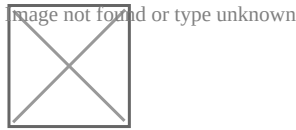


## Πελμένι, η νοστιμιά της σιβηριανής υπομονής

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για να παρασκευάσετε αυτά τα ραβιόλια κρέατος, να έχετε υπομονή, και να στρατολογήσετε μερικούς πρόθυμους φίλους για να σας βοηθήσουν. Η συνταγή πάντως, αξίζει πολύ τον κόπο.



Πηγή: PhotoXPress

Να που μια μέρα η φίλη μου Σουζάνα μου ζήτησε μια συνταγή για σιβηριανά πελμένι. Τι απερισκεψία να προβώ σε ένα τέτοιο εγχείρημα, τόσο εξαντλητικό! “Οι κόρες μου είχαν μια Ρωσίδα παραμάννα που ετοίμαζε εκπληκτικά ραβιόλια κρέατος, και από τότε που έφυγε δεν αγάπησαν τόσο πολύ κανένα άλλο πιάτο”.

Δεν μπορώ ούτε καν να φανταστώ τη Σουζάνα, μια ξύπνια παραγωγό της τηλεόρασης, κομψή και με την πιπεράτη καλλιτεχνική της αίσθηση, σκεπασμένη από την κορφή μέχρι τα νύχια με αλεύρι και γέμιση για τα πελμένι. Και ακόμη λιγότερο, την βλέπω να ξοδεύει μιάμιση μέρα για να τα προετοιμάσει. Για να συντομεύω, τα πελμένι της Σουζάνας δεν μοιάζουν να είναι φτιαγμένα από την ίδια. Η ζωή της Σουζάνας δεν έχει σε τίποτε να κάνει με την ζωή των γυναικών των αρχαίων φινο-ουγγρικών φυλών. Αν και διαθέτει ενεργητικότητα, δεν έχει τη συνήθεια να κουβαλά τις προμήθειες στις πλάτες της και δεν ανησυχεί που η

πάστα από ραβιόλια σκεπάζει την μυρωδιά του κρέατος, για να μην προσελκύσει έτσι τους αδίστακτους κυνηγούς των σκανδιναβικών δασών. [\(περισσότερα...\)](#)