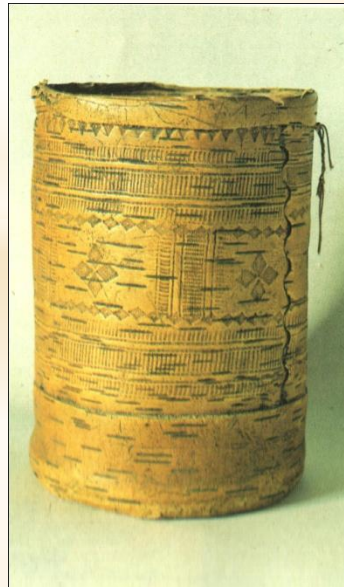
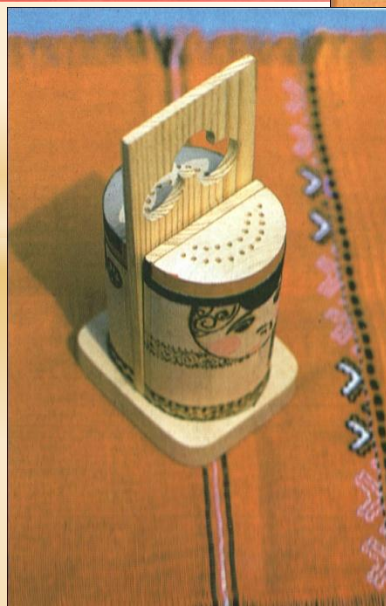
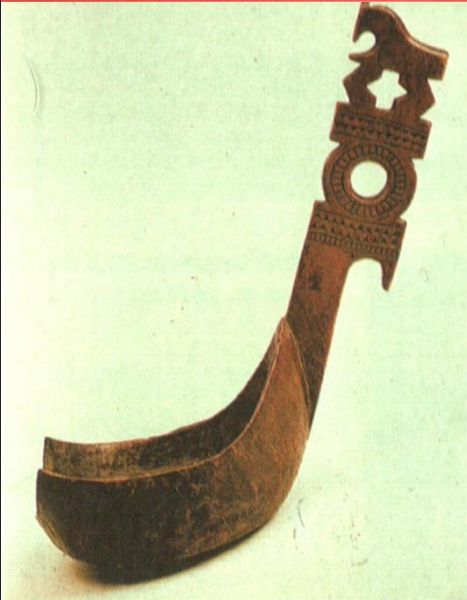
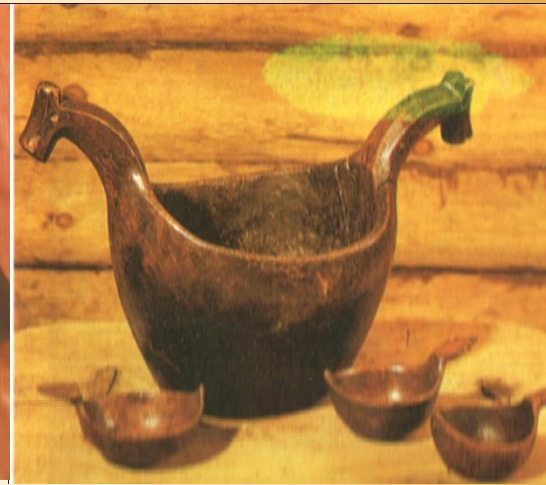
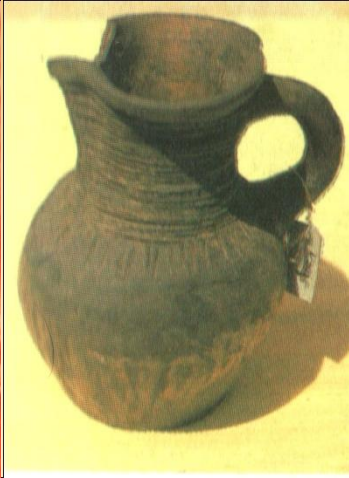
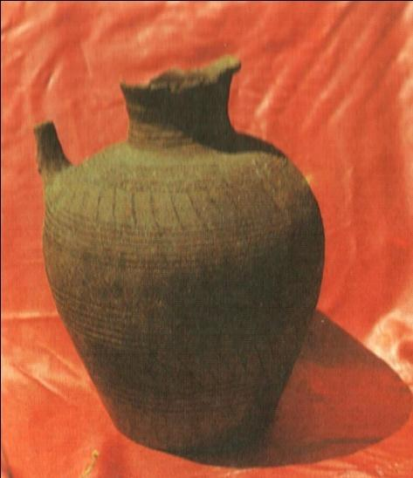


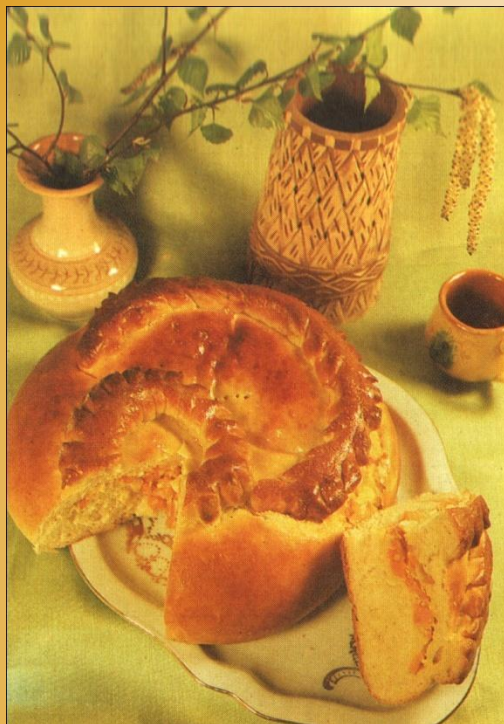
Угощение гостей .

Инжетнень

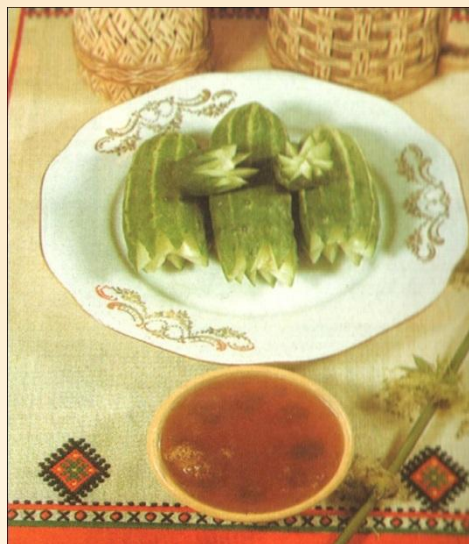
Каванямось. Мордовская национальная кухня в своей основе здоровая, она не терпит острых специй: уксуса, горчицы, она — натуральная, растительная, молочная и состоит из всевозможных квашений. Продукты в большинстве своем употреблялись в натуральном виде.

Домашняя утварь

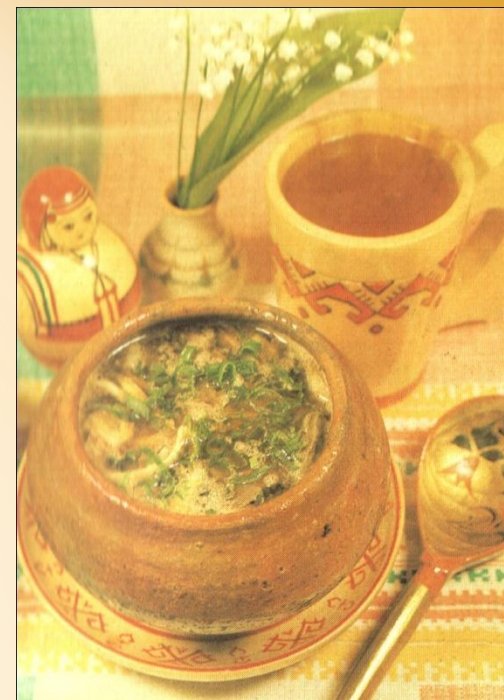




**Пирог с
морковью
и рыбой.
Потмо пряка**



**Огурцы с медом
Медь марто куярт**



**Суп с
потрохами.
Селянка**



**Ватрушка
Ланга прякат**



МЕДВЕЖЬЯ ЛАПА – ОФТОНЬ МАДЯТ



**Щи из свежей капусты с
цыпленком.
Сараз ям**

**Квас - поза.
Поза-мордовский
напиток.**



Уха - кал ям





Блины - пачалгсе



**Суп из крахмальной
лапши.**

Крахмалинь лапшань ям.



Пирожки - пряка-т

Мордва очень часто пекла пироги. Пироги с мясом, с капустой, с картошкой. Пекли они в печке, поэтому они были ароматные и очень вкусные.

Вастомазонок!

Вастомазонок!