

Анна Мелкумян

АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

РЕЦЕПТЫ
МОЕЙ МАМЫ

*Эту книгу
хорошо дополняют:*

Лучшие рецепты

Александр Дюма

Семейный ужин

Ферран Адрия

Пироговедение

Ирина Чадеева



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

Анна Мелкумян

АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

РЕЦЕПТЫ
МОЕЙ МАМЫ

Москва
«Манн, Иванов и Фербер»
2014

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

УДК 641.55
ББК 36.997
М47

Мелкумян, Анна

М47 Армянская кухня. Рецепты моей мамы / Анна Мелкумян. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2014. — 192 с.: ил.

ISBN 978-5-00057-180-4

«Армянская кухня. Рецепты моей мамы» — не просто книга рецептов армянской кухни, а незаменимый помощник для всех, кто любит готовить вкусные и полезные блюда, но при этом не может много времени проводить на кухне. В издание включены лучшие рецепты из семейной коллекции Анны Мелкумян, не только традиционные блюда армянской кухни, но и современные, вошедшие в обиход в последние десятилетия.

УДК 641.55

ББК 36.997

Все права защищены.

Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Вегас-Лекс»

VEGAS LEX

ISBN 978-5-00057-180-4

© Анна Мелкумян, текст, 2014

© Анжелика Тагирова, фото, 2014

© Оформление. ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2014

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА 11

РЕЦЕПТЫ 15

СУПЫ 17

Суп из чечевицы 18

Суп с нутом 20

Суп с фасолью 22

Суп с авелуком и чечевицей 24

Суп с вермишелью 26

Аджапсанда 28

Суп с кололаками 30

Спас 32

Окрошка по-армянски 34

Борщ 36



Аджапсанда
с. 28



Имам баялды
с. 52



Запеченная тыква
с. 66

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 40

Табуле 42

Салат со свеклой 44

Салат с дандуром 46

Салат с авелуком 47

Салат из зеленой фасоли 48

Морковный салат 49

Винегрет 50

Имам баялды 52

Рулеты из баклажанов 54

Баклажанная икра 56

Сути толма 58

Пахтет из фасоли 60

Маринованный красный перец 62

Жареные кабачки 64

Творог с чесноком 65

Запеченная тыква 66

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 70

<u>Зеленая фасоль с яйцом</u>	72
<u>Зеленая фасоль с овощами</u>	74
<u>Яичница с кинзой</u>	76
<u>Дандур с яйцом</u>	77
<u>Яичница с бастурмой</u>	78
<u>Яичница с помидорами</u>	80
<u>Толма с виноградными листьями</u>	82
<u>Летняя толма</u>	84
<u>Фаршированные баклажаны по-армянски</u>	86
<u>Хоровац баклажан</u>	88
<u>«Мамина картошка»</u>	90
<u>Фаршированный картофель</u>	92
<u>Пирожки с картофелем</u>	94
<u>Хачапури из слоеного теста</u>	96
<u>Блинчики</u>	98
<u>Вермишель по-армянски</u>	100



Рыба с овощами
с. 108



Ачар с грибами
с. 102



Тжвжик
с. 120



Хачапури
из слоеного
теста
с. 96

<u>Ачар с грибами</u>	102
<u>Рис с чечевицей</u>	104
<u>Рис с изюмом</u>	106
<u>Рыба с овощами</u>	108
<u>Запеченная форель</u>	110
<u>Кябаб</u>	112
<u>Свинина в духовке</u>	114
<u>Пельмени в духовке</u>	116
<u>Плов</u>	118
<u>Тжвжик</u>	120
<u>Хашлама с говядиной</u>	122
<u>Хашлама с пивом</u>	124
<u>Ламаджо</u>	126
<u>Ариса</u>	128
<u>Чахохбили</u>	130
<u>Курица, запеченная с чесноком</u>	132

ДЕСЕРТЫ 134

<u>Гата</u>	<u>136</u>
<u>Запеченные яблоки</u>	<u>138</u>
<u>Бланманже</u>	<u>140</u>
<u>«Птичье молоко» в стаканчике</u>	<u>142</u>
<u>Трюфели</u>	<u>144</u>
<u>Печенье с коньяком</u>	<u>146</u>
<u>Сочинская пахлава</u>	<u>148</u>
<u>Сари бурма</u>	<u>150</u>
<u>Бадамбури</u>	<u>152</u>
<u>Эклеры</u>	<u>154</u>
<u>«Ежики»</u>	<u>156</u>
<u>Булочки с творогом</u>	<u>158</u>
<u>Яблочный пирог</u>	<u>160</u>
<u>Творожник</u>	<u>162</u>
<u>Пирог «Муравейник»</u>	<u>164</u>
<u>Рулет с орехами</u>	<u>166</u>
<u>Рулет с джемом</u>	<u>168</u>
<u>Кочх</u>	<u>170</u>
<u>Лимонный торт</u>	<u>172</u>
<u>Торт «Маштоц»</u>	<u>174</u>
<u>Торт «Наполеон»</u>	<u>176</u>
<u>Торт «Улыбка негра»</u>	<u>178</u>
<u>Торт «Микадо»</u>	<u>180</u>
<u>Королевский торт</u>	<u>182</u>
<u>Кофейный торт</u>	<u>184</u>
<u>Торт с клубникой</u>	<u>186</u>
<u>Медовик</u>	<u>188</u>
<u>Торт «Птичье молоко по-армянски»</u>	<u>190</u>

Эклеры
с. 154Рулет с джемом
с. 168Кофейный торт
с. 184

История появления этой книги началась несколько лет назад, когда я, являясь уже активным блогером, обнаружила, что в сети нет ни одного кулинарного портала, посвященного армянской кухне, и решила создать свой сайт, где размещала семейные рецепты с пошаговыми инструкциями и красивыми фотографиями. Со временем у меня появились постоянные читатели. И вот сегодня вы держите в руках мою первую книгу.

Я не профессиональный кулинар и не эксперт по национальной армянской кухне, хотя очень люблю готовить и делаю это всегда с огромным удовольствием. Эта книга не является справочником по традиционной кулинарии армянского народа. Она почти полностью состоит из семейных рецептов, записанных мамой в толстой кулинарной тетради от руки. Моей любимой маме я посвящаю эту книгу. Именно мама научила меня главным правилам на кухне: использовать только качественные продукты и готовить с любовью! Только тогда блюдо получается по-настоящему вкусным.

Традиционной армянской кухне больше трех тысяч лет. Естественно, что за это время она претерпела немало изменений: одни блюда исчезали, а им на смену приходили новые, традиционные блюда постепенно менялись под влиянием новых технологий. Представители других народов и культур также внесли лепту в развитие армянской кухни. Современная армянская кухня делится на восточную и западную. Восточная — это кухня той части Армении, которая в начале XX века вошла в состав СССР. Естественно, что восточные армяне переняли у других народов Советского Союза многие блюда, например борщ, салат оливье или плов. Их готовят



Бастурма, суджух,
армянский сыр «Чанах» и вино



Салат с авелуком
с. 47



Паов
с. 118

«Эта книга не является справочником по традиционной кулинарии армянского народа. Она почти полностью состоит из семейных рецептов, записанных мамой в толстой кулинарной тетради от руки. Моей любимой маме я посвящаю эту книгу».

все армяне, родившиеся в СССР. Для западной Армении (территория современной Турции) характерна совершенно другая кухня. После геноцида армян в 1915 году жители этих территорий были вынуждены эмигрировать в США, Францию, Ливан, Сирию, Грецию. Вот почему блюда западной армянской кухни схожи с ливанскими, турецкими и средиземноморскими. Интересно, что часть рецептов западной армянской кухни закрепилась у восточных армян под названием «ахпарская кухня». К примеру, знаменитая ахпарская пахлава принципиально отличается от сочинской пахлавыв — популярного десерта у восточных армян.

В моей семье готовят блюда восточной армянской кухни. Именно о ней эта книга. Но так как моя жизнь неразлучно связана с Францией, то я не могла не добавить несколько своих любимых западноармянских блюд.

Бытует мнение, что блюда армянской кухни очень калорийны, для их приготовления необходимо много времени, а продукты сложно найти. Я попытаюсь разрушить эти стереотипы. В книге вы не найдете блюдо из редких ингредиентов или требующих длительного приготовления. Эта книга предназначена для таких же женщин, как я сама. Для тех, кто живет в большом городе, много работает и не может часами стоять у плиты. Для тех, кто, несмотря на все сложности, любит готовить вкусные и полезные блюда. Я желаю вам приятного аппетита и новых кулинарных открытий!

Р. S. Эта книга была написана и отснята прошлым летом, соответственно, в нее вошли по большей части летние блюда. Опережая вопрос читателя, отвечаю: мы с мамой планируем сделать еще одну книгу, в которую войдут рецепты таких популярных зимних блюд армянской кухни, как пасус-толма, хаш, а также разнообразные варенья.