

Содержание



8 Введение



24 Схторац бадрожан



26 Шарик
из красной фасоли



28 Рулеты из шпината
с ореховым соусом



30 Айлазан:
овощное рагу



32 Женялов хац: жареные пирожки с зеленью



34 Салат
«Ереванский»



36 Салат
«Ленинаканский»



38 Хромапатик:
спаржа в тесте



40 Ахцан: салат
из листовой зелени



42 Мшош
из чечевицы



44 Шарик из форели
под томатным соусом



46 Салат из копченой
форели с баклажаном



52 Бозбаш



54 Кололик
фаршированный



56 Таронский суп



58 Тархана



60 Зернушка: суп из
пшеницы и бобовых



62 Воспнапур



64 Хрчик:
крупяно-овощной суп



66 Спас: крупяной суп,
заправленный мацуном



68 Хаш



70 Арганак



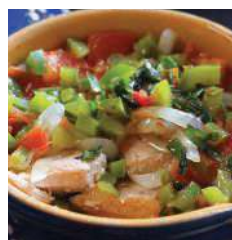
72 Флол



74 Ванахаш арм



80 Кутап:
фаршированная форель



82 Кчуч рыбный



84 Ишхан в вине



86 Форель,
запеченная в лаваше



88 Толма
по-эчмиадзински

Содержание



90 Бораки



92 Шашлык по-карски



94 Кчуч из баранины



96 Пастынер с тыквой



98 Тыал с картофелем



100 Курица с кизилом



102 Курица
в яблочном соусе



104 Амич:
фаршированная птица



106 Глов «Арагат»



108 Мантапур



110 Кюфта



112 Тжвжик
в соусе из алычи



114 Телятина кер-у-сус,
или «Ешь и молчи!»



120 Гата



122 Югатерт



124 Ншаблит:
миндальное печенье



126 Багардж:
маковый пирог



128 Аришта-халава



130 Шахар-локум



132 Назук
с грецкими орехами



134 Акандж:
сладкие «ушки»



136 Ореховая халва



138 Миндальные
трубочки



140 Домашняя пахлава
по-армянски



146 Мацун



148 Тан с зеленью



150 Армянский чай



152 Кофе по-армянски
Тархун домашний



154 Коктейли «Сто ле-
генд» и «Пять чувств»



156 Коктейли «Golden
Apricot» и «Феникс»





Введение



рмения — одно из древнейших государств мира. История этой страны овеяна мифами и преданиями, наполнена великими событиями, радостными и трагическими. За несколько тысяч лет существования Армении ее не раз завоевывали иноземцы. Бывали периоды, когда государства с таким названием не было на карте — оно было поделено между захватившими его территории странами. Но даже в эти времена Армения продолжала жить — в сердцах людей, которые не переставали считать себя единым армянским народом. Согласно библейской истории, армяне — потомки Ноя, чей ковчег остановился на горе Арарат, один из первых народов, появившихся на земле после Всемирного потопа. Средневековые мыслители считали, что Эдем, где Ева и Адам вкусили запретного плода, находился на территории Армянского нагорья. Древнеармянский календарь, которым в стране пользовались до принятия христианства, начинается с 2492 года до нашей эры, когда, по легенде, прямой потомок Ноя патриарх Айк одержал славную победу над Вавилонским царем Бэлом, основал Армению и стал прародителем всего армянского народа. Новый год по этому календарю приходился на 11 августа, и в 2007 году в Армении в эту дату праздновали 4500 год по древнеармянскому летоисчислению.

По научным данным, первые праармянские племена появились на Армянском нагорье в III тысячелетии до нашей эры. Два тысячелетия спустя здесь находилось могущественное царство Урарту — высокоразвитая цивилизация, обладавшая письменностью, строившая каналы для орошения полей и каменные города-крепости, остатки которых сохранились до наших дней. В I веке до нашей эры все области, населенные предками современных армян, объединились в одно государство — Великую Армению. Империя, на протяжении двух столетий возглавляемая династией Арташесидов, занимала обширную территорию от Каспийского моря до Средиземного, от реки Куры до Месопотамии. Это время историки называют золотым веком Армении. Территория современной Республики Армения — лишь небольшая часть древней Великой Армении.

В III веке, при царе Тиридате, повсеместно распространившееся в Армении христианство приобрело статус официальной религии. Таким образом, Армения стала первым в мире христианским государством.

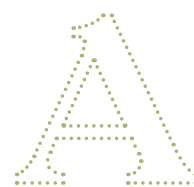
Объединяющая сила религии, а также стойкость и мужество помогли армянскому народу выстоять в последующие века под гнетом Византии и Персидской империи, Арабского халифата и Турции. Все это время армяне, теснимые с разных сторон соседями, сохраняли свое государство и старались возродить его величие. В XVI веке для Армении, разделен-

ной между Турцией и Персией, наступил один из самых тяжелых периодов ее истории, когда само существование страны оказалось под угрозой.

Армяне, неоднократно пытавшиеся изгнать турок и персов со своих земель, обращались за помощью к своим единоверцам — другим христианским народам. Впервые попытку отвоевать Армению предпринял еще Петр I. Но реальная возможность освобождения появилась лишь в XIX веке. Часть исторической территории Армении была присоединена к России, часть оставалась под властью Османской империи. В начале XX века в Турции был осуществлен геноцид армянского населения, ставший еще одной черной страницей в истории многострадальной Армении.

Когда Российская империя прекратила свое существование, появилась надежда на восстановление независимого армянского государства, но в то время ей не суждено было сбыться. Большая часть территории Армении отошла Турции, меньшая вошла в состав Советского Союза как Армянская ССР. Армения обрела независимость только в 1991 году, и с этого момента началось возрождение страны в новейшей истории.

На гербе современной Армении изображен Ноев ковчег на вершине горы Арарат. Хотя уже почти сто лет Арарат принадлежит Турции, он по-прежнему остается важнейшим символом единения армян и возрождения Великой Армении. История Армении продолжается, и в летописи этой страны с мощным культурным и экономическим потенциалом непременно будет еще немало славных страниц.



Армянское нагорье в Древнем мире было своеобразным перекрестком: через него проходили торговые и военные пути, соединявшие Запад и Восток. Но не только этим Армения привлекала многочисленных завоевателей. Эта страна славится богатыми природными ресурсами и благоприятным для животноводства и земледелия климатом. На ее плодородных долинах, скрытых от ветра высокими горами и согретыми жарким солнцем, растут миндаль и оливки, гранаты и персики, хлопок и злаки, а также одна из главных сельскохозяйственных культур Армении — виноград. Из этой сладкой сочной ягоды, выращенной на уникальных по составу почвах Араратской долины, изготавливают прекрасное вино и всемирно известный армянский коньяк.

Истоки виноделия Армении кроются в глубокой древности. Араратская долина — один из старейших виноградарских районов мира. По легенде, Ной построил алтарь и разбил

Введение

виноградник у подножия горы Арарат — там, где позже появилась армянская деревня Аргури, название которой на армянском звучит как «он посадил лозу».

В историю страны естественным образом вплетается история армянского коньяка. Первый завод, начавший выпускать армянские коньяки в их современном виде, был построен купцом Нерсесом Таиряном на территории старинной ереванской крепости. За три тысячи лет до этого здесь находился один из городов государства Урарту. В те времена, как сообщают древние историки, Армения поставляла в разные страны превосходное вино. По некоторым свидетельствам, отдельные виноделы уже тогда научились перегонять виноградный спирт и готовить из него крепкий напиток мерон. Вероятно, его и следует считать прародителем сегодняшнего армянского коньяка.

Винно-коньячный завод, освоивший производство легендарного напитка в 1887 году, в 1899 году был выкуплен у купца Таиряна известным российским торгово-промышленным товариществом «Н. Л. Шустов и сыновья». К тому вре-

мени армянский коньяк получил высокую оценку специалистов и удостоился высокой чести: его поставляли к столу российского императора. Но настоящий прорыв с выходом на мировой уровень произошел в 1902 году, после того как продукция коньячного завода получила Гран-при на международной выставке в Париже.

С тех пор армянские коньяки поставляются в десятки стран мира, их ценят знатоки крепких напитков в Европе и Азии, обеих Америках и Австралии. Янтарный напиток, обладающий неповторимым букетом, стал символом Армении.

В 1953 году производство расширили: предприятие переехало в новое здание в самом центре столицы Армении и было переименовано в Ереванский коньячный завод. Именно здесь в советское время разливали знаменитые на весь мир армянские коньяки. В настоящее время завод, реконструированный и оснащенный новейшим оборудованием, продолжает выпускать легендарный напиток — воплощение самого духа Армении.





Об армянском коньяке и закусках к нему

Уникальные климатические условия Ара-ратской долины — триста солнечных дней в году, тридцать различных видов почв, минимальное количество осадков — способствуют чрезвычайно высокой концентрации ароматических веществ и сахаров в выращиваемом здесь винограде. Только в этих условиях сохраняют свои характерные свойства древние местные сорта винограда Воскеат, Гарандмак, Чилар, Мсхали, Бананц и Кангун, из которых производится армянский коньяк. Изготовление этого благородного напитка — сложная задача, требующая мастерства, терпения и невероятной точности. При производстве армянских коньяков применяется метод двойной перегонки, что позволяет сохранять неповторимый вкус и аромат винограда Араратской долины. Другая технологическая особенность — использование живой родниковой воды из местных источников. Коньячные спирты выдерживаются в дубовых бочках, приобретая натуральные ароматы шоколада, пряностей и сухофруктов. С 2002 года Ереванский коньячный завод изготавливает собственные бочки из карабахского дуба, наиболее подходящего для этой цели.

Классическая технология производства армянского коньяка не изменилась со времен первого ереванского винно-коньячного завода. Единственное новшество — введенный в 1999 году стандарт Республики Армения, определяющий право коньяка именоваться армянским. Согласно этому стандарту, армянский коньяк должен быть произведен только из выращенного в Армении винограда особых сортов и разлит на территории республики. Кроме того, напиток должен соответствовать специальному перечню технических требований и физико-химических показателей.

Армянские коньяки, в зависимости от срока и способа выдержки, подразделяют на ординарные, марочные и коллекционные. Для производства ординарных коньяков виноградный спирт выдерживают в дубовых бочках от трех до пяти лет (количество звездочек на бутылке означает число лет выдержки). Выдержка марочных коньяков — не меньше шести лет. Коллекционные коньяки производят из марочных, дополнительно выдерживая их (три года и более) в специальных емкостях из дубовых клепок.

Ереванский коньячный завод, старейший лидер отрасли, выпускает исключительные марочные и коллекционные коньяки, пятнадцати-, двадцати- и даже пятидесятилетней выдержки.





Об армянском коньяке и закусках к нему

Коньяком обычно не утоляют жажду и не запивают пищу, он не очень подходит и для шумного застолья с многочисленными тостами. Лучшая обстановка для употребления этого дивного нектара — тихий вечер в кругу близких друзей, которые любят и понимают коньяк. Благородный напиток требует особого подхода и трепетного отношения — только в этом случае раскроются все его грани, все оттенки вкуса и аромата — как явные, так и скрытые. В дегустации участвуют не только вкусовые рецепторы, но также обоняние, зрение и даже осязание: прикосновение к губам и языку первых капель янтарного напитка играет не последнюю роль в производимом им впечатлении. Для классической дегустации коньяка нужен большой бокал из прозрачного стекла, круглый и зауженный кверху, — так называемый сифтер (его наполняют примерно на четверть). Коньяк должен быть комнатной температуры, поэтому его не хранят в холодильнике. Бокал с напитком следует немного согреть в руках и медленно вращать, наблюдая на просвет коньячный след на стенках бокала и наслаждаясь переливами цвета от темно-янтарного до соломенно-желтого. Это визуальный этап дегустации.

Следующий этап — наслаждение ароматом коньяка. Рекомендуется вдыхать его неторопливо, чтобы уловить все три волны запахов крепкого напитка. Первая волна ощущается на некотором расстоянии от бокала: это самые легкие, ванильные ароматы. Вслед за ней можно почувствовать вторую волну — фруктовые и цветочные запахи. Третья волна раскрывает аромат выдержки — это более насыщенные запахи шоколада, сухофруктов, дуба и горького миндаля.

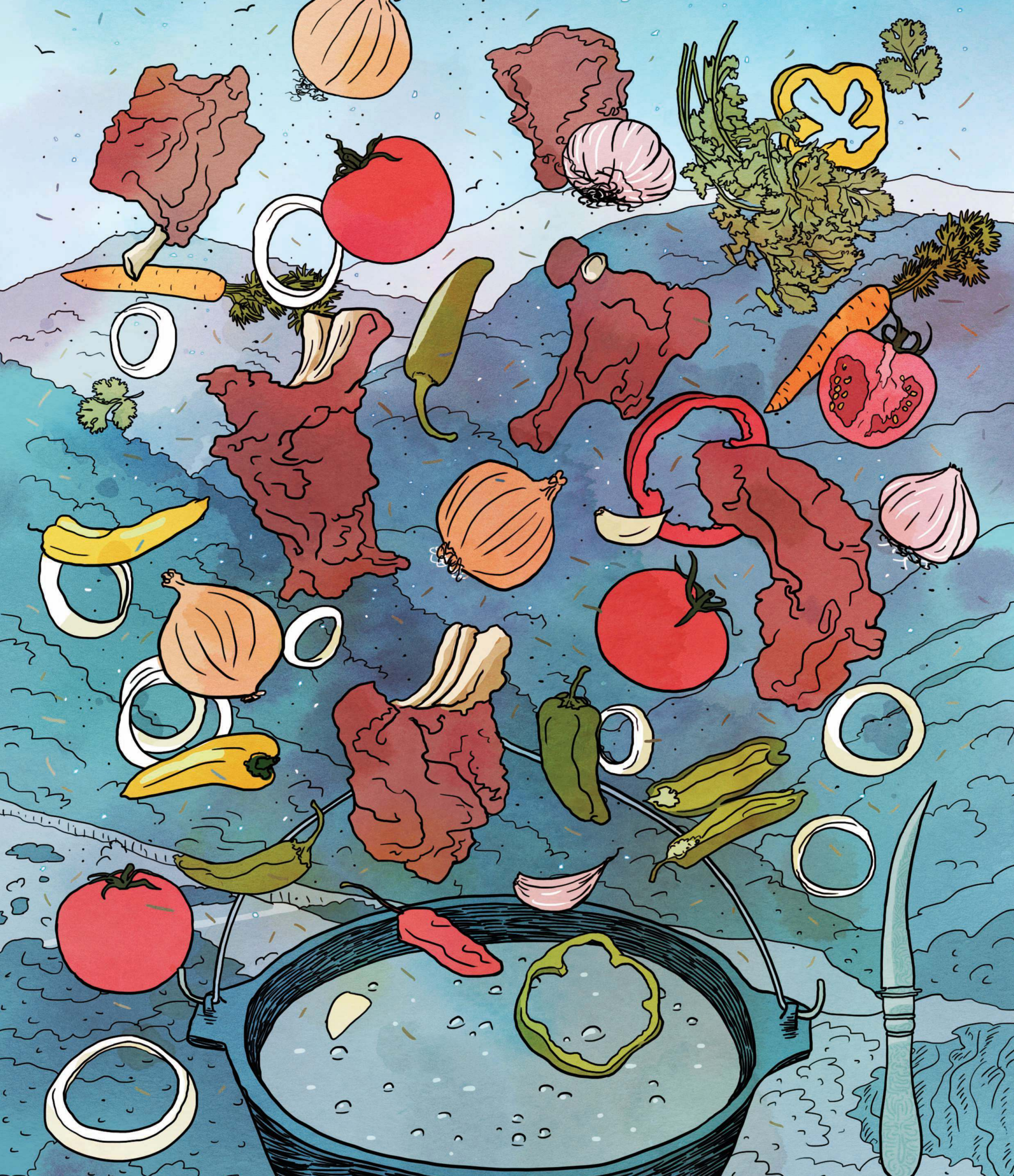
Теперь, наконец, можно сделать неторопливый вдумчивый глоток и ощутить, как запах переходит во вкус. Вкус коньяка раскрывается постепенно — это называют «эффектом павлиньего хвоста». Поэтому напиток не проглатывают сразу, а позволяют ему окутать все вкусовые рецепторы и продемонстрировать не только первоначальный тонкий вкус, но и бархатистое послевкусие. Дегустируя коньяк, можно почувствовать его мягкость, маслянистость и совершенную гармонию вкусового букета.

Коньяк, как и другие темные алкогольные напитки, относится к дигестивам, то есть пить его полагается после еды, а не на пустой желудок. Коньяк либо ничем не закусывают, либо выбирают в качестве закуски то, что не мешает ощущать его вкус и аромат. К армянскому коньяку часто подают армянские закуски, хотя это и не является строго заданным правилом.

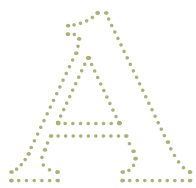
- Напитки, традиционно подаваемые в Армении к коньяку, — кофе, чай и вода со льдом. Кофе армяне пьют всегда: утром, днем, вечером, в компании и в одиночестве, после обильного застолья и в качестве естественного дополнения к встрече друзей. Пить кофе с коньяком рекомендуется не только потому, что в Армении это стало обычаем: эти два напитка прекрасно сочетаются, дополняя друг друга и способствуя раскрытию всего богатства вкусов. Если вы хотите попробовать несколько разных сортов коньяка, то лучшим средством освежить восприятие между бокалами станет чашка чая. Коньяк может вызвать жажду, которую лучше всего утолит родниковая вода со льдом (подойдет и минеральная, желателно без газа).
- Шоколад и коньяк — идеальное сочетание, что подметили еще французы, придумавшие этот янтарный напиток. (После парижской Всемирной выставки 1900 года Ереванский коньячный завод получил эксклюзивное право называть свою продукцию коньяком на международном рынке.) Шоколад хорош с любым коньяком, но особенно гармонично он сочетается с теми видами напитка, в которых присутствуют шоколадные нотки. Считается, что больше всего к коньяку подходит горький шоколад.
- Фрукты тоже не помешают коньяку раскрыть все свои нюансы. К молодым коньякам с легким вкусом и ароматом подойдут свежие фрукты, в первую очередь сочный виноград и спелые персики. К зрелым коньякам хорошо подать сухофрукты; особенно удачно дополняют его кисло-сладкий чернослив и цукаты из абрикосов, персиков, груш или апельсинов. К крепкому ароматному напитку хорошо подойдет и натуральная сливовая пастила с приятной кислинкой и выраженным фруктовым вкусом.
- Сладкий суджук, известный также как чурчхела, — это необыкновенно вкусное лакомство из орехов, «завернутых» в уваренный виноградный сироп. Любые орехи, из которых оно изготовлено, — грецкие, фундук или миндаль — превосходно сочетаются с коньяком.
- Бастурма — единственная «серьезная» закуска из подаваемых к коньяку. Вяленую говяжью вырезку — прессованную, просоленную, с острой пряной корочкой — нарезают тончайшими ломтиками и неспешно пережевывают, запивая коньяком.







Кулинарные традиции Армении



рмения — это лазурный глубоководный Севан, зеленая Арагатская равнина, ледяной Джермукский водопад, Горавапская пустыня с желтыми песчаными дюнами и неприступный снежный Арагат на горизонте.

А еще Армения — это страна, где закон гостеприимства всегда был и остается одним из самых почитаемых и непреложных. Дорогого гостя усаживают за стол и потчуют блюдами, не уступающими великолепием природным красотам.

Большинство армянских блюд, которые сегодня готовят дома, в кафе и ресторанах, представляют собой современный вариант древнейших кушаний, многим из которых не одна сотня (а то и тысяча) лет. Например, рецепт знаменитого армянского хаша, древнего, почти как сам Арагат, появился едва ли не во времена Ноя. А тонкий армянский лаваш, испеченный в тонира, и сейчас практически тот же, что и во II веке до нашей эры, когда его подавали за дружеским столом великого армянского царя Арташеса I знаменитому карфагенскому полководцу Ганнибалу, посетившему Армению.



еличественные и прекрасные земли Армении неизменно вызвали повышенный интерес у ее соседей: страну в разные периоды ее истории завоевывали Персия и Македония, Рим и Египет, Турция и Россия. Несмотря на все притеснения, а может, в какой-то

степени и благодаря им, армяне всегда стремились сохранить свою народную самобытность, культуру и традиции, и не в последнюю очередь — свою национальную кухню, ведь кулинария — это ежедневно воспроизводимое, а потому сохраняемое культурное наследие. Армяне не только не смирились перед захватчиками, всегда оставаясь внутренне независимыми, но и смогли покорить их своим кулинарным искусством. Многие блюда, изобретенные армянами, перешли в турецкую и иранскую кухню, а также в кухни других народов мира. В то же время и армянская кухня обогатилась за счет их влияния — впрочем, допускаемого лишь очень выборочно.

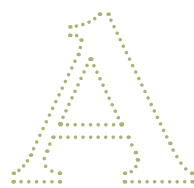
Древние рецепты бережно хранятся не только в самой Армении, но и во всем мире. Армянская диаспора, представителей которой можно встретить в Париже, Лос-Анджелесе, Москве, Буэнос-Айресе, Мельбурне и многих других уголках планеты, особенно прилежно чтит традиции своих предков. Где бы ни находились армяне, они всегда остаются патриотами своей страны — а что может быть патриотичнее национальной еды, ежедневно подаваемой на стол? Бозбаш, тол-

ма, пахлава или мацун для тех, кто живет на чужбине, — это частичка родной Армении.

Многие старинные рецепты армянской кухни кажутся весьма сложными и трудоемкими: их приготовление состоит из нескольких этапов, на каждом из которых применяются свои приемы обработки продуктов. Мясо, крупы, молочные продукты, фрукты и овощи измельчаются, взбиваются, перетираются, фаршируются, бланшируются, припускаются, вымачиваются и пропитываются. А потом все это соединяется, образуя невероятно вкусные и изысканные сочетания.

Но армянские хозяйки — и несколько веков назад, и в наше время — вряд ли согласились бы с теми, кто считает армянскую кухню слишком сложной. Умелая повариха может готовить несколько блюд одновременно, успевая при этом еще и выполнять свои семейные и бытовые обязанности. Сегодня в этом ей помогают современные кухонные приборы, а прежде, когда армяне жили целыми семейными кланами, выручал совместный труд: все женщины семьи, в том числе девочки, сообща готовили обед — а когда требовалось разделать мясо, присоединялись и мужчины.

Яркая иллюстрация стремления армян к совместному кулинарному творчеству — традиция приготовления лаваша впрок. Собиралась вся семья, женщины замешивали тесто, раскатывали тонкие лепешки и выпекали их, прикрепляя к стенкам круглого очага — тонира. Занимались этим целый день, заготавливая столько лаваша, что его хватало на всю зиму — время, когда добыть топливо для тонира было непросто. Лаваш хранили, завернув в полотно, а перед употреблением слегка смачивали, и он становился мягким и ароматным, словно свежесвепеченный. Сейчас армянские хозяйки не заготавливают лаваш впрок, но по-прежнему любят собраться большой компанией и вместе приготовить какое-нибудь непростое старинное блюдо к семейному или другому празднику.



рмянское нагорье — не только благоприятный район для сельского хозяйства, но и родина многих культурных растений, в том числе ржи и некоторых видов пшеницы. Здесь выращивают многочисленные виды бобовых и злаковых, которые часто подаются на стол в виде смешанных супов и каш, где сочетаются фасоль и чечевица, пшено и просо, рис и горох. На лугах Армении и сейчас можно встретить дикую пшеницу, которая была культивирована древними земледельцами и со временем приобрела свой нынешний вид. Из пшеницы в первую очередь пекут хлеб, который в Армении бывает

