К 15-летию Лиги армянских женщин Крыма «Майрик»

Армянских древних гор обычаи храним...

ООО «Издательство и типография «Форма»
Симферополь
2015

УДК 82
ББК 84 (2Рос=Рус)
А 839

А 839 **Армянских древних гор обычаи храним.** Симферополь: ООО «Издательство и типография «Форма», 2015. – 100 с. илл.
ISBN 978-5-9906308-2-6 ББК 84 (2Рос=Рус)

Сборник печатается при содействии Крымского армянского общества.

Идея и организация — Джульетта Карапетян — председатель Лиги армянских женщин Крыма «Майрик».
Редактор —Лилит Тащян.
Составитель, набор текста — Татьяна Смолянинова.
Верстка, дизайн — Нина Боброва.
Фото — Юрий Костандов.

Настоящее издание пополнило библиотечку Лиги армянских женщин Крыма «Майрик», выпустившей ранее несколько сборников, посвященных армянской культуре на полуострове.

Подробное красочное описание календарных и религиозных праздников, их происхождения, развития, преемственности традиций сопровождается кулинарными рецептами и полезными советами, благодаря чему даже такие простые вещи, как приготовление блюд и оформление стола приобретают особое значение, ведь именно в повседневных делах, от сердца к сердцу, передаются многовековые знания и обычаи, накопленные и бережно сохраненные для будущих поколений.

Авторы предлагают не просто почитать, как и что армяне отмечали в течение года, но и делятся своим опытом, как сделать дом уютным и гостеприимным. На цветной вкладке представлены блюда армянской кухни (в тексте сборника помеченные астериском (*), приготовленные членами Лиги армянских женщин Крыма «Майрик».

Для широкого круга читателей.

ISBN 978-5-9906308-2-6

© Лига армянских женщин Крыма, 2015.
© ООО «Издательство и типография «Форма», 2015.

К читателю

Для миллионов армян диаспора стала второй родиной. Праздники, наряду с народными традициями, укрепляют дух народа, стремление к единству, взаимопомощи, дают импульс и жажду жизни. Празднования — прививка радости, приязни, доброты.

Особое место отводится национальной армянской кухне. Она разнообразна, специфична и даже, в некотором роде, символична, ведь мы украшаем блюдами наши праздничные столы. А у армян каждый народный и церковный праздник имеет своё традиционное блюдо.

Вдали от исторической родины это приобретает особое значение. В частности, через свои национальные блюда люди приобщают окружающих к истории и культуре своего народа.

Надеемся, что данная брошюра, в которой собраны рецепты приготовления армянских традиционных и обрядовых блюд, будет интересна широкому кругу читателей и полезна молодым девушкам и их мамам.

ДРЕВНЕЙШИЕ АРМЯНСКИЕ НАРОДНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Каждый праздник — это страница биографии данного народа, частичка истории, проявление самобытности. Древнейшие праздники дошли до нас через устные произведения, которые передавались из уст в уста, от поколения к поколению.

Странную судьбу имеют народные праздники. Некоторые из них со временем забылись, другие остались навсегда молодыми, свежими, возрождающимися каждый год. К сожалению, народные праздники армян не имели такой долгой судьбы. По воле судьбы, скитаясь по земле, армяне оставляли на обочинах дороги различные сокровища, в том числе и большинство своих праздников. Наверное, ни одна страна в мире не видела такого количества кровожадных завоевателей, как Армения. Потому и изменился облик страны и дух армянский, в трещинах скал погасли и умокли множества армянских торжеств и обычаев.

С трудом сохранилось совсем немногое. Среди них самое большое место занимает Навасард праздник, в который наши предки встречали Новый год.

По поводу этого любимого праздника существует множество легенд: будто наш праотец Айк победил Бела именно в Навасард (соответствует месяцу августу), и с этого дня следует отсчитывать начало истории армянского народа.

Этот древнейший армянский праздник длился несколько дней. В эти дни много пели и танцевали, устраивались народные или гусанские театрализованные представления, различные спортивные состязания,

скачки, бои с быком, гадали, приносили жертвы богам. В праздник Навасард армяне использовали маски. В раннем периоде на праздновании Навасард устраивались игры с водой, поливали друг друга. Позже этот обычай был отделен от Навасард и перенесен в праздник Вардавар, посвященный богиням Астхик и Анаит. С незапамятных времен наши предки почитали деревья и лес. С этим поклонением связано несколько народных праздников. Один из них дошел до нас как Цахказард. Остатком поклонения деревьям является елка, обычай ставить елку идет еще с языческих времен. Отголоском поклонения природе является и традиция красить яйца. Яйцо всегда было символом весны, плодородия, бессмертия, возрождения, потому что в нем заключено семя новой жизни. В знак радости наши предки красили яйца краской вордан кармир (пурпурный). Этот языческий обычай красить яйца позже перешел в христианство и стал одним из атрибутов Пасхи. Сейчас Пасху отмечают в период между 21 марта и 26 апреля. В древности именно в эти дни сажали деревья.

АРМЯНСКИЙ НОВЫЙ ГОД

Обычай начинать год 1 января и отмечать этот день как начало года возник в Армении сравнительно недавно. После принятия христианства праздник с месяца Навасард был перенесен на следующее после 10 ноября воскресенье. И сотни лет, сохраняя свое название, он отмечался в ноябре, потому что в это время заканчивался трудовой цикл армян-земледельцев: был убран урожай в садах и полях. В Армении этот праздник известен и

под названием «Нахратох» (перевод стада осенью на стойловое содержание). Навасардом начинался прерванный весной сезон свадеб: «Свадьба до священного Навасарда не армянская».

Уже в начале XX века ноябрьский Навасард уступил место Новому году 1 января, известному под названием «Аманор», «Таремут», «Тарин глух» и т.д. А ночь, следующая за Новым годом, называлась «ночь Лоле», «Извлик» и т.д.

В этот день глава семьи дарил всем своим домочадцам подарки. Дети подвешивали свои чулочки в ожидании, что ночью они наполняться подарками, разными сладостями. Позже подарками стали украшать праздничное дерево. Девушки гадали на счастье: клали яйцо в сосуд с золой и красками, и если наутро на скорлупе краски окажется больше, чем золы, то считалось, что это к счастью. Принято было наряжать скотину (в основном крупный рогатый скот) и утром выводить ее во двор. Если она переступала порог хлева правой ногой – жди доброго года. Соседи ходили друг к другу с поздравлениями и, входя в дом, разбрасывали ядра орехов. В праздник Нового года в церкви после литургии давали благословение и желали счастливого года.

Начинался праздник с приготовлений 31 декабря. Поскольку Новый год следовало встречать с новым хлебом, повсюду пекли несколько видов хлеба. Одни из них ритуальный хлеб «Тари хац» (хлеб года), был и пресный, и с начинкой, круглый или овальный, но, главное, туда клали фантик (талисман): косточку, пуговицу, фасольку или монетку. Удачный год ожидал того, кому попадался заветный кусок с талисманом. Пекли еще два хлеба: «эг» (самка) и «чик» (нет). Первый весь год хранили в муке, чтобы мука была в избытке, а вто-

рой выбрасывали в проточную воду, чтобы все беды утекли с водой. А еще на праздничный стол выставляли всевозможные сладости, сушеные и свежие фрукты, орехи, изюм.

По календарю армянской апостольской церкви 1 января входит в неделю рождественского поста, и потому на новогодний стол выставляли, в основном, постную пищу: самые различные блюда из фасоли, гороха, чечевицы и риса, но все старались довести их число до семи, в том числе кюфта (тефтельки) и толма (голубцы), которую называют «сут толма» (фальшивые голубцы) или «пасус толма» (постные голубцы). Варили сладкий суп из толченой пшеницы, изюма, кураги и сушеных слив — «анушапур», который подавая на стол заправляли дошабом (сироп из плодов шелковицы).

Одним из обязательных угощений на Новый год были «аханц» (смесь изюма, очищенных орехов, миндаля, жареных зерен пшеницы, конопли, а иногда и гороха) и «каханд» — взбитый до белизны мед с орехами.

Традиционным блюдом, перешедшим из Навасарда в Новый год, является «кяшка» — каша из пшеницы с мясом, уложенных слоями. Ее варили, ни разу не помешав, чтобы год был добрым, без разногласий и трений, и варили в большом количестве в расчете на всех возможных гостей. А еще ей приписывалось особое таинство, и человек с нечистой совестью не достоин был есть кяшку.

Новогодний праздничный пир начинался за ужином 31 декабря. Как правило, в этот день гостей не было, а вот присутствие всех членов семьи на ужине было обязательным. Глава семьи поднимал первый бокал, благословляя стол, поздравляя семью с Новым годом, и предлагал всем с первым бокалом отведать меда:

«Сладкого меда поедим, чтоб весь год сладкие речи слушать, сладко поступать!».

В полночь молодежь отправлялась за свежей, обновленной в Новом году водой, которой в этот час приписывалась особая сила.

Кроме хлеба и воды, в доме обновлялся огонь. Его не гасили всю ночь и поддерживали весь следующий день 1 января, а в некоторых местах до 6 января. Очаг считался одним из священных мест дома, по яркости огня в очаге предсказывали теплоту в семейных отношениях на будущий год.

На дверь накидывали лоскут красной ткани, чтобы год был полон красных и радостных дней. Для обеспечения плодородия и удачи в Новом году старались не входить в дом с пустыми руками.

Поздравляя друг друга с Новым годом, дарили яблоки с вложенными туда мелкими монетами или без них, гранаты. Все это символизирует плодородие и обилие.

Дети группами ходили из дома в дом — колядовали. Мальчики, распевая песни, входили в дома или же свешивали через ертики (отверстия в крыше) чулок, оповещая о конце года, и поздравляли с Новым. Хозяева наполняли чулки едой, а ребята потом устраивали пир.

С добром пожалует к вам Новый год,
Да сбудутся все ваши мечты!
Тысяча добрых вестей войдет в ваш дом,
Полбой, пшеницей, ячменем
Амбаров полных, чтоб много было,
Чтоб много было красных дней,
С красными днями, в красных нарядах,
Чтоб весело жили и сытыми были.
Выпьем доброго армянского вина
И народу здравья пожелаем.

РЕЦЕПТЫ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Салат из красной фасоли

Красную фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить до готовности, после чего откинуть на сито. Остывшую фасоль посыпать солью, перцем, полить уксусом, смешанным с подсолнечным маслом, и хорошо перемешать. Подать в салатнике, украсив луком и веточками зелени петрушки и кинзы.

На 80 г фасоли: 25 г репчатого лука,
15 г подсолнечного масла, 15 г уксуса;
соль, перец, зелень кинзы и петрушки по вкусу.

Салат из авелука (конского щавля) с орехами

Сушеный авелук расплести, промыть в теплой воде. Затем сварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, остудить, отжать, мелко нарезать. В отдельной посуде на растительном масле поджарить мелко нарезанный репчатый лук, добавить туда подготовленный авелук, поперчить, перемешать и продолжать жарить еще 5-8 мин.

Очищенные грецкие орехи замочить в теплой воде, удалить пленку, мелко нарезать и добавить в авелук и, перемешав, жарить еще 2-3 мин. Подавать в холодном виде.

На 100 г сушеного авелука: 50 г лука репчатого,
50 г грецкого ореха, 20 г растительного масла;
соль, перец по вкусу.

Постные голубцы

Листья капусты разобрать и разложить на тарелке. Лук мелко нарезать и потушить на подсолнечном масле (1/2 ст.) до золотистого цвета.

Крупу помыть, добавить лук, сушеный базилик и завернуть в капустные листья и сложить в кастрюлю. Залить 1/2 ст. подсолнечного масла, 2 ст. воды и поставить на медленный огонь.

Подавать можно и в горячем, и в холодном виде.

Состав: кочан квашеной капусты;
2,5 ст. пшеничной крупы «Артек»;
2 головки лука;
1 ст. подсолнечного масла;
сушеный базилик, соль по вкусу.

Пеструшка (кармрахайт) жареная

Отобрать равную по величине рыбу, очистить, выпотрошить, промыть, посолить, обвалять в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Подать пеструшку на блюде, украсив ее веточками зелени петрушки и ломтиками лимона; лимон можно заменить ломтиками соленых огурцов.

На 250 г рыбы: 30 г топленого масла, 10 г лимона, 10 г муки; соль, перец, зелень петрушки по вкусу.

Индейка печеная

(к новогоднему столу — для тех, кто не постится)

За месяц вперед покупается живая индейка. В течение месяца кормят как обычно, добавляя по 2 штучки грецкого ореха три раза в день, благодаря чему птица в течение месяца значительно прибавляет вес.

Способ приготовления. Подсоленную тушку индейки на смазанном маслом противне поставить в горячую духовку на средний огонь. Когда индейка станет светло-розовой, огонь уменьшить и печь до готовности, периодически поливая стекающим с нее жиром. Готовность проверяется прокалыванием вилкой. Индейка печется долго. В конце огонь сделать посильнее. При такой выпечке индейка не высыхает; остается сочной, хорошо выпеченной и румяной.

Голубцы по-восточному

Лук мелко нарезать, поджарить в масле, добавить промытый и перебранный рис и снова обжарить. Посолить, добавить немного корицы, черного молотого перца, изюм, сок лимона, стакан воды и варить, пока рис не разбухнет.

Завернуть фарш в капустные листья, уложить их в невысокую кастрюлю, прижать тарелкой и залить водой. Тушить на слабом огне.

500 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 1 стакан риса, 100 г изюма, 1/2 лимона, специи, соль по вкусу.

Алани

Грецкие орехи истолочь в ступке, добавить сахар, молотую корицу, кардамон и хорошо перемешать. Персики очистить от кожицы, окурить серой, переложить на деревянные подносы и поставить на солнце для просушки. Затем удалить косточки, персики наполнить ореховой начинкой, слегка распластать, нанизать на нитки и повесить на воздухе для окончательной просушки.

На 10 кг персиков: 2,1 кг ядра грецких орехов, 3,5 кг сахара, 20 г корицы, 20 г кардамона, 150 г серы (для окуривания персиков).

Козинаки из грецких орехов с медом

Мед растопить на сковороде, добавить орехи. Кипятить, часто помешивая. Когда мед становится вязким, выложить состав на заранее приготовленную доску (мокрую), раскатать скалкой и разрезать на дольки. Подавать в холодном виде.

Состав: 2 стакана измельченных орехов;
1 стакан натурального меда.

На новогодний стол ставится ассорти из грецких орехов, изюма, миндаля, лесных орехов и сладких каштанов.

К традиционным фруктам (яблоко, груша) добавляют гранаты, мандарины, апельсины и хурму.

РОЖДЕСТВО

7 января Православная церковь отмечает Рождество Христово. Армянская Апостольская церковь отмечает этот великий праздник 6 января.

Согласно достоверным источникам, с середины 2-го до 4-го веков праздник Святого Рождества и Крещения Христова все христиане совершали вместе в один и тот же день 6 января. С 4-го века, по решению Римской церкви, Рождество Христово стали отмечать 25 декабря (по старому стилю 7 января), а Крещение 6 января. Этой же традиции стали следовать с 5-го века и на Востоке в Александрии, Антиохии, Иерусалиме, Константинополе, после чего 25 декабря весь христианский мир стал отмечать как Св. Рождество Христово. Только армяне остались верны древней традиции и 6 января празднуют одновременно и Св. Рождество и Крещение Господа нашего Иисуса Христа.

По какой же причине Римская Церковь празднование Св. Рождества Христова решила отмечать не 6 января, а 25 декабря. Главная причина в том, что сохранившаяся с языческих времен традиция поклонения богу Солнца, которая распространилась повсеместно и была любимым народным праздником, в Риме отмечалась с 21 по 31 декабря. Кульминацией празднеств было 25 декабря день рождения бога Солнца Митры, и в Европе, в частности в Риме, он отмечался особенно торжественно. Христианство не смогло препятствовать этим празднествам, и они продолжались до 4-го века, отмечая 25 декабря как рождество Непобедимого бога Солнца. Христианству стоило больших трудов вытеснить этот праздник из сознания людей. С этой целью Римская церковь перенесла празднование Св. Рождес-

тва Христова на тот самый день, когда отмечалось рождение Митры, а 6 января стали отмечать Крещение.

К месту будет вспомнить, что на месте нынешнего Ватикана возвышалось посвященное Митре святилище, которое было самым роскошным храмом Рима.

Есть еще одна причина в изменении даты празднования Св. Рождества. В Палестине местными жителями и паломниками Св. Рождество отмечалось в Вифлееме. В тот же день обряд Крещения происходил в реке Иордан.

Естественно, что в то время не было современных средств передвижения, и дорога из Вифлеема до Иордана в зимние дни была не из легких. И это также способствовало тому, что Св. Рождество стали отмечать 25 декабря, а Крещение 6 января.

Как мы отметили, Армянская Апостольская церковь осталась верной древнейшей традиции и по сей день. Св. Рождество и Крещение Христово празднует одновременно 6 января. Праздник начинается накануне вечером. После Литургии в домах собираются на праздничную трапезу.

По армянской традиции обязательные блюда этого ужина рисовый плов с изюмом, рыба, шпинат, яйца. Существует традиция ходить по домам, петь Аветисы (колядки), получать подарки...

Празднование Рождества Христова начинается Божественной Литургией вечером предшествующего дня, который называется Чрагалуйц (Сочельник). В начале Литургии всему народу возвещается великое благовестие о Рождении Христа Спасителя, следующими словами: «Кристос цнав ев айтнецав» (Христос родился и явился), на что народ отвечает: «Орнял э айтнутюнъ Кристоси» (Благословенно явление Христа).

6 января, утром, после Рождественской св. Литургии совершается обряд водоосвящения Джрорнек в память Крещения Господа нашего и Спасителя Иисуса Христа в реке Иордан. В воду опускается Пречестной Крест и окропляется св. Миром. Верующие освященную воду в сосудах уносят домой.

Мовсес Хоренаци

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ШАРАКАН

Дивно велико таинство, ныне открывающееся;
Пастухи поют с ангелами, возвещают миру
Благую весть.
Родился новый Царь в городе Вифлееме;
Сыны человеческие, благословите
Ради нас Воплотившегося!
Не вместимый в небе и земле
Повивается пеленами;
Не отлучаясь от Отца
Он восседает в святых яслях.
Ныне небеса свыше ликуют
При пресветлом благовестии,
И все твари облекаются одеждою спасения.
Ныне Христос, Сын Божий, даруется нам в яслях;
И огненные духи во множестве
Нисходят с небес на землю.
Ныне пастухи, видя Солнце праведности,
Пели с ангелами:
«Слава в Вышних Богу!»

РЕЦЕПТЫ К РОЖДЕСТВЕНСКОМУ СТОЛУ

Плов с сушеными фруктами

Приготовить откидной рис. Сушеные фрукты перебрать, промыть в горячей воде, положить на сковороду с разогретым маслом, добавить сахар, гвоздику, закрыть крышкой и слегка поджарить на небольшом огне.

Подать рис на блюде вместе с фруктами, полив маслом и посыпав корицей. Фрукты можно подать отдельно.

На 80 г риса: 35 г топленого масла, 20 г кураги, 20 г изюма, 20 г чернослива, 3 г сахара, 3 шт гвоздики, 0,5 г корицы.

Плов из чечевицы и риса (муджетере)

Чечевицу сварить до полуготовности, добавить перебранный рис и продолжать варить до готовности.

Нарезанный кружочками лук пассировать на растительном масле, охладить и залить плов оставшимся маслом. Подать плов с пассированным луком, как в горячем, так и в холодном виде.

На 50 г риса: 50 г чечевицы, 50 г репчатого лука, 25 г растительного масла, 200 г воды; соль по вкусу.

Толма постная с квашеной капустой (пасуц толма)

Крупные листья квашеной капусты поместить в холодную воду на 3-4 часа. Отдельно сварить заранее

замоченные фасоль и горох (нут). Мелко нарезанный репчатый лук пожарить в большом количестве растительного масла с добавлением части томатной пасты, черного и красного перца, соли. Жарку продолжать до полной пассировки томата. Добавить чечевицу, блгур (пшеничную крупу), вареные фасоль и горох, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, соль и хорошо перемешать. Листья капусты вынуть из воды, отжать и завернуть в них начинку, по возможности, побольше (по 150- 200 г). Уложить толму в кастрюлю, залить водой, разведенной оставшейся частью томатной пасты, накрыть тарелкой и закрыть крышкой. Варить до готовности. Толму подать в холодном виде.

На 2 кг квашеной капусты: 250 г блгура, 200 г фасоли, 150 г чечевицы, 100 г нута, 360 г репчатого лука, 150 г разной зелени, 50 г томатной пасты, 200 г растительного масла; соль, черный и красный перец по вкусу.

Ишхан в вине

На дно кастрюли положить крест-накрест небольшие чистые палочки. Влить белое виноградное вино; на палочки в 2-3 ряда уложить подготовленную подсоленную форель. Сверху на рыбу положить крупно нарезанные листья эстрагона и зеленый лук. Кастрюлю закрыть крышкой и на небольшом огне припускать рыбу в течение 18-20 мин. Подать форель горячей. Лимон или зерна граната подать отдельно.

На 200 г форели: 35 г белого виноградного вина, 10 г лимона или 55 г зерен граната; соль, перец, эстрагон и зеленый лук по вкусу.

Ишхан запеченый

Форель очистить, разрезать брюшко от головы до хвоста, удалить внутренности, промыть и распластать, не разрезая спинки. Подготовленную рыбу уложить рядами, кожей вниз, на смазанную маслом сковороду. Посолить, смазать маслом, обильно посыпать красным перцем, мелко шинкованным зеленым луком и эстрагоном и поставить в духовой шкаф на 18-20 мин. Подать запеченную форель на блюде, украсив веточками эстрагона и посыпав мелко нарезанным зеленым луком.

На 250 г форели: 10 г сливочного масла, 25 г зеленого лука; соль, красный перец, эстрагон по вкусу.

Индейка с яблоками

Подготовленную тушку индейки посолить, положить на противень спинкой вниз, полить растопленным жиром, прибавить немного воды (200 г) и жарить в духовом шкафу. Во время жаренья индейку периодически поливать образовавшимся соком и поворачивать, чтобы тушка равномерно поджарилась со всех сторон. По окончании жаренья индейку снять, а на противне запечь сладкие яблоки, предварительно очищенные от сердцевины и посыпанные сахарной пудрой. Жареную индейку разрубить на куски, положить на блюдо, придав форму целой тушки. По краям уложить печеные яблоки и залить образовавшимся соком; украсить зеленью петрушки.

На одну индейку весом 2 кг: 1,5 кг яблок, 100 г топленого масла, 30 г сахарной пудры; соль, зелень петрушки по вкусу.

ПРАЗДНИК СРЕТЕНИЯ ГОСПОДА НАШЕГО ИИСУСА ХРИСТА

14 февраля, неизменно на 40-ой день после Рождества Христова, в Армянской Апостольской Церкви отмечается праздник Сретения Господня Тэарнэндарач, или как принято в народе Тэрндэз.

Об языческих истоках празднования Тярндарача почти ничего не известно. Поскольку у древних армян февраль называется Мегекан — по имени языческого бога огня Мигр – можно предположить, что Тярндарач праздновался в феврале, поэтому в дальнейшем он был приурочен ко дню Сретения Господня – к 14 февраля.

В этот день родители Иисуса принесли младенца в Иерусалим, чтобы посвятить Его Богу и принести жертвы за первенца, «как предписано в Законе Господнем, чтобы всякий младенец мужеского пола, разверзающий ложесна, был посвящен Господу» (Лх.2:23).

В храме Божественного Младенца встретил (сретил церковнослав.) благочестивый старец Симеон, которому было открыто Духом Святым, что он не увидит смерти, доколе не увидит Христа Господня. Праведный старец взял на руки Богомладенца, благословил Бога и сказал: «Ныне отпускаешь раба Твоего, Владыка, по слову Твоему, с миром; ибо видели очи мои спасение Твое, которое Ты уготовил пред лицем всех народов, свет к просвещению язычников, и славу народа Твоего» (Лк. 2:28-32).

Старец Симеон, прославив Бога, благословил Матерь Иисуса и предсказал будущее просвещение народов светом христианства.

Итак, праздник Сретения Господня Тэарнэндарач в Армянской Апостольской Церкви отмечается 14 февраля, а 13 февраля, в предшествующий день, по оконча-

нии Вечерней Службы, в церкви совершается торжественное предпраздничное Богослужение.

Во время Службы архиерей зажигает три свечи перед Алтарем в знак Сретения Господня в Храме и просвещения народов Светом христианства. После того, все верующие зажигают свои свечи от этих же свечей и «священный Свет» уносят домой.

По древней традиции есть обычай, после Богослужения во дворе церкви зажигать костер, хотя об этом не существует никакого христианского церковного канона или предписания. Предполагается, что в этом обычае есть отголосок языческих культов в памяти народа.

Связанные с праздником Сретения существуют весьма интересные народные обычаи и обряды. В каждом уголке Армении, в каждой местности они имеют свои особенности. Еще совсем недавно на Рождество Христово мы отмечали праздник Джрорнек обряд освящения воды, символизирующий крещение Христа в Иордане. Если обряд освящения воды имел цель восстановить животворящую силу воды, то Тэрндэз это праздник огня и цель его — восстановление животворящей силы огня.

А отмечали его так.

13 февраля, перед началом вечерней службы почти во всех домах готовили «хецах»: жарили просо, горох и чечевицу, добавляли изюм. Считалось, что хецах избавляет от зубной боли. Родители обрученной девушки насыпали хецах на поднос, посередине наливали мед, вокруг выкладывали сладости, а сверху подарок для жениха. Самый маленький член семьи относил этот поднос жениху. Кумовья угощали малыша сладостями, а хецах жених раздавал своим родственникам и друзьям.

В тот же день мать жениха вместе с родственниками уже с другим подносом, на который клали гату, жареную курицу — подарок для невесты, посещали невесту и отводили ее в церковь.

При первых же звуках колоколов вечернего Богослужения все: и мужчины, и женщины, спешили в церковь.

Существовало такое поверье: в ямочку, образующуюся между двумя жилами у основания большого пальца, наливали воду и старались донести ее до церкви. Те, кому удавалось не пролить воду и донести ее до места назначения, были уверены, что будут счастливы всю жизнь.

В церкви молодожены зажигали свечи в люстрах и подсвечниках, а во дворе церкви раскладывался костер из веток, принесенных обрученными юношами, который зажигался от свечей, вынесенных из церкви после окончания Богослужения. Под те же свечи юноши подставляли свои шапки, чтобы в них попало несколько капель воска. Считалось, что это защищает от удара молнии. Этим свечам не давали догореть до конца. Их хранили в доме и зажигали, когда шел град, дабы он не погубил урожай, или же в засуху, прося дождя.

Когда дым от костра начинал клубиться и подниматься вверх, старики внимательно следили за тем, в какую сторону уносит его ветер — поля в той стороне будут плодородными.

Наиболее умудренные опытом, утверждали, что если дым уходит на юг или на восток, — будет хороший урожай хлеба, а если на север или на запад плохой. Молодежь так определяла, с какой стороны придет жених или невеста.

Девушки заводили хоровод вокруг костра. Все, начиная от мала до велика, прыгали через костер. Считалось, что в это время женщины избавляются от бесплодия, больные — исцеляются. Малыши бросали в костер специально связанные носочки, чтобы бог даровал им талант.

Когда пламя огня несколько уменьшалось, появлялись жених и невеста. У каждого в руках по две свечи.

Рядом с невестой шла посаженная мать, рядом с женихом посаженный отец, неся по свече. Они совершали три торжественных круга вокруг костра.

Носили вокруг костра и новорожденных детей, считалось, что в этот день ребенку исполнялось 40 дней (независимо от дня его рождения). Вообще, в день Тэрндэза прекращалось выдерживание 40 дней по разным поводам: будь то новобрачные, роженица, либо по усопшему.

Начиная с этого дня и до Пасхи, в церкви не совершался обряд венчания, не играли свадеб. Прерывание обычая 40 дней и запрещение свадеб исходит из того, что люди опасались, как бы это не помешало и не повредило оплодотворенной природе.

Когда костер начинал угасать, люди осторожно извлекали из него горящие головешки и забирали их домой: зажигали лучину, разводили огонь в тонире.

Бабушки через ертик сыпали в комнату золу от костра, приговаривая: «Кошка в доме, мышь во дворе», чтобы избавиться от мышей. Насыпали золу и в курятниках, чтобы куры часто неслись и крупными яйцами. Обкуривали вымя коровы, чтобы давала много молока. Разведенной в воде золой поили рожениц, чтобы роды были легкими, больных чтобы излечились.

Многие хранили головешки из праздничного костра до Пасхи, чтобы в вечер разговения подложить их в огонь, на котором варится пасхальный «катнов» (молочный суп), и разговляться этим огнем. Некоторые вешали обуглившуюся головешку над бочонком для пахтанья, чтобы было много масла...

С Тэрндэза начинался весенний сев, с огнем Тэрндэза увеличивалась теплотворящая сила солнца, и, отмечая этот праздник, люди просили изобилия и плодородного года.

«Тэрн энд дзэз» — Господь с Вами!

РЕЦЕПТЫ К ТЭРЭНДЭЗУ

Чалкашови

Рис, сваренный до полуготовности, нужно смешать с чечевицей, также отваренной до полуготовности. Желтую сливу (албухару) перебрать, промыть и обжарить на масле.

В широкой кастрюле растопить масло, засыпать подготовленный рис, смешанный с чечевицей, полить растопленным маслом и на небольшом огне довести плов до готовности. Подать плов на блюде, посыпав обжаренной албухарой.

На 40 г риса: 40 г чечевицы, 35 г топленого масла, 40 г албухары; соль по вкусу.

Тыква фаршированая (хапама)

Тыкву обмыть, срезать верхушку, при помощи ложки удалить плодовую мякоть с семенами, еще раз тщательно промыть. Мякоть отделить от семян, мелко нарезать, добавить недоваренный рис, промытый изюм, очищенную от косточек алычу, нарезанные соломкой яблоки, сахар, толченую корицу и хорошо перемешать. Подготовленным фаршем наполнить тыкву, затем плотно закрыть ее срезанной верхушкой, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовом шкафу

Подать порезанную на куски и политую маслом.

На одну тыкву весом 1,5 кг: 70 г риса, 70 г сливочного масла, 70 г алычи, 25 г сахара, 30 г изюма, 200 г яблок, 1 г толченой корицы; соль по вкусу.

СУРБ САРКИС (СВЯТОЙ СЕРГИЙ)

В 301 г., когда было принято решение о провозглашении христианства государственной религией Армении, накануне великого крещения для очищения от языческой скверны, был соблюден пятидневный пост, который вошел в календарь праздников Армянской апостольской церкви как Первичный Малый пост. Однако в народе его называют постом Св. Саркиса, потому что этот пост завершается большим праздником в честь этого Святого.

Праздник Сурб Саркис был одним из самых почитаемых у армян. Частично он сохранился и до наших дней. Этим праздником начинается Масленица, за которой следует Великий Пост (49 дней), и завершается Пасхой. Таким образом, предшествуя Пасхе, которая обычно отмечается в разные годы в различные дни (подвижность 35 дней), праздник Сурб Саркис также отмечается в различные дни в субботу с 18 января по 23 февраля, которые являются 63 днем перед Пасхой в данном году.

Как видно из названия, этот праздник посвящен любимому святому Саркису, о котором в народе сохранилось множество преданий. Часть их посвящено его личности, а другие его деяниям после возведения в ранг святых. Вспомним некоторые из них.

«Жил человек, который строго соблюдал пост Св. Саркиса (ничего не ел во время поста). Случилось так, что его брат тяжело заболел, и он был вынужден отправиться в ближайшую церковь за священником, чтобы тот пришел и причастил его брата.

В дороге его окружили волки, а он был совершенно безоружен. Человек начал молиться и призвал на по-

мощь Св. Саркиса. И вдруг видит: налетел лихой всадник и своим копьем отогнал волков. Волки отбежали подальше и присели. Человек продолжил свою дорогу.

На обратном пути он заметил, что волки по-прежнему сидят на том же месте и не двигаются. Подойдя поближе, он обнаружил, что они окаменели. Вот так святой помогает тем, кто строго соблюдает его пост», — говорит рассказчик.

Самым распространенным преданием о Св. Саркисе является рассказ о том, как Саркис полюбил дочь (или сестру) греческого царя и похитил ее. Чтобы избавиться от погони, он напустил метель, в которой погиб один из преследователей.

В некоторых рассказах греки заменяются грузинами, но суть повествования та же. Достигнув своей мечты, Св. Саркис стал защитником и помощником влюбленных.

Праздник Св. Саркиса, хотя и менее массовый, чем многие другие праздники, но самый любимый и долгожданный. Он, как правило, отмечался в семейном кругу и начинался фактически с поста в понедельник.

Пост соблюдали все, но некоторые представители молодежи, дав обет, соблюдали строгий пост; когда до конца поста ничего не ели и только пили воду, или же одноразовый пост, когда ели в день один раз после наступления темноты.

Особенностью этого поста является то, что кроме животной пищи нельзя было есть агандз (смесь поджаренной пшеницы, конопли, кунжута, гороха и т.д.) и похиндз (мука из жареной пшеницы и кушанья из этой муки).

В пост Св. Саркиса запреты распространялись не только на еду, но и на некоторые виды работ и уход за

телом. Так, например, в эти дни нельзя было стирать, сучить нить, возиться с шерстью, волосами. Считалось, что, когда моют волосы, то спутываются копыта коня Св. Саркиса, и в наказание человек облысеет.

В пятницу во всех домах начиналось разговение: медовой водой, дошабом (сироп из плодов шиповника) или просто сахарной водой замешивали похиндз и делили на части, по количеству членов семьи. Многие предпочитали делать это поблизости от священных мест, связанных со Св. Саркисом. Вечером торжественно разговлялись, каждый съедал свой кусок похиндза. Однако молодые, которые дали обет, пока не ели похиндз или же перед сном съедали соленую лепешку, чтобы ночью во сне увидеть человека, который им принесет воду для утоления жажды.

В ту же ночь хозяйки насыпали на поднос похиндз, аккуратно его ровняли и ставили на самое почетное место в доме. Были уверены, что этой ночью Св. Саркис выходит гулять и посетит людей. Входя в дом он проверял, как люди соблюдают его пост, есть ли у них самый важный атрибут этого поста похиндз. Многие в эту ночь оставляли дверь открытой. Признаком посещения и благосклонного отношения к данному дому являлся отпечаток подковы его коня на похиндзе.

В субботу утром из этого похиндза варили кашу и тем самым полностью разговлялись. Юноши и девушки, которые перед сном ели соленые лепешки, рассказывали свои сны. Сон, увиденный в эту ночь, обязательно надо было рассказать: кто (или какой человек) принес воды, в какой посуде, сколько там было воды и т.д. Эти подробности и были предметом гадания. Золотой кубок предсказывал богатого мужа, деревянный бедного, полный долгую супружескую жизнь, наполненный напо-

ловину короткую и т.д. Многие знали того, кто принес воду, что означало: это и есть будущий муж (или жена) того, кто увидел сон.

Однако на этом гадание не оканчивалось. Те, кто соблюдали пост, клали на крышу кусочек своего похиндза и следили, куда полетят птицы, клевавшие его: оттуда и следует ожидать будущего супруга (супругу).

В праздник Св. Саркиса больших пиршеств, застолий, игр не было. В некоторых местах семья жениха отправляла постившейся невесте всякие сладости в подарок. Подруги невесты собирались и вместе съедали эти сладости. Вот эти девичники в доме той или иной невесты были единственными общественными проявлениями праздника Св. Саркиса. На праздник Сурб Саркиса люди обычно постились, поэтому и еда была неприхотливая.

БАРЕКЕНДАН (Масленица)

Барекендан — первый весенний праздник армянского народного праздничного календаря. В былые времена он длился 2 недели и сопровождался карнавалом, действие которою сходно с древним праздником пробуждения природы и всего живого. Встреча этого таинства природы сопровождалась всеобщим весельем, увеличивающим, согласно поверию, плодородие земли. Дабы умилостивить природу, устраивали большие пиршества на полях, так как именно там собирали урожай в конце года.

В некоторых районах Армении этот праздник называется «еди орер» — что означает последние дни, то есть, последние зимние дни, которые посвящались

только веселью, а «Барекендан» означает приветствие, пожелание, обращение к пробуждающейся природе.

К празднику в каждом доме обязательно резали скотину, зажиточные люди посылали своим неимущим родственникам мясо, яйца, похиндз (мука из жареной пшеницы) и другие продукты. Хозяйки пекли гату, назук и биши, готовили халву и обязательно варили хашил, который был обязательным блюдом масленичных дней и ели каждый день в течение 2-х недель до самой Масленицы.

В дни Широкой Масленицы мужчины ходили по домам, их визиты превращались в долгие пиршества.

Юноши состязались в скачках на лошадях, демонстрируя умение и ловкость, а влюбленные пары, дождавшись вольных дней масленицы, когда отменялись все запреты, держались за руки и оказывали друг другу различные знаки внимания.

Организовывались народные гуляния и пышные застолья, а главное, все должны были принимать участие в танцах. Выбирали «смотрителя», который строго следил за всеми и хлестал хворостиной, заставляя всех танцевать до упаду.

С наступлением сумерек юноши облачались в разные лохмотья или женскую одежду, надевали маски, вымазывали лица сажей и маленькими группами ходили из дома в дом, разыгрывали всех, за что получали в подарок всякие яства для своего пира. Во время Масленицы нарушались принятые обществом нормы этикета. Ставились пародийные сценки, сатирически высмеивающие пороки и снобизм знати. Такие представления в эти дни не считались оскорбительными.

Существовала традиция навещать учителя. Вручив ему подарки, смельчаки валили учителя на пол и, угро-

жая хворостиной, требовали, чтоб тот пообещал никогда больше не бить своих учеников. Члены семьи учителя поддерживали детей веселыми возгласами и смехом. Учитель же мог освободиться из этого плена только после того как даст такое обещание и заплатит выкуп. А завершалось все это большим пиром. Веселились все: и взрослые, и дети.

Кульминацией Масленицы была игра под названием «Ишхан» (князь) или «Шах». Самого веселого остряка облачали в пеструю лохматую одежду, на голову надевали дырявую тыкву, сверху натягивали вывернутую на изнанку старую папаху клеили длинные усы и бороду из козьих волос. К поясу привязывали длинный деревянный меч, вешали на плечо старую ржавую винтовку, вместо орденов увешивали грудь разными костями и ракушками.

«Шаха» сажали на осла задом наперед. Его окружали несколько телохранителей, вооруженных деревянными саблями и сломанными винтовками. Один из слуг держал осла за хвост, другой шел рядом и во время остановок расчесывал бороду «шаха». Их сопровождал «дворцовый писарь», в обязанности которого входила регистрация в журнале числа собранной дани.

Одним из главных действующих лиц был клоун: в маске из войлока, обычно окрашенной в красный цвет, на голове длинные козьи рога, с боку — деревянный меч, на груди — кости.

Процессия двигалась по улицам села, очищая дорогу для «шаха», высмеивая встречных и вымогая у них дань. Останавливались у домов знатных людей села, например, перед домом мирового судьи, и требовали дань, а те всегда с радостью платили продуктами, часто даже деньгами. Никто не имел права противиться приказам «шаха» или обижаться на его указы.

Смешная толпа доходила до окраины села, и там, с веселым шумом и песнями, заканчивалось бесславное царствие «шаха», а собранную дань выставляли на стол и начинался пир, который длился до утра. Вместе садились свекор и невестка, молодой парень и девушка, стар и млад.

Две недели длится Барекендан, за которым следуют семь недель Великого поста, когда много запретов и строгих требований.

В дни всеобщего отпущения дозволены проказы, которые обычно заслуживают сурового наказания. Все скрытые пороки становятся предметом шуток, смеха, с жизни общины срываются покровы. Кто знает, сколько дурных поступков и злодеяний было предотвращено в этом безбрежном потоке шуток и насмешек. А в последний день все, даже самые дряхлые, проходят по улице танцуя, и даже самые немощные, которые, греясь на солнышке, ждут, когда перестанут жить, присоединяются к этому хороводу.

Радость и веселье заканчивались с первым криком петуха. Друзья расставались, говоря друг другу: «Поздравляю с Постом», потому что на смену Масленице приходит Великий Пост.

Жаль только, что среди нас эта добрая традиция теперь напрочь забыта: не организовывают ни карнавала, ни веселых розыгрышей, а традиционные армянские сладости биши и гата уступили место русским блинам.

МЕЦИ ПАГК (ВЕЛИКИЙ ПОСТ)

Сразу вслед за двухнедельным неудержным весельем и неуемным чревоугодием Барекендана (Масленицы) наступает период длительного воздержания

— Великий Пост. В обильных застольях Масленицы кончаются все зимние припасы, и наступает «кахцац карасуноц» — 40 голодных дней. И в этот период, как это принято у многих народов, в конце зимы выдерживается пост, который у армян сопровождается многими ограничениями, после которых особенно звонким праздником становится светлая Пасха — великий праздник воскресения Христова и полного пробуждения весны.

Великий пост начинается после Арачаворац поста и завершается Пасхой. Он длится семь недель. В старину в воскресные дни пост не соблюдался, согласно традициям 34 Апостольских канонов. Во время Великого поста из обрядов и таинств допускается только крещение. Воскресенье Великого поста имеют свои названия. Первые два – Артаксман, 3-е – Анараки, 4-е – Титеси, 5-е – Датавори, 6-е – Галстян и 7-е – Цахказард. Это связано с шараканами – притчами и чтениями, которые поются в эти дни. Каждое из названий связано с определенным библейским эпизодом: Артаксман – «Исход» — с исходом Адама и Евы из рая, Анараки – «Блудный» – с возвращением блудного сына, Титеси – «Домоправитель» — с притчей Христа о добром домоправителе, Датавори – «Судья» — с притчей о несправедливом судье и бедной женщине, Галстян – с преданием о первом и втором пришествиях Христа и Цахказард – «Вербное воскресенье» — с преданием о входе Христа в Иерусалим.

По традиции Великий пост — это период покаяния, молитв о прощении. Начинается он со всеобщего примирения: прямо с утра люди стараются забыть все старые обиды, раздоры, а враги, с помощью особых посредников, примиряются друг с другом. В течение семи недель в церквях идет служба в память о святых, жизни и про-

поведи Иисуса. Большие уборки идут в домах, хлевах, на дворах. Покой и чистота утверждаются в сердцах людей.

В первый же день Великого Поста люди старались ликвидировать следы масленичных роскошных яств и развлечений.

Всю домашнюю утварь тщательно выскребали, а воду, которой мыли посуду наливали или вокруг ертика, или во дворе. Некоторые даже вырывали яму наливали туда эту воду и засыпали землей.

В первый день Великого Поста ранним утром самая старшая по возрасту женщина в доме подвешивала к потолку трость, на конце которой комок теста (это могла быть также головка лука или картофеля) с воткнутыми в него семью перьями. Это называлось «аклатыс» или «пас-папи» (дед поста). Когда дети просыпались, бабушка показывала им «пас-папи» и предупреждала, чтобы они строго соблюдали Великий Пост, а не то «пас-папи» рассердится. На самом же деле это был своего рода календарь.

От Масленицы до Поста в конце каждой недели вынималось одно перо. На Пасху спускали «аклатыс» с потолка, вытаскивали последнее перо и выбрасывали, стреляя из ружья, для того, чтобы прогнать «пас-папи» и встретить «утис тати» (бабушку с едой).

В этот день гадали: на крышу дома клали два камня, символизирующие зло и добро. Посылали ребенка принести один камень, тем самым определяя, добрым будет год или плохим. Определяли будущее и по услышанным невзначай разговорам, связывали с какими-либо случаями и т.д.

По поводу Великого Поста накрывали богатый стол, уставленный постной пищей. Ходили друг к другу в гости, обязательно наносили визит своему крестно-

му. С собой приносили отварную пшеницу смешанную с изюмом, мелко нарезанными орехами и сахаром, что было символом пробуждения и продолжения жизни.

В первый день Великого Поста никто из членов семьи не входил в дом с пустыми руками, чтобы год был изобильным. Приносили в основном зелень. Невестки и молодые девушки приносили воду, а мальчики — дрова.

Во время Великого Поста очень скромно отмечалась его середина. Отмечали в тесном семейном кругу, без всяких излишеств. В этот день готовили «мохох апур» — суп из кислого молока, смешанного с пшеницей, который ели каждый день в течение двух недель.

По вечерам старшая по возрасту женщина в доме зажигала «личк» в память о сорока младенцах и сорок раз преклоняла колено.

Наливала в лучинку постное масло, ставила перед собой, отрывая маленькие кусочки ваты, шепотом произносила имена покойных членов семьи, начиная с праотца. Когда все имена были произнесены, из этих кусочков ваты скручивала фитиль, ставила в лучинку и зажигала. Женщина должна была следить, чтобы огонь горел всю ночь. Вообще, в обязанности невесток входило хранить огонь в очаге от Масленицы до Пасхи.

ЦАХКАЗАРД (ВЕРБНОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ)

Шестая неделя Великого Поста завершается Вербным воскресеньем (42-ой день — день Великого Поста). Праздник Цахказард — отмечает Вход Господень в Иерусалим.

Верба — символ оплодотворенной природы — выступает в этот день в качестве посредника между человеком и природой. Вербное воскресенье — праздник, из-

древле отмечаемый христианами. В этот день молодежь заранее приносит ветки вербы с набухшими почками в церковь, ими украшают алтарь и священник освящает их. Освященные ветки вербы кладут в амбары чтобы было много хлеба, бросают их вверх чтобы остановить град, преподносят невесте чтобы через них передать ей оплодотворяющую силу природы.

В старину все собирались в церкви. Туда водили обрученных девушек, которым свекрови давали разнообразные подарки, накидывали на головы накидки, давали в руки свечки, разукрашенные зелено-красными шелками.

В это время года верба расценивалась как символ оплодотворенной природы. И то, что верба преподносилась невесте, было символом вручения ей оплодотворяющей силы.

АВАГ ШАБАТ (СТРАСТНАЯ НЕДЕЛЯ)

После Цахказарда, наконец приходит Аваг Шабат — Страстная неделя, где каждый час наполнен глубоким смыслом. В эти дни церковь была полна народа. В страстную неделю люди как бы на себе переживают последние часы земной жизни Христа, предшествующие его чудесному Воскресению.

Уже с понедельника повсюду идет работа. Ведь создав землю, Бог вверил ее заботам людей.

И вот идет великое обновление — очищаются дома, дворы, улицы, вывозится мусор, скопившийся за зиму. В понедельник обычно пшеницу везут в мельницу. На очагах стоят котлы, все должно быть вымыто и сверкать чистотой.

Вторник — день, когда тянут жребий «глупого и мудрого», люди загадывают желание.

Среда на этой неделе особенная, называется «долой зло», продолжается очищение, многие совершают паломничество к святым местам, чтобы избавиться от мучающих хворей и неудач. В этот день нельзя шить, а иначе все сшитое или связанное погрызут мыши. Существует традиция — хозяин дома брал топор и угрожал срубить дерево, которое не плодоносит. Кто-то другой от имени дерева обещал, что в этом году обязательно будет плодоносить. В тот же день в полночь говорили «конец моей боли» и до окончания обедни на следующий день не произносили ни одного слово, дабы больше никогда не иметь болей.

На смену среде приходит праведный и свободный от всякого зла четверг. Считается, что любое дело, начатое в этот день, будет удачно завершено. Наши предки старались посадить в этот день хотя бы одно дерево. Девушки собирали проросшую зелень и ели ее с надеждой, что мощь и свежесть молодой зелени передастся им.

Относили в церковь масло для освещения. Кусочки этого масла клали в бочонок для пахтанья масла, чтобы оно никогда не переводилось.

В этот день варили семь яиц и держали их до воскресенья, будучи уверены, что если на Пасху съесть эти яйца, не будут болеть зубы.

А вечером в церкви совершается омовение ног. Это последний урок смиренного служения, который дал Учитель своим апостолам во время Тайной вечери.

Пятница этой недели называлась «страстная». В этот день нельзя было умываться, бриться, мести пол, срывать зелень.

Пекли «багарч» (хлеб без предварительной закваски), варили собранную в четверг зелень, соседи посылали друг другу приготовленные ими «багарч» и зелень.

В эту ночь кузнец молча ковал из железа кольца и пуговицы, которые назывались «пятницей данные» и продавал за одно яйцо. Девушки надевали кольца, а на пиджаки мальчиков нашивались пуговицы. Их назначение было — хранить того, кто их носит от дурного глаза и молний.

Пятница и суббота проходят в предпраздничном ожидании. Яйца красят в разные цвета и обязательно в красный. Дети перед сном признаются во всех скрытых грехах, получают прощение, и твердо верят, что Иисус обязательно поможет, в первую очередь более нуждающимся, «ибо завтра его Воскресение, день чудесного возвращения к жизни».

В субботу люди ели всего один раз. На ужин обязательно должны были бьпь яйцо, рыба и приготовленный к этому дню спас (суп из кислого молока).

49-дневный пост завершался Пасхой. По христианскому календарю — праздником Воскресения Христа.

Перед Пасхой люди старались помириться друг с другом, покаяться в своих грехах.

В канун Пасхи принята такая забава: во время ночного богослужения в церкви гасят свечи, а мальчишки в темноте незаметно пришивают друг к другу одежду рядом стоящих людей.

Обычно большим праздникам предшествует великий труд, и все народные праздники — это своеобразная награда за выполнение долга и насущных дел.

ЗАТИК (ПАСХА)

Пасха по-армянски Затик. Это очень древнее слово, происходит от «затвел — анджатвел». которое означает избавление от мук. В ознаменование тех великих усилий природы, благодаря которым весной всюду расцве-

тает жизнь, люди празднуют Пасху — день, который приходится на воскресенье, следующее за полнолунием после весеннего равноденствия. У многих народов было принято дарить яйца. Древние греки подносили яйца своим богам. У персов в час весеннего равноденствия знать приходила к шаху, дабы получить от него яйцо, иногда золотое. У евреев обязательный атрибут пасхального стола – вареные яйца. Во многих религиях яйцо символизирует воскресение и жизнь. У армян яйцо – символ земли (сродство выражено самой формой яйца). Крашеное яйцо символизирует землю, очищенную от греха пролитой кровью Спасителя. Яйца в праздник Пасхи люди несли в церковь для освещения, после богослужения ходили друг к другу в гости, дарили яйца. Традиционное приветствие – «Христос воскрес», традиционный ответ – «Воистину воскрес». На Пасху делалось множество пожертвований.

Это праздник не фиксированный, и по дню Пасхи определяются другие праздники года. В период христианства Пасха очень гармонично объединилась в сознании людей с Воскресением Христа, которое несло в себе таинство неистребимой жизни. И окрашенное красное яйцо, откуда выходит в жизнь каждое одушевленное существо, является символом этого праздника.

Хотя после рождения Иисуса Христа в мире за две тысячи лет очень многое изменилось, праздник Воскресения с каждым годом еще больше и больше поддерживает в людях веру, которая передастся из поколения в поколение, «как эстафета света». В каждом доме в светлый праздник дети играют и, соревнуясь, разбивают яйца. Часто к ним присоединяются и взрослые.

В этот день во имя самых заветных стремлений было принято совершать жертвоприношение, традиционно сохраняя все детали ярко-красочного обряда.

А традиционный Затик как-будто был целенаправлен дать бодрость и энергетику людям, чтобы успешно и с новой силой продолжить весенние работы. Вот почему всеобщее празднество продолжалась и на природе, с разными забавными играми, конными состязаниями, танцами и кострами.

Пасха начиналась сразу же после богослужения. Хозяйки в этот день обязательно взбивали масло, готовили творог; варили молочный суп с рисом и рисовый плов. Начинались хождения в гости, дабы поздравить с Пасхой, говоря друг другу: «Христос воскрес из мертвых».

У армян принято отвечать: «Благословенно воскресение Христово» и при этом целовались. С собой приносили пасхальную еду, в частности, много красных яиц. Потом устраивали яичные бои. Сначала яйцо били острыми концами, затем яйцо переворачивали и били тупой стороной. Яйца, разбитые с двух сторон, доставались победителю.

Считалось, что рожденный в ночь на святое воскресенье обладает даром ясновидения по ногтю. Отец тут же резал ягненка и хранил его лопатки до тех пор, пока ребенок не вырастет и. глядя на правую лопатку, не укажет, где потерянная или украденная вещь.

Следующий день после Пасхи день поминания усопших. Все, кроме молодых невесток и девочек, ходили на кладбище, взяв с собой пасхальную еду. Священники освящали могилы.

Два следующих за Пасхой воскресенья называются зеленым и красным.

Само название уже говорит об их связи с пробуждением, воскресением, оплодотворением. К этим дням особенно не готовились.

Они считались днями жертвоприношения. И те, кто не успел принести жертву к Пасхе, старался сделать в эти дни.

После вечерней пасхальной службы до Вознесения нельзя было вязать, чтоб не страдать куриной слепотой, то есть не потерять возможность видеть после захода солнца.

Для определения точного дня Пасхи в 1325 году Никозийский Вселенский собор постановил, что христианская церковь должна отмечать Пасху в воскресенье, следующее за полнолунием после весеннего равноденствия. Если полнолуние в марте попадает раньше 21 числа, то Пасху следует отмечать в воскресенье после полнолуния в апреле.

АМБАРЦУМ (ВОЗНЕСЕНИЕ)

В армянском календаре весьма знаменательно празднование Вознесения, которое многим известно как «Джан гюлум» или «День молочного супа». Отмечается он на 40-й день после Пасхи.

По преданию, после своего воскресения Христос в течение 40 дней был с людьми и своими учениками и вознесся на небо в четверг на шестой неделе после Пасхи.

В праздновании Вознесения принимали активное участие молодые женщины и девушки, которые проводили этот день на полях и в горах, среди цветов и у родников. В среду с утра спозаранку, когда еще не взошло солнце, девушки собирались и начинали готовиться к ритуальному гаданию, которое в народе называется «вичак»(жребий). Взяв глиняный кувшин, с песнями и

играми девушки поднимались в горы, чтобы набрать цветов, росы, песка из горных рек и воды из семи родников. Цветы в этот вечер собирали в букет — кресты (четыре букета, собранных в виде креста — Цахкамер) и ходили из дома в дом, раздавая букеты, за что получали подарки в виде молочных продуктов, яиц и риса.

Неженатые члены семьи отдавали еще и какой-либо маленький предмет: пуговицу кольцо, бусы и другое на фантик для гадания на следующий день.

Затем девушки собирались в саду и готовили горшочек для гадания, который наполнялся набранными в горах водой и песком, различными фантиками.

Горшочек держали под открытым небом, предавая его свету звезд и луны, в каком-нибудь укромном месте. Делалось это для того, чтобы небо и звезды передавали каждому фантику судьбу их хозяина

Кувшином девушка брала
Воду из семи ключей.
С семи кустов цветы рвала,
Гадать о любви своей.

Ованес Туманян, «Ануш»

В день Вознесения маленькую девочку наряжали в красивое платье, на голову надевали венок, и получалось «невеста». Все собирались на цветочном поле, маленькую «невесту» сажали в центре, и она один за другим вынимала из горшочка фантики. Собравшиеся вокруг или кто-то один пел песни жребия «Джан гулюм». После каждой песни вынимался новый фантик. Содержание песни считалось предсказанием фантика.

Как при подготовке к празднику, гак и во время него горшочек с талисманами и особенно венок из цветов на нем, который назывался «мать цветов», строго охранялись. Юноши группами ходили вокруг горшочка, ста-

раясь выкрасть если не сам горшочек, то хотя бы венок. Если это им удавалось, то возвращали его только за очень большой выкуп. Юноши постепенно приближались к девочкам, и обычно это гадание заканчивалось застольем, песнями и танцами.

По окончании ритуала бросания жребия воду из горшочка наливали в таз. Две девушки становились на колени, прижимаясь кулаками друг к другу; при этом большие пальцы должны были бьгть выставлены наверх. На них устанавливался таз с водой. Девушки начинали молиться. Если в это время таз поворачивался направо, то это означало, что год будет дождливым, если же налево то наоборот.

Было принято также измерять траву пядью, то есть в среду вечером девушки ладонью измеряли траву от корня и делали метку. Если за ночь трава вырастала, то это означало что человек, который ее измерял, будет долго жить.

Поскольку праздник отмечался в период, когда земля уже была оплодотворена, то считалось, что это способность земли через цветы передается людям.

Именно этим и обусловливается непосредственное участие женщин и девушек в этом празднике.

В отличие от других больших праздников, на Вознесение не резали скотину, не делали жертвоприношение. На Вознесение во всех домах варили молочный суп и раздавали его, как это обычно принято при жертвоприношении. Было принято также несколько половников молочного супа наливать вокруг полей. Считалось, что от этого будет хороший покос, град не побьет, саранча не съест. Таким образом защищались от беды. Ранним утром девушки собирали этот расплесканный молочный суп, разводили в воде и мыли голову, чтобы волосы были длинными и густыми.

Во время празднования Вознесения все ритуалы и приметы были связаны с цветами. В ночь Вознесения цветам и травам приписывались свойства целебные и волшебные. В эту ночь женщины собирали трилистник, который бросали в бочонок для пахтанья масла. Считалось, что от этого будет много масла. Скотоводы привязывали к шее дойной коровы цветы и надоенное в этот день молоко полностью оставляли себе.

Предание гласит, что со среды на четверг ровно в полночь все цветы и травы начинают говорить и рассказывают от какой болезни они лечат или же что спрятано под ними. Говорят, что тот, кто убьет змея Василиска, разделит его на две равные части и съест половину с хвостом, тот будет наделен чудесным даром, понимать язык цветов.

По преданию, той же полночью все воды на миг останавливаются, и если в этот миг сунуть в воду какой-либо железный предмет, он станет золотым.

Говорят, что в эту ночь целуются звезды. Молодые не спят и изо всех сил смотрят на небо, потому что верят — тот, кто увидит как целуются звезды, будет счастлив.

ВАРДАВАР (ПРЕОБРАЖЕНИЕ ГОСПОДНЕ)

Вардавар, как народный праздник, армяне празднуют с незапамятных языческих времен. Корень слова «вардавар» — протоармянского индоевропейского происхождения.

Праздник изначально был посвящен самой почитаемой богине армянского пантеона Астхик — бо-

гине любви и красоты, покровительствовавшей всем влюбленным.

Астхик («звёздочка»), в армянской мифологии богиня плотской любви и воды. Согласно мифам, Астхик, необычайная красавица, каждую ночь купалась в Евфрате там, где он течёт по узкому каменистому ущелью (местность Гургура, «грохот»). Чтобы любоваться обнажённой богиней, юноши зажигали огни на горе Дагонац (Таронская гора, в пределах современной Турции). Защищая себя от чужих взоров, Астхик покрывала туманом всю Таронскую долину.

Согласно другим мифам (возникшим, вероятно, после распространения христианства), Астхик — дочь Ксисутра (Ноя), рождённая после всемирного потопа. После смерти Ксисутра вспыхнула война за власть над вселенной между его сыновьями Зрваном, Титаном и Япетосом (Сим, Хам, Иафет). Астхик уговаривает их прекратить раздоры. Титан и Япетос признают власть Зрвана. но ставят условием истребление всех его детей мужского пола, чтобы потомки Зрвана не властвовали над ними. После умерщвления двух сыновей Зрвана Астхик вместе с его жёнами спасает остальных, отправляя их на запад, на гору Дьюцнкец.

В эпоху эллинизма Астхик отождествлялась с Афродитой. Храмы и места почитания Астхик находились в Аштишате, в области Андзевацик на горе Палаты (к юго-востоку от озера Ван), в Артамете на берегу озера Ван и др.

По армянскому календарю в середине лета — в конце старого года и в начале нового, когда хлеб уже скошен, земля местами потрескалась от летнего зноя, сады и огороды преображены от обилия плодов, а люди утомлены после весенних напряженных работ

— устраивался праздник. Рано утром люди просыпались от звуков зурны (муз. инструмент) — это с гор спускались пастухи, несли барашек для закалывания, чтобы люди выразили благодарность земле и принесли жертву духам, стерегущим воду.

Почитатели богини Астхик пускали в небо голубей в знак примирения или пылкой любви к своим возлюбленным. Кульминацией праздника было обрызгивание друг друга водой, в которой накануне выдерживались розы. Благодаря царящему в воздухе аромату роз всюду ощущалось таинственное присутствие неотразимой богини. Существовало поверье, что тому, кому посчастливится попасть под брызги «розовой» воды, грядущий год принесет счастье. А еще они ожидали, что взамен богиня ниспошлет дождь, чтобы зажурчали обмелевшие ручьи и природа ожила.

Вот откуда идет привычка в этот день обливать водой друг друга и всех, кто идет навстречу. И ныне гостям и туристам Армении, которым посчастливится именно в это время отдыхать в Армении, предоставляется возможность стать очевидцем, а иногда и активным участником этого древнейшего, но так хорошо сохранившегося праздника.

Традиционно люди со своими семействами собираются у родников (а в Армении родники буквально на каждом шагу), канатоходцы устраивают состязания, народ от души смеется, смотрит веселые шутки и пародии, танцы-шутки.

Вечером по пути домой люди выпускают белых голубей и совершается еще одно чудо — внезапно в лазурном небе появляется облако и на истомленную жаждой землю падают первые капли дождя, сады дышат свежестью, а люди радуются чудотворной природе.

Именно в этот день впервые срывают созревшее яблоко. Это праздничный ритуал, символизирующий райский плод, которым природа воздает человеку за его труд.

Несмотря на то, что по своей сути Вардавар — праздник языческий, он столь глубоко проник в сознание народа и настолько ему полюбился, что даже после принятия христианства его празднование оставалось одним из ярких событий для каждого армянина. Вопреки попыткам церкви отменить празднование Вардавара народ по-прежнему отмечал его.Вероятно, по той причине, что праздник очень добрый, несет в себе положительный заряд. С годами Армянская апостольская .церковь приняла и утвердила его в числе прочих религиозных праздников, которые отмечаются по церковному календарю поныне — наступает спустя 14 недель после Пасхи, которая по христианской традиции у армян совпадает с Преображением Христа описанном в Бибилии: «Спаситель с тремя апостолами: Петром, Иаковом и Иоанном — поднимался на гору Фавор, им явились пророки Моисей и Илья. Разговаривая с ними, Христос преобразился, а Его одежды стали белее снега, его лик и белая одежда стали излучать свет».

По преданию Армянской Церкви, св. Григорий Просветитель назначил праздник Преображения на первый день армянского календаря — 1-е число месяца навасард — 11 августа. Некоторые элементы древнего языческого праздника сохранились в обрядах народного празднования Преображения. Так, например, в этот день принято обливать друг друга водой, выпускать голубей и т.д., но Церковь дала этим обычаям христианское толкование как воспоминание о Потопе и о голубе Ноя.

В VI веке Католикос Мовсес II (574-604). учитывая, что в эти же августовские дни отмечалось и Успение Богоматери, включил праздник Преображения в пасхальный цикл и назначил его на 7-е воскресенье после Пятидесятницы.

Таким образом, праздник стал переходящим (от 28 июня до 1 августа).

Вардавар и сегодня не утерял своей сути и всенародной любви. Однако церемония празднования претерпела определенные изменения. К сожалению, в наш суровый век в этот день люди забывают о розах, о голубях — прекрасном символе мира и примирения, не забывая, однако, ранним июльским утром облить соседа целым ведром холодной родниковой воды. К концу XX века, количество воды, предназначаемое .для обрызгивания, резко увеличилось, благодаря чему народный праздник обрел второе название — «Джроци», что переводится как «обливание». И возникает вопрос: почему все-таки, увеличив количество воды в ведрах, забыли о розах? И почему в этот день на мокрых улицах не встретить влюбленных юношей и девушек с букетами роз? Да и голуби белые в небе не парят!

При всем при этом Вардавар. по-прежнему не утратил своей истинной сути, не лишился доброты и направлен на объединение людей. Праздник все так же актуален. Хотя было бы гораздо приятнее в жаркий июльский день вместе с ведром холодной воды на голову получить в подарок ароматный букет роз, выпустить в небо пару голубей и кого-нибудь одарить счастьем...

В Крыму традиция праздновать Вардавар возродилась в 1994 году, отмечают его в средневековом монастырском комплексе Сурб Хач.

ПРАЗДНИКИ СВЯТОГО КРЕСТА

Армянская Апостольская Церковь в своем календаре имеет четыре праздника, которые связаны со Святым Крестом: Хачверац, Варага Сурб Хач, Гют Хач и Еревмаг Хач. Из этих праздников главным и самым торжественным является Хачверац, который в народе называют также Сурб Хач.

Хачверац. В 610 году персидский правитель Хосров II-ой напал на Византию и в 614 году покорил Иерусалим, убив 50 тысяч и отослав в ссылку 30 тысяч человек. Среди трофеев оказалась святыня святынь – животворящий крест Христа. Византийский император Геракл сформировал войска для нападения на персов. В войсках был и армянский полк под командованием князя Мжежа Гнуни. Геракл одержал победу над персами и освободил Иерусалим. В мирном договоре первым пунктом было условие возвращение Святого Креста. Святой Крест торжественно перевезли в Константинополь, а потом вернули в Иерусалим. В честь этого дня (14 сентября) был установлен праздник. У армян этот день отмечается в воскресенье между 11-м и 17-м сентября.

Варага Сурб Хач. В конце III века Святые девы игуменьи Гаянэ (среди них была и святая дева Репсиме) спрятали в пещере горы Вараг (юго-западнее от Вана) святые мощи, которые носили с собой. Это был отломанный кусочек от животворящего креста Господа. В 653 году отшельник Тондик со своим учеником Овелем во время молитвы услышали голос, а потом увидели яркий свет в окружении 12 световых колонн. Свет распространился в сторону пещеры и остановился на святых мощах. Это явление света с колоннами продолжалось 12 дней. Люди, издалека увидев свет, пришли к пеще-

ре со священником и торжественной свитой. Среди них был и католикос Нерсес Шинох (шинох – строитель) и сын Рштуинского нахарара Теодороса Вардан. На этом месте была построена церковь Сурб Ншан (Святое Знамение).Праздник Варага Сурб Хач празднуется после Хачвераца – в 3-е воскресенье.

Гют Хач (гют – находка. Хач – крест). В 327 году мать великого императора Константина, императрица Эгине. Поднялась на Голгофу, чтобы найти крест, на котором распяли Христа. Это место в то время было уже забыто и превращено в свалку. Усилиями Эгине место было очищено. Там нашли три креста (два из них принадлежали разбойникам, которых распяли вместе с Христом). Для определения Святого Креста привезли труп молодого человека и поочередно клали его на кресты. И когда тело положили на крест Спасителя, произошло чудо воскрешения. Это было 26-го октября – отсюда и повелось отмечать праздник Гют Хач в ближайшее к 26 октября воскресенье.

Еревман Хач (еревман – видение). В 351 году, 7 мая. В Иерусалиме видели на небе большой крест от Голгофы до Маслинных гор. У армян в честь этого события в 5-е воскресенье после Пасхи отмечают праздник Еревман Хач.

Варага Сурб Хач празднуют только армяне, Еревман Хач – армяне и греки, а Хачверац и Гют Хач – все христианские церкви.

ПОЧИТАНИЕ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ

Армянская апостольская церковь отмечает несколько праздников, посвященных Святой Деве Марии: 8 сентября — Рождество Богородицы, 11 ноября — Введение во храм,

7 апреля — Благовещение, а 15 августа (Армянская апостольская церковь отмечает этот праздник в воскресенье между 12 и 18 августа) — Успение Пресвятой Богородицы.

Упоминая святых, Церковь на первое место ставит Святую Деву. Верующие преклоняют колени перед ней и обращаются к ней с молитвами, хотя в Библии сказано: «Только Отцу своему — Богу поклоняйся и его почитай». Церковь не обожествляет Богоматерь, а благословляет ее, как мать Иисуса и Его служанку. Никто не был так возвеличен Богом, как она. Ей была дана великая честь быть матерью Сына Божьего.

Родители Марии Иоахим и Анна, принадлежавшие к роду царя Давида, мечтали о ребенке. В конце концов, их молитвы были услышаны, и Анна забеременела. Родители обещали отдать свое дитя в Храм. Так 3-х-летняя Мария оказалась в Храме, и 11 ноября отмечают этот день как церковный праздник. До встречи с Иосифом Мария остается в стенах монастыря, живя вдали от мирских пороков.

В Библии много говорится о Богородице. В Писании сказано, что после распятия Христа Мария жила в Иерусалиме до своего Успения (смерти).

ИЗ ИСТОРИИ АРМЯНСКОЙ КУХНИ

Армянская кухня считается одной из древнейших кухонь в мире и самой древней в Закавказье. Ее характерные черты сложились еще за тысячелетия до нашей эры. Некоторые традиционно армянские способы приготовления, а также посуда (например, тапак) перешли и к соседям армян. Технология приготовления армянских блюд часто сложна и трудоемка, в ней множество рецептов из молотого битого мяса, рыбы, фаршированных овощей и др.

Подсчитано, что для приготовления кушаний армянская кулинария использует около 300 видов дикорастущих трав и цветов, которые употребляются в качестве приправ или даже основного блюда. Объясняется это климатическими условиями и многообразием горной флоры, которая снабжала восточную кухню, в том числе и армянскую, различными эфироносными растениями.

На основании археологических раскопок ученые пришли к выводу, что еще две с половиной тысячи лет тому назад армяне имели представление о бродильных процессах в хлебопечении. Из седой древности берет свое начало такое популярное блюдо, как шашлык (хоровац). Технология приготовления рыбного блюда кутап и в наши дни почти та же, что 1500 лет назад.

Говоря об армянской национальной кухне, нельзя не отметить и своеобразный режим питания, который у армян является традиционным: легкий завтрак, умеренный обед и обильный плотный ужин.

Многие блюда армянской кухни (ариса (коркот), катнапур, хашлама (матах) и др.) имеют ритуальное значение. Ни один из значимых праздников не обходится без традиционного блюда.

РЕЦЕПТЫ АРМЯНСКИХ БЛЮД ОТ «МАЙРИК»

САЛАТЫ

Салат из авелука (конский щавель)

Сушеный авелук расплести, промыть в теплой воде, положить в кастрюлю с подсоленной водой и варить до полной готовности; затем откинуть на дуршлаг, дать остыть, мелко нарезать и заправить уксусом и толченым чесноком.

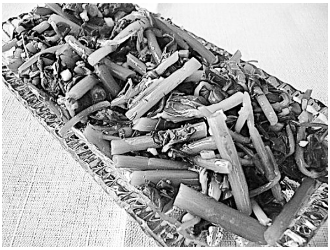
На 100 г сушеного авелука: 2 г чеснока, 50 г винного уксуса; соль по вкусу.

Салат из молодого картофеля с луком

Одинаковой величины клубни картофеля сварить с кожурой, остудить, очистить от кожуры, переложить в салатник, посыпать мелко нарезанным укропом, зеленым луком, посолить, посыпать красным перцем и подать со свежими огурцами и помидорами.

На 150 г картофеля: 25 г зеленого лука, 5 гр. укропа, 25 г огурцов, 25 г помидоров; соль, перец по вкусу.

Салат из дандура (портулака)



Дандур перебрать, промыть, положить в подсоленный кипяток, припустить, откинуть на сито и охладить. Переложить дандур на блюдо, смешать с толченым чесноком, полить уксусом, посыпать кинзой и петрушкой.

На 200 г дандура: 8 г чеснока; соль, уксус, зелень кинзы и петрушки по вкусу.

Салат из сибеха (резака)

Сибех перебрать. тщательно промыть, положить в кипящую подсоленную воду, припустить до готовносги, а затем откинуть на сито и охладить. Переложить сибех на блюдо, посыпать кинзой и петрушкой. Уксус и толченый чеснок подать отдельно.

На 200 гр. сибеха: 8 гр. чеснока; соль, уксус, зелень кинзы и петрушки по вкусу.

Овощной салат с крупой (табуле)

Пшеничную крупу (блгур, дзавар) замочить на сутки в воде. Слить волу. В подготовленную крупу добавить мелко нарезанные свежие помидоры, огурцы, мяту, стручковый перец, зеленый лук, зелень петрушки и хорошо перемешать. В полученную массу добавить лимонный сок (или лимонную кислоту), соль и растительное оливковое масло. Хорошо перемешать. Подать в салатнике.

На 70 г блгура: 60 г зеленого лука, 15 г зелени петрушки, 15 г мяты, 50 г стручкового перца, 40 г огурцов, 5 г лимонного сока, 10 г растительного масла; соль по вкусу.

Салат «Весна»

На 100 г зеленого салата (3 пучка по 10 листочков), 2 вареных яйца, 2 свежих огурца, 1 пучок красной редиски, 1 вареная морковь, 2 — 3 шт. вареного картофеля, 2 помидора, 50 г зеленого лука (1 пучок), 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка уксуса, 0,5 чайной ложки сахарной пудры.

Все нарезать и залить соусом из сметаны, уксуса и сахара.

Лоби*

Зеленую стручковую фасоль перебрать, промыть, положить в подсоленный кипяток, припустить, откинуть на сито и охладить. Переложить фасоль на блюдо, смешать с толченым чесноком, полить уксусом, посыпать петрушкой.

На 200 г зеленой стручковой фасоли: чеснок, соль, уксус, зелень петрушки по вкусу.

Салат «Любовница»

На блюдо укладывают слоями:

1. Свежая морковка, тёртая на мелкой тёрке, смешанная с чесноком и небольшим количеством майонеза;

майонез с чесноком;

изюм + орехи;

2. отварная свекла, тертая на крупной терке, смешанная с чесноком и небольшим количеством майонеза;

майонез с чесноком;

изюм + орехи;

3. твердый сыр, натёртый на крупной тёрке;

майонез с чесноком;

изюм + орехи (можно украсить зёрнами граната).

Салат «Новогодний»

Белокочанную капусту мелко нарезать, 2 сырых моркови натереть на крупной тёрке, 1 большую свеклу сварить и натереть на тёрке, 2 кислых яблока нарезать соломкой, 200 г отварного мяса нарезать кубиками, 4 ст. ложки зеленого горошка, 2 соленых огурца (натереть на терке), 1 головка лука (мелко нарезать), зерна одного граната, 1 банка майонеза. Все перемешать и сложить в салатницу. Украсить зеленью.

Закуска «Украинская»

Очищенную вареную свеклу, свежую белокочанную капусту, яблоки режут соломкой. Капусту перетирают с солью, смешивают с яблоками, свеклой и заправляют майонезом и лимонной кислотой. Украшают кусочками ветчины, гуся, яйца, огурцов, помидоров и зеленью петрушки или листьями зеленого салата.

На одну порцию: свекла 20 г, капуста свежая 25 г, яблоко свежее 10 г, майонез 10 г, ветчина 20 г, филе жареного гуся 85 г, огурцы свежие 10 г, помидоры 20 г, 1/4 яйца, зелень петрушки, лимонная кислота, соль.

Салат с плавленым сыром

Картофель отварить в мундире, очистить, охладить, нарезать кубиками или ломтиками.

Сыр натереть на крупной терке, яйца нарезать кубиками, огурцы ломтиками. Подготовленные продукты сложить в посуду, добавить нарезанный зеленый лук, посолить, заправить майонезом, аккуратно перемешать. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

250 г картофеля, 200 г плавленого сыра, 3 яйца, 200 г свежих огурцов, 100 г зеленого лука, 200 г соуса-майонеза, 50 г укропа, петрушка, соль.

Салат «Морская фантазия»

Рыбу нарезать кусочками, добавить нарезанные сваренные вкрутую яйца, чеснок, тертый сыр, перец и заправить майонезом, перемешать, выложить в салатник, украсить зеленью и ломтиками лимона.

0,5 кг копченой рыбы (треска, хек, горбуша, путасу или любая другая горячего копчения), 2 яйца, 2–3 зубочка чеснока, 150-200 г твердого сыра, майонез, перец черный молотый.

Салат «Гранатовый браслет»

Мясо отварить и нарезать мелкими кусочками. Отварить овощи. Картофель и морковь нарезать кубиками. Свеклу натереть на крупной тёрке (все овощи разложить отдельно в разную посуду). Лук нарезать полукольцами, залить маринадом (1 стакан воды + 1 ст. ложка уксуса) на 30 минут.

На середину плоской тарелки поставить стакан и укладывать по кругу:

картошка + свекла + майонез;

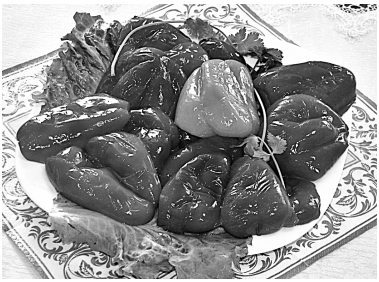
мясо + лук + майонез;

морковь + майонез.

Сверху посыпать зернами граната (можно гранат заменить зелёным горошком). Стакан осторожно убрать.

0,5 кг мяса (любого), 0,5 кг картофеля (отварить в мундире), 0,5 кг моркови, 0,5 кг свеклы, 1 банка майонеза (200 г), 2 головки лука (нарезать полукольцами), соль, 1 гранат.

Красный перец маринованый*



На дно банки положить 4 зубка чеснока, укроп, петрушку, сельдерей, горький перец, перец черный горошек.

В кипящий маринад бросить красный сладкий перец, посчитать спокойно до 30, после чего вытащить и разложить по баночкам. Затем равномерно по всем баночкам разлить маринад (если не хватает, то добавить кипяченой воды). Стерилизовать 5—10 минут (5 кг перца — на 5 литровых банок).

Красный сладкий перец 5 кг,
Маринад:
1 стакан воды
1 стакан подсолнечного масла
1 стакан сахара
2 столовые ложки соли
1 стакан уксуса

Аджика по-армянски*

Пропустить все овощи и зелень через мясорубку, довести до кипения. Добавить соль по вкусу. Кипятить 15—20 минут. В кипящем виде разложить по банкам, укутать теплым одеялом на двое суток. Приятного аппетита!

5 кг красного перца, 6 головок чеснока, 2—5 шт. стручкового перца (в зависимости от остроты), полпучка петрушки, полпучка укропа, один пучок кинзы.

Морковь и перец нарезные*

Лук пропустить через мясорубку и кипятить в подсолнечном масле 20 минут, добавить нарезанную морковь, кипятить до полуготовности 15—20 минут. Добавить нарезаный перец и варить 10—15 минут. Затем добавить мелко нарезаную зелень и залить томатным соком. Все это кипятить еще 20 минут, разложить в банки и закрутить.

Морковь 5 кг, перец — 3 кг красного и зеленого, лук 1 кг, масло подсолнечное 0,5 л, сок из 4-5 кг помидоров (можно томатную пасту развести водой: 0,5 кг пасты на 3—4 литра воды), петрушка — 300 г.

Баклажаны быстрого приготовления

3 кг баклажанов вымыть, срезать плодоножки, нарезать (неочищенные) на 4 части в длину (четвертинками), посолить и перемешать, дать постоять 2—3 часа. Затем каждую часть баклажана отряхнуть от соли и, взяв по 4, отжать сок. Обжарить на подсолнечном масле 2—3 минуты на сильном огне, сложить в миску, накрыть крышкой, пока не остынут. Фарш: 1 пучок укропа и 1 пучок петрушки, 2—3 головки чеснока, 2 горьких перца. Всё нарезать, в эту массу добавить холодной кипяченой воды и все перемешать, а потом влить 2/3 стакана уксуса.

Кусочки баклажанов складывать вдвое, фаршируя. Все укладывать в эмалированную посуду одним слоем, покрыть фаршем, наверх уложить второй слой и опять покрыть фаршем, и.т.д. Затем засыпать оставшимся фаршем, сверху придавить тарелкой. Поставить в холодильник. Через два дня можно кушать.

Баклажаны с мясом

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кружочками и обжарить в растительном масле. Мясо пропустить через мясорубку. Очистить головку репчатого лука, нарезать мелко и протушить с мясом, затем добавить томатную пасту.

Сковородку смазать маслом, выложить половину баклажанов, затем слой подготовленного мясного фарша с луком и сверху положить остальные баклажаны.

Яйца взбить с небольшим количеством муки и залить баклажаны.

Запекать в духовке пока не покроется румяной корочкой. Приятого аппетита!

Баклажаны-грибы

В маринад добавить лавровый лист, чеснок, укроп, горький перец, перец-горошек

Баклажаны нарезать кубиками, кипятить 5—10 минут, сложить в банки, залить маринадом и закатать (без стерилизации).

5 кг баклажанов

Маринад: 100 г подсолнечного масла, 300 г уксуса, 180 г сахара, 1 ст. ложки соли, 3 литра воды

Баклажаны маринованые

Баклажаны нарезать кусочками, посолить, сложить в таз, сверху поставить гнет и оставить на 8 часов. Затем сок слить, баклажаны пережарить.

Маринад: в большой таз налить подсолнечное масло, уксус, сахар, лавровый лист, соль, обжаренные бак-

лажаны. Потом всё необходимо размешать, кипятить 5 минут. Добавить нарезанный кольцами лук, размешать и снять с огня. Когда остынет, добавить хмели-сунели, гранат, шафран, мелко нарезанную зелень, хорошо перемешать. Сложить в банки, хорошо утрамбовать, завязать банки трехслойной марлей. Хранить в холодильнике.

Баклажаны — 6 кг, лук 0,5 кг, гранат 2-3 штуки, уксус 0,5 л, масло подсолнечное 0,5 л, петрушка 300 г, сельдерей 300 г, чеснок — 100 г, 5 стручков красного горького перца, хмели-сунели — 1 столовая ложка, шафран 1 столовая ложка., сахар 2 столовых ложки, лавровый лист — 10 шт., соль по вкусу.

Салат из баклажан

Баклажаны очистить от кожуры, разрезать на продольные дольки, пересыпать солью и положить под гнет. Через 2–3 часа обмакнуть в яйцо и пожарить в растительном масле и остудить. Мелко нарезанные петрушку, укроп, кинзу и чеснок пересыпать красным, черным перцем, посолить и смешать с майонезом или сметаной. Этой приправой смазать обжаренные баклажаны. Каждую дольку свернуть трубочкой, положить на поднос. Можно подавать.

Салат витаминный с красным перцем и яблоками

1 кг красного перца разрезать на 4 части, бланшировать 2—3 мин., охладить. Яблоки разрезать на дольки, бланшировать 1—2 мин., охладить, уложить слоями в литровые банки, залить маринадом: на 1 литр воды 2 ст.л. сахара, 1 ст.л. соли, 100 гр. уксуса, 1 ч. л. корицы. Стерилизовать 20-25 минут.

Перец на зиму

Перец очистить, бросить в кипящую воду на 3—5 мин. Положить в банки и залить кипящей, подсоленной водой с одной таблеткой аспирина (на литровую банку).

Кабачковая икра

Почистить кабачки (убрать шкурку и семена), нарезать мелкими кубиками, морковь натереть на терке, яблоки и лук пропустить через мясорубку. Все смешать и варить 1,5 часа, часто перемешивая, пока не загустеет. Добавить молотый красный перец, соль, чеснок по вкусу. Разложить в пол-литровые банки и стерилизовать 30 минут.

5 кг кабачков, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг лука, 500,0 мл подсолнечного масла, 500 г томатной пасты.

Соус-салат к макаронам

1 кг кабачков или огурцов, 1 кг помидор, 3 луковицы, 5 болгарских перцев (красных), 0,5 стакана растительного масла, 1 головка чеснока, кинза, укроп, базилик.

Все нарезать крупно, слегка обжарить. Разложить в банки. Стерилизовать 20 мин.

Салат «Украинские ананасы»

1 кг кабачков или тыквы нарезать кусочками. На дно банки положить 1 слой алычи, 1 слой тыквы или кабачков. Заливка: на 1 литр кипятка 200 гр. сахара, немного ванили, 1 ч.л. лимонной кислоты. Стерилизовать 15-20 минут.

Приятного аппетита!

Первые блюда

Бозбаш «эчмиадзинский»

Баранью грудинку нарезать на куски весом по 30–40 г, положить в кастрюлю, залить холодной водой, закрыть крышкой и варить до полуготовности на слабом огне, периодически снимая пену.

Сваренную баранину вынуть из бульона и поджарить на масле в кастрюле, а бульон процедить. Обжаренные куски баранины залить горячим процеженным бульоном; добавить в бульон, поджаренный на масле мелко нарезанный репчатый лук, нарезанный кубиками картофель и баклажаны, очищенные и нарезанные поперек стручки фасоли, мелкую бамию, болгарский перец и варить суп до готовности. За 15 мин. до подачи суп посолить, положить нарезанные дольками помидоры и пряную зелень.

На 125 г баранины: 100 г картофеля, 20 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 100 г помидоров, 30 г стручков фасоли, 20 г болгарского перца, 20 г бамии, 30 г баклажанов, кинзы, базилика и петрушки по 3 г; соль, перец по вкусу.

Суп из крапивы

Горячую воду посолить, добавить мелко нарезанный и обжаренный в масле лук, очищенный, промытый и крупно нарезанный картофель, перебранный и промытый рис и варить суп до готовности риса.

За 15 минут до готовности добавить перебранную, промытую и нарезанную крапиву, перец и варить при слабом кипении.

При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Крапива молодая — 300 г, бульон мясной — 4 стакана, лук репчатый — 1 шт., масло топленое — 2 ст. ложки, картофель — 2 шт., рис — 2 ст. ложки, зелень петрушки — 1 пучок, перец черный молотый — 1 щепотка; соль по вкусу.

Хаш

Предварительно очищенные говяжьи ножки опалить, поскоблить, тщательно промыть и разрубить на части. Подготовленные ножки положить в холодную воду на 24 часа и через каждые 2–3 часа менять воду. После этого ножки еще раз промыть, переложить в неширокую кастрюлю и залить водой так, чтобы уровень ее на 15–20 см был выше продукта. Варить хаш без соли, не допуская бурного кипения, периодически снимая пену и жир с поверхности до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Во время варки хаша можно добавить вареный рубец. За 5 мин. до подачи влить в хаш снятый жир.

Подать хаш очень горячим. Отдельно подать соль, толченый чеснок, разведенный бульоном, редьку и лаваш.

На 300 г говяжьих или 400 г бараньих ножек: 100 г рубца, 800–1000 г воды; соль, чеснок по вкусу.

Ариса*

Мясо крупными кусками сначала варится в отдельной кастрюле. Если это курица (лучше — домашний петух), то предпочтительно варить целиком до отделения от кости. Соль к мясу добавляется только в конце варки. Параллельно варится пшеница. Нужно положить в кастрюлю (лучше неподгораемую, но ни в коем случае не эмалированную) пшеницу, добавить холодной воды столько, сколько помещается. Надо иметь в виду, что пшеница, разварившись, станет как минимум вдвое больше. По этому надо подобрать кастрюлю, в которой поместится вся масса вместе с мясом. Пшеницу надо варить, помешивая большой деревянной ложкой, натирая об стены кастрюли. Это поможет лучше разварить пшеницу и получить почти однородную массу. К почти готовой пшенице добавляют тщательно отделённое от костей и размельчённое мясо с бульоном и продолжают варить до полной готовности. Обычно чем дольше варится ариса, тем она вкуснее. Иногда для получения желаемого результата нужно вложить труд в течение 6–9 часов, в зависимости от сорта пшеницы. В некоторых районах исторической Армении пшеницу тщательно не разваривают, но это блюдо уже имеет другое название «Коркот» (куркут). Подсаливают арису непосредственно перед готовностью (так сохраняется светлый, почти белый цвет) и подают горячим вместе с топлёным сливочным маслом, который добавляется в каждую порцию по вкусу.

На 1 кг.дзавара (обработанная особым способом крупная пшеница мягких сортов): 1 кг мяса (баранина, курятина или индюшатина, топлёное сливочное масло и соль по вкусу.

Спас, или мацун абур*

1 столовую ложку муки смешать с 1 яйцом. Мацун — 1 литр (или кефир) развести 1 литром кипяченой воды, размешать, влить в яичную смесь. Кастрюлю поставить на огонь и помешивать жидкость до тех пор, пока не закипит. После этого добавить 1 стакан вареного риса, или 1 стакан вареной пшеницы или перловки Добавить в отвар мелко нарезанный и обжаренный лук (1 луковица) + 1 горсть сушеной или свежей мяты, кинзы. Довести суп до кипения и выключить. Подавать в холодном (можно в горячем) виде.

Борщ вегетарианский (диетический)

В кастрюлю с холодной водой налить растительное масло, положить мелко нарезанный лук, поставить на огонь, когда закипит положить нарезанный картофель и коренья. Нашинковать капусту, натереть на крупной тёрке морковь, свеклу; соломкой нарезать болгарский перец. Когда картофель будет готов, одновременно положить все подготовленные овощи, добавить 2 чайные ложки сахара, соль по вкусу, на кончике ножа лимонную кислоту, либо столовую ложку лимонного сока. Специи по вашему вкусу, довести до кипения, **но не кипятить!** Борщ снять с огня, плотно закрыть крышкой и укутать кастрюлю, чтобы овощи настоялись 2 часа.

Перед подачей на стол в тарелку с борщом положить тонко нарезанные 5 — 7 ломтиков помидора или кетчуп, чеснок, зелень и сметану.

Состав: 3 л воды, 5 ст. ложек растительного масла «Олейна», 3 средих моркови, 2 средних свеклы, ½ кг капусты, 1 луковица, чеснок, помидоры или кетчуп, 3—4 болгарских перца, 3—4 средних картофелины, зелень, специи, ½ белого корня.

Вторые блюда

Толма «эчмиадзинская»*

Мякоть баранины разрезать на небольшие куски, пропустить через мясорубку.

В молотое мясо добавить полуотваренный рис, мелко нарезанный репчатый лук, кинзу, мяту, базилик, чабрец, майоран, соль, перец; фарш тщательно перемешать.

Из костей, оставшихся после отделения мякоти баранины, сварить бульон, процедить.

Баклажаны обмыть в холодной воде, срезать плодоножку и надрезать вдоль, после чего при помощи ложки или ножа удалить семена. Помидоры вымыть, надрезать верхнюю часть (кружочками) и осторожно удалить семена, у перца удалить плодоножку и семена. Подготовленные овощи наполнить фаршем и уложить рядом в кастрюлю: сначала баклажаны, затем перец и сверху помидоры. В промежутки между ними положить мелко нарезанный репчатый лук, влить немного бульона и прикрыть опрокинутой тарелкой. При приготовлении этого блюда можно также наполнить фаршем яблоки и айву.

Кастрюлю закрыть крышкой и на небольшом огне довести толму до готовности.

Подать толму, полив соком, который образовался при тушении.

На 100 г баранины: 70 г баклажанов, 70 г помидоров, 50 г перца, 4 г риса, 20 г репчатого лука, 10 г топленого масла; соль, перец, зелень чабреца, базилика, кинзы, майорана, эстрагона по вкусу.

Мясной рулет

Говядину очистить от сухожилий и жира и отбивать до образования тестообразной массы. После этого посыпать черным перцем, солью и продолжать отбивать. Когда мясо превратится в однородную тягучую массу, разложить на доске слоем 1,5–2 см.

На слой мяса поочередно положить продолговатые кусочки курдючного жира, дольки чеснока и половинки яиц, сваренных вкрутую; посыпать солью, красным перцем; свернуть в виде рулета и обвязать тонким шпагатом.

Рулет положить в сотейник, смазанный сливочным маслом, сверху смазать томатом-пюре и поставить в духовой шкаф. Чтобы рулет прожаривался равномерно, через каждые 10–15 мин. его следует переворачивать и поливать бульоном.

Готовый рулет охладить, нарезать кружочками, уложить на блюдо или тарелку и украсить зеленью.

На 150 г говядины: 1 яйцо, 20 г курдючного жира, 2 г чеснока, 20 г томата-пюре; соль, черный и красный перец, разная зелень по вкусу.

Утка с рисом и изюмом

Утку осмолить, очистить, удалить внутренности, вымыть. Немного проварить рис в подсоленной воде и промыть. Промыть изюм и смешать с рисом. Горловину и брюшко утки зашить. Ножки стянуть и связать. Положить утку в утятницу, покрыть водой и поставить варить, снимая пенку. Посолить бульон, закрыть крышкой, поставить на огонь. Сварив утку почти до готовности, бульон слить. Утку снова поставить на огонь и жарить, поливая ее собранным с бульона жиром, периодически поворачивая. Обжарить со всех сторон.

Утку можно подавать с печеными яблоками.

Куриная грудка, начиненная черносливом

Взять 1 половину куриной грудки, сделать посередине надрез, начинить фаршем, обвалять во взбитых яйцах и сухарях, обжарить на сковородке со всех сторон. То же проделать со второй половиной грудки.

Фарш: 250—300 г чернослива, орехи и чеснок по вкусу — пропустить через мясорубку. Добавить майонез.

Печоночный рулет*

Печенку отварить (примерно 1,5 часа).

Орехи подсушить в духовке.

Лук пережарить в обильном количестве подсолнечного масла. Все это, чередуя, пропустить через мясорубку, дважды.

Фарш перемешать, посолить, поперчить по вкусу.

На кальку или пергаментную бумагу выложить пласт фарша толщиной 0,5 — 0,7 см.

На середину пласта положить сливочное масло, толщиной 0,5 см, шириной 5—5,5 см, масло накрыть одной стороной пласта. Сверху выложить опять масло, затем накрыть оставшейся второй частью печеночного пласта, завернуть калькой или фольгой и положить на 2 – 3 часа в холодильник. Когда рулет затвердеет, снять фольгу, нарезать, и выложить на тарелку.

Говяжья печень — 1,5—2 кг
Лук репчатый — 500—700 г
Очищенные орехи — 1, 5 стакана
Подсолнечное масло – «Олейна»
Сливочное масло — 1 пачка
Соль, перец.

Фаршированная курица*

С тушки курицы аккуратно снять шкуру. Мясо отделить от кости. Поджарить 2 луковицы. Мясо, поджаренный лук и еще 2 свежие луковицы прокрутить на мясорубке. Готовый фарш посолить, поперчить и добавить куриную приправу по вкусу. Все перемешать. Приготовить яичницу из 2 яиц. Заготовленную шкуру курицы посолить, поперчить слегка. На нее выложить фарш слоем. Яичницы свернуть рулетом и выложить справа и слева на фарш. С каждой стороны от яичных рулетов выложить нарезанные вдоль свежие грибы. Аккуратно соединяем к середине шкурку курицы и прищипываем зубочистками как иголочками. Смазываем фаршированную курицу сметаной. Противень промазываем сливочным маслом с добавлением небольшого количества воды. Закладываем подготовленную курицу в духовку на 1,5 часа при температуре 170 градусов Подается как горячее блюдо, так и холодная закуска.

На одну курицу: 4 головки лука, 2 яйца, 150 г шампиньонов, смена, перец, приправа для курицы по вкусу.

Луковый торт

Лук нашинковать полукольцами и пассировать в растительном масле до розового цвета, остудить. На сковороду, смазанную сливочным маслом или маргарином, выложить раскатанное в круг слоеное тесто, диаметром больше, чем сковорода (выступающие края

теста затем обрезать скалкой). На тесто выложить лук. Мелко нарезанный укроп выложить в емкость, добавить молоко, яйца, соль, перец, мускатный орех, тщательно взбить, и эту смесь вылить на лук. Сковороду поставить в духовку, нагретую до 180—200°. Когда края теста подрумянятся, выключить духовку и на готовый торт посыпать тертый сыр (по желанию посыпать тмином и красным перцем). Снова поставить в уже выключенную духовку, для того, чтобы расплавился сыр. Торт подают горячим.

По желанию можно на лук положить пассированные грибы и копчености, или филе курицы, предварительно притушив.

800 г репчатого лука, 1 пучок укропа, 5 ст. ложек молока, 3 яйца, ¼ мускатного ореха, соль, перец черный молотый, 150 г твердого сыра.

Капустный смак

Капусту нарезать кубиками 5 — 7 см , на сковороду налить 5 — 6 ст. ложек растительного масла. Плотно уложить нарезанную капусту, посыпать перцем, карри и др. специями. Добавить 3 — 4 ст. ложки бульона или воды, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 20 — 25 мин. Готовую капусту выложить на блюдо, заправить соевым соусом, чесноком, густо посыпать зеленью. Отдельно подать тертый сыр, которым посыпают капусту по вкусу.

Растительное масло, 1 кг капусты, специи, зелень (петрушка или кинза), сыр твердый, тмин, соевый соус.

Капуста по-вански*

Капусту вымыть, вырезать кочерыжку, опустить на 10 мин в кипящую подсоленную воду, затем вынуть, дать стечь воде, раздвинуть листья со стороны кочерыжки, заполнить начинкой. Сверху прикрыть отверстия ещё одним отваренным листом. На противень положить широкий ломтик шпика, поставить на него кочан с начинкой (отверстием вверх), сверху положить кусочек сливочного масла.

Запекать в духовке 40 минут.

На столе кочан разделить на 4 части.

Начинка: крупно нарубить лук, морковь натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле. Далее смешать это с фаршем, с размоченным в молоке и раздавленным ломтиком хлеба, с яйцом, нарубленной мелко зеленью. Посолить и поперчить.

На 1 кочан неплотной капусты средней величины – 200 г мясного фарша (любого), 2 луковицы, 1 морковка, 100 г масла «Олейна», 1 яйцо, 1 ломтик белого хлеба, немного молока, 80 г шпика (сырого сала), немного зелени, соль, перец, сливочное масло 20 г.

Хашил

Пшеницу перебрать, поджарить, размолоть в кофейной мельнице и просеять. В кастрюле вскипятить воду, добавить по вкусу соль, затем кастрюлю снять с огня и, помешивая, постепенно насыпать подготовленную муку, после чего поставить на небольшой огонь и варить до тех пор, пока хашил не загустеет. При подаче полить растопленным маслом и разведенной сушеной пахтой.

На 80 г пшеничной муки: 30 г топленого масла, 30 г сушеной пахты; соль по вкусу.

Оладьи любимые

Перемолоть на мясорубке картофель, капусту, лук, добавить куриный фарш. Все тщательно перемешать, добавить мелко нарезанную петрушку, чеснок, яйца, специи, карри. Снова перемешать. Выкладывать столовой ложкой на разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом. Подавать оладьи с овощным гарниром.

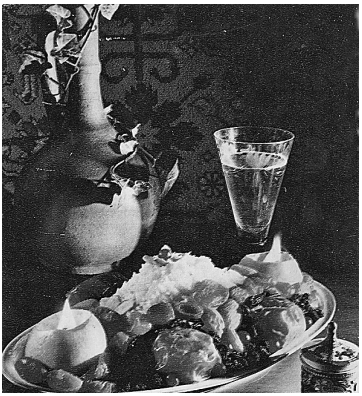
0,5 кг куриного фарша, 200 г капусты, 2 средние картофелины, 1 яйцо, 3 средние луковицы, 2 зубка чеснока, специи для курицы, карри.

Кололик

Мякоть задней ноги бараньей туши отделить от костей. Из костей сварить бульон, процедить. Мясо два раза пропустить через мясорубку. В измельченное мясо добавить рис, яйцо, соль, мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, перец, тщательно перемешать и скатать в небольшие шарики. В горячий процеженный бульон положить обжаренный на масле мелко нарезанный репчатый лук, мясные шарики, перебранный и промытый рис, зелень эстрагона и варить до готовности риса. Взбитые яйца развести холодной водой. Перед подачей кололика на стол влить взбитые яйца в суп тонкой струей, непрерывно помешивая ложкой, затем дать закипеть.

На 125 г баранины: 30 г риса, 1/2 яйца, 40 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 10 г эстрагона, 5 г петрушки; соль, перец черный по вкусу.

Плов «Арарат»



Приготовление откидного плова: рис засыпать в соленую кипящую воду и варить до тех пор, пока зерна не станут снаружи мягкими, сохранив внутри некоторую упругость. После этого откинуть рис на дуршлаг, облить теплой водой и дать ей стечь. Затем приготовить лепешку из теста, перемешав горсть муки, желток, масло, сметану, соль и сахар. Полученное тесто не должно липнуть к рукам, но быть мягким и легко раскатываться. Разделить лепешку на сектора, раскалить в казане (кастрюле) топленое масло и собрать на дне круг из нарезанных секторов. Когда лепешку чуть прихватит корочка, высыпать на нее (3-4 приема) полуготовый рис, смешивая отдельно каждую порцию с растопленным маслом и настоем шафрана. Рис должен лежать горкой, не касаясь стенок кастрюли. Плов поставить на малый огонь и довести до готовности в течении 40-45 минут, закрыв крышкой, обернутой полотенцем. Когда плов упарится, его нужно поставить на два рассекателя, сложенные друг на друга. Чтобы низ не подгорел, огонь должен быть минимальным. Отдельно на сливочном масле потомить курагу, изюм, чернослив. Если фрукты слишком сухие, можно добавить одну столовую ложку воды, но обязательно дать ей выкипеть. Каштаны надрезать, отварить в соленой воде почти до готовности, очистить от кожуры и обжарить в сливочном масле. На овальное блюдо насыпать рис двумя неравными горками. Основание горок выложить тушеными сухофруктами и каштанами.

К плову подается курица или индейка, зажаренная до румяности в духовке. Курицу в духовой шкаф можно ставить сырой, а индейку — лучше слегка отваренной. В обоих случаях надо время от времени поворачивать птицу и поливать ее выделяющимся соком. К окончанию жарки смазать ее сметаной для придания румяной корочки. В двух-трех свежих яблоках сделать большую выемку и заполнить ее спиртом. При подаче плова разложить яблоки на блюде и зажечь спирт. Желательно плов вносить при погашенном свете.

Для плова: 1 кг риса, 6 л. воды, 60 г соли, 50 г топленного масла, 1 ч.л. шафрана.

Для лепешки: 1-2 горсти муки, 1 желток, 50 г сливочного масла. 50 г сметаны, щепотка соли, 0,5 ч.л. сахарного песка.

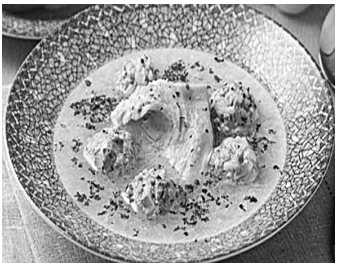
Для гарнира: 100 г кураги, 100 г изюма, 100 г чернослива, 200 г каштанов, 100 г топленого масла, 1 курица, 2-3 ст. ложки майонеза или томатной пасты, 2-3 яблока, 50 г спирта.

Керусус

Мякоть баранины или говядины нарезать поперек мышечной ткани кусочками длиной 2-3 см, толщиной 1 см, посолить, посыпать перцем, перемешать, положить на противень с разогретым маслом и жарить до полу готовности. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, отдельно поджаренный томат-пюре, посыпать нарезанной зеленью, противень закрыть крышкой и довести мясо до готовности. Подать керусус с жареным картофелем, свежими или солеными огурцами.

Баранина — 450г, топленое масло — 60 г, репчатый лук — 80 г, томат-пюре — 60 г, картофель — 300 г, соль, перец, зелень (разная) по вкусу.

Чхртма



Обработанную курицу положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы вода покрыла тушку, и варить, периодически снимая с бульона пену. Сваренную курицу вынуть из кастрюли и разрубить на куски, а бульон процедить. В процеженный бульон положить куски курицы, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, поджаренную и разведенную бульоном муку и довести до кипения. Заранее приготовить настой шафрана. Для этого шафран всыпать в стакан, залить кипятком (1/2 стакана воды), накрыть крышкой и поставить в теплое место на 2 часа, после чего процедить. Цвет настоя должен быть темно-коричневый, запах ароматный. В отдельной посуде тщательно растереть яичные желтки, постепенно добавляя теплый бульон, чтобы желтки не свернулись. После этого влить настой шафрана, белый винный уксус, добавить мелко нарезанную кинзу, размешать, перед подачей влить подготовленные желтки. Не доводить до кипения. Вместо курицы для приготовления этого супа можно использовать баранину.

На 150 г курицы: 1-2 яйца (желток), 80 г репчатого лука, 15 гр. топленого масла, 10 г муки, 15 гр. винного уксуса; соль, шафран, кинза по вкусу.

Тут-пахана

Квашеную капусту поджарить с луком, морковью и томатом. Добавить 1 стакан риса, немного горячей воды (2 стакана). Тушить 20 минут, добавить зелень (любую).

Тжвжик

В печени удаляем желчные протоки и очищаем ее от пленок. Легкие промываем. Почки разрезаем вдоль пополам и также очищаем от пленок. Пищевод выворачиваем и хорошо промываем. Подготовленные продукты и курдючное сало еще раз промываем, разрезаем на небольшие одинаковые куски, кладем на сковороду и жарим до полуготовности. Добавляем нарезанный репчатый лук, томатную пасту, соль и перец. Накрываем сковороду крышкой и доводим до готовности. На стол тжвжик подается посыпанный зеленью петрушки.

Сердце 200 г, печень баранья 200 г, легкие 200 г, пищевод 50 г, курдючное сало 100 г, репчатый лук 3 шт, томатная паста 0,5 стакана, соль, перец, зелень петрушки.

Татар-бораги

Замесить тесто: 1 стакан воды, 2 яйца, 1 ч.л. соли. Дать постоять 1 час. Затем тонко раскатать, нарезать полосками, потом квадратиками. Отварить квадратики в подсоленной воде. Выложить на блюдо, полить топленым маслом. Есть с мацони, с чесноком.

Напитки

Ликер «Марго»

На 1 кг ягод вишни (можно любых других ягод) добавить большую горсть вишневых листьев, 1 литр воды и кипятить на маленьком огне 1 час. Отцедить и добавить 1 кг сахара, 1 чайную ложку лимонной кислоты, кипятить ещё 20 минут. Охладить. Добавить бутылку водки (0,5 л). Получается 2 литра ликёра.

Мацони*

В современных условиях его можно готовить из коровьего молока. Вскипятить 5 л молока, охладить до 40-50°, заквасить мацони или кефиром, размешать и поставить в теплое место, завернув теплым полотенцем или одеялом. Мацони будет готов, когда масса сгустится, как простокваша (в течение 4-х часов). Можно употреблять в таком виде, или переложить в полотняный мешок и подвесить, чтобы стекла жидкость. Густой мацони переложить в посуду.

(Закваска: на 1 л молока — 1 столовая ложка кефира, или мацони).

Горячий шоколад

Вскипятить молоко. Затем смешать: какао, 70 г тертого шоколада, сахар и добавить 5 столовых ложек горячего молока. Растереть до однородной массы, добавляя молоко до объема 300 г. Смесь вылить в горячее молоко и на слабом огне довести до кипения, тщатель-

но перемешивая на слабом огне. Желтки растереть с сахарной пудрой. Горячий шоколад разлить в кофейные чашки, положить по 1 чайной ложке взбитых желтков, сверху посыпать тертым шоколадом. К напитку подают любые орешки.

1 л жирного молока, 7 чайных ложек какао, 100 г тертого черного шоколада, 7 полных чайных ложек сахара, 2 яичных желтка, 5 чайных ложек сахарной пудры.

Сладкие блюда, десерты

Пахлава слоеная

В теплую воду с разведенными дрожжами, непрерывно помешивая, постепенно всыпать муку и замесить тесто. Вымешивать тесто надо в течение 15 – 20 мин. Затем поставить его в теплое место на 30 – 40 мин., прикрыв полотенцем.

Для начинки грецкие орехи пропустить через мясорубку и смешать с сахаром и толченым кардамоном.

Тесто разделить на 14 частей, раскатать их и смазать растопленным маслом. На смазанный маслом противень положить тесто в три слоя, причем на третий слой теста положить 1/5 часть приготовленной начинки. Затем переложить начинкой четыре слоя через каждые два слоя, покрыть тремя слоями теста, смазать поверхность желтком, надрезать ромбиками и поставить в го-

рячий духовой шкаф на 30 – 35 мин. Через 10 – 12 мин. после посадки пахлавы в печь залить ее растопленным маслом.

Готовое изделие залить прогретым медом по надрезанным линиям.

Для теста: 750 г муки, 50 г дрожжей, 200 г воды. Для начинки: 300 г ядра грецких орехов, 300 г сахарного песка, 3 г кардамона. Для прослойки: 175 г топленого масла. Для заливки: 150 г меда и 100 г топленого масла. Для смазывания изделия: 2 яичных желтка.

Торт «АНИ»*

Тесто:

400 г размягчённого сливочного масла, 4 стакана муки растереть, добавить 4 желтка, 4 ст. л. сахара, 400 г сметаны + погашенную соду (1 ч. л. соды + 1 ст. л. уксуса). Тесто хорошо замесить, разделить на 2 части дать отдохнуть 2 часа.

Начинка: взбить 4 белка, добавить 1,5 стакана сахара, 2 стакана орехов (толченных), 2 стакана изюма, 1 чайную ложку корицы, 1 чайную ложку гвоздики.

Последовательность: раскатать 1-й слой теста, положить на противень, сверху смазать начинкой, накрыть вторым слоем теста. Испечь в горячей духовке. После того как остынет, посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью.

Бублики

Замесить тесто, сделать 50 шариков и дать отдохнуть. Каждый шарик раскатать в форме цилиндра, посыпать начинкой и соединить концы (сделать бублик). Уложить на противень, испечь в горячей духовке.

500 г сливочного масла (маргарина), 500 г сметаны + погашенная сода (1 чайная ложка соды + 1 столовая ложка уксуса), 7—8 стаканов муки (тесто должно быть мягким).

Начинка: 3 стакана молотых орехов, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка корицы (молотая), 1чайная ложка гвоздики (молотая).

Торт «АСТХИК»

Приготовить тесто, разделить на 2 части и испечь коржи. На корж намазать крем, посыпать толчеными орехами, уложить сверху готовые безе, положить второй корж, смазать кремом, посыпать орехами, разложить безе, сверху залить глазурью в горячем виде.

Тесто: 6 яиц (желтки), 1,5 стакана сахара, 200 г масла, 500 г сметаны + погашенная сода (1 чайная ложка соды+1 столовая ложка уксуса), 1 стакан орехов, 3 стакана муки.

Крем: 1 банка сгущенки, 200 г масла.

Безе: 5 белков + 1,5 стакана сахара взбить, испечь кружочками.

Глазурь: 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки какао.

Ереванская гата из слоеного теста*

Замесить тесто, оставить 5—10 минут отдыхать, потом разделить на 4 части, каждую часть раскатать, намазать тонкий слой масла или маргарина, сложить конвертом и поставить в холодильник. Так повторить три раза.

Подготовить начинку: 200 г сливочного или топленого масла, 2 стакана сахара и 2,5 стакана муки смешивать руками, пока масса не начнёт отставать от рук.

Последний раз раскатать тесто прямоугольником, на половину выложить начинку, накрыть второй частью прямоугольника, нарезать на порции острым или фигурным ножом. Перед тем как поставить их в духовку, все кусочки гаты сверху смазать желтком. Когда гата зарумянится, вынуть из духовки и кисточкой смазать мёдом.

Тесто: 5 стаканов муки; 400 г сливочного масла или маргарина; 4 яичных желтка; 2 столовых ложки уксуса;1 стакан воды.

Ереванская гата из дрожжевого теста*

Приготовить безопарное тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30 минут.

Приготовить начинку: муку растереть с топленым маслом, добавить сахарную пудру, ванилин и растереть пока ни будет рассыпчатая масса. Готовое тесто выложить на стол, разделить на части по 500 грамм, придать шарообразную форму, раскатать толщиной 1,5—2 см,

смазать маслом, сложить вдвое, снова раскатать, смазать маслом и так повторить 4-5 раз. Тесто свернуть в рулет и разрезать на куски весом 200 грамм. Раскатать кусок теста, положить 170 гр начинки, разровнять и свернуть тесто в рулет толщиной 1,5-2 см, смазать яичным желтком, проколоть вилкой в нескольких местах, разрезать фигурным ножом в виде треугольников или прямых кусков. Выпекать в горячей духовке в течение 30-35 минут.

Для теста: 1200 г муки, 200 г топленого масла, 15 г дрожжей, 5 г соли, 400 г воды.
Для начинки: 800 г муки, 400 г сахарной пудры, 400 г топленого масла.
Для раскатки теста: 100 г муки.
Для прослойки теста: 200 г топленого масла и 4 яичных желтка для смазывания изделия.

Деревенская гата*

Приготовить опару. В отдельную посуду положить размягченное масло и растереть, затем добавить сахар, яйца, ванилин, соль и продолжать растирать до получения однородной массы. Эту массу влить в опару и перемешивать в течение 3—4 минут. Перемешивая добавлять муку, замесить тесто и поставить в теплое место на 35—40 минут.

Приготовить начинку: муку растереть с топленым маслом, добавить сахарную пудру, ванилин и растереть пока ни будет рассыпчатая масса. Готовое тесто разделить на кусочки весом 250 г. Куски теста раскатать в

круглую лепешку толщиной 5—6 см. Поверхность теста смазать маслом и положить 200 г начинки. Края теста соединить, придать круглую форму, перевернуть, слегка раскатать до толщины 1,5—2 см. Перед выпечкой поверхность изделия смазать яичным желтком. Нанести разные узоры и проколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать в духовке в течение 30-35 минут.

Для опары: 250 г муки, 5 г дрожжей, 200 г воды.

Для теста:750 г муки, 200 г топленого масла, 5 яиц, 200 г сахара, 7 г соли, 1 порошок ванилина.

Начинка:800 г муки, 350 г топленого масла, 300 г сахарной пудры.

Для смазывания изделия: 1 яичный желток.

Лимонный пирог*

Маргарин порубить с мукой, добавить сметану, погашенную соду. Тесто замесить и поставить в холодильнике на 1 час.

Лимон натереть на тёрке или пропустить через мясорубку, убрав косточки, смешать с сахаром (непосредственно перед выкладыванием на 1-й слой теста).

Всё тесто разделить на 2 части: 2/3 и 1/3.

Большую часть равномерно разложить на противне, сформировав небольшие бортики. Выложить на неё начинку. От оставшегося куска теста отщипывать кусочки, разминать и «заплатками» закрывать начинку (у бортиков более тщательно).

Выпекать в духовке до золотистого цвета. Пирог нарезать на кусочки (квадрат или ромбик) слегка остудив, ещё горячим. Кусочки горкой уложить на блюде.

Тесто: 2 стакана муки, 200 г маргарина, 200 г сметаны, 1 чайной ложке соды, погашенной 1 столовой ложкой уксуса.
Начинка: 1 лимон, 1 стакан сахара.

Рулет с джемом «Пятиминутка»*

Способ приготовления: взбить яйца, добавить сгущенное молоко, погасить соду уксусом и хорошенько взбить, добавив ванилин. В полученную массу добавить муку На противень разложить фольгу, смазать маслом и влить тесто. Тесто размазать по всему противню и поместить в накаленную духовку на 5-10 минут. Достать из духовки, смазать в горячем виде любым джемом и свернуть в рулет. Сверху присыпать сахарной пудрой

На 1 стакан муки: 2 яйца, 1 банка сгущенного молока, 1 ч. л. соды, гашенная 1 ч. л. уксуса, ванилин, сахарная пудра.

Халва армянская

500 г муки высыпать в глубокую сковородку, добавить 100 г топленого масла и, постоянно помешивая, обжарить до образования рассыпчатой массы. После этого залить сахарным сиропом из расчета 50 г сахара + 25 г горячей воды. Продолжать помешивать массу до тех пор, пока не исчезнут комочки. Халву переложить на блюдо, разгладить и нарезать кусочками. Вместо сахарного сиропа можно взять 100 г меда.

Пирог «Абрикосовый»

Миксером взбить яйца с сахаром, добавить сливочное масло и снова взбивать. В стакан сметаны положить соду, тщательно перемешать и соединить с первой смесью. Добавить орехи, ваниль, джем, просеянную муку, снова перемешать миксером и выложить тесто (консистенция густой сметаны) в противень, смазанный жиром. Поставить в духовку, нагретую до 100 градусов, через 5—10 мин. довести до температуры 180—200°. Выпекать до золотистого цвета.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, украсить взбитыми белками с сахарной пудрой или шоколадной глазурью: растопить 0,5 плитки шоколада на водяной бане, добавить 2 ст. ложки молока, 1 чайную ложку сливочного масла. Можно украсить цветной кондитерской посыпкой.

1 стакан сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г сметаны, 1 чайная ложка соды без верха, 2 столовых ложки абрикосового джема или варенья, 1 пачка ванильного сахара, 1 стакан муки, ½ стакана рубленых грецких орехов.

Катнов

Перебранный промытый рис отварить в воде до полуготовности. Откинуть на сито и, когда вода стечет, переложить в кастрюлю с кипящим молоком. Посолить и варить до готовности риса. Катнов подать холодным, посыпав толченой корицей и сахарной пудрой.

На 80 г риса: 200 г молока, 0,5 г корицы, 5 г сахарной пудры; соль по вкусу.

СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ

Заготовка виноградных листьев

Листья снять, когда они еще не огрубели, промыть, сложить в таз и залить крутым кипятком на 5—10 минут. Вынуть, свернуть в трубочки и сложить в банки. Затем залить подсоленным кипятком (на 3 л воды 1 ст. ложку соли). Банки закрутить и перевернуть до остывания содержимого.

Необходимо знать, что:

• Морковь и свекла не вянут, если обрезать хвостик и головку, а потом в чистом виде в полиэтиленовом пакете хранить в холодильнике.

• Если картофель для салата варить с добавлением небольшого количества уксуса, он не темнеет.

• Чеснок сохранится от высыхания, если засыпать его солью (желательно в картонной или бумажной таре).

• Кислота замедляет варку овощей, поэтому уксус, лимонную кислоту, томат-пасту и свежие помидоры добавляют, когда овощи почти готовы.

• Чтобы жир на сковороде не разбрызгивался, следует на дно насыпать чуть-чуть соли.

• Перед жареньем рыбы положите на сковороду дольку сырого картофеля, в помещении не будет запаха рыбы.

• Торты и кексы из бисквитного теста выпекаются в умеренно нагретом духовом шкафу, и первые 15—20 минут дверцу духовки не открывают. Готовое изделие нужно сразу выкладывать из формы на доску.

• Определение готовности варенья: по дорожке — налить на блюдце немного сиропа от варенья, кончиком ложки провести борозду и, если борозда не заплывает сиропом, варенье готово, по капле — капля сиропа на доске, или на блюдце не должна расплываться.

• В хорошо сваренном варенье — вареные ягоды и фрукты находятся во «взвешенном» состоянии. В недоваренном варенье плоды всплывают.

• Фрукты и овощи нужно очищать ножом из нержавеющей стали, так как от соприкосновения с железом содержащийся в них витамин С разрушается.

• Нередко случается срыв крышек с банок, в которых замаринованы овощи и плоды. Это значит, что брожение в них продолжается. Такой продукт надо вынуть из банки, промыть 3%-м рассолом, переложить в другую (чистую) банку и залить новым, более крепким маринадом.

• Очищенные и нарезанные овощи для домашних заготовок старайтесь сразу же поставить на огонь. Кладите их не в холодную, а в кипящую воду. При такой варке в овощах больше сохраняется витамина С.

• Компоты, консервированные и маринованные огурцы, помидоры, другие овощи, плодово-ягодные соки, пюре, законсервированные в стеклянных банках, хранят при комнатной температуре.

• Замороженные овощи перед варкой не рекомендуется размораживать. Лучше прямо опустить в кипяток. Так они вкуснее и витамины лучше сохраняются.

• Чтобы лопнувший помидор не заплесневел, нужно густо посыпать трещину крупной солью.

На заметку молодым мамам
из копилки армянской народной мудрости

Атаматик

Когда у ребенка прорезается первый зуб, чтобы последующие зубы прорезались легко и безболезненно, варится атаматик. По отдельности варят пшеницу, фасоль, кукурузу, горох. После варки надо процедить, дать остыть и все перемешать. Добавить туда подушечные карамели и круглые драже.

Атаматик насыпается на голову ребенка. Поэтому, надо на волосы ребенка надеть целлофановый пакет, чтобы не выпачкать. Приглашаются дети с родителями. Дети вместе со взрослыми собирают и едят. Этим как бы помогают ребенку легче перенести прорезание зубов.

Рядом с ребенком ставятся предметы, которые что-то символизируют, например, нож — следующий ребенок будет мальчик; ложка — девочка; ключи — будет банкиром или директором автосервиса; телефон — бизнесмен или деловой человек и т.д., на сколько хватит фантазии. В зависимости от того, какой предмет взял ребенок, то ему и желают.

УЛЫБНИСЬ

САЛАТ ДЛЯ ЧИСТЮЛЬ

Официант: «А это наш фирменный и очень популярный салат».

— На вкус что-то не очень.

— Его главное достоинство в другом — он лицо не пачкает.

НА УЖИН – РЫБА!

Муж возвращается домой после работы, на столе записка: “Дорогой, я ушла к подруге, на ужин — рыба, удочка в коридоре”.

МОИ ДРУЗЬЯ

— Самые большие мои друзья — повара! — рассказывает своим коллегам доктор, — они безнаказанно отравляют желудки моим будущим пациентам, и мое состояние растет!

ОФИЦИАНТ

— А где мой официант? — спрашивает богач, постоянный клиент ресторана.

— Он вчера проиграл вас мне в карты.

ПИВО

— Официант, в прошлое воскресенье у вас было свежее пиво!

— Уверяю вас, это оно и есть.

СОСЕДНИИ СТОЛИК

— Официант, я хотел бы получить то же, что у господина за соседним столиком.

— Нет проблем, месье. Я сейчас позову его к телефону, а вы действуйте.

Посвящается
Лиге армянских женщин Крыма
«Майрик»
ко Дню материнства и красоты

День за днем, за годом год,
И вот уж много лет команда дружная живет,
Лигой армянских женщин называется.
И пусть не все мы одинаковы,
И пусть не все мы молоды, но сердце
Бьется вдохновенно в неунывающей груди.
Делами добрыми мы славимся:
Кому помочь, кого поздравить,
Кого в болезни утешить и добрым словом одарить.
Живем мы дружною семьею,
Встречаем праздники всегда,
Умеем печь, готовить, ладить,
И молодым опорой быть всегда.
И мы всегда друг другу рады
Живем, как дружная семья,
И хочется сказать всем сразу:
«Мы будем вместе, до конца!».
Мои армянские подружки,
Мои армянские друзья,
Пусть Вас печали не коснутся,
Вы будьте счастливы всегда!
Мы вместе церковь посещаем,
Чем можем, церкви помогаем –
Душе опорою Она...
Тер-Хачатура уважаем,
Шамира часто приглашаем,
На наши добрые дела.
А всеми нами управляет

Наш друг, советчик и глава –
Джульетта мудрая моя.
На все она находит время:
Семью, работу, дом, детей.
И в женской Лиге много дел:
Собранья надо проводить,
И всем вниманье уделить,
И даже книги выпускать
«Советы мамочки Майрик»!
А сколько нужных, интересных поездок:
Организовать и приглашенья всем послать.
Джульетта, милая ты наша,
Мы благодарны все тебе,
За слово доброе в нужде.
Тебя мы славим, уважаем,
Своею мамой называем...
Так будь же счастлива всегда
И энергична, и умна!
Теперь отдельно о подругах.
Поверьте, каждая из них
Талант имеет на двоих:
Кто лучше Розы торт печет,
Или печенье приготовит!
А вот Мариам салаты может сделать,
Что просто пальчики оближешь.
Еще она умеет так
Всю нашу Лигу представлять,
Что на экранах появлялась,
И на брошюрах красовалось!
Наташа — блинчики печет,
Карина – сдобу приготовит,
Нвард – соленья и апур,
А Сонечка – долму и сыр,
Света Газиянц — лаваш
С начинкой вкусной и гуляш,

И все за краткий миг и час!
Мадлена – вкусные котлеты,
Которые полезны всем.
В душе художница она,
Украсит стол наш, как всегда.
Ты аксакал наш и поэт,
Живи же много — много лет!
А наша стройная Мария – поет,
Как будто соловей,
Нам душу песней согревает
И никогда не унывает!
Ты — наша яркая звезда,
Так будь же счастлива всегда!
Ну как, мне не сказать два слова
О нашей умнице – Лилит?!
Об этом мудром человеке,
О добром, честном, интересном,
Известном в Лиге, и в Крыму!
А кто не знает про Татьяну?
Поэт, редактор, голова — «наша армянская душа»!
А сколько есть еще других,
Душой и сердцем молодых!
И наша Зоя Михальянц –
Умеет печь и танцевать,
И всех советом поддержать!
Активных женщин много – Ира, Нина,
Ануш, тикин Вардуш, Ашхен,
И это только половина!
Наш коллектив не убывает
Он трудится и процветает
Во имя добрых, нужных дел
И это вовсе не предел!

Ваша Марго
(Нерсесян Маргарита Львовна)

7 апреля 2010 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Древнейшие армянские праздники 4
Армянский Новый год 5
Рецепты к новогоднему столу 9
Рождество 13
Рецепты к рождественскому столу 16
Праздник Сретенья Господа нашего Иисуса Христа 19
Рецепты к Тэрендэзу 23
Сурб Саркис (Святой Сергий) 24
Барекендын (Масленица) 27
Меци паск (Великий пост) 30
Цахказард (Вербное воскресенье) 33
Авак шабан (Страстная неделя) 34
Затик (Пасха) 36
Амбарцум (Вознесение) 39
Вардавар (Преображение Господне) 42
Праздники Святого Креста 47
Почитание Пресвятой Богородицы 48
Из истории армянской кухни 50
Рецепты армянских блюд от «Майрик» 51
Советы хозяйкам 85
На заметку молодым мамам 87
Улыбнись 88
Посвящение Лиге армянских женщин Крыма «Майрик» 89

Литературно-художественное издание

АРМЯНСКИХ ДРЕВНИХ ГОР ОБЫЧАИ ХРАНИМ...

Сорник статей и кулинарных рецептов

Подписано к печати 8.06.2015. Формат 60x84 1/16. Бумага офсетная, 80 г.
Печать ризографическая. Гарнитура Petersburg.
Физ. л. 6,25. Усл. печ. л. 5,81. Тираж 300. Заказ № 177.

ООО «Издательство и типография «Форма»,
295011, Россия, Республика Крым,
г. Симферополь, ул. Сергеева-Ценского, 3, офис 6.
Свидетельство о внесении сведений о юридическом лице
в Единый государственный реестр юридических лиц
серия 23 № 008846168 от 10.11.2014 г.

Отпечатано на полиграфическом оборудовании
ООО «Издательство и типография «Форма»