

НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ

# Армянская гата

На 12 порций. Подготовка: 2,5–3 ч. Приготовление: 35–45 мин.

6 стаканов муки, 450 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 1 желток, 1,5 ч. л. яблочного уксуса, щепотка соли, мука для раскатывания, яичные желтки для смазывания.

Для начинки: 1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного сахара, 150 г топленого масла.

Для теста 350 г сливочного масла порубите ножом с 3 стаканами муки, затем перетрите пальцами до образования крошки, соберите в комок, заверните в пленку и поставьте в холодильник.

В 0,5 стакана теплой воды растворите соль и уксус. Яйцо и желток взбейте с сахарной пудрой, добавьте 100 г размягчен-

ного масла, еще раз взбейте, добавьте воду с уксусом и солью, еще 3 стакана муки и вымесите однородное тесто. Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе в квадратный пласт толщиной около 1 см, выложите в центр холодную смесь муки с маслом, приготовленную в шаге 1. Заверните все 4 угла квадрата в центр так, чтобы получился «почтовый конверт». Накройте тесто пленкой и положите в холодильник на 20 мин. Снова раскатайте, сложите таким же «конвертом» и оставьте на 20 мин. на холоде. Повторите 3–4 раза.

Для начинки в глубокую миску просейте сахарную пудру с ванильным сахаром и мукой, добавьте масло и вымесите до получения рассыпчатой массы. Глубокий противень выстелите пергаментом. Разделите тесто на 2 части, одну раскатайте тол-



щиной около 5 мм, поместите в противень, выложите на нее начинку ровным слоем, накройте сверху вторым раскатанным слоем теста, защипните по краям. Смажьте поверхность гаты желтками, нанесите волнистые узоры вилкой, наколите в нескольких местах и нарежьте прямо в противне ромбиками острым ножом. Поместите в разогретую до 200°C духовку на 10 мин., затем уменьшите температуру до 180°C и выпекайте до готовности 20–25 мин. Можно подавать гату горячей или холодной.



# Долма из виноградных листьев

Приблизительное время приготовления 180 минут.

Ингредиенты, используемые в рецепте: листья виноградные молодые – 40 шт.

Для начинки:

мясо (говядина) – 500–600 г (можно немного больше, получатся тефтельки из фарша (начинки для долмы), см. фото).

рис – 150 г помидор – 1 шт.

лук репчатый – 2 (1 шт. для начинки и 1 шт. для закладки долмы в казан)

зелень петрушки и укропа – по 1 пучку соль, перец черный молотый, хмели-сунели по вкусу

масло сливочное – 125 г яблоки или айва – 2 шт.

Инструкции по приготовлению:

мясо и помидор прокрутить через мясорубку. Рис запарить в кипятке (подержать 5 минут), воду слить и промыть рис под проточной водой. Лук порезать мелкими кубиками. Зелень мелко нарубить. Добавить соль, перец и хмели-сунели.

Хорошенько все перемешать.

Листья винограда ошпарить кипятком (подержать 1 минуту) и слить воду.

Теперь делаем долму: берем начинку и маленький кусочек масла, кладем на виноградный лист и заворачиваем, как показано на фото.

Долму плотно укладываем в казан, на дно которого кладем кусочки сливочного масла и кольца репчатого лука.

Так же укладываем остальную часть долмы. В верхний слой долмы (между зазорами) кладем кусочки очищенных яблок или айвы.

Заливаем водичкой немного выше долмы (на 1 см), кладем остальное масло кусочками, можно немного зелени.

Обязательно ставим груз: берем тарелку, переворачиваем и кладем на долму. На тарелку сверху ставим литровую банку, наполовину заполненную водой. Ставим казан с долмой на средний огонь, пока не закипит долма, потом уменьшаем огонь до минимума и томим 1,5 – 2 часа до готовности.

Готовность проверяем так: берем вилку и пробуем долму как бы перерезать, если вы это легко сделали – долма готова. Приятного аппетита вам!



ПОЗДРАВЛЕНИЯ

Правление РРОО «Нахичеванская-на-Дону армянская община» и коллектив редакции газеты «Нахичевань-на-Дону» поздравляют с днем рождения

Николая Васильевича Шевченко  
Тер Тадеоса Авакяна  
Ашота Кеворковича Хлибкяна  
Александра Мнацакановича Маркаряна  
Норика Шимшадовича Бабаяна

30 ноября 2012 года в городе Шахты состоялось общее собрание армянского культурно-просветительского центра «Андраник».

Александр Яковлевич Месропян был переизбран председателем правления на новый срок.

РРОО «Нахичеванская-на-Дону армянская община» поздравляет и желает успехов во всех новых проектах.

## АДВОКАТ т.: 241-64-34, 8 928 61 58 161

### по миграционным вопросам

- РВП (разрешение на временное проживание)
- ВНЖ (вид на жительство)
- Гражданство РФ

Представление интересов в суде

## Ансамбль народного и эстрадного танца «Джаная»

проводит набор учеников в возрасте 15–25 лет

- \* народные
- \* эстрадные
- \* кавказские



Обращаться по тел.: 8 951 832-32-86 Тика Дилбарян



Вода минеральная «Арзни» (0,5 л. – 37 руб.)  
Вода питьевая родниковая «АЙГ» (22 руб.)  
Соки, нектары «ARTFOOD» (от 75 руб.)



Чай травяной в асс. (чабрец, мята, душица, базилик) от 88 руб.  
Варенье в асс., сыр ЛОРИ

По вопросам приобретения обращаться:  
ООО «Торговый Дом Росткапитал»  
г. Ростов-на-Дону, ул. Совхозная, 2 Р  
тел.: (863) 2061273, 2962413



Свадебные и крестильные аксессуары VIP  
Флористика VIP  
Цветочные композиции EXCLUSIVE  
Фуршеты

г. Ростов-на-Дону, ул. ГОРЬКОГО, 136

Тел. : (863)269-86-60, 8929-801-22-43  
Wellux@mail.ru