



ПРЕЗАНТАЦИЯ

На тему: «Вечер мордовской культуры»

Национальная кухня

Основу питания мордвы, как и других земледельческих народов, составляли продукты земледелия.

Кислый хлеб (*кши*), **лепёшки** (*копша* — у мокши, *сюкорот* — у эрзи), **пироги** (*перякат* — у мокши, *прякат* — у эрзи), **салма**: крутое тесто раскатывали полосками, затем отрезали кусочки и бросали в кипящий бульон.

Повседневным и обрядовым блюдом были **разнообразные каши**.



- * Сварить жидкую пшеничную кашу, на воде обычно ее варили. Взять молоко, вскипятить и остудить. Добавить дрожжи, сахар, соль, муку пшеничную и пшеничную, кашу, манку. Тесто должно получиться густое. Поставить на холод (в холодильник) до утра. Утром вскипятить горячее молоко (можно воду), струйкой влить в массу, быстро перемешивая. Затем добавить яйца (мокшане считали, что пачи яйцами не испортишь, поэтому добавляли много), если жидковатое тесто, то ещё и муку. Оставить бродить. Выпекать на раскаленной сковороде под крышкой. Тесто не жалеть, так как блины должны получиться толстые, пористые. Смазать маслом и есть, макая в молоко. Я люблю макать в холодное молоко.
- * Пропорции. Я все делаю на глаз. Но, муки пшеничной должно быть чуть больше, чем пшеничной, взятой вместе с кашей. Манку можно добавить, а можно и нет. Я добавляю. Ее надо совсем не много, ложки две, с верхом. Сладкие блины я не люблю, поэтому сахара добавляю одну столовую ложку. Не переборщите соли, так как пшено не любит соль.

* Рецепт национального мордовского блюда «Пачат»

* Для приготовления Вам понадобятся:

500 г свинины,

350 г печени,

4 яйца,

2 луковицы,

100 г масла,

300 г хлеба,

60 г муки,

соль и перец - по вкусу.

* Свинину и печень пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, яйца, соль, перец, все перемешивают, придают овальную форму, панируют в луке, затем в яйце и нарезанном соломкой белом хлебе. Жарят на растительном масле. Подают с овощным гарниром.

* Рецепт национального мордовского блюда «Овтонь лапат»

- * У языческой мордвы были полигамные браки (многожёнство). По несколько жён имели князья и мурзы. Иногда 2 жены было у крестьянина. Случаи двоежёнства (бигамии) зафиксированы ландратскими переписными книгами 1-й четверти 18 в. Долго сохранялся обычай женить малолетних сыновей (8 — 12 лет) на девушках 20 лет и старше. Учёные объясняют подобные браки экономическими причинами: богатый отец старался поскорее женить сына, чтобы получить для дома новую рабочую силу; родители невесты в тех же целях удерживали дочерей при себе как можно дольше.
- * В 19 — начале 20 в. свадьбу предваряло сватовство (м. *ладьяма*, э. *ладямо*). Перед ним отец жениха приносил жертвы богам и умершим предкам. Затем отрезал горбушку хлеба, вынимал мякиш и заполнял её мёдом. Ночью ехал верхом на лошади к дому невесты и клал горбушку на воротный столб, стучал в окно, говоря хозяину, что приехал сватать его дочь, и уезжал. Отец девушки соглашался или возвращал хлеб с мёдом. К концу 19 в. этот обряд упростился. Выбрав невесту для сына, родители обсуждали выбор с родными и молили богов помочь. Для предварительных переговоров посылали к родителям невесты с караваем хлеба крёстных родителей жениха или его дядю с тёткой (м. *ингольде якай*, э. *икеле якиця*). Предложение делали, сидя под матицей: по верованиям мордвы, это было место хранительницы дома. Родители невесты не сразу давали согласие. Если ответ был положительным, отец жениха с ближайшей роднёй приходил в дом невесты обменяться хлебом солью и договориться о приданом, подарках и других расходах.
- * Между сватовством и свадьбой проходило продолжительное время: в 18 в. — около года, в конце 19 — начале 20 в. — 2—3 недели, после чего устанавливали день свадьбы (м. *шинь путома*, э. *чинь путомо*). Накануне совершали обряд с кашей (м. *ямда ярчхама*, э. *кашадо ярасо* — «есть кашу» или м. *ямонь кандома*, э. *кашань кандома* — «приносить кашу»). В некоторых местах готовили не кашу, а сельянку или жареную свинину с капустой (м. *шняяфкс*). В доме жениха пекли пироги: м. *лукиш*, э. *лувонь кши* — «священный пирог» — отцу невесты; м., э. *аваловсо* — «материнское молоко» — матери невесты; м. *суваманы пяряка*, э. *совамо пряка* — «входной пирог» облегчал вход в дом невесты и т. д. Значительным событием было мытьё невесты в бане (м. *стирь баня*, э. *тейтерень баня*).
- * За невестой снаряжали свадебный поезд. Число поезжан (э. *кудат*) обязательно должно было быть нечётным. Главным лицом считалась сваха (*кудава*). *Торонь канды* (м.), *уредев* (э.) охранял свадебный поезд от «злых сил». Старший поезжанин (*покиш куда*) вёл расходы жениха. Когда подъезжали к дому невесты, перед ними запирали ворота, и начинался обряд купли-продажи. После родительского благословения невесту везли в церковь, где её ждал жених с друзьями. После венчания молодых встречали в доме родителей мужа хлебом-солью, обсыпали хмелем, желали им счастья и много детей. Затем начиналось пиршество.
- * На 2-й день исполнялись обряды, приобщавшие молодую к роду мужа: наречение её (м., э. *лемдема*), представление умершим предкам, которым она приносила в дар одежду или холст. Молодую вели к роднику или колодцу и представляли [Ведяве](#) (ей она тоже делала подношение — кольцо или полотенце). Завершением свадебного обряда мордвы было так называемое моление лепёшек (м. *цюкор озондома*, э. *сюкоронь озномо*): молодая раскладывала на столе лепёшки, и все присутствовавшие просили хранителя дома полюбить её.
- * Через 1 — 2 недели после свадьбы молодая возвращалась на 2 — 3 недели в дом родителей (м. *меки потафтома*, э. *мекев потавтома*). Иногда её отъезд приурочивался к Рождеству, Пасхе, Покрову и т. д. В назначенный срок за ней приезжали муж и свёкор со свекровью. В тех местах, где жених во время свадьбы не показывался на люди, это был его первый визит к тестю. Кроме свадьбы по сватовству у мордвы были браки «уходом», или «самокрутки», когда парень и девушка договаривались о женитьбе без ведома родителей и затем, тайно обвенчавшись, просили у них прощения. Такие свадьбы устраивались или из-за бедности жениха, или из-за несогласия родителей на этот брак. Вплоть до начала 20 в. бывали случаи насильственного похищения девушек. [Христианизация мордвы](#) сблизила её с [русскими](#). Единство веры было важным фактором, облегчавшим межэтнические контакты, в том числе смешанные браки (в основном мордовско-русские), влиявшие и на свадебный обряд мордвы. Русские свадебные обряды переплетались с исконно мордовскими. В настоящее время у люшки и эрзи наиболее распространён сокращённый вариант традиционной мордовской свадьбы, в котором сохранились отдельные элементы, многие из которых приобрели новое содержание.

Мордовские обряды в канун праздников «Свадебный обряд»

* По-эрзянски Пасха называется *Инечи*, по-мокшански - *Очижи* или *Оцюши* (великий день). В этот праздник мордва устраивала поминовение предков. У них просили содействия в получении хорошего урожая, размножении скота, молили беречь людей от болезней и всякого зла. Для этого ходили всей семьей на кладбище. Затем приглашали умерших родичей домой, «помыться» в бане и «поесть». В субботу перед Пасхой одним из родственных домов готовили *атянь пуре* (пиво предков). Мед для него покупался на общие деньги. Накрывали два стола: в красном углу для Пасхи и прадедов, другой - в противоположном углу - для прабабушек. Зажигали *атянь штатол* (свечу предков), который имелся в каждом роду. Возле него клали *атянь шапку* (шапку предков), в которую клали в дар покойным деньги и яйца. Пасху и предков просили благословить присутствующих на хорошее житье. После моления в одном доме обходили по порядку все родственные дома. Молодушки в каждом из них повязывали в дар покойным белые платочки на штатол. После окончания поминовения, перед закатом солнца, выходили за околицу «проводить» предков. Вслед им стреляли из ружей, чтобы очистить их «путь» от чертей. Для умерших детей в сторону кладбища катили яйца.

* Мордовский обряд « Пасхи»»



Сборная команда участниц конкурса «Славянские традиции»



СПАСИБО ЗА
ПРОСМОТР!!!