



Армянская еда

Сделано Грачевой Ариной



Немного о деталях кухни

По мнению Вильяма Похлёбкина (историк), одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя на Южном Кавказе – армянская. Армянские кулинарные традиции берут начало из глубокой древности. Её характерные черты сложились за тысячелетие до нашей эры в период формирования армянского народа и сохраняются во многом на протяжении более трех тысячелетий до наших дней. Армянская кухня располагает разнообразными по составу блюдами и сложной вкусовой и ароматической гаммой. Технология приготовления многих армянских блюд в ряде случаев трудоёмка. Приготовление большого количества блюд армянской кухни построено на фарширование (наполнение какого-либо цельного, неповрежденного пищевого продукта с замкнутой оболочкой разнообразными начинками) и взбивании (очень интенсивное перемешивание одного либо нескольких ингредиентов, чтобы в результате получилась рыхлая, пышная или пенистая масса. Кроме того, взбивание обуславливает придание продуктам некоторых других свойств).



Хоровац

(ШАШЛЫК)

Хоровац является самым часто встречающимся блюдом армянской кухни. Традиционно в Армении для приготовления хороваца используется свинина, реже - баранина, говядина (зависит от личных и региональных предпочтений). Базовый способ приготовления у большинства армян довольно прост - мясо нарезается на куски, смешивается с большим количеством произвольно нарезанного и размятого руками репчатого лука, солью, специями, и маринуется, как правило, от двух до двенадцати часов.



Хаш

Хаш - жидкое горячее блюдо. Его традиционно едят ранним утром, до завтрака или на завтрак. Как правило, хаш варится и подаётся несолёным, незаправленным. К нему подают в отдельной тарелке (тарелках) соль, измельчённый чеснок (или разведённый бульоном толчёный чеснок), рубленую зелень, тёртую редьку, подсушенный тонкий лаваш. Хаш в Армении – это не просто насыщенный бульон из говяжьих костей с добавлением рубца, это ритуал, организаторы и участники которого "священнодействуют" в ходе всего процесса приготовления и самой трапезы



Долма

Долма - блюдо, представляющее собой овощи или листья (традиционно виноградные), начинённые, как правило, мясным фаршем с рисом; с другой стороны, начинка может и не содержать мяса, а состоять из риса, чечевицы, фасоли, крупы или овощей.



Лаваш армянский

Традиционно армянский лаваш готовят из пшеничной муки с добавлением соли и воды. В составе лепешки нет дрожжей, но много молочнокислых бактерий. Их источником выступает специальная закваска, которую замешивают в тесто для придания лавашу характерного вкуса и текстуры. Лаваш - пресный белый хлеб в виде тонкой лепёшки из пшеничной муки



Хариса

Хариса - (армянское национальное мясное блюдо, по своему виду напоминающее суп-пюре из разваренной пшеницы и мяса птицы. Хариса готовится, как правило, из курицы, но иногда из индейки или даже баранины.



Хлеб

Матнакаш

Матнакаш - армянский национальный хлеб из пшеничной муки различных сортов в форме толстой овальной или круглой лепёшки с эластичным крупнопористым мякишем и твёрдой корочкой. Матнакаш выпекается из дрожжевого теста. В процессе приготовления тесто несколько раз обминают и оставляют, чтобы оно увеличилось в объёме в несколько раз. На конечном этапе приготовления поверхность теста смазывают заваренной в кипятке мукой, растягивают до получения лепёшки круглой или овальной формы и пальцами проводят замкнутую линию, параллельную внешнему краю лепешки, и продольные параллельные линии по центру. Само название «матнакаш» происходит от армянских слов «мат» — палец и «кашел» — тянуть, что можно перевести как «растянутый пальцами».



Мацун

Мацун - кисломолочный напиток армянского происхождения из ферментированного молока, традиционный элемент армянской и грузинской кухонь. Приготавливается из кипячёного молока коров, овец, коз, буйволов или их смеси. (мацони уже груз.)



Любите Армению