

A photograph of a modern building with a fountain and a tree. The building has a facade of light-colored panels and large blue-tinted windows. A fountain with a starburst pattern of water jets is visible on the left. A large, lush green tree stands in the foreground on the right. The text 'Город Саранск' is overlaid in the center.

# Город Саранск

**Саранск-Один из старейших городов Среднего Поволжья.**

**Он возник в 1641 году как военная крепость на юга- Восточной сторожевой черте Московского государства.**

**Основан на перекрестке больших гужевых трактов, соединявших Астрахань с Москвой, Крым с Казанью.**





**На этом месте в 1641 году была основана крепость- Саранск, как важный форпост в юго-восточной окраине Российского Государства.**



**Флаг республики  
Мордовия является  
государственным  
символом Республики  
Мордовия. Принят  
Парламентом  
Республики 30 марта  
1995 года.**



**Герб республики  
Мордовия. Принят  
Парламентом  
Республики 30 марта  
1995 года.**

# Достопримечательности города

## *Памятники истории и культуры*



**Памятник Емельяну Пугачёву.  
Расположен на развилке ул.  
Короленко и Волгоградская.  
Установлен в месте, где с 27  
июня по 3 июля 1774 года  
находилась ставка проходящих  
через Саранск пугачёвских  
войск.**



**Памятник  
«Героям  
стратонавтам»  
открыт в  
1963 году.**

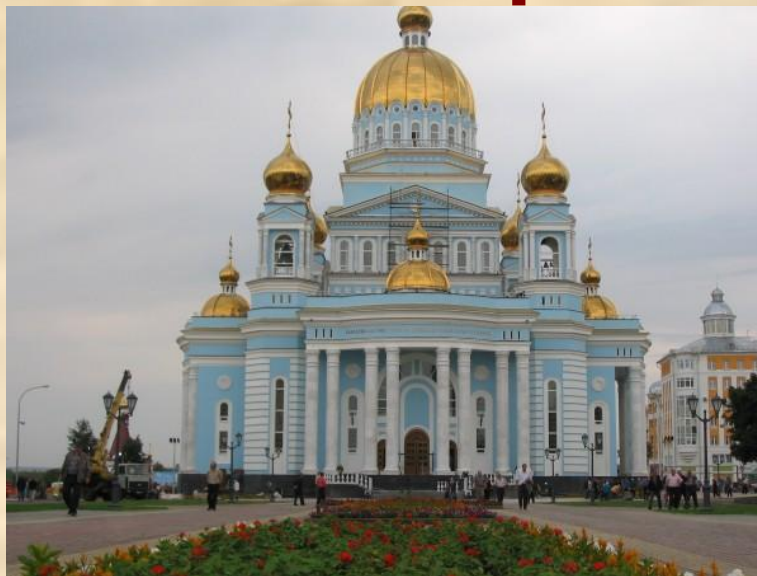


**Памятник С.Д.  
Эрьзе открыт 4  
ноября 1996  
года.**



**Памятник А.И.  
Полежаеву открыт в  
1967 году.**

# **Кафедральный собор в честь праведного Фёдора Ушакова**



**Кафедральный собор, построенный в честь святого праведного Фёдора Федоровича Ушакова. Всего в Соборе 9 куполов. Главных - 4 и 4 меньших размеров. Главный купол весит около трёх тон. Высота самого здания достигает 61 метр.**



**Кафедральный собор**



# Фёдор Ушаков - адмирал Российского флота



Орден Ушакова

# Церкви и монастыри Саранска



**Санаксарский монастырь.**



**Никольская церковь.**



**Иоанно-Богословская церковь.**



**Трёхсвятская церковь.**

# Кухня Мордовии

## *Похлебка по-мокшански*



### **Состав:**

На порционный горшочек: 100 грамм свинины, 200 грамм картофеля, 350 мл бульона,  $\frac{1}{4}$  луковицы, жир для пассерования, лавровый лист, перец по вкусу, вода.

### **Приготовление:**

Свинину нарезают кубиками, заливают бульоном и доводят до кипения. Кладут нарезанный кубиками картофель, варят до готовности, затем добавляют перец, лавровый лист, пассерованный лук. Готовят и подают в глиняных горшочках.

**Состав:**

350 грамм семги, 80 грамм грибов, 4 луковицы, 120 грамм домашнего майонеза, 60 грамм сыра, 6 яиц, 120 мл молока, 40 грамм муки, 60 грамм зелени, 70 грамм перца сладкого, 1 морковь, 40 мл масла растительного, специи.

**Приготовление:**

Семгу слегка отбивают, солят, перчат, придают куску овальную форму. На семгу кладут отварные грибы, нарезанный соломкой пассерованный лук, поливают домашним майонезом, посыпают тертым сыром и запекают в духовке. Готовят омлет: яйцо и молоко размешивают, добавляют муку, мелко рубленую зелень, пассерованные на масле овощи, перемешивают, выпекают. Запеченную рыбу заворачивают в омлет и гарнируют.



Семга «Заморская»

## **Состав:**

Для фарша:

700 грамм печени говяжьей или свиной.  
800 грамм сердца. 800 грамм говядины. 4  
луковицы. Для теста: 800 грамм муки. 2  
яйца. 360 мл воды. Соль по вкусу.

## **Приготовление:**

### **Приготовление фарша:**

говядину, печень, сердце обрабатывают, промывают и варят до готовности (мясо — 1 час 10 минут, субпродукты — 10 — 15 минут). Затем мелко режут или рубят ножом с добавлением репчатого лука, в фарш для сочности добавляют немного бульона. Солят и перчат по вкусу.

### **Приготовление теста:**

муку просеивают горкой на стол, в середине делают углубление, вливают воду, смешанную с яйцом и солью. Замешивают крутое тесто, делят на 10 частей, каждую часть раскатывают лепешкой. На середину лепешки кладут мясной фарш и защипывают, придавая форму вареника. Варят в кипящей подсоленной воде 10—12 минут. При подаче поливают сливочным маслом.

## ***Сиволень пряканят (Вареные мясные пирожки)***



## **По́за (напиток)**



### **Состав:**

Свекла сахарная 300 г, мука ржаная 40 г, солод 20 г, дрожжи 2 г, хмель 1 г, сахар 20 г, вода.

### **Приготовление:**

Сахарную свеклу очищают, шинкуют, заливают водой и тушат в течении суток. Остудив до комнатной температуры, вводят ржаную муку, и смесь солодят в течении 6 часов. Вливают кипяченую воду, доводят сусло до кипения, снимают с огня, охлаждают и процеживают. На этом же сусле разводят дрожжи с небольшим количеством ржаной муки и сахара. Затем сусло соединяют с отваром хмеля и дрожжевой закваской и оставляют для брожения на 2-3 часа. Готовый напиток процеживают и хранят в холодном месте.