

## **MARI NATIONAL DISHES**

### **МАРИЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА**

**Sokta is made from lamb intestines stuffed with liver, fat, blood and traditional seasoning.**

Сокта - готовится из бараньей кишки фаршированной печенью, жиром, кровью и традиционной приправой.

**Koman-melna – this unique dish is a "three-layer pancakes", one of the main festive dishes of the Mari people.**

Коман-мелна – это уникальное блюдо представляет собой «трехслойные блины», одно из главных праздничных блюд марийского народа.





## MARI NATIONAL DISHES

### МАРИЙСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

**Podkogylo / Podkogoli, literally translated as "boiled pies". This Mari dish resembles dumplings and dumplings, but is larger in size. They are cooked with meat or cottage cheese. There are also other options for fillings, such as potatoes and mushrooms. In the old days, they were cooked with a filling of game caught by men on the hunt.**

Подкогыльо / Подкоголи, дословно переводиться как «вареные пирожки». Это марийское блюдо напоминает вареники и пельмени, но больше по размеру. Готовятся они с мясом или творогом. Также встречаются и другие варианты начинок, например картофель и грибы. В старину они готовились с начинкой из дичи, пойманной мужчинами на охоте.

