

Армения

**Выполнила группа
6106-0**

Армения — не имеющая выхода к морю страна в Закавказье (Южный Кавказ). Расположена на северо-востоке Армянского нагорья, ещё именуемого исторической Арменией, между Чёрным и Каспийскими морями, с севера и востока обрамлена хребтами Малого Кавказа.



Герб

и

Флаг Армении

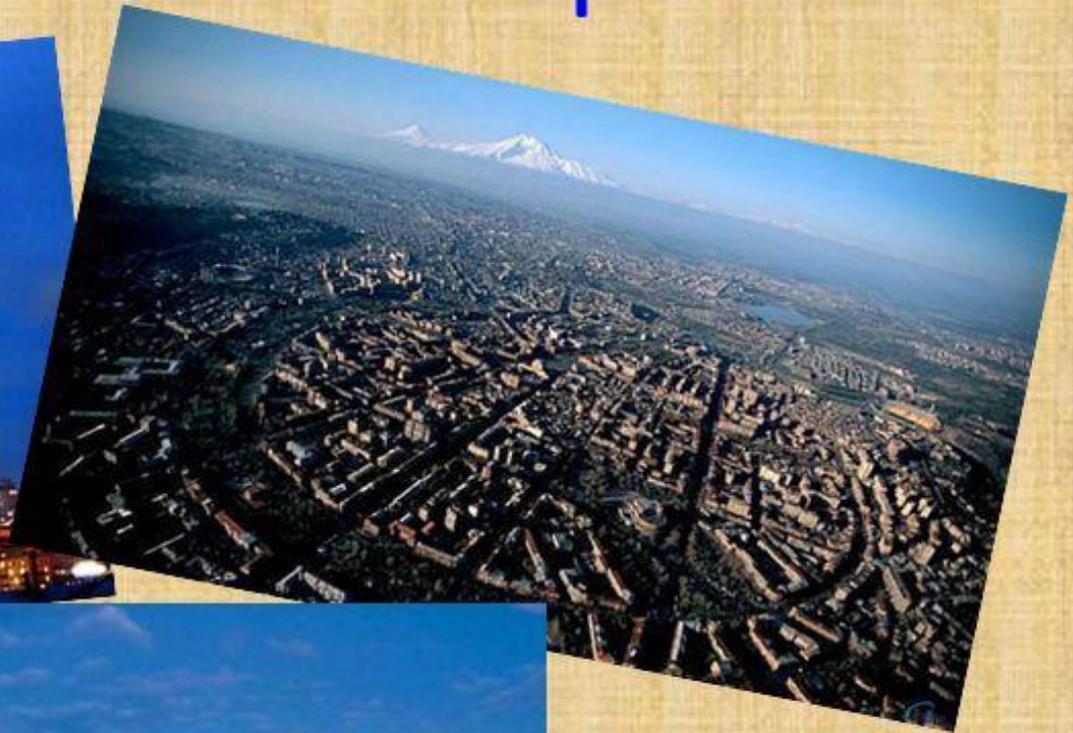


Границы Армении

Граничит с Грузией, Азербайджаном, Ираном, Турцией и с территориями, рассматриваемыми с 1993 года Советом безопасности ООН как оккупированные армянскими силами территории Азербайджана и включёнными непризнанной Нагорно-Карабахской республикой в свой состав.



Столица Армении - Ереван



Национальный армянский костюм

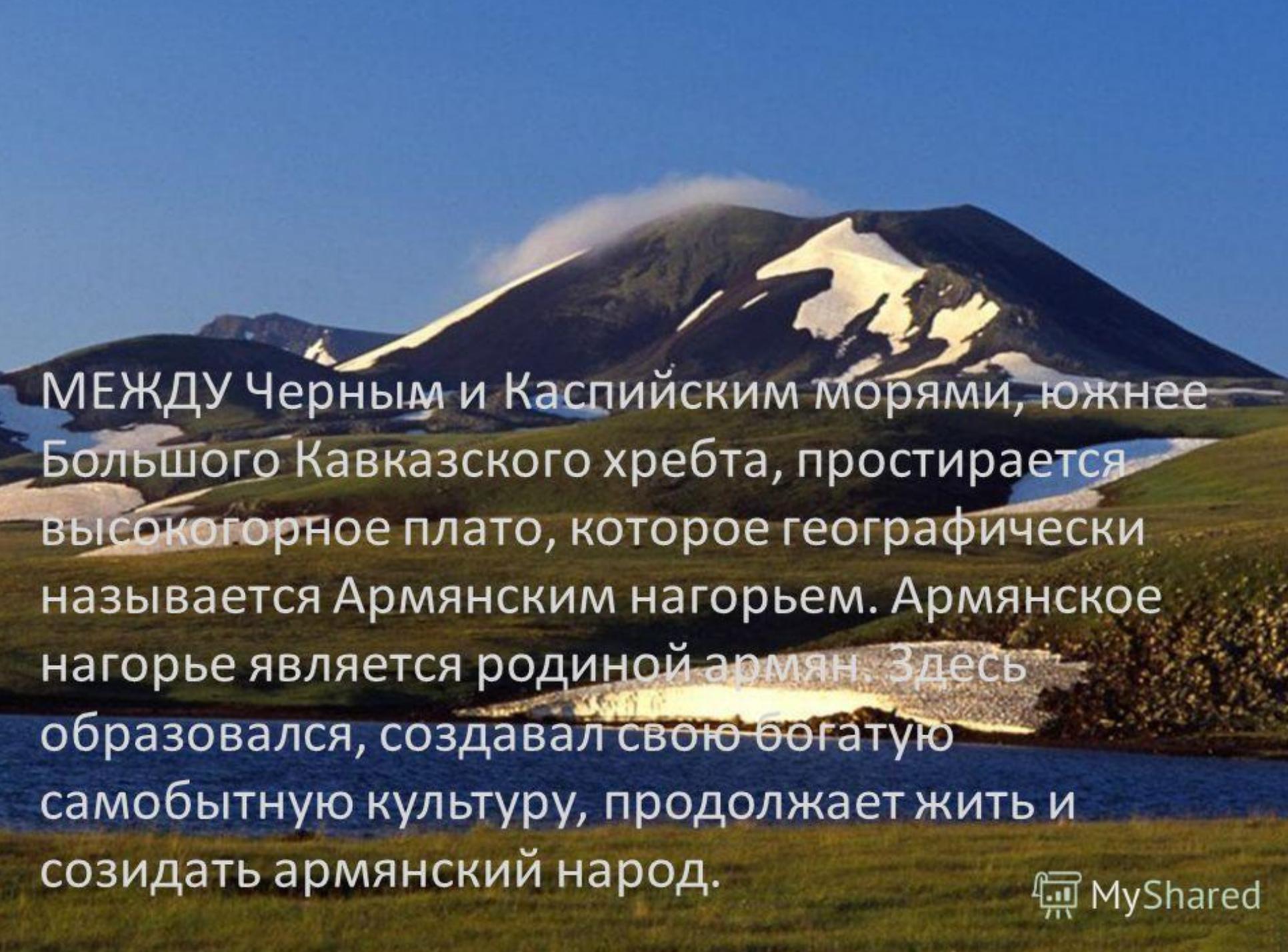


Одежда, особенно та, которую носила молодежь, обычно была расшита красивым растительным орнаментом, в котором преобладали архаические мотивы. Не украшали только одежду стариков.

Традиции

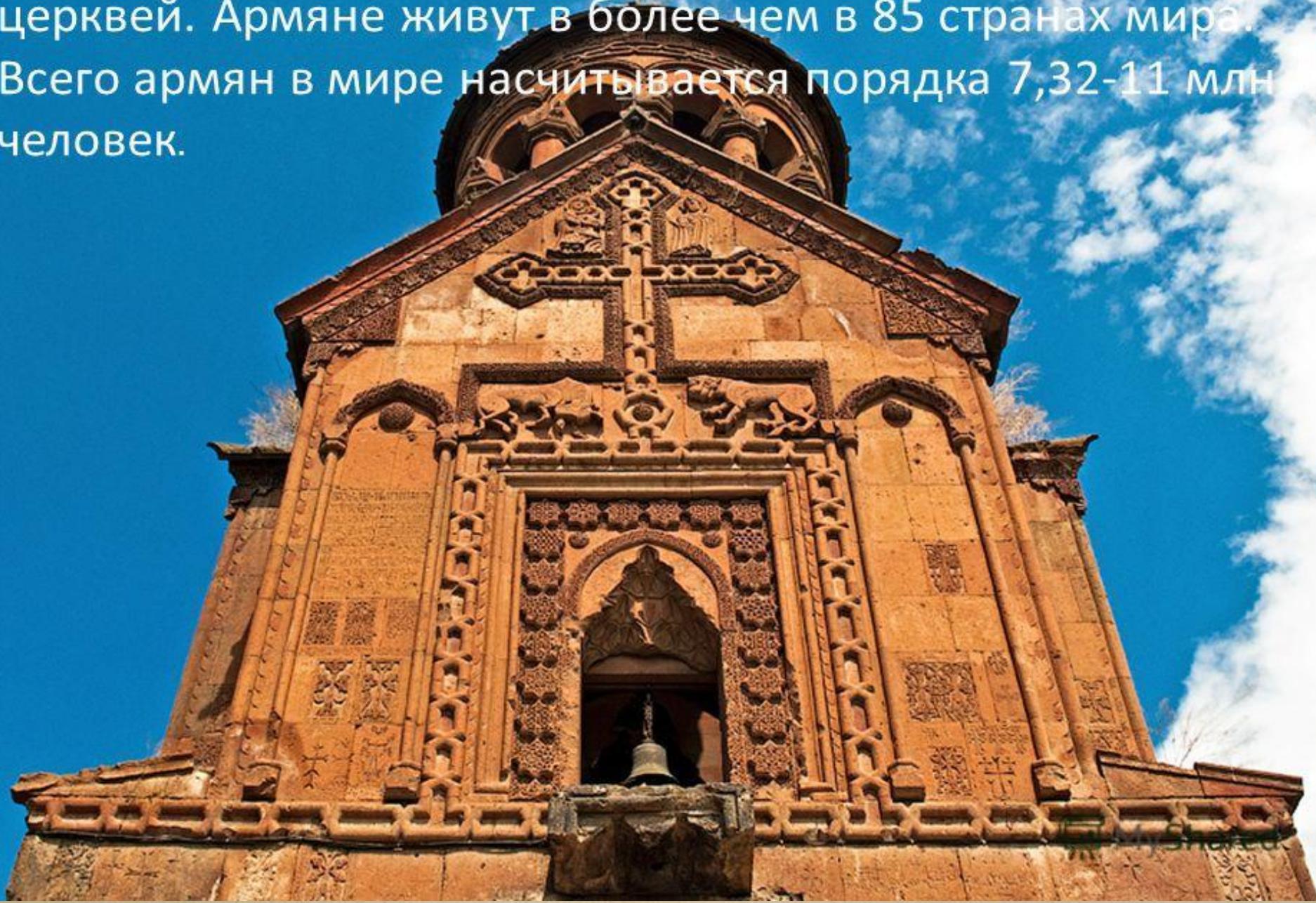
- ❖ Армянский народ богат национальными традициями. Среди армянских традиций главными можно выделить свадебные обычаи, праздники и виноделие, которое принято у многих семей как родовая традиция, передающаяся из поколения в поколение.





МЕЖДУ Черным и Каспийским морями, южнее Большого Кавказского хребта, простирается высокогорное плато, которое географически называется Армянским нагорьем. Армянское нагорье является родиной армян. Здесь образовался, создавал свою богатую самобытную культуру, продолжает жить и созидать армянский народ.

Армянская церковь одна из древнейших христианских церквей. Армяне живут в более чем в 85 странах мира. Всего армян в мире насчитывается порядка 7,32-11 млн человек.



Государственным языком Республики Армения является восточноармянский язык.

Традиционные занятия армян - пашенное земледелие, виноградарство, садоводство и скотоводство.



Национальные армянские блюда



В рационе армян большое место занимают сыры. Развитое домашнее сыроделие отличается богатым ассортиментом сыров. А также популярен во всем мире армянский лаваш и блюда с ним.



Приготовление мясных, рыбных и овощных блюд армянской кухни построено на фаршировании, взбивании, приготовлении пюре и суфлеобразных масс, требующих больших затрат времени и труда .

Большое количество фруктов, орехов.



КОНЕЦ ПРЕЗЕНТАЦИИ!!!



**СПАСИБО, ЧТО НЕ
СПАЛИ!**

risovach.ru