



Марафон «Я - исследователь»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
многопрофильная гимназия № 4 «Ступени» города Пензы

МОРДОВСКИЕ ПРАЗДНИКИ И ТРАДИЦИИ. ПУРЕ-ЛАТКА

Автор: Филаткина Ольга Александровна, учащаяся
8 «А» класса МБОУ МГ №4 «Ступени» г. Пензы
Руководитель: Задворная Татьяна Николаевна,
учитель истории и обществознания МБОУ МГ №4
«Ступени» г. Пензы.

Пенза - 2019

Мордва – коренное население Пензенского края



Цель: изучить особенности обыгрывания национальных праздников мордовского народа.

Задачи:

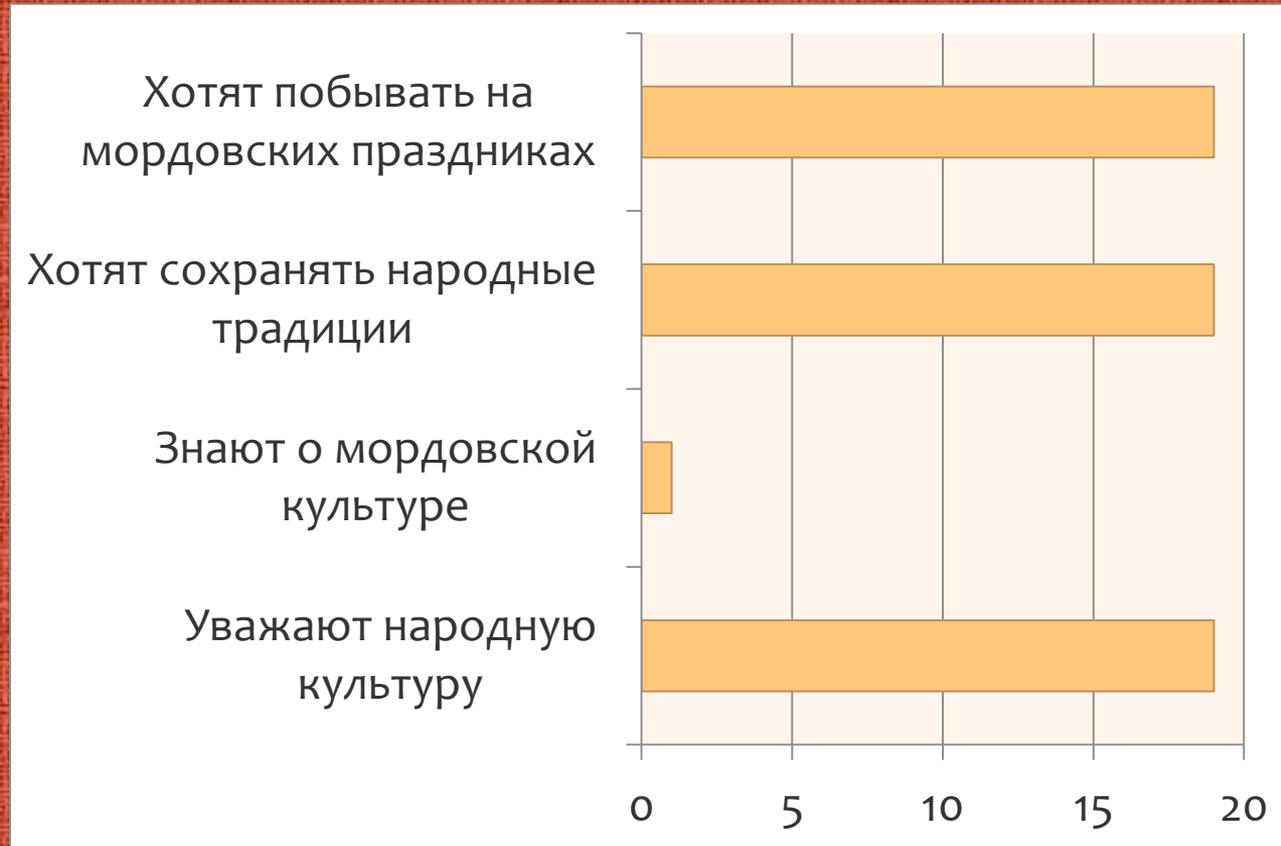
- изучить научную литературу по проблеме исследования;
- дать общую характеристику мордовских праздников;
- раскрыть особенности праздников мордвы-эрзя;
- описать народные гулянья Пуре Латко;
- провести анкетирование и интервьюирование.

Объект: культура мордовского народа.

Предмет исследования: мордовские праздники, в том числе Пуре Латко.

Гипотеза: современному молодому человеку важно и ценно возвращение к прошлому и знакомство с историей, культурой, традициями своего народа, народами, рядом с которым ты живешь.

Анкетирование











Демкино. 2017 год.
Праздник Пуре Латко









Рецепт «Селянки»

- Налить воду, добавить ливер (печень, легкие, сердце, почки), мясо. Субпродукты лучше предварительно вымочить в холодной воде. Печень и лёгкие необходимо порезать особенно мелко, а горшки заполнять лишь на 2/3, чтобы селянка «не сбежала» после набухания ингредиентов. Когда мясо будет готово, добавить картошку, репчатый лук, чеснок, укроп, лавровый лист. Варить до готовности. Соль добавить по вкусу.
- Подавать похлёбку принято с маринованными огурчиками.
- Нужно: Лёгкие – 400 г, печень – 400 г, сердце – 400 г, мяса – 400 г, репчатый лук – пару головок, чеснок, картошка, укроп, лавровый лист, соль.



Валдо якстере вий (алая сила)

- Свежую свеклу трут на терке, добавляють козий сыр.
- Перед подачей поливають подсолнечным маслом.



Овтонь лапат (медвежья лапа)



- Для приготовления используют говядину или свинину, печенку. Все пропускаем через мясорубку, добавляем пассерованный лук, яйца, соль и перец по вкусу, тщательно вымешиваем. Придаем котлете овальную форму и жарим на подсолнечном масле.
- На готовые котлетки сверху выкладываем ржаные сухарики.

Кургене (ротик)

Сварим пшенку, добавим сливки, желтки яиц. Отдельно готовим дрожжевое тесто. Когда тесто подойдет, катаем из него шарики. Потом шарики применяем и в середину добавляем пшеничную кашу. Ставим в духовку на 180 гр. на 25 – 30 мин. Едим с медом, запиваем чаем.







Приветствие почетных гостей







Выступление ансамбля «Дома культуры» с. Демкино







Выставка - ярмарка сувениров мордовских умельцев

Литература и источники

1. Интервью взято Филаткиной О. в июне 2015 г. у старожила села Демкино П. Мочалова.
2. Балашов В. А. Бытовая культура мордвы : Традиции и современность/ В.А. Балашов. — Саранск, 1992.
3. Корнишина Г.А. Обряды жизненного цикла у мордвы. — Саранск, 2001.
4. Корнишина Г. А. Традиционные обычаи и обряды мордвы: исторические корни, структура, формы бытования. — Саранск, 2000.
5. Мокшин Н.Ф. Бытовая культура мордвы. – М., 2012.
6. Мокшин Н.Ф. Мифы и легенды мордвы. – Саранск, 2012.
7. Мордва. Очерки по истории, этнографии и культуре мордовского народа / Гл. редкол.: Н.П. Макаркин, А.С. Лузгин, Н.Ф. Мокшин, и др. – Саранск: Мордов. кн. изд-во, 2004.
8. Первушкин В. И., В. Я. Прошкин Мордва Пензенской области / В.И. Первушкин, В.Я. Прошкин; под общей ред. д-ров ист. наук, проф. В.И. Первушкина и В.А.Юрченкова – Пенза, 2010.
9. Пуре Латко [электронный ресурс]. Режим доступа:
<http://tv-express.ru/sobitiya/v-s.-demkino-vozhdayut-prazdnik-puri-latku>
http://www.penzainform.ru/news/life/2015/06/10/zhiteli_sela_demkino_ustroili_narodnie_gulyaniya.html
<http://utf.finnougoria.ru/news/37248/>
10. Смирнов И. Н. Мордва. — Саранск, 2002.