В этом году 16 мая в связи с неблагоприятной эпидемиологической обстановкой все мероприятия «Ночи музеев» переносятся в онлайн.

У каждого музея свое лицо, свой неповторимый облик. Ведь именно в нем — собрали мы самую обширную информацию об истории края, культуре, природных богатствах на протяжении многого времени.

Сегодня, мы хотели бы немного познакомить с нашим Нижнемамонским народным музеем крестьянского быта.

НАЧАЛО
ОСМОТР

ПРОДОЛЖЕНИЕ
ОСМОТРА.

Что ели раньше...

		Завтрак	Обед.	Ужин.
1	[illegible]	Кулеш-рябчик Узвар	Борщ Каша пшенная с тыквой.	Свекла парена
2	Вторник	Затирка.	Бобы с обаркой Квас хлебный.	Тыква парена. Сбитушки.
3	Среда	Помпушки с конопляным маслом (соком)	Тесто пареное Квас бурачный.	Капуста с луком Узвар.
4	Четверг	Лапша	Борщ с бобами Свёкла парен.	Тыква печёная.
5	Пятница	Галушки.	Тесто пареное Квас бурачный.	Картошка в "мундире" с солёным огурчиком.
6	Суббота	Картошка в "мундире" с солён. капустой.	Щи из свёклы Сбитушки.	Каша сливуха Узвар.
7	Воскресенье	Блины.	Борщ. Ряженый пирог с курицей.	Кулеш-рябчик Тыква печёная.

Свадебный, или праздничный обед:

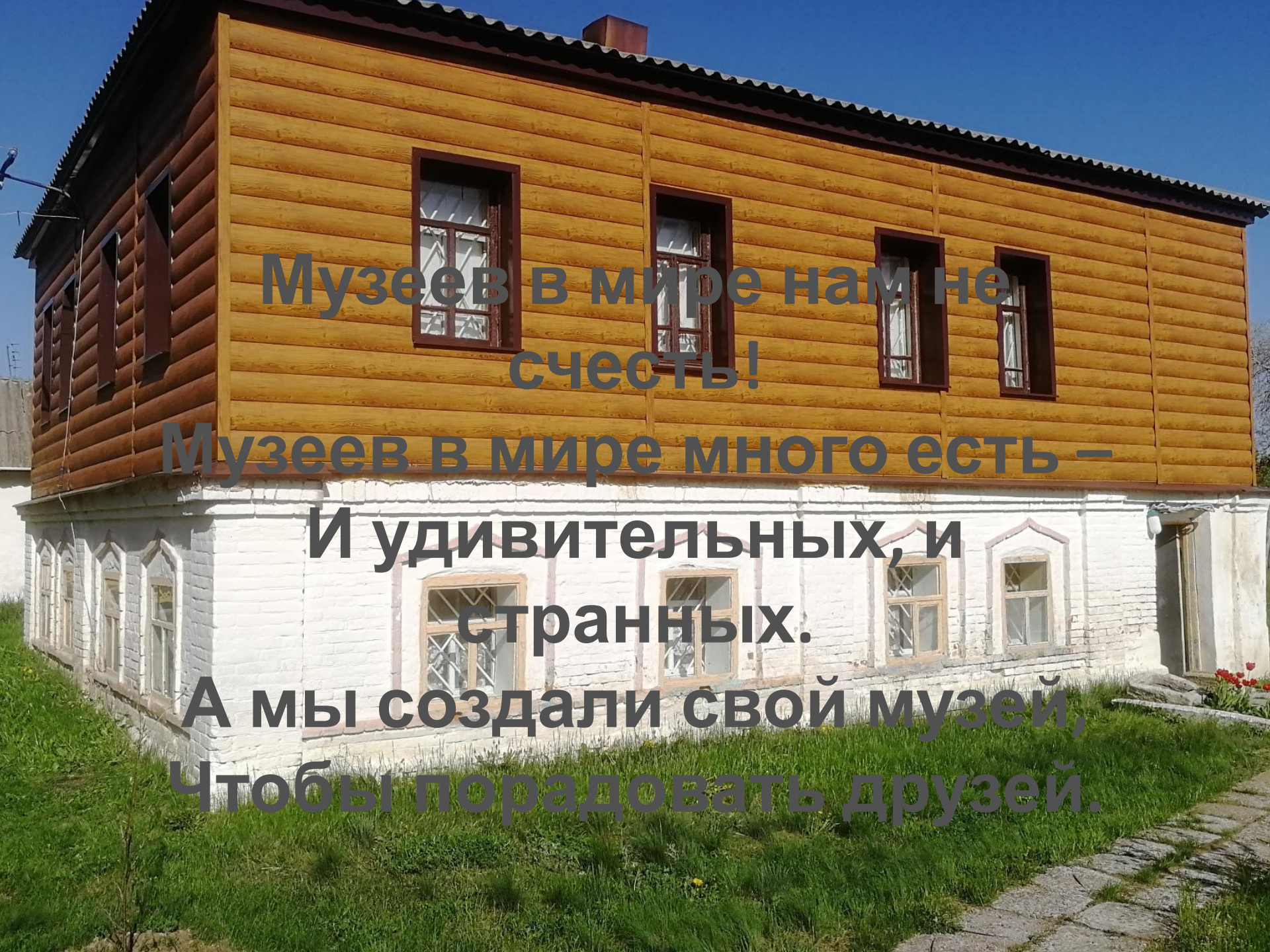
1. Квас хлебный с луком или капустой.
2. Борщ с мясом.
3. Пирожки с (капустой, бобами, картошкой).
4. Каша с тыквой.
5. Кисель.

Рецепт приготовления сбитушков:

Пшено залили горячей водой (варом), затем просушили, её и толкли в ступе, до полного превращения в муку. Затем просеяли через сито всю измельчённую массу, ссыпали в глиняный горшок, добавляли воды или топлёного молока 1/2 стакана, соли по вкусу, перемешивали хорошо и вновь в деревянную ступу. Толкли, толкачами до тех пор, пока масса станет густой и клейковитой - как крутое тесто. Затем брали её в ладошки и катали из неё шарики, сушили их и подавали к столу.

ХРС.
мнѣ
бремєннїи
и азъ оупокою
вы. Возмите иго
мое на себе, и на=
учитеса ѿ ме=
не, ꙗко кротокъ
есмь и смиренъ
сердцемъ: и ѡк-
рѧщете покой дѹ=
шамъ вашимъ

Зал №1 Природа родного края. Растительный и животный мир.


Музеев в мире нам не счесть!
Музеев в мире много есть –
И удивительных, и странных.
А мы создали свой музей,
Чтобы порадовать друзей.