

Армянская национальная кухня



Армянская кухня— традиционная национальная кухня армянского народа. По мнению Вильяма Похлёбкина, одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Армянские кулинарные традиции берут начало из глубокой древности. Названия многих блюд армянской кухни связаны с названием посуды, в которой их готовят, например: путук, кчуч, тапак.

Кюфта



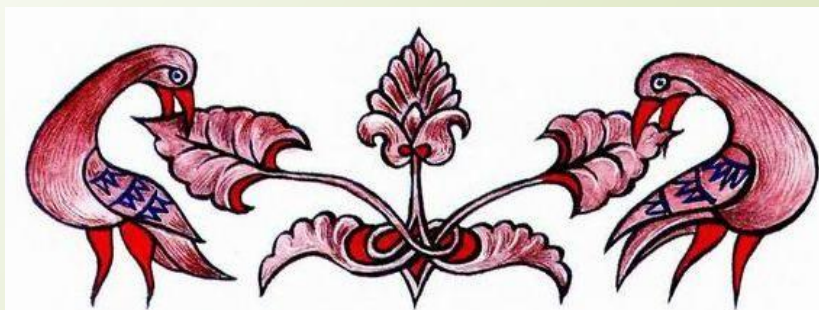
Разумеется, это блюдо можно попробовать не только в Армении. Однако мясные фрикадельки кюфта в этой стране готовят по-особому. Для них используется исключительно отборная говядина. Мясо перекручивается в однородный фарш, затем к нему добавляют лук, а иногда – немного вина. Кюфту в Армении принято подавать с топленым маслом и острым перчиком цицак – попробуйте блюдо в таком виде без гарнира, чтобы раскрыть истинный вкус мяса.



Толма



Румяные виноградные листочки, фаршированные рисом с рубленой говядиной и зеленью. Очень сытное, аппетитное, действительно вкусное блюдо. Вегетарианцам в Армении советуем попробовать пасуц-толму – искусно приготовленные овощи, фаршированные смесью бобов и зерновых.



Хаш



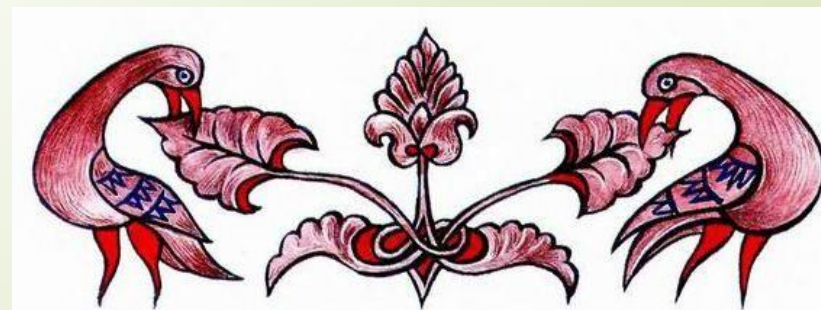
Хаш – это суп, сваренный из говяжьих ножек, головы и рубца. Звучит не слишком аппетитно, но на деле он получается вкусным. По крайней мере, любители мясных блюд, решившиеся попробовать армянский суп хаш, остаются довольны. Мясо и кости тщательно очищаются, а затем варятся течение 6-8 часов. В пищу идет только бульон. Самые отважные пьют его по утрам перед завтраком. На обед в Армении подают хаш с кусочками мяса, отделенными от костей. Обязательны редька, зелень, тонкий подсушенный лаваш.



Спас / Танапур



Этот кисломолочный суп стоит попробовать в Армении дважды: зимой – горячим, летом – холодным. Представьте себе сваренную, а затем подсушенную до легкого хруста крупу дзвар. Добавьте к ней мацони (это кисломолочный напиток, напоминающий нашу простоквашу), пряности, яйца. Последние вливают сырыми, а затем варят в составе супа – так вкуснее. Летом суп обычно разбавляют таном и остужают, а зимой подают более густым.



Хоровац



Хоровац – это шашлык, которым Армения славится на весь мир. Блюдо готовят из крупных кусков свинины или баранины. Мясо маринуется в коньяке или вине. Несмотря на внушительные размеры, армянский шашлык получается равномерно прожаренным: аппетитная хрустящая корочка снаружи, сочная мякоть внутри. Его принято подавать с запеченными на углях овощами. В Армении стоит попробовать два вида хороваца:

Карсский – крупные куски мяса жарятся на шампурах и исключительно на углях.
Хазани – шашлык из отборных стейков, поджаренных на сковороде до румяной корочки.



Хариса



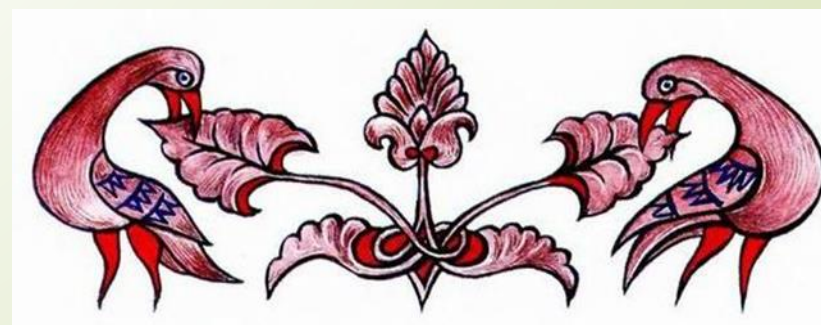
Хариса (или ариса) – очень сытное армянское блюдо. Это нечто среднее между супом-пюре и кашей. Готовят харису из разваренной пшеницы (крупы дзавар) с курицей. Перед подачей в блюдо обычно добавляют щедрый кусок сливочного масла.



Назук



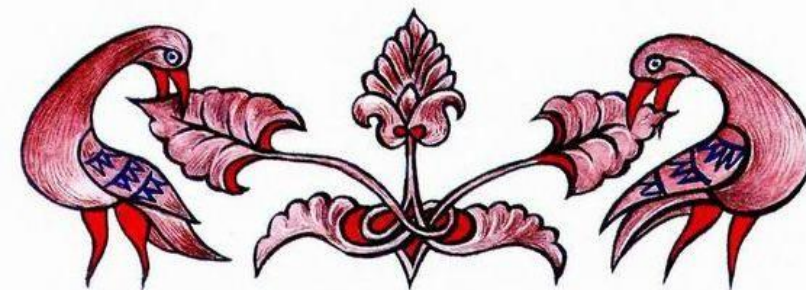
Аппетитные дрожжевые булочки с вкуснейшей начинкой – эта армянская выпечка нравится многим туристам. Ароматные рулетики с румяной корочкой пахнут ванилью. Внутри – дробленые орешки с сахаром. Назук считается разновидностью армянской гаты. То есть подвидом популярного в Армении сладкого хлеба. Однако классическая гата, как правило, не имеет начинки. Интереснее попробовать именно назук – это действительно уникальная выпечка.



Хапама



Сладкое блюдо, которое очень популярно в Армении. Раньше его готовили только по праздникам, но сегодня его можно найти в любое время года. Хапама – это армянский десерт из запеченной тыквы, фаршированной рисом с сухофруктами, орехами, яблоками, сливами, финиками, а главное – пряностями. Естественную сладость блюда дополняет мед. Тыкву принято подавать с топленным сливочным маслом. Это блюдо в Армении стоит попробовать вегетарианцам и всем сладкоежкам. Пикантное, полезное, вкусное. Хапама особенно хороша осенью с ароматным чаем.



Алани



Очень вкусная натуральная армянская сладость, которая должна понравиться сладкоежкам (на фото – слева и посередине между чурчхелой). Алани готовят из персиков, высушенных на солнце. Косточку вынимают, а фрукт фаршируют изумительной смесью из грецких орехов, перемолотых с сахаром, корицей и кардамоном. Аромат этого армянского десерта даже не передать словами – обязательно попробуйте его. Эту уникальную сладость почти не найти за пределами Армении



Ашуре



Популярный армянский десерт, который традиционно готовят в канун Рождества и Нового года. Он всегда украшает праздничный стол. Попробовать его в Армении можно и в другое время – местные готовят его для туристов практически всегда. Это очень ароматное сладкое блюдо из зерновых с сухофруктами, орехами, цедрой и натуральными подсластителями. Особую пряность ему придают кардамон, мускатный орех, перец, гвоздика, корица. Армянская сладость очень интересна на вкус, обязательно попробуйте ее.

