

## Matlagningen inleds med en inköpsrunda i La Plasa



En fotograf och en TV-kameraman följer med vår grupp



Naturligtvis står vi i kö som alla andra - annat vore otänkbart. Här vid köttdisken.



Deltagarna samlade med receptblad och en del med anteckningsblock.

Degen måste knådas länge för att få den konsistens som tillåter att den kokas uppåt en kvart i saltat vatten.

Nedan skärs de fingertjocka rullarna i småstumpar, som kavlas ut till tunna plättar ca 5 cm i diameter.

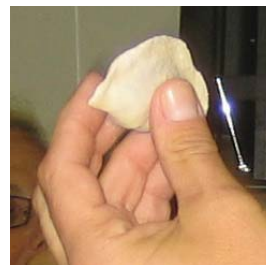


Under tiden förbereds fyllningen vid den andra arbetsbänken. Här skalas och finhackas löken. I den stora bunken väntar efterrättens äpplen.



Nu är allt klart för att göra *pelmenis*: en tesked färs läggs på varje plätt, som viks dubbel och noga nyps ihop runtom.

Så förenas halvmånens ytterändar till en ring så att ett knyte bildas, som går att ställa på den mjölade skärbrädan. Nedan är en omgång klar att läggas i kokande välsaltat vatten.



Denne ukrainares pärlbroderade krage och dito skjortbröst i många färger, effekfullt mot det svarta, matchade kvinnornas vackra blusar.



Äpplena måste kunna stå och vara täta i botten när de fylls. Därför skärs kärnhuset ut som en kon.

Text o foto Birgitta Kruckenberg