



Армянские Блюда



Подготовил 7Е

Ламанджо

Популярное восточное блюдо. В соответствии с национальными предпочтениями его называют армянской пиццей. Основу блюда составляет тонкая хрустящая хлебная лепёшка, на которую укладываются мясной фарш, помидоры и/или томатный соус, болгарский перец, лук, чеснок, зелень, чёрный перец, орегано. Правильно приготовленный лахмаджун весит примерно 150-170 граммов.



Женглялов Хац

Хлебная лепёшка с начинкой из мелко нарезанной зелени различных растений, традиционное блюдо в кухне армян Нагорного Карабаха.



Лаваш

Наверное, самое первое блюдо, которое мы вспоминаем при упоминании армянской кухни – это лаваш. Для армянского народа лаваш то же самое, что для нас блины. У него есть своя история, уходящая корнями в глубокую древность.

По обычаю, тесто для лаваша в большом деревянном корыте принято месить самой старшей в доме женщине. В изначальном варианте тесто раскатывали и налепляли на стенки тандыра – круглой печи-жаровни. В них археологи и сегодня находят множество остатков лаваша.

Лаваш пекут из пшеничной муки в печах, а потом сушат в подвешенном состоянии и укладывают его в стопки. Он может быть круглым, прямоугольным, овальным, но важна верхняя хрустящая корочка



Толма

— одно из любимых блюд в Армении. Там ее называют «толма» и готовят не только в праздничные, но и в обычные дни. По классическому рецепту фарш с овощами и рисом заворачивают в свежие виноградные листья и подают с мацони. Интересное национальное блюдо можно отведать не только в ресторане, но и приготовить на собственной кухне!



Танапур

Блюдо армянской кухни, суп на кисломолочной основе. Первым компонентом супа является зерновая часть.



Пахлава

Восточная сладость в виде пропитанного маслом и сиропом слоёного пирога с начинкой из растёртых орехов, сахара и кардамона.

