные жители Сибири готовили их впрок и всегда в дорогу брали с собой. Посудите сами, как удобно: на морозе перемещать их не составляет труда, а приготовить на костре – дело пяти минут: бросил в кипящую воду, мгновение – и кушать подано. Изюминка приготовления сибирских пельменей в том, что вместе с фаршем вовнутрь «ушка» клади кусочек льда. С ним формировать пельмень было проще, да и начинка при приготовлении была более сочной.

Что заставляло заготавливать сибиряков пельмени впрок? Охота. Мужчины приносили добытого лосося, его мясо и становилось подспорьем для коллективного приготовления пельменей. Лососину разбавляли мясом говядины и свинины, примерно в равных пропорциях. Мясо не принято было солить, приправлять специями или класть лук. Сибирские пельмени отличает размер: огромные, с женский кулак. Варили «ушки» в подсоленном нежирном бульоне, а вот подавать на стол как суп было проявлением своего неуважения к гостю.

Современное блюдо приобрело свежие черты и новые ингредиенты. В состав мясной начинки некоторые хозяйки добавляют немного свежей капусты или порезанной редьки, зелени, чтобы вкус пельменей стал еще более свежим и нежным.

Да и сами начинки стали разнообразны: грибы, лук, квашеная капуста и многие другие. Процесс приготовления пельменей довольно трудоемкий. Тесто – один этап, начинка – второй, воссоединения двух составных – третий, а сварить или пожарить – тоже время. Легче всего, советуют хозяйки, раскатывать тесто и стаканом вырезать «коврики» под пельмени, из обрезков можно сварить лапшу. Чтобы тесто было вкусным и легко раскатывалось, в него добавляют яйца, муку и молоко. Куриные яйца придадут будущим пельменям румяность и нежный вкус. К тому же, благодаря такому составу продуктов тесто не будет при варке расползаться, а начинка быстро дойдет до кондиции. Готовьте домашние пельмени и обольщайте своих женихов и мужей добротной и вкусной едой, а не полуфабрикатами из магазина. Ведь привлекательными купленные пельмени выглядят только на упаковке и с экрана телевизора.