

A close-up photograph of a white bowl filled with steamed dumplings. The dumplings are arranged in a circular pattern, with a fresh green herb garnish (likely parsley) placed in the center. The background is softly blurred, showing more of the bowl and some dark, round objects, possibly peppercorns.

# *Музей Пельменя*

Режим работы:  
Вторник - Суббота

Часы работы:  
с 10.00 - 19.00

Адрес:  
г. Москва,  
школа 2075



*Наша веселая команда*



*Почему стоит посетить наш музей?*



Мы первые и единственные в Европе!

У нас Вы узнаете историю, рецепты, виды лепки пельменей!

На мастер-классах Вы сможете научиться лепить пельмени сами!

От нас Вы не уйдете голодным!

У нас интересно и сытно!



# Залы нашего музея

Необычные  
упаковки

История

Виды  
Рецепты

Кафе  
Мастер-класс



# ИСТОРИЯ

*Пельмени - как много в этом слове для сердца русского сплелось!*

Где и когда именно это многонациональное блюдо появилось на свет, достоверно неизвестно. Во многом потому, что практически каждый народ пытается присвоить «авторские права» на его изобретение себе! Однако большая часть исследователей склоняется к тому, что родиной пельменей является Китай.

Так или иначе, проделав долгий путь, в начале 15 века пельмени впервые появились на столах жителей Сибири и Урала. Это блюдо можно было наблюдать как на праздничном столе, так и в рационе простых людей. Пельмени являлись неотъемлемой частью полевого рациона.

Несмотря на быстро растущую популярность, пельмени долгое время оставались «привилегией» сибиряков и жителей Урала. В центральную часть России это блюдо проникло лишь в середине 19 века. Однако некоторые историки и кулинары считают, что жители центральных регионов не были обделены и прежде, ведь в их рационе присутствовали похожие блюда. Так, ушки или шурубарки - лакомства, очень похожие на пельмени, ведь в их состав также входит пресное тесто и мясной фарш. Общее для всех регионов название «пельмени» окончательно вошло в обиход только в 19 веке.

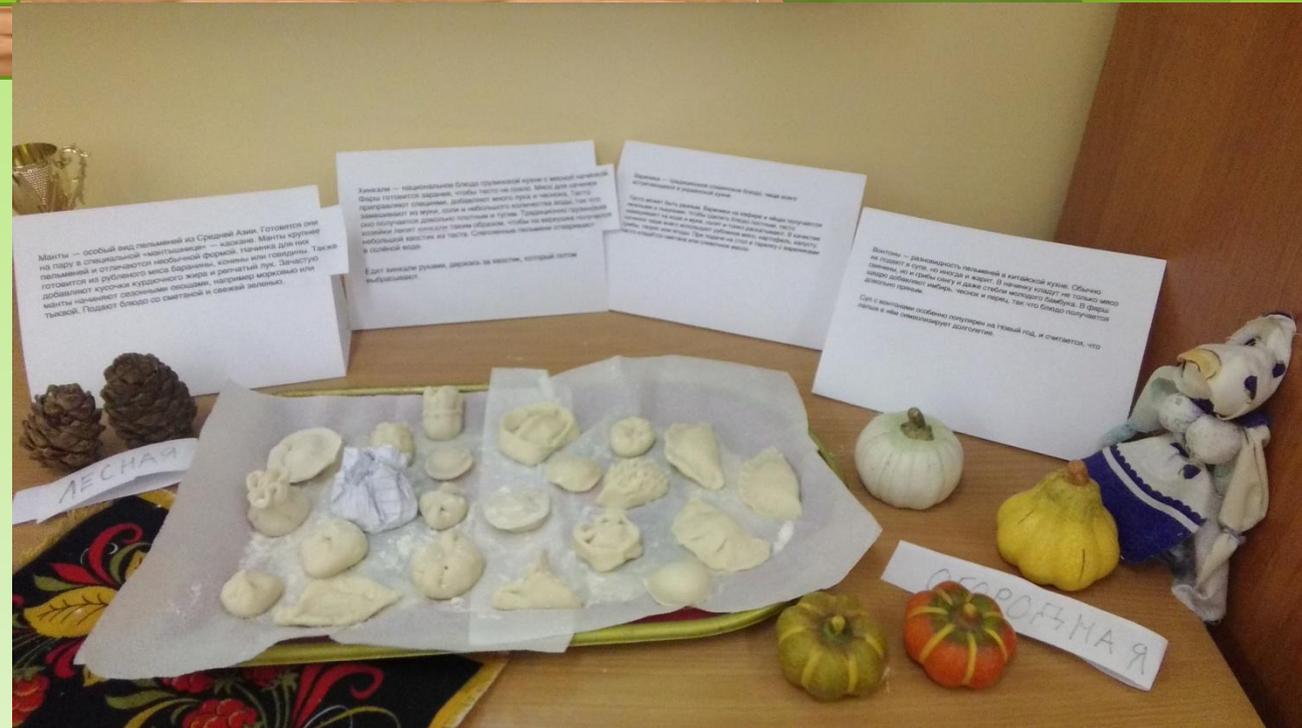
## Виды пельменей

В нашем музее представлены как классические пельмени, так и необычные. Вы можете увидеть пельмени в виде морских ракушек, букетов цветов, шишек и овощей, которые делаем только мы!



# Рецепты

Кроме того, у нас представлены рецепты как приготовить хинкали, вареники, курзе, манты, вонтоны и другие виды пельменей!



# Необычные упаковки

Пельмени привлекают внимание покупателей не только своим вкусом, но и необычной, оригинальной упаковкой! Вы также можете посмотреть на них у нас.



# Мастер-класс

На мастер-классе Вы научитесь делать своими руками вкусные классические пельмени.



Приятного аппетита!



# Кафе

После интересной экскурсии и мастер-класса Вы, должно быть, проголодались. В этом случае, посетите наше кафе, где Вас встретят изумительные домашние пельмешки и не только!



Вот и подошла к концу экскурсия по  
нашему музею. Мы надеемся, что всем  
Вам было весело и интересно  
проводить здесь время, и Вы узнали  
что-то новое про пельмени.  
До новых встреч! Приходите к нам  
еще!

