

A photograph of a modern building with a fountain and a tree. The building has a facade of light-colored panels and large blue-tinted windows. A fountain with multiple jets of water is visible on the left side of the building. A large, lush green tree stands in the foreground on the right. The text 'Город Саранск' is overlaid in the center of the image.

Город Саранск

Саранск-Один из старейших городов Среднего Поволжья.

Он возник в 1641 году как военная крепость на юга- Восточной сторожевой черте Московского государства.

Основан на перекрестке больших гужевых трактов, соединявших Астрахань с Москвой, Крым с Казанью.





На этом месте в 1641 году была основана крепость- Саранск, как важный форпост в юго-восточной окраине Российского Государства.



**Флаг республики
Мордовия является
государственным
символом Республики
Мордовия. Принят
Парламентом
Республики 30 марта
1995 года.**



**Герб республики
Мордовия. Принят
Парламентом
Республики 30 марта
1995 года.**

Достопримечательности города

Памятники истории и культуры



**Памятник Емельяну Пугачёву.
Расположен на развилке ул.
Короленко и Волгоградская.
Установлен в месте, где с 27
июня по 3 июля 1774 года
находилась ставка проходящих
через Саранск пугачёвских
войск.**



**Памятник
«Героям
стратонавтам»
открыт в
1963 году.**



**Памятник С.Д.
Эрьзе открыт 4
ноября 1996
года.**



**Памятник А.И.
Полежаеву открыт в
1967 году.**

Кафедральный собор в честь праведного Фёдора Ушакова



Кафедральный собор, построенный в честь святого праведного Фёдора Федоровича Ушакова. Всего в Соборе 9 куполов. Главных - 4 и 4 меньших размеров. Главный купол весит около трёх тон. Высота самого здания достигает 61 метр.



Кафедральный собор

Фёдор Ушаков - адмирал Российского флота



Орден Ушакова

Церкви и монастыри Саранска



Санаксарский монастырь.



Никольская церковь.



Иоанно-Богословская церковь.



Трёхсвятская церковь.

Кухня Мордовии

Похлебка по-мокшански



Состав:

На порционный горшочек: 100 грамм свинины, 200 грамм картофеля, 350 мл бульона, $\frac{1}{4}$ луковицы, жир для пассерования, лавровый лист, перец по вкусу, вода.

Приготовление:

Свинину нарезают кубиками, заливают бульоном и доводят до кипения. Кладут нарезанный кубиками картофель, варят до готовности, затем добавляют перец, лавровый лист, пассерованный лук. Готовят и подают в глиняных горшочках.

Состав:

350 грамм семги, 80 грамм грибов, 4 луковицы, 120 грамм домашнего майонеза, 60 грамм сыра, 6 яиц, 120 мл молока, 40 грамм муки, 60 грамм зелени, 70 грамм перца сладкого, 1 морковь, 40 мл масла растительного, специи.

Приготовление:

Семгу слегка отбивают, солят, перчат, придают куску овальную форму. На семгу кладут отварные грибы, нарезанный соломкой пассерованный лук, поливают домашним майонезом, посыпают тертым сыром и запекают в духовке. Готовят омлет: яйцо и молоко размешивают, добавляют муку, мелко рубленую зелень, пассерованные на масле овощи, перемешивают, выпекают. Запеченную рыбу заворачивают в омлет и гарнируют.



Семга «Заморская»

Состав:

Для фарша:

700 грамм печени говяжьей или свиной.
800 грамм сердца. 800 грамм говядины. 4
луковицы. Для теста: 800 грамм муки. 2
яйца. 360 мл воды. Соль по вкусу.

Приготовление:

Приготовление фарша:

говядину, печень, сердце обрабатывают,
промывают и варят до готовности (мясо
— 1 час 10 минут, субпродукты — 10 —
15 минут). Затем мелко режут или рубят
ножом с добавлением репчатого лука, в
фарш для сочности добавляют немного
бульона. Солят и перчат по вкусу.

Приготовление теста:

муку просеивают горкой на стол, в
середине делают углубление, вливают
воду, смешанную с яйцом и солью.
Замешивают крутое тесто, делят на 10
частей, каждую часть раскатывают
лепешкой. На середину лепешки кладут
мясной фарш и защипывают, придавая
форму вареника. Варят в кипящей
подсоленной воде 10—12 минут. При
подаче поливают сливочным маслом.

Сиволень пряканят (Вареные мясные пирожки)



По́за (напиток)



Состав:

Свекла сахарная 300 г, мука ржаная 40 г, солод 20 г, дрожжи 2 г, хмель 1 г, сахар 20 г, вода.

Приготовление:

Сахарную свеклу очищают, шинкуют, заливают водой и тушат в течении суток. Остудив до комнатной температуры, вводят ржаную муку, и смесь солодят в течении 6 часов. Вливают кипяченую воду, доводят сусло до кипения, снимают с огня, охлаждают и процеживают. На этом же сусле разводят дрожжи с небольшим количеством ржаной муки и сахара. Затем сусло соединяют с отваром хмеля и дрожжевой закваской и оставляют для брожения на 2-3 часа. Готовый напиток процеживают и хранят в холодном месте.