

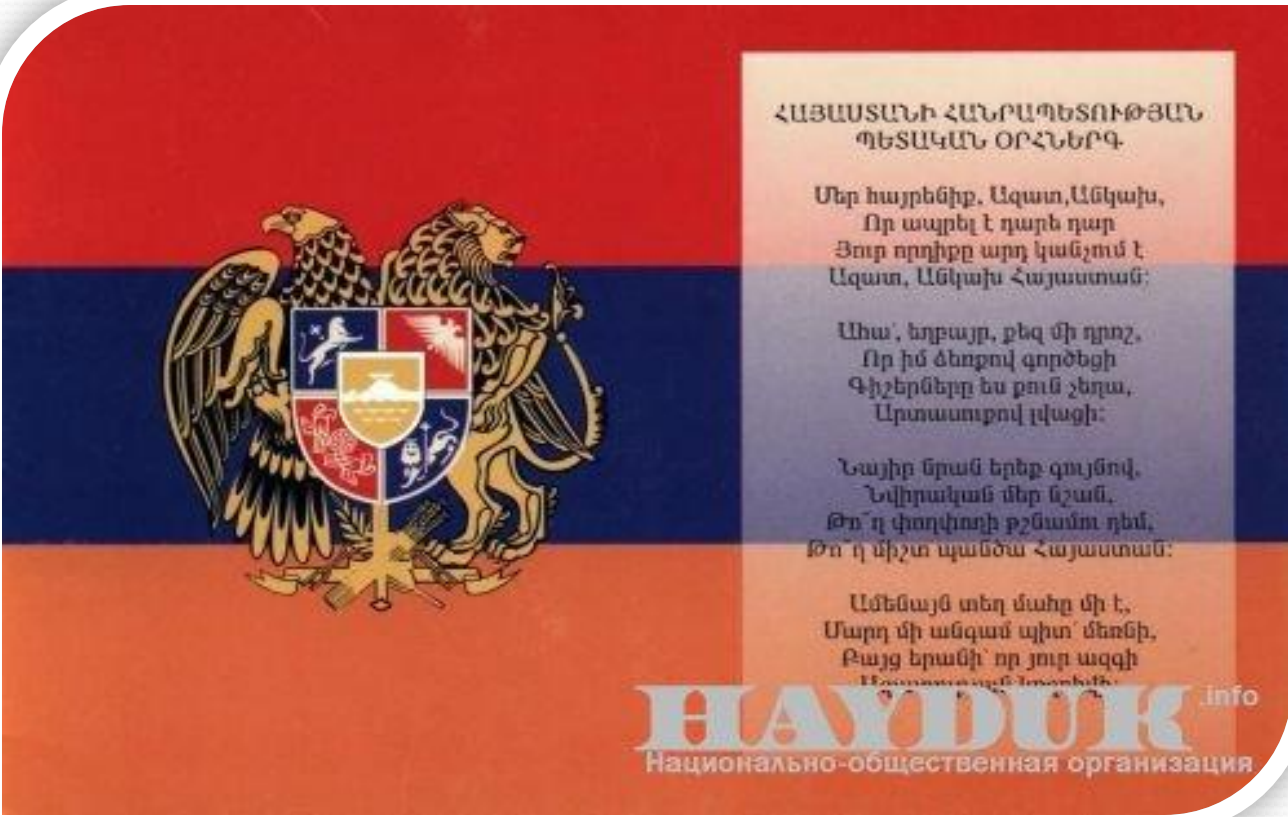
# Моя Родина – Армения.

Ученица 4 «М» Калтахчян Мане

# Армения.



# Армянский флаг, герб и гимн



The image features the Armenian flag, which consists of three horizontal stripes of red, blue, and orange. In the center of the flag is the coat of arms of Armenia, depicting a golden eagle with its wings spread, perched on a shield. The shield is divided into four quadrants: the top-left contains a white ram, the top-right contains a white eagle, the bottom-left contains a white lion, and the bottom-right contains a white unicorn. The shield is supported by two golden lions, one on each side, and a golden cross is positioned below the shield.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ  
ՊԵՏԱԿԱՆ ՕՐՀՆԵՐԳ

Մեր հայրենիք, Ազատ, Անկախ,  
Որ ապրել է դարե դար  
Յուր որդիքը արդ կանչում է  
Ազատ, Անկախ Հայաստան:

Սիա՛, եղբայր, քեզ մի դրոշ,  
Որ իմ ձեռքով գործեցի  
Գիշերները ես քուն չեղա,  
Արտասուքով լվացի:

Նայիր նրան երեք գույնով,  
Նվիրական մեր նշան,  
Թո՛ղ փողփողի քշեամու դեմ,  
Թո՛ղ միշտ պանծա Հայաստան:

Ամենայն տեղ մահը մի է,  
Մարդ մի անգամ պիտ՛ մեռնի,  
Բայց երանի՛ որ յուր ազգի  
Ի հասարակության ծառայի:

**HAZDUK** info  
Национально-общественная организация

# Перевод гимна.

- Свободная советская страна – Армения!  
В прошлом у тебя была суровая судьба,  
Твои сыны боролись за тебя,  
Теперь ты стала домом для армян !
- *Припев:*  
Будь же славной, наша Советская Армения!  
Ты и зодчий, и строитель, Армения!  
Освящённая дружбой братских народов,  
Ты движешься к светлому будущему, наша Армения!
- Октябрь, глоток воздуха, давший нам жизнь,  
Спасла нас, армянский народ, от неизбежного крушения.  
С Лениным для нас настали новые времена.  
Светит нам рассвет Пробуждения.
- *Припев*
- Россия протянула нам руку помощи  
Народ создал сильное государство.  
Наша Партия, надёжна и сильна,  
Она ведёт нас к Коммунизму!

# Армения.

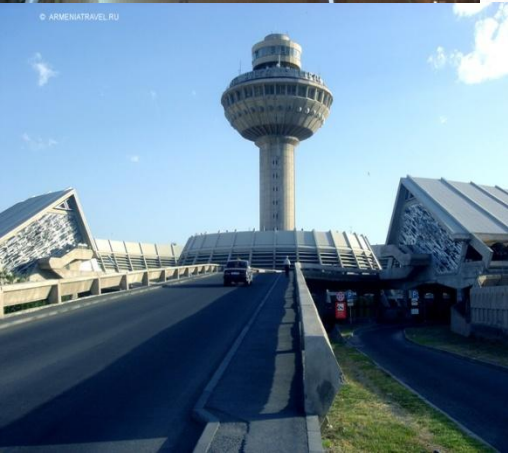
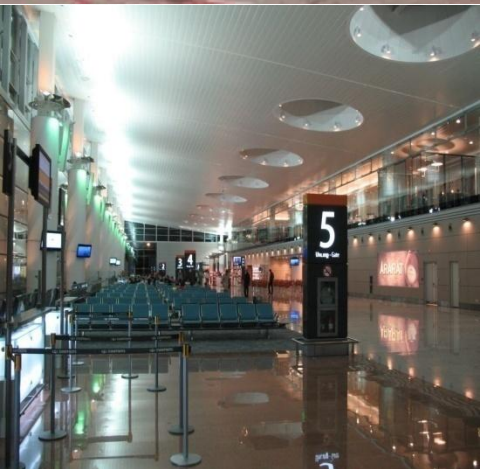
Республика Армения входит в состав СНГ (Содружество Независимых государств).. 2. Общие сведения Столица республики Армения – г. Ереван. Республика Армения расположена на Южном Кавказе. Не имеет выхода к морю. Приблизительная площадь - 29 800 кв.км Население - 3,766.4 тыс. чел. Официальный язык – армянский.





# Аэропорт.

- Ереванский аэропорт Звартноц обслуживает рейсы в Москву, Бейрут, Париж, Тбилиси и другие города.



# Гора Арарат



# АрАрАт.

Гора Арарат (арм. Масис) – символ армянского народа. Арарат представляет собой две горы в 11 километрах друг от друга. Это Малый Арарат (Сис) и большой Арарат (Масис). Высота большого Арарата (Масиса) составляет 5165 метров над уровнем моря. Высота малого Арарата равна 3896 метрам. Сис и Масис имеют вулканическое происхождение. Уже на высоте 4420 метров начинается линия вечных снегов.



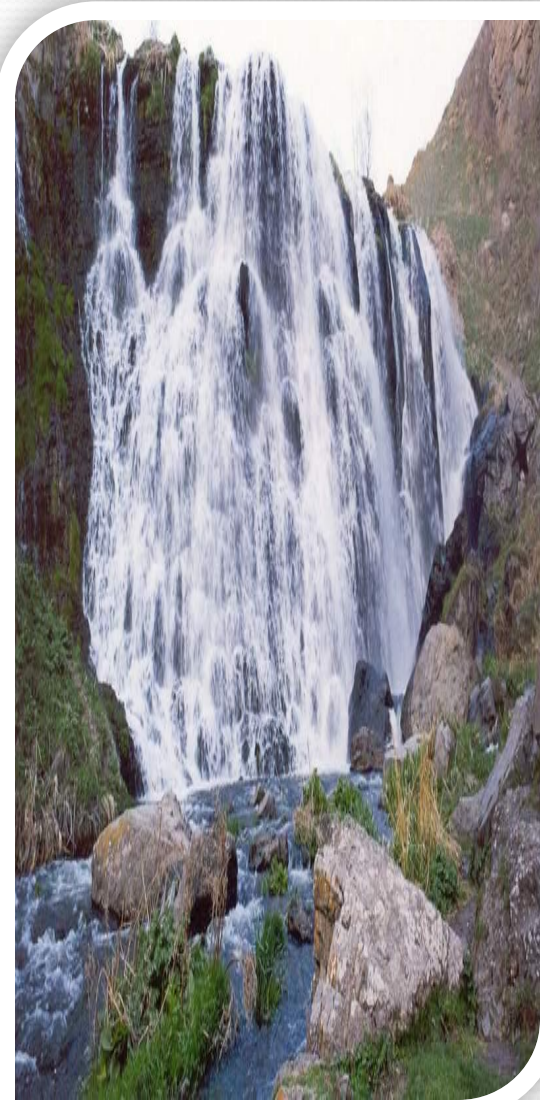


# Природа Армении.



# Природа.

Армения обладает богатой природой. На этом укромном кусочке земли встречается более 3200 сортов растений, из которых 120 растет только в Армении. Множество сортов даже названы Армянскими именами. Природа Армении сыграла большую роль в истории армянского народа. Подобно тому, как во времена всемирного потопа она стала очагом образования нового человечества, так и позднее природа Армении протягивала руку своему народу в дни борьбы против жестоких вражеских нападений.

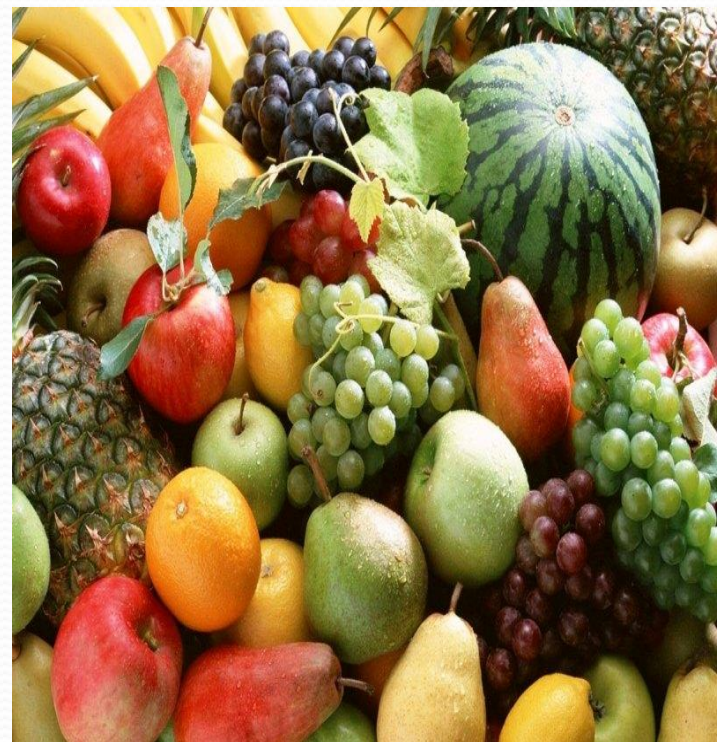




# Фрукты.

● Армения — страна многовековой культуры.

. В республике выращивают пшеницу, ячмень, разные виды овощей, персики, груши, виноград, абрикосы, инжир.



# Реки Армении.

- Самая большая река республики — Аракс — протекает по границе Армении с Турцией и Ираном. Воды Аракса и других рек идут главным образом на орошение полей. А на реке Раздан, вытекающей из озера Севан, построен каскад электростанций. Сам Севан — одно из самых больших и красивых озер страны. Оно лежит в котловине между гор. На его берегах всегда прохладно, даже в самые жаркие дни лета. И лишь немногие осмеливаются в нем купаться.



# Достопримечательности.



В Ереване поставлено много достопримечательностей и они очень красивы! Вот некоторые из них: памятник актёра Фрунзика и олень.



# Армянские деньги (монеты)

- Денежная единица-Армянский драм.



# Армянские деньги (бумажные)





# Великие люди.

- Фрунзик (настоящее имя - Мгер Мушегович) Мкртчян родился 4 июля 1930 года в Армении, в городе Ленинакане.
- В 1956 году он окончил Ереванский театрально-художественный институт; с 1947 года актер работал в Ленинаканском театре имени Мравяна, а в 1956 году его приняли в труппу Академического театра имени Сундукяна в Ереване.





# Народный танец



# Народный танец



Vanoush Khanamerian Dance School - Kintoner Par - Armenian Traditional Dance.flv

# Народный костюм



# КОСТЮМ



Основу традиционного мужского и женского армянского костюма составляют рубашка с низким воротом и широкие шаровары, присборенные и закрепленные у щиколоток у женщин, и оборачиваемые широкой обмоткой у мужчин. Поверх рубашки носили архалух (тип длинного сюртука). Поверх надевались различные типы верхней одежды типа чухи (черкески), подпоясывались либо поясом, либо (чаще у женщин) длинным шарфом. Женщины носили расшитый передник. Головными уборами у мужчин служили меховые, войлочные и тканые шапки, у женщин - накидки, дополняемые ободком с различными украшениями, обувь - поршни из сыромятной кожи, туфли на невысоком каблуке с загнутым носком или сапожки из мягкой кожи.

2 колобка слоеного теста

5 белков

3/4ст.сах.песка

1/2ч.л.корицы

500гр.грецких орехов,крупно порубленных

яичный желток для смазывания

200гр.топленого мёда

-Берем из приготовленного базового слоеного теста два колобка.  
Каждый делим пополам

-две половинки раскатываем по отдельности по размеру противня и выпекаем при 190-200 гр. минут 15(пока станет слегка золотистым).

-Взбиваем 5 белков(они остались от теста),постепенно добавляем 3/4ст. сах. песка.должно получиться крутое безе.Добавляем пол чайной ложки корицы и хорошенько перемешиваем.

-отдельно крупно рубим грецкие орехи(чем больше будет орехов , тем лучше вкус)

-у нас остался ещё один колобочек теста,разделенный на 2 равные части.Раскатываем первую часть по размеру противня, и переносим на противень.Мажем безе,щедро сыплем грецкие орехи,накрываем готовым коржом,мажем безе,сыплем орехи,накрываем вторым готовым коржом,мажем безе и сыплем орехи.

-Раскатываем вторую часть теста немного побольше размером и аккуратно переносим и накрываем слои.

-Теперь широким ножом полуготовое изделие режем на ромбы,но не до дна,смазываем взбитым яйцом и ставим в нагретую до 180 гр. духовку и печем 30-35 минут,пока поверхность станет золотым.

-Вынимаем пахлаву,снова ножом режем по линиям и щедро поливаем жидким медом.Полностью остынет,можно резать.

Я процесс описала слишком долго, но подробно.На самом деле ,если уже есть готовое тесто,то эта пахлава делается очень быстро.И к тому же очень вкусная и оригинальная.

# Пахлава.

