

Муниципальное бюджетное учреждение культуры
«Моркинская централизованная библиотечная система»

Поджюлььо

дайджест



Валентин Дмитриев
Пайрем кумыл.

Кунам пайрем шуэш мемнан,
Марий еш кўэштеш мелнам.
Подкогыльым ышташ пижеш,
Да тудым йўштылта ўеш.

«Пайрем кумыл», 11 лаштык.

Тимофей Батырбаев.
Арка муро.

- Найка... илет? – йодылдыш весела кумылан Ульяна. – Ўстелетат погымо огыл...
Аркаш, тол, полшо мылам: эрыктен шындена... Ачат куш каен? Эй, Найка, тыге кийыман
мо? Кынел, мый подкогыльым ыштен ямдыленам, кочкаш ўжаш толынам.

Эргын шўм ача пелен, 161-ше лаштык.

Пу кидетым, йолташ!
Подкогыльо.
Мыскара.

Уна-влакым толмым вучем.
Тушкалте подкогыль тыршен.
Ончем: писештеш кид кучем,
Йӱрал лийнем, тамлын пукшен.
Эше мыскарам ямдылем.
Подкогыль тўшкаште – иктеш –
Чоян шкемын умдым шылтем –
Поланым пыштем шыл олмеш.
Подкогыль шижде логалшаш...
Тунам ончалам, кӱ кузе
Да мом тўналеш кутыраш –
Чыла возалтем кагазеш.
Палем ончычак: ик йолташ,
Ӗпкем шылтен, йыштак вурсен,
Кугун тўналеш воштылаш –
Эше ончена, кӱ сенен?
А вес гана, мый миемат,
Вик шопым луктеш – ковыштам.
Пала, тудым мый чытенат
Ом керт нимыняр, йомеш там.
Подкогыльым эркын шолтем,
Тыге шонкален самынем,
Да иктым умшашке колтем...
Шайтан! Поланан – шкаланем!..



Пу кидетым, йолташ! Алевтина Сенькова, 57-ше лаштык

М. Шкетан.

Кумшо том.

Роман, ойлымаш, повесть, очерк, фельетон, новелла, статья, серыш-влак.

Вот тиде Евсе кугыза, колымешкыже, ий еда сӧсна шылым йодышт коштын. Сӧсна шӱшкылмым колеш – саде оза дек миенак мия.

- Йӧратыме тангем, - манеш. – Колымешкем, ик гана подкогыльым кочнем да ала шылетым пуэт?

Опой кува, 432-шо лаптык.

Шагал ешанлан ик ушкалат шӧр-торыкым ситарен кертеш. Садлан пеш чӱчкыдынак ватем мелнам кӱэштеш, тувыртыш дене подкыльым ыштен пукша. А подкогыльым мый шкат ыштен моштем. Модыш гайым тӱрлен пыштем, кочкашат чаманет веле.

Шымлу ик подкинде, 445-ше лаптык.

Ик гана пучымыш олмеш совла тич ландриным кошталынам. Вес ганалан, кол шӱрым подылам манын, вареньыш логалынам. Кумшо ганалан подкогылян терке олмеш ӱй теркыш кидем чыкалтен луктым.

Патай Сопром, 475-ше лаптык.

Белов Павел Яковлевич

Илыш толкын.

Очерк ден ойлымаш-влак.

Япык кугызан таче шочмо кечыже. Тудым палемдаш удыржӧ-влаклан лӱмын коман мелнам, подкогыльым ыштыктен, шере пӱрат лийын. Эргыже, шешкыже да уныкаже-влакым унала ужын.

Илыш толкын. Ожнысо тенгыз пундаште, очерк, 7-ше ластык.

«Калевала» карел-финн эпос гыч ужаш

Сӱан.

Геннадий Матюковский кусарен

Похйолысо озавате
Пукшенат да, йӱктенат да,
Ӱйым, кӱчымым, шуналын
Да подкогыльым ӱмбал ден
Ты сӱаныш толшыланже
Да поснак чот веныланже.

Ончыко, 2000 ий, 2-шо номер, 172 лаптык.

**Марий калыкын этнографийже.
Кугурак класслаште тунемше-влаклан пособий.**

Финн-угор калык-влакын ик эн тошто кочкышыштан шолтен куктымö когыльо шотлалтын. Марий-влак тыгай когыльым подкогыльо маныныт. Когыльо коман шере руашым нöштылыныт, вичкыжын шареныт, көргылан тыгыдын руымо вольык але янлык шылым шоган дене йөрландареныт. Южгунам көрго шотеш шопо ковыштам, понгым, емыжым пыштеныт. Но калык утларак кўчымö муным ешарыман торык когыльым(тувыртыш когыльым) пагален. Вараракшым т орыкышко парентгым тўен ешараш тўналыныт. Подкогыльым шинчалтыме, коям ешарыман вудеш шолтеныт да ўйыш тушкалтен кочкыныт.

*Озанлык паша да материальный культур.
Кочкыш-ўйыш да кўмыж-совла. 101-ше лаптык.*

**Марийская кухня.
Народные рецепты.**

Йошкар-Ола, РО «Союзписателей России, 2018

Подкогыльо с творогом и картошкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста

- 400 г Мука
- 200 г Кефир
- 1 ст. ложка Масло растительное
- ½ ч. ложки Соль
- ½ ч. ложки Сода

Для начинки

- 300 г Картофель
- 250 г Творог
- 1 пучок Лук зеленый
- 2 ст. ложки Масло растительное

Для подачи

- 100 г Масло сливочное



Для начинки картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, картофель размять. Зеленый лук слегка поджарить на растительном или сливочном масле. Смешать картофель, творог, зеленый лук. Для теста в кефир добавить растительное масло, соль, соду, муку. Замесить крутое, эластичное тесто. Оставить под полотенцем отдохнуть на 20-30 минут. Тесто разделить на маленькие шарики, каждый раскатать, положить ложку начинки и слепить подкогыльо. Или раскатать тесто в тонкий пласт толщиной 2 мм, стаканом или чашкой вырезать кружки, положить в центр каждого начинку и защипнуть края. Сварить в подсоленной воде.

Выложить подкогыльо на тарелку. В отдельной посуде подать расплавленное сливочное масло.

Марийская кухня. 24-ше лаптык

Марийские народные загадки.

Составил А. Е. Китиков

Йошкар-Ола, 1967

Подкогыльо Подкоголь

1408. Ерыште чома пылышын,

Чома пылышын коеш.

В озере плавают

Жеребьячы ушки.

Свердловск. Обл. Красноуфимск рн.

а. Ер покшелне чома пылыш кырт-керт коеш.

Жеребьячы ушки

Выплывают в озере.

Сернурск. Рн. с. Мари-Сола.

Марийские народные загадки. Кочкыш-йуыш. Пицца, 147-ше лаптык.

Марийская крестьянская кухня.

Составитель К. Юадаров.

Йошкар-Ола, 2003

Отварные пирожки

Подкогыльо

Падкагыль

Отварные пирожки готовят из пресного крутого теста и отваривают в летней кухне в котле или же в печи.

Крутое тесто валяют в муке, раскатывают до получения его в форме колбаски толщиной 4-5 см, далее которое нарезают на кусочки ножом шириной 2-3 см, их раскатывают скалкой, доводя до размера блинов. Отварные пирожки готовят из мясного фарша, творожной массы или квашеной капусты. Получившийся блин из пресного теста кладут на левую руку, на него ложкой положат нужное количество начинки, соединенные края красиво защипывают. По мере готовности их рядами откладывают на посыпанное мукой полотно или доску. Вода в котле закипает, туда кинут нужное количество соли и опускают пирожки. Когда они сварятся, поднимаются на поверхность. Их вынимают и раскладывают в широкие тарелки. Отварные пирожки кушают в горячем виде, макая в масло, которое стоит в центре стола в небольшом металлическом блюде. Пирожки с капустой кушают, макая их в растительное масло.

Марийская крестьянская кухня. Мучные изделия. 11-ше лаптык.

Марий калыкмут мутер

А.Е.Китиков

Йошкар-Ола, Марий книга издательство, 1991

Поян ен подкогыльым кочкеш, нужна енлан подкиндыжат йбра.

Марий калыкмут мутер, 222-шо лаптык.

Марий ылышын тошто кышаже.

Г.Е.Шкалина.

Вольык лиеш – кудывече ямланеш, устембал пайремлан шыргыжалеш. Шөр-торык ден тувыртышыжат, йыраж ден туаражат, үйжӧ ден умбалжат, чомкаж ден подкогылыжат, шыртанже ден шоктажат да тылеч моло шуко турлӧ сий-корматшат куандара...

*Марий ылышын тошто кышаже. Шорыкӱол кечылан кумалтыш мут, 91-ше
лаштык.*

Марийские народные загадки

Свод марийского фольклора

2006

Подкогыльо

Подкогыль

3313. Ер покшелне шонанпылын-шонанпылын коеш.

Посреди озера виднеется радуга-дуга.

Оршанский р-н, д. Табашино

3314. Ерышкем лудо толын йӱштылеш.

В моём озере купаются утки.

Моркинский р-н, д. Кожлаер

Марийские народные загадки, 399-ше лаштык