**Какой новый год без пельменей?**

Несмотря на изобилие мясосодержащей продукции на прилавках наших магазинов, культ лепки домашних пельменей в кругу семьи остается неизменной традицией в преддверии Нового года.

Для приговления традиционных домашних пельменей семье из 4 – х человек понадобится:

- 300 грамм говядины бескостной

- 300 грамм свинины бескостной

- Лук репчатый 2 шт

- Щепотка соли и перца

Для теста: 250 грамм воды, 1 куриное яйцо, 3 стакана пшеничной муки, ½ столовой ложки соли.

Среди вышеперечисленных ингредиентов более всего за год подорожали: яйца куриные – на 20%, мука пшеничная - на 14%, говядина бескостная – на 5%. Между тем, стоимость свинины бескостной снизалась на 1,9%, лук репчатый – на 0,1%.

На приготовление пельменей семья потратит примерно 2 – 3 часа ценного времени, при этом получится 1 кг 600 г готового продукта. В пересчете на килограмм стоимость пельменей составит 177 рублей – это на 10 рублей дороже, чем в прошлом году. И не забудьте про пельмени с сюрпризом! В то же время стоимость пельменей приобретенных в магазине обойдутся дороже на 101 рубль, средняя цена которых 278 рублей за килограмм.

Икра и шампанское - такие же вечные составляющие новогоднего сюжета, как салат «Оливье» и «Ирония судьбы» по телевизору. В составе классического рецепта закуски к шампанскому - бутерброды с икрой, называемые «Новогодние»:

* красная икра – 140 грамм
* батон – 400 грамм
* сливочное масло – 60 грамм

За год в Удмуртии стоимость красной икры выросла на 21%, батона - на 8,2%, сливочного масла – на 8,1%. Чтобы украсить новогодний стол бутербродами с икрой, придется потратить 516 рублей, что дороже по сравнению с прошлым годом на 78 рублей. Бутылка российского шампанского к бутербродам в ноябре 2020 года стоила в среднем 325 рублей за литр – это на 17 рублей дороже, по сравнению с ноябрем 2019 года.

С наступающим Новым годом, друзья!