

**Национальная кухня  
крымских армян:  
повседневная, праздничная,  
обрядовая еда**

*Подготовил студент кафедры  
“История” группа И/б-18-2-о  
Берлин Давид Евгеньевич*



Первые связи армян с Крымом известны со времен царя Тиграна Великого и Митридата Понтийского. Это II - I век до н. э. Позднее, в V - VI веках н. э. византийские императоры армянского происхождения размещали военные армянские отряды на дальних окраинах своей империи в том числе и в Крыму. В XI веке после вторжения в Армению турок-сельджуков в Крым эмигрируют армяне на постоянное жительство.

Ламаджо – лепёшка с начинкой



Хапама – фаршированная тыква



- Армянские кулинарные традиции берут начало из глубокой древности. Известно, что армяне имели представление о процессах брожения и хлебопечения ещё 2500 лет назад. Традиции приготовления многих армянских блюд остаются неизменными.
- Традиционность и преемственность армянской кулинарии проявляются различно — например, в использовании старинной кухонной утвари и в технологии приготовления блюд.
- Названия многих блюд армянской кухни связаны с названием посуды, в которой их готовят, например: путук, кчуч, тапак.  
*Как и многие закавказские кухни, в армянской кухне очень часто используют пряности: чёрный перец, кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец, чеснок и лук, а для кондитерских изделий — корица, кардамон, гвоздика, шафран и ваниль. Армянские блюда отличаются остротой.*

# Хоровац — армянский шашлык.



- Хоровац подается к столу с овощным гарниром. Является блюдом всех профилей.

В качестве гарнира подаются нарезанные помидоры, баклажаны, зелёный перец. Все овощи нанизываются на шампур и запекаются над углями. Затем они снимаются в миску, солятся и приправляются толченым чесноком. По армянской традиции первый кусочек хороваца достается младшему гостю.

# Толма (Долма) — голубцы в виноградных листьях.



Начинка  
обычно  
готовится на  
основе риса,  
может также  
содержать  
отварной  
мясной  
фарш.

# Кюфта — фрикадельки сделанные преимущественно из баранины.



- В Армении кюфту делают из говядины, подавая со сливочным маслом и острым перцем цицак.

Употребляется  
исконно в  
праздничное время и  
изредко повседневно.

# Кололак



*— армянский суп из баранины, который варится преимущественно на костном бульоне.*

Является повседневным и праздничным блюдом

# Хариса — суп-пюре из разваренной пшеницы и мяса птицы.



—мясное блюдо, готовится, как правило, из курицы, но иногда из индейки или даже баранины.

Является повседневным блюдом.



# Мацун



*— кисломолочный  
напиток  
армянского  
происхождения  
из  
ферментированного  
молока.*

*Является  
блюдом всех  
аспектов.*

# Бртуч — лаваш или булка с начинкой.



(современная форма подачи)

- Начинка бртуча чаще всего состоит из мяса, сыра, варёных яиц, зелени, салата, различных специй и так далее.

Употребляется в повседневной ПИЩИ.

# Гата пирожки



*— распространённое армянское национальное кондитерское изделие, представляющее собой слоёные*

*Употребляются на праздники, а также в процессе обрядовой тематики.*

# Список инет-источников и литературы:

- Инет-источники:

1.

<https://yandex.ru/collections/user/ya-irinateliatnik888/armianskaia-kukhnia/>

## Литература:

1. Вірменська кухня // Наука і суспільство. – 1995. – № 9-10.

2. Армянские народные праздники // Сурб-Хач. – 1996. – № 2. – С.31-42.