

НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ

ДЗАЛДЗУ ДОНСКИХ АРМЯН

Кухня донских армян простая, но необычная и очень вкусная. Главная особенность этой кухни — большое количество блюд из теста.

В качестве начинки для теста донские армяне используют довольно простые ингредиенты — лук, картофель, мясо, лебеду, рыбу, творог. Но в итоге получаются очень вкусные пироги, пельмени, пирожки. Почему? Мне думается, что ответ прост.

Изначально, переселившись на Дон, армяне жили небогато. И старались в еду использовать все то, что доступно. Но при этом к приготовлению пищи подходили очень творчески и с фантазией.

Казалось бы, что особого в пироге дзалдзу? Поясню, что дзалдзу — это пирог из слоеного теста с начинкой, завернутый рулетом в виде улитки. Хотя дзалдзу могут готовить по-разному. И форма пирога, и его начинка бывают разными. Начинка дзалдзу может быть луковой, творожной, капустной, картофельной.

На сайте Историко-этнографического музея Мясниковского района вы можете ознакомиться с рецептами приготовления этого необычного армянского пирога.

С моей точки зрения, интересны рецепты приготовления дзалдзу, которые опубликовала Айкануш Григорьевна Берекчян. Но, конечно, у каждой хозяйки могут быть свои особые секреты, каждая армянская женщина готовит этот пирог, вкладывая свою душу. Ведь мы знаем, что тесто всегда чувствует настроение женщины, ее переживания. Иногда мне кажется, что тесто это живой организм.



Айкануш Григорьевна дает совет женщинам: «На стол насыпать муку и начать раскатывать очень тонкое тесто. Муку не жалеть, а то тесто прилипнет к скалке!!!».

Я почему-то вспомнил один старый еврейский анекдот еще советского времени. И от души рассмеялся. Содержание анекдота следующее. Один старый еврей был известен во всей округе тем, что умел заваривать вкусный и ароматный чай. Как-то молодые люди решили выяснить секрет приготовления чая, который бережно хранил старик. После долгих уговоров старик открыл свой секрет и сказал: «Дорогие мои, секрет прост. Евреи, не жалейте чая, насыпайте его больше в заварной чайник!».

Надеюсь, что никто на меня не обидится, так как я с большим уважением и любовью отношусь ко всем народам.

Но, конечно же, кухня донских армян для меня особо дорога. Ведь эта кухня мне знакома с детства и ассоциируется с моей малой родиной.

ЖАЖИК ПО-НАХИЧЕВАНСКИ

На все праздники и, конечно же, на Новый год в нашем доме в Нахичевани готовили традиционное армянское блюдо жажик.

Жажик — это очень вкусная закуска из творога. Хороша эта закуска тем, что каждая хозяйка готовит это блюдо на свой вкус. Обычно творог смешивают с зеленью, чесноком. Некоторые смешивают со сметаной. Жажик вкусно кушать с помидором или в лаваше.

Моя мама готовила жажик в форме шариков. И в таком виде он подавался на праздничный стол. Причем для моего старшего брата это блюдо всегда готовилось отдельно, так как у него аллергия на чеснок. Но и без чеснока жажик очень вкусен.

По вкусу в жажик можно добавлять тархун и другую зелень, красный перец. Рецептов приготовления этой закуски существует немало.

Это блюдо готовят и в других странах. В кухне многих народов существуют рецепты приготовления подобных яств. Например, турки готовят джаджик (джаджик). Правда, их вариант напоминает больше суп. Его принято подавать холодным как закуску ко вторым блюдам. Можно сказать, что джаджик по-турецки — это холодный суп. Греки это блюдо называют дзадзики. И у них оно напоминает густой соус. В Болгарии же подобное блюдо именуют таратор.

Главное отличие турецкого джаджика от армянского жажика в том, что турки в это блюдо добавляют не жирный творог, а йогурт. Поэтому джаджик по-турецки и называется холодный суп. Кстати, турки и греки добавляют в подоб-



ные закуски еще огурцы и оливковое масло.

Как я уже писал, традиционный армянский жажик — вкусный, полезный и сытный. Советую его попробовать. Только обязательно с помидором или с корочкой свежего хрустящего хлеба. Так вкуснее.

В Фейсбуке Георгий Топчиянц (он известен как ведущий кулинарной программы на Youtube) приводит рецепт жажика по-нахичевански. Именно так готовила его бабушка. Вот этот рецепт от Георгия Топчиянца. Возьмите следующие ингредиенты: 80 грамм творога, 30 грамм брынзы, 1 зубчик чеснока, немного кинзы. Творог и брынзу разомните в миске, добавьте измельченный чеснок и кинзу.

Думаю, что вам понравится это блюдо.

Когда я ем жажик, то всегда с ностальгией вспоминаю свое счастливое детство и родную Нахичевань.

Георгий БАГДЫКОВ

КАК ВЫГЛЯДИТ АРМЯНСКИЙ НОВОГОДНИЙ СТОЛ

Армяне с большим трепетом относятся к домашним хлопотам и украшению праздничного стола, будь то Новый год, свадьба или просто семейное застолье. Столы обычно ломятся от разнообразия блюд, домашних сладостей и вкуснейших напитков.

Несмотря на все нововведения и модные кухонные тенденции, в армянской кулинарной традиции есть блюда, которые обязательно должны присутствовать на новогоднем столе. Мы провели небольшой опрос среди армянских хозяек и составили топ-список блюд, который готовят на этот праздник.



Свиной окорок (Ընդի բուլ) — блюдо, которое готовится практически повсеместно. Несмотря на то, что окорок не является традиционным армянским блюдом, к его приготовлению подходят со всей ответственностью. Следует отметить, что буд появился на наших столах не так давно, «мода» на него началась в советское время. До этого было принято подавать на новогодний стол зажаренного целиком поросенка, он считался символом

благополучия. А еще до поросенка праздничный стол украшала курица или индейка, а также приготовленные из их мяса разнообразные горячие и холодные кушанья. К примеру, ариса, некогда одно из главных блюд на новогоднем столе. Армяне продолжают готовить ее почти круглый год, но теперь ее редко когда можно встретить на праздник.

Толма из виноградных листьев (Թխով սալմա) — второе в списке популярных новогодних блюд. Еще ранней осенью домохозяйки закрывают виноградные листья в баночки. Из листьев выбирают самые нежные и заворачивают в них начинку. Традиционно начинка толмы состоит из трех видов мяса — говядины, свинины и баранины. Однако сейчас хозяйки чаще всего используют одно из них, по большей части говядину.

Приготовление толмы — кропотливая работа. Приготовив фарш из мя-



са, лука, риса, зелени, томатной пасты и специй, его заворачивают в листья, выкладывая в кастрюлю, добавляют немного воды, сливочного масла, сверху прижимают перевернутой тарелкой и варят. Подают толму обычно с соусом из мацуна и чеснока.

Ишли кюфта (Իշիլ կյոֆթա) — это блюдо армянские домохозяйки в обычное время практически не готовят. Поэтому у многих ишли кюфта ассоциируется именно с новогодними праздниками.

Рецепт приготовления этого блюда у каждой хозяйки немного отличается. Но основа одна — мясной фарш. В целом процесс таков: сначала обжаривают на масле лук, добавляют к нему фарш, грецкие орехи, соль, перец и различные специи. Но, например, сирийские армяне очень любят добавлять в начинку еще и бахар (բախար).

Подают это изысканное блюдо, полив свежесжатым лимонным соком.

Еще одна особенность кюфты в том, что в начинку одной из них обязательно кладут монетку. Считается, что кому попадет монетка, того в новом году будет ждать большая удача.



Помимо всех перечисленных блюд, на новогоднем армянском столе подается еще множество самых различных яств, салатов и закусок. Не обходится праздник и без приготовленных собственными руками тающих во рту сухофруктов, сладкого суджуха, гаты, пахлавы и множества других вкусностей.

Как бы ни выглядел ваш новогодний стол, помните, что настоящий праздник не на столе, а у вас в душе! С Наступающим!

ГАЗЕТА РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО В РОСТОВЕ-НА-ДОНУ И РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Нахичевань-на-Дону



Նոյնի Նախիջեվանի

Газета зарегистрирована в СКТУ Министерство Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций Северо-кавказское территориальное управление. Регистрационный номер ПИ № 10-3638.

Директор (главный редактор)
В.Л. Абрамян
Редактор текстов на армянском языке
А.К. Овселян
Верстка, дизайн
В.В. Резвяков
Корректор
Я.В. Чевеля

Публикуемые материалы не всегда отражают позицию редакции. За содержание опубликованных материалов и рекламных объявлений несут ответственность их авторы и рекламодатели. Переписка с авторами ведется только на страницах газеты. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Перепечатка материалов, опубликованных в газете, только с письменного разрешения редакции.
Учредитель и издатель:
РРОО «Нахичевань-на-Дону армянская община».
Тел./факс: (863) 223-87-97
Адрес редакции и издателя:
344116, г. Ростов-на-Дону,

При подготовке номера использовалась информация Интернет-сайтов и информационных агентств.
пр. Стачки, 25, ТРК «Сокол» (5-й этаж)
Тел./факс: (863) 266-86-96
e-mail: nnao@mail.ru
Газета отпечатана в типографии ООО «Веда», Ростовская обл., г. Таганрог, Мариупольское шоссе, 71-Е.
Объем — 12 страниц

Выходит 1 раз в месяц
Тираж 5000 экз.
Заказ №
Время подписания:
по графику 28.12.2020 в 16:00 фактически 28.12.2020 в 16:00
Дата выхода в свет: 29.12.2020
Распространяется бесплатно.

+12