



Отгремел День республики на ВДНХ, но впечатление от яркой программы, которую организовал регион останется надолго в сердцах гостей нашего павильона. Мы решили ещё раз вспомнить яркое событие и рассказать подробнее о программе «Дома российской кухни». Официально открывая мероприятие, с приветственным словом выступил Первый заместитель Министра экономики, торговли и предпринимательства Республики Мордовия Александр Анохин. С презентацией турпотенциала региона - 13 поводов посетить Мордовию к участникам обратилась заместитель Министра экономики, торговли и предпринимательства Республики Мордовия Марина Жулина.

Старт гастрономического представления предварял музыкальный номер от коллектива «Вармава» и разогрев от основателя проекта «Гастрономическая карта России» Екатерины Шаповаловой. Ведущая познакомила гостей с Михаилом Быковым - Бренд шефом ресторанного дела из Мордовии.

Шеф-повар Мордовского подворья анонсировал блюда, которые будут приготовлены на глазах у собравшейся публики.

«Готовим сегодня 5 блюд: сурскую стерлядь с полбяной кашей и белыми грибами, мордовские пельмени с мясом дикого кабана, медвежью лапу с кочкуровскими груздями, печёным картофелем и соусом из лесных грибов, знаменитый Пачат-бургер и на десерт – мордовские пшённые блины с деревенской сметаной и медом!», - представил Михаил Быков.

Наши предки жили небогато, редко на столе можно было увидеть мясо, но когда случались большие праздники, готовили с размахом, особенно если дело касалось свадеб. Говорили, что на свадьбу богиня воды Ведява посылала счастливым влюбленным сурскую стерлядку - рыбу, которая во все времена считалась деликатесом. Не стала исключением и яркая программа «Дома российской кухни». Гостям рассказали о традициях мордовских народов эрзя и мокша.

Когда сурскую стерлядь с полбяной кашей и белыми грибами приготовили для дегустации, её подали с позой - мордовским слабоалкогольным напитком из сахарной свёклы.

Вторым блюдом гастрономической программы стали мордовские пельмени с мясом дикого кабана - Цёмарат.

Пантеон мордвы чрезвычайно богат женскими божествами. Здесь вспомнили Мастораву – богиню земли, Нораву – богиню поля. Одна из самых влиятельных и уважаемых – Вирява - покровительница, хозяйка леса. Она имела вид обнажённой длинноволосой, иногда одноногой женщины. Её образ возник в результате страха перед лесной чащей, стихией, где можно сбиться с пути, встретиться с опасным зверем. Когда мужчины в мордовской глубинке возвращались с охоты с добычей, побаиваясь Виряву, они просили своих жён приготовить дикого кабана так, чтобы богиня леса ничего не узнала. Хитрые и мудрые хозяйки заворачивали мясо кабана, мелко нарубленное, в тонко раскатанное тесто. Таким образом «прятали» его от Вирявы.

Шеф-повар рассказал о секретах приготовления блюда. Цёмарат с домашней сметаной

подали с фирменной настойкой собственного приготовления — хреновухой.

Следующее блюдо - медвежья лапа с кочкуровскими груздями, печёным картофелем и соусом из лесных грибов Офтонь лапат. Ведущий рассказал о древнем мордовском обычае, который лежит в основе национального блюда. По приданию молодой парень перед тем, как попросить руки возлюбленной у её отца, должен был добыть, как умелый охотник, медведя. Но занятие это было опасное, да и медведей на всех женихов не хватит. Решили мордовские юноши, что можно отцу возлюбленной не всего медведя принести, а только его лапу. Завалит молодёжь в дебрях мордовских медведя, разделят на четверых по лапе, и идут свататься. Позже парнишка смыслёный, к готовке с малолетства приученный решил не убивать медведя. Взял он печень говяжью и котлету слепил, из сухариков когти медвежьи сделал, да и пошёл так к отцу первой красавицы на селе свататься. А тот возьми и перепутай лапу с «нелапой», да и благослови молодоженов на брачный союз. Пошла с тех пор слава о лапе медвежьей по всей округе, а блюдо стало национальным.

После приготовления лапу подали с фирменной настойкой из клюквы собственного приготовления. Ведущий Михаил рассказал о секретах приготовления этого непростого блюда национальной кухни.

Далее пришло время Кургоня – мордовского открытого пирога или с начинкой из творога и картофеля, похожего на ватрушку - одного из самых популярных блюд национальной кухни.

Кургоня символизирует солнце. Отсюда и название межрегионального Фестиваля мордовского гостеприимства, который проводится в Рузаевском районе с 2015 года.

Традиционно на празднике готовят 60-киллограммовый пирог кургоня. В этом году участниками стали более 15 тысяч человек, а мастера кулинарного дела приготовили самый огромный пирог, установив рекорд - 3,3 метра в диаметре и весом 260 кг.

Специально для дегустации организаторы привезли Кургоню из Мордовии, пригласив участников на фестиваль в августе следующего года.

Еще одно блюдо национальной кухни – мордовский пряник суюоро – сдобная, рассыпчатая и питательная выпечка традиционной кухни. Пряник сохраняет вкусовые качества в течение недели, очень сытный так как готовится на сметане и сливочном масле. А муки в нем немного, только для связки основных продуктов, готовится без дрожжей.

Рекомендуется как вприкуску с борщом, так и к чаю или с кофе.

На десерт - традиционные мордовские пшённые блины «Пачат» с деревенской сметаной и медом. К блинам подали знаменитое на всю страну мордовское сгущенное молоко. А запивали гости мордовским чаем - сбором полевых трав с добавлением душистых листьев земляники и дикого боярышника.

Венчала гастрономическое шоу дегустация знаменитой далеко за пределами региона продукции мордовских производителей, где были представлены сидр, сыры, зеленый горошек, сгущенное молоко, печенье, конфеты и многое другое.