«Балтай»- праздник мордовской культуры

Беглые эрзя спасались от властей во время жестокого подавления пугачевского бунта.

И к кому же обращались за защитой эрзяне? К владычице лесов Виряве и главному господину леса Медведю. Так родился уникальный праздник "Балтай". А назван он в честь местного деда Балтая - то ли ведуна, то ли жреца, что жил у родника, вода из которого по поверьям до сих пор исцеляет людей.

АКША КЕЛ

Танец девушек, посвящённый берёзе, "Акша Келу" ("Белая берёза")

- Рисунок танца выстраивался вокруг священного дерева из движений участников против часовой стрелки, из различного рода «змеек», малых и больших кругов S-образных фигур, полу-круга. Лексический мат-риал танца состоит из пружинистых шагов с остановкой со слегка присогнутыми коленями. в руках — ветки березы. По окончании веселья девушки кланяются божеству березы, снимают с головы венки и бросают их в воду. При этом замечают : чей венок поплывет, та девушка скоро выйдет замуж, а если потонет, то, возможно, скоро умрет.

Пасха

- И сейчас в мордовских селениях продолжают праздновать **Пасху**. Обязательно красят яйца, которые ходят собирать в основном дети. Ходят семьями на кладбище, поминать умерших. В некоторых селах, например, до сих пор сохраняется и обычай проводов **Пасхи**. На каждом конце села ленточками, разноцветными лоскутками, бумажными цветами наряжают ветки дерева . С ними идут в лес на место бывших пчельников, где устраивают коллективную трапезу и веселятся.

Мордовский

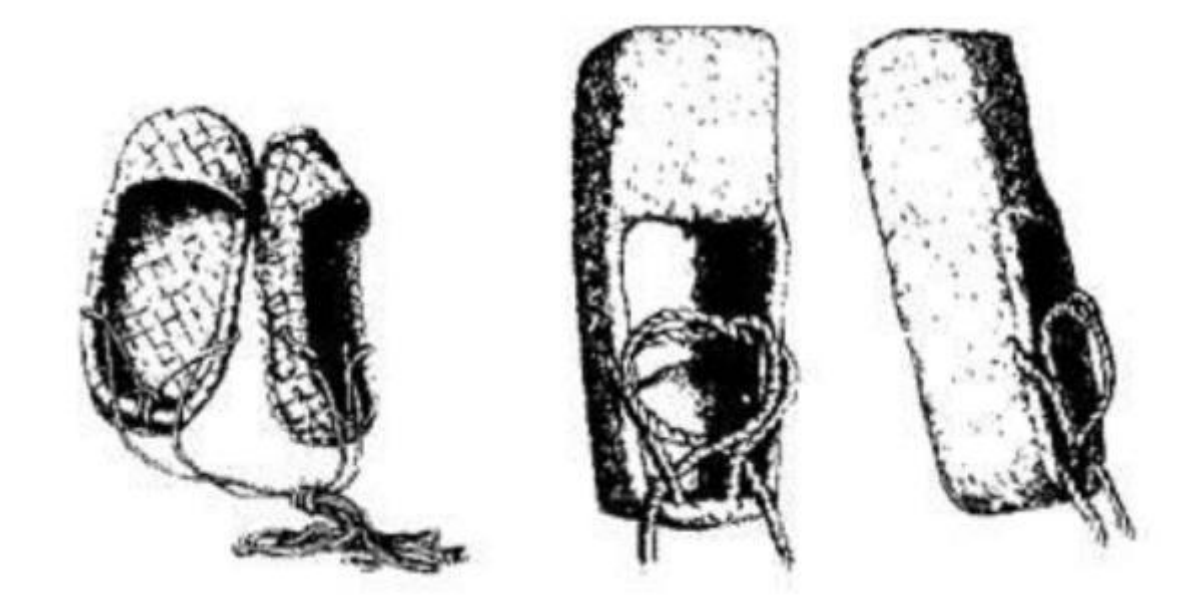
Мордовские

Женский мокша

Женский эрзя

НАЦИОНАЛЬНАЯ ОБУВЬ

Мордовская



Мордовские пельмени

Щи из свежей капусты с курицей

- В кипящий куриный бульон кладут нашинкованную капусту и картофель, нарезанный дольками, и варят до готовности. В конце варки щи заправляют пассерованным уком и морковью и солят. При подаче в тарелку кладут кусок курицы. Отдельно подают дольку чеснока.
- *Капуста свежая 125, картофель 80, лук репчатый 25, морковь 25, масло сливочное 10, курица 50, чеснок 2, соль.*

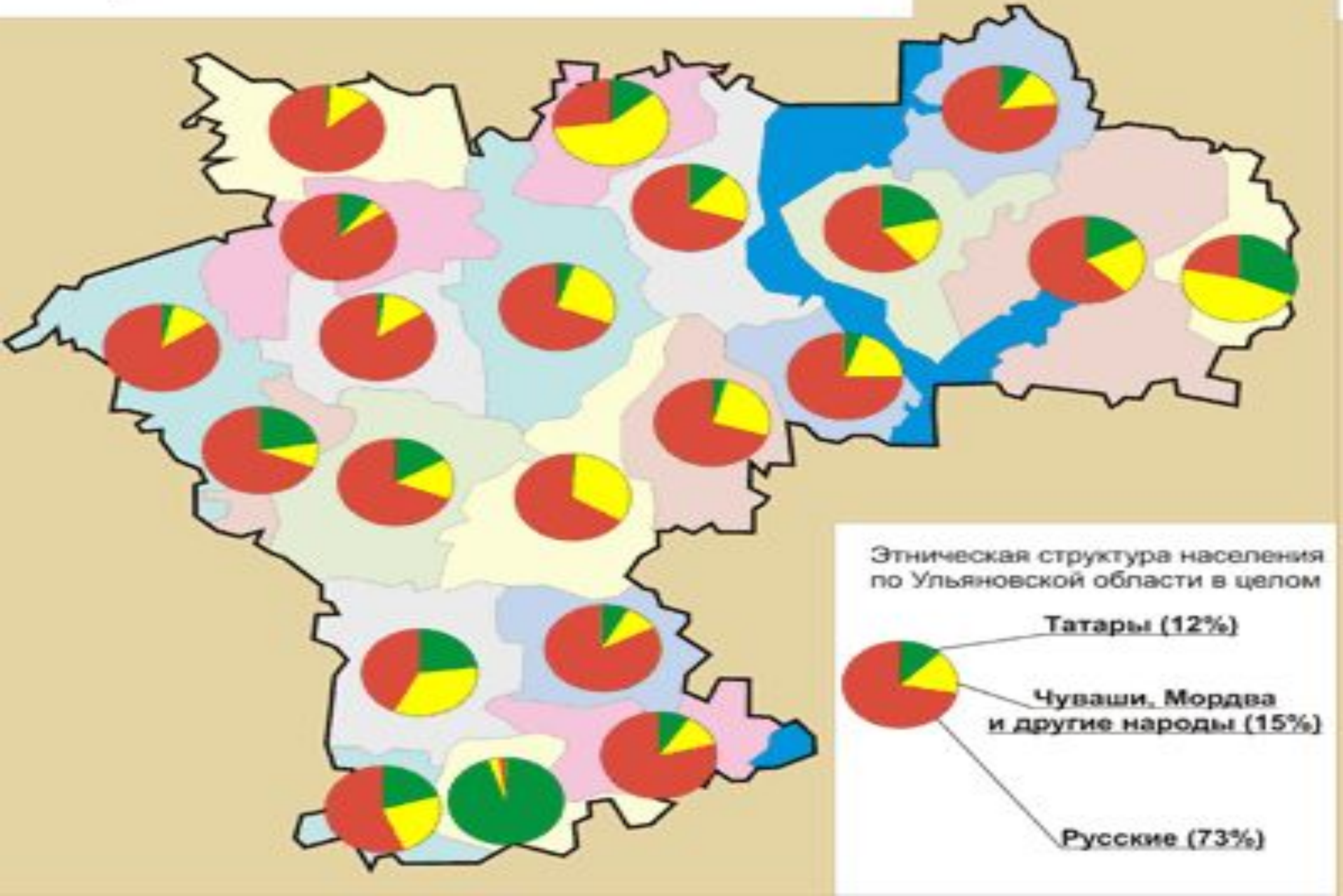
Кухня

- ***Арям (напиток)***
- Кислое молоко разводят холодной кипяченной водой. Подают охлажденным.
- *Молоко кислое 100, вода 100.*

Тувонь сывель максо марто (печень, жаренная со свининой)

- Свинину и печень нарезают брусочками и, обжаривают до готовности. Репчатый лук очищают от шелухи, мелко шинкуют и слегка пассеруют. После этого мясные продукты заправляют пассерованным луком, солью и перцем. Подают с жареным луком.
- *Свинина 45, печень 35, лук репчатый 20, жир 5, гарнир 150, перец, соль.*

Этническая структура населения районов Ульяновской области



Мы разные, но мы
вместе!