

ЕТНІЧНА ВІРМЕНСЬКА КУХНЯ В УМОВАХ КАРАНТИНУ

Мелкумова Д.А., студентка гр. 31 ГРС,
Григоренко О.В., канд. техн. наук, доц.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Вірменська кухня – одна з найпрадавніших в Азії і найдавніша кухня в Закавказзі. Це підтверджують вчені, археологічні розкопки яких говорять про те, що вірменської кулінарії понад дві тисячі років, і вона зуміла зберегтися до наших часів. Ось чому етнічна вірменська кухня заслужено вважається однією з найбільш самобутніх кулінарних традицій планети.

Вірменська кухня характерна підбором не тільки смачних, але і надзвичайно корисних продуктів, і, мабуть, тому Вірменія славиться як край довгожителів. Страви вірменської кухні відрізняються своєрідним пікантним смаком і гостротою. В якості приправи застосовують перець, часник, кмин, різну пряну зелень. Підраховано, що для приготування страв вірменська кулінарія використовує близько 300 видів дикорослих трав і квітів, які вживаються як приправи або, навіть, як основне блюдо. Можна сказати, що вірменська кухня – це зелень (багато зелені!), сири, овочі, м'ясо і, звичайно, лаваш! [1–4].

З культивованих овочів широко вживаються в Вірменії картопля, помідори, капуста, баклажани, перець, морква, огірки, буряк, щавель, шпинат, спаржа, кабачки, гарбуз, стручкова квасоля і ін. Багато овочів вживаються в поєднанні з м'ясними та рибними стравами.

Хліб – всьому голова. В Вірменії ж більшою популярністю користується лаваш. Це національний вірменський виріб. Лаваш печуть вже більше 6000 років, і традиції і технології випікання використовуються незмінно і по сьогоднішній день. Лаваш є тонким та довгим, легко згортається смугу з випеченого тіста довжиною близько метра. Лаваш характерний тим, що у нього майже відсутня м'якуш. До сих пір лаваш випікається в древніх тандирах (глиняна піч циліндричної форми, яка закопується в землю). Тандир топлять сухою виноградною лозою. Він швидко нагрівається, і наліплений на його стінках шар тіста швидко випікається.

Крім лаваша в Вірменії популярний і маткаш – хліб, змащений після випікання пряною солодкою заваркою.

Важливе місце на столі займають супи: суп з мацуна "спас", знаменитий суп "хаш", квасолевий суп "лобахашу". До супів зазвичай подаються відварне м'ясо, зелень і сухий лаваш.

Найвідоміше перша страва – хаш. Хаш варять з яловичих або баранячих ніг аж вісім годин. Суп має дуже густу консистенцію. А перед варінням м'ясо для хаша (а більше нічого в нього і не кладуть) ще 5–6 годин вимочують в проточній воді.

М'ясні страви вірменської кухні діляться на дві групи: страви з меленого і страви з цілих шматків м'яса.

Толма – м'ясне блюдо, що складається з рослинної оболонки у вигляді виноградного листа, наповненою начинкою, основу якої становить м'ясний фарш, і підливи. Кололакі – це фрикаделі, що містять поряд з м'ясним фаршем різного роду наповнювачі, які надають їм смакові відтінки (рис, яйце, кизил, пряну зелень). Кулі перед обсмажуванням зазвичай панірують, причому види панірування у кололак, що готуються в різних районах Вірменії, змінюються (сухарі, борошно, яйця).

У вірменській кухні є також страви з немеленого м'яса: 1) страви типу шашликів, що готуються на відкритому вогні. З них до оригінальних страв власне вірменської кухні можна віднести шашлик по–Карські; 2) страви типу кчуч, для отримання якого м'ясо закладають сирым в глиняний посуд разом з овочами і все блюдо випікають в тандирі або духовці протягом 2 годин.

Вірменська рибна кухня специфічна. Для неї характерні деякі особливі прийоми в обробці та приготуванні. Рибу рідко варять або смажать, а в основному, припускають. Відварюють в малій кількості води на слабкому вогні протягом 15–20 хв. Припускання здійснюється одним з трьох способів, мета яких не допустити контакту риби з дном каструлі. Крім припускання використовують оригінальний прийом – тушкування риби в лаваші.

Більшість вірменських страв готується на топленому маслі. Рослинна олія використовується рідше – в основному для приготування рибних та овочевих страв. Традиційною є кунжутна олія, яку можна замінити оливковою або соняшниковою.

Вірменська кухня включає різноманітні кондитерські вироби, здебільшого борошняні, а також з використанням дошаб, горіхів, сухофруктів, меду.

Національні борошняні вироби готують з дріжджового тіста, але дуже щільного і листового. Такі популярні в Вірменії вироби, як гата і пахлава, готують саме з подібного тіста. Всі борошняні кондитерські вироби, за винятком домашньої халви, трудомісткі. Вони дуже схожі за складом, але розрізняються за технологією. Не борошняні кондитерські вироби (солодощі) – це поєднання увареного виноградного соку, сушених персиків, абрикосів, родзинок з горіхами, медом, цукром і крохмалем. У фруктово–горіхових кондитерських виробах і в меншій мірі в борошняних вживаються прянощі: кориця, кардамон, гвоздика – іноді тільки одна з них, але зазвичай все це поєднання. У гату йде виключно ваніль (ванілін), рідше цедра і ще рідше – шафран.

Серед солодощів в вірменській кулінарії широко поширені алани – висушені персики, начинені замість вилученої кісточки горіховою крихтою із цукровим піском і різними фруктами. Дуже популярна в Вірменії солодка страва – суджук (чучхелла), яка виробляється з виноградного соку і горіхів.

Специфіка гірської місцевості і необхідні кліматичні умови дозволяють вирощувати високоякісні сільськогосподарські продукти, а також отримувати екологічно чисте молоко, масло, сир і натуральне мацоні (кислі вершки), яке має історію більше 2500 років.

Традиції виробництва вина та інших напоїв (бренді, горілка, пиво) в Вірменії сягають корінням на багато століть. Вірменія мають довгу історію винної і коньячної культури. З безалкогольних напоїв, без сумніву, найбільш відомий "тархун" (газована вода на основі екстракту тархуна). Також дуже популярні чудові мінеральні води країни і фруктові соки. Кава і чай – на кожному розі і чудової якості [1–4].

Вірменська кухня в умовах карантину. На території України мешкає велика вірменська діаспора, отже вірменські ресторани користуються великим попитом серед них і не тільки [5].

З урахуванням нинішньої ситуації в умовах всесвітньої пандемії, власники ресторанів прийшли до висновку, що доставка їжі є найзручнішим і безпечним способом нагодувати своїх гостей. В цьому сенсі смачні страви вірменської кухні мають ряд беззаперечних переваг.

Вірменські страви дуже зручно доставляти гостям, оскільки супи мають густу, наваристу консистенцію, велика різноманітність м'ясних страв на мангалі, страв з бобових. Велику популярність має етнічне вірменське блюдо – толма, яка має безліч варіацій, наприклад, фарш можуть загортати в виноградне листя, капусту. Фарширувати овочами, такими як баклажани, помідори, болгарський перець.

Також серед споживачів користуються попитом страви з лаваша, наприклад, в лаваш загортають готові страви, люля–кебаб, шаурму або просто подають його як закуски з сиром, овочами. Часто готують кутаби, в тісто загортають велику кількість зелені, сиру, овочів з м'ясом.

Вірменська кухня, на відміну від тих же японської та китайської, не має необроблені термічно м'ясні та рибні продукти, що дуже важливо, щоб забезпечити своїх клієнтів від вірусів і бактерій, тобто такі страви є абсолютно безпечними. Також, у вірменській кухні немає рідких соусів і супів, які можуть розлитися по дорозі і доставити гостю в належному стані.

Дуже популярною в умовах самоізоляції є доставка напівфабрикатів. Споживачі можуть замовити заморожену толму, ішли кюфту, кюфту і надалі займатися приготуванням самостійно. Отже, перспективи використання улюблених страв вірменської кухні в умовах карантину та обмеженої діяльності закладів ресторанної галузі є величезними.

Література:

1. Джір'ян О.О. Вірменська кухня. Традиційні і сучасні рецепти. М.: Академія, 2001. 290 с.
2. Дубовис Г. А. Вірменська кухня. М.: АСТ. 2003. 460 с.
3. Кухня народів світу. Видавництво "ФОЛІО" Харків, 2003. 460 с.
4. Хатранова Т.А. Вірменська кухня. М.: АЛЬФА, 2001. 320 с.
5. Прісс О.П., Сердюк М.Є., Григоренко О.В., Жукова В.Ф., Сухаренко О.І. Нові методи підготовки майбутніх фахівців спеціальності «Готельно–ресторанна справа». Зб. наук.–метод. пр. ТДАТУ «Удосконалення освітньо–виховного процесу в закладі вищої освіти». 2020. Вип. 23. С. 97–103.