

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

*Подготовил студент кафедры
“История” группа И/б-18-2-0
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
изредка 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-irinatelyatnik888/armianskaia-kukhnia/>

Литература:

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

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