

марийцы

национальный акцент

Чем много говорить,
лучше съешь кусок хлеба побольше.



Коман мелна

Говорят, что основательность во всём – одна из черт марийцев. Национальная кухня народа этот факт подтверждает.

Даже блины у марийцев трёхслойные!

Для 1-го слоя - мука ржаная или пшеничная 240 г, 1 яйцо, соль;
для 2-го слоя - мука овсяная или крупа манная 40 г,
простокваша или кефир 120 г, сметана 80 г,
для 3-го слоя - крупа овсяная 120 г, сметана 200 г.
(Толщина готового блина 7 мм.)

Пресное крутое тесто из муки, яиц и соли раскатать по размеру сковороды в тонкую лепешку толщиной 1,5- 2 мм.

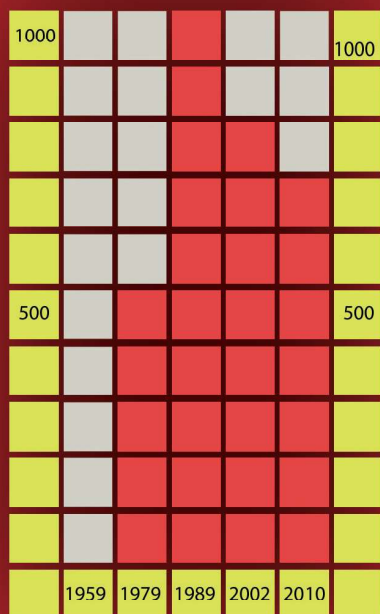
Лепешку слегка подрумянить в жарочном шкафу, затем смазать густой смесью овсяной муки, простокваши или кефира и сметаны. Блин снова подрумянить, затем положить третий слой - овсяную крупу, которую в течение 8-10 часов вымачивали в сметане. После этого блины выпечь, смазать топлёным или сливочным маслом.

Подавать горячими.

мари́йцы

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.

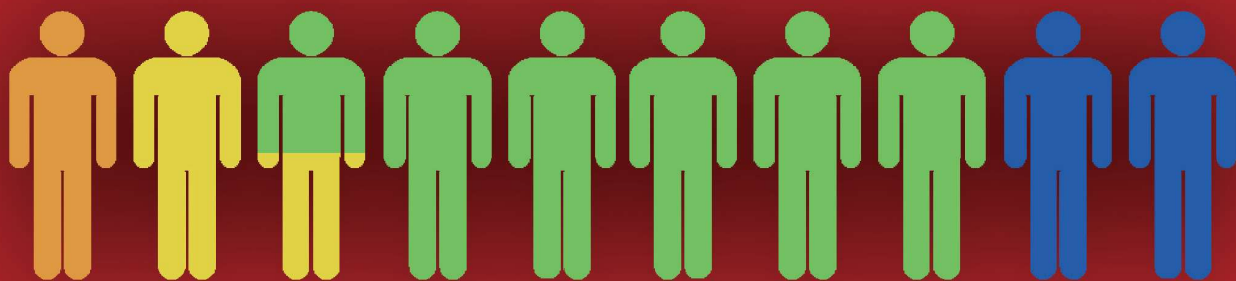


43 %



57 %

уровень образования 2010 г.



- без образования
- основное
- высшее
- начальное
- среднее

марийцы

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
городского и сельского населения в 2010 г.

городские
жители

72 %



сельские
жители

28 %

