



# ВКУСЫ И АРОМАТЫ ДИЛИЖАНА



DILIJAN  
COMMUNITY  
CENTER

## Содержание

Предисловие-----	3
Сладкие блюда-----	4
Супы-----	11
Блюда из растительных продуктов-----	20
Мясные блюда-----	28
Соленья-----	33
Напитки-----	41
Об общественной организации «Дилижанский комьюнити центр»-----	50



Дорогой читатель,

Данный сборник содержит информацию, рецепты и способы приготовления блюд дилижанской кухни, которые были собраны в рамках программы общественной организации «Дилижанский комьюнити центр» «Дилижанский архив». Наша цель - сохранение тех особенностей дилижанской кухни, которые исторически сформировались в данной общине. В рамках проекта «Дилижанская кухня» для подготовки к исследовательской и переводческой работе группе волонтеров Дилижанского комьюнити центра была предоставлена возможность совершенствования своих навыков и улучшения знаний по английскому и русскому языкам. Таким образом наши волонтеры внесли непосредственный вклад в сохранение исторического и культурного наследия своего города. Работы по сбору рецептов проводились с февраля по июнь 2021 года. Исследование проводилось путем интервьюирования около 40 жителей дилижанской общины.

Дилижанская кухня в целом является составной частью армянской традиционной кухни, но имеет свои уникальные подходы к приготовлению ряда блюд, что обусловлено особенностью данной местности, и огромным разнообразием растущих здесь и употребляемых в пищу съедобных растений.

Дилижан, расположенный на перекрестке Шелкового пути и окруженный хребтами Малого Кавказа, издавна был здравницей и известным курортом не только для наших соотечественников, но и туристов со всего мира, оказавших непосредственное влияние на формирование дилижанской кухни. Её также разнообразили местные молокане, сектанты, переселенные из Российской империи в эти края ещё со времён императрицы Екатерины Великой, репатриированные во второй половине 20 века западные армяне, курды, а также представители бывших союзных республик, в годы советской власти традиционно проводящие свой отпуск в Дилижане.

В ходе наших исследований было выявлено большое количество интересных рецептов, но не все включены в данный сборник. Наш выбор пал на доступные в плане приготовления рецепты. Надеемся, что в будущем не упустим возможность в более подробной и объёмной работе представить все богатство и красоту дилижанской кухни.

Выражаем особую благодарность тем жителям дилижанской общины, которые поддержали наш проект и с любовью поделились ценной информацией-своими семейными традиционными кулинарными секретами.

# Традиционные сладкие блюда



# РИС СО СЛИВОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Этот уникальный рецепт сладкого плова-дар дилижанцам от жены известного дилижанского врача второй половины 20-ого века Гургена Богатурова Терезы Баграатовны. Чета Богатуровых поселилась в Дилижане после Великой Отечественной войны и провела здесь все остальные годы своей жизни. Тереза встретила мужа во время лечения в противотуберкулезном санатории и после выздоровления вышла замуж за своего целителя. Этот плов можно готовить из любого сорта риса и подавать с вареньем из любого сорта сливы.



## Ингредиенты

- 1 стакан риса
- 1,5 стакана воды
- Сливовое варенье или черносливовое варенье
- 1 столовая ложка сливочного масла
- Соль

## Способ приготовления

- Взять длиннозерный рис, вымыть, процедить.
- В кастрюле растопить масло, добавить рис, перемешать, слегка прожарить зёрна в масле.
- Залить рис кипящей водой, добавить соль по вкусу, убавить огонь. Накрывать кастрюлю крышкой и варить до готовности.
- Указанное выше количество воды является относительным, оно зависит от качества риса. Для этого нужно следить за процессом приготовления. Если вода уварилась, но рис еще не готов, нужно добавить ещё полстакана кипятка. Наш плов должен получиться мягким и рассыпчатым.
- Этот плов называют «сладким», потому что его подают с черносливовым или со сливовым вареньем. Сливы кладут на край тарелки, а сок ложкой переливают на рис.

# ДИЛИЖАНСКАЯ ГАТА

Гата-старейшая армянская выпечка, первые письменные упоминания о которой встречаются ещё в баснях Вардана Айгеки (12-13 века). Гата была в широком употреблении и украшением стола также в Дилижане. В каждой семье имелась своя печать для гаты: на деревянной или каменной плитке выведенные узоры, имена членов семьи или символы, которые выводились на тесте до отправки в тандыр. Эти семейные печатки сейчас стали экспонатами дилижанского этнографического музея.

По сей день гата неотделима от ни от праздничного, ни от поминального столов. Бабушки или хозяйки, запекая гату на Пасху, кладут в неё монету. Готовую гату нарезают на куски по количеству членов семьи. По традиции, кому достанется кусок с монетой, тому быть везучим.



## Ингредиенты

### Для теста

- 300 г сливочного масла
- 3 стакана муки
- 3 яичных желтка
- 1 стакан мацуна
- 1 чайная ложка соды
- 1 столовая ложка уксуса
- 1 щепотка соли

### Для начинки

- 4 столовые ложки топленого сливочного масла
- 1 стакан сахарного песка
- 1 стакан муки
- 20 г ванилина

## Способ приготовления

- В предварительно размягченное сливочное масло добавить яичные желтки и щепотку соли и хорошо взбить.
- Затем погасить чайную ложку соды столовой ложкой уксуса и влить в стакан мацуна, перемешать, масса должна вспениться. Добавить к основной тестовой массе, перемешать.
- Постепенно всыпать муку, замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Разделить на 4 части, придать шарообразную форму, прикрыть вафельным полотенцем и оставить на полчаса для поднятия.
- Приступить к приготовлению начинки.
- Добела взбить в миске 4 столовые ложки топленого сливочного масла и сахарного песка.
- Добавить муку и ванилин. Хорошо перемешать. Начинку также разделить на 4 части.
- Затем по очереди скалкой раскатать тесто, положить начинку в центре, собрать концы теста в центре, в узел, перевернуть так, чтобы узел оказался бы в нижнем слое гаты.
- Раскатать тесто с начинкой, придавая круглую форму. Верхний слой гаты смазать яичным желтком. Острыми концами вилки очертить узоры и наколоть в нескольких местах верхний слой гаты, чтобы начинка равномерно выпекалась.
- Если хотите испечь гату более крупных размеров, то нужно раскатать один комок теста, выложить и равномерно распределить начинку по всей поверхности, раскатать второй комок теста в лепёшку круглой формы и прикрыть им начинку. Смазать желтком, очертить узоры концами вилки, наколоть, края можно залепить и испечь в духовке при температуре 200 °С

# ДИЛИЖАНСКАЯ ХАЛВА

Секрет особого вкуса дилижанской халвы в сливках. Такую халву часто готовили «в горах». Попробуйте и убедитесь в том, что халва на сливках-абсолютно другая!



## Ингредиенты

- 100 г сливок
- 0,5 стакана муки
- 3-6 столовых ложек сахара
- 1-2 столовые ложки кипятка
- 10 г ванилина
- 10 орехов

## Способ приготовления

- Переложить сливки в чугунную сковороду с высокими бортиками и ручкой и поставить на огонь.
- Постепенно всыпать муку и постоянно перемешивать, чтобы не образовывались комочки. Муку нужно обжарить в сливках до розового цвета. Халвовая масса должна быть очень мягкой, легко растираться ложкой по поверхности сковороды.
- Когда мука хорошо прожарится, всыпаем сахар. Это можно сделать двумя способами:
  - ложку за ложкой, постоянно помешивая,
  - или добавить 1-2 столовые ложки кипятка к желаемому количеству сахара, растопить сахар и добавить в халву. Быстро перемешать, чтобы сладкий вкус равномерно распределился во всей массе.
- В конце добавить 5 измельченных грецких орехов, щепотку ванили. Перемешать ложкой, выравнивая и равномерно распределяя их в массе.
- Горячую халву переложить в плоскую тарелку, желательно с низкими стенками, быстро и равномерно распределить, ложкой, выравнивая поверхность.
- Зубцами вилки можно вывести узоры, разрезать по диагонали ромбиками и поставить остывать. Образовавшиеся кусочки халвы можно украсить половинками грецких орехов.
- Падавать в холодном виде.

# СДОБА НА МОЛОКЕ, ДИЛИЖАНСКАЯ

Эту сдобу в основном готовят по случаю пасхальных праздников. Круглая форма сдобы по некоторым интерпретациям символизирует вселенную. Полоска плетёного теста по краям по первой версии символизирует терновый венец на голове Христа, а по второй - коса языческой богини Анаит. Название сдобы «Катнахунц» означает «замешанный на молоке». Обычно к празднику домохозяйки выпекают достаточно большое количество этой сдобы, чтобы щедро угощать.



## Ингредиенты

- 400 г масла
- 3 стакана сахара
- 5 яиц и один желток
- 1л молока
- 2 столовые ложки дрожжей
- 40 г ванилина
- Около 5 стаканов муки
- Соль

## Способ приготовления

- Смешать в миске размягченное масло и сахар и взбить до растворения сахара.
- Добавить 5 яиц, 2 щепотки соли. Продолжать взбивать до получения однородной массы.
- Добавить тёплое молоко, перемешать.
- Добавить к муке дрожжи и постепенно всыпать в массу, замесить мягкое тесто.
- Когда тесто будет готово, следует укутать и поставить в тёплое место, чтобы подошло.
- Как поднимется нужно умять его и снова укутать и дать подойти.
- Затем разделить тесто на 5-6 частей, скатать в виде шаров, затем раскатать скалкой в круглые лепёшки и накрыть полотенцем, дать отдохнуть.
- Затем, перед тем, как отправить в духовку, смазать взбитым желтком, острыми концами вилки вывести узоры и испечь в духовке или тандыре при температуре 220 °С .



# СОУС ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

О полезных свойствах шиповника все осведомлены, знаем, что в нём содержится огромный источник необходимых организму витаминов. Шиповник применяют также в комплексном лечении различных воспалительных заболеваний и при нарушениях пищеварительной системы.

Леса Дилижана богаты ярко-красными плодами и кустами роз шиповника.

Урожай шиповника собирают осенью и используют в различных целях: сушат, готовят чай, сок, варенье. А в зимние месяцы в домах дилижанцев можно попробовать масрамацун-соус из плодов шиповника. Соус подаётся в виде напитка, десерта или супа с хлебом или без него.



## Ингредиенты

- 2 кг шиповника
- 4 литра воды
- Сахар по вкусу
- 2-3 столовые ложки муки

## Способ приготовления

- Шиповник очистить, хорошо промыть и переложить в кастрюлю. Добавить столько воды, чтобы была немного выше шиповника. На 2 кг шиповника взять примерно 4 литра воды.
- Варить до размягчения плодов. Затем нужно остудить.
- После чего руками протереть через дуршлаг, отжимая мякоть. Полученное пюре пропустить еще раз через сито, отделяя окончательно семена и жесткие волоски. Чтобы облегчить процесс отжатия можно добавлять по ходу немного воды.
- Полученное пюре разбавить кипяченой водой и поставить вариться на слабом огне. Масса должна загустеть до желаемой вами консистенции.
- Образовавшуюся во время варки пенку нужно удалять.
- В конце нужно добавить по вкусу сахар растворить 2 столовые ложки муки. Варить ещё 5 минут.
- Подавать горячим.

# НАЗУК



В разных районах Армении имеются свои уникальные способы приготовления назука. Оригинален также назук <горцев>: представителей дилижанской общины старшего поколения, животноводов, селящихся в летний сезон на близлежащих высокогорных лугах для увеличения удоя молока и заготовки молочных продуктов на зиму. Известно также, что излюбленным праздником дилижанцев является Вардавар, и местные жители отмечают его с шиком: на лоне природы с шашлыком, хашламой из баранины, обязательным назуком на десерт.

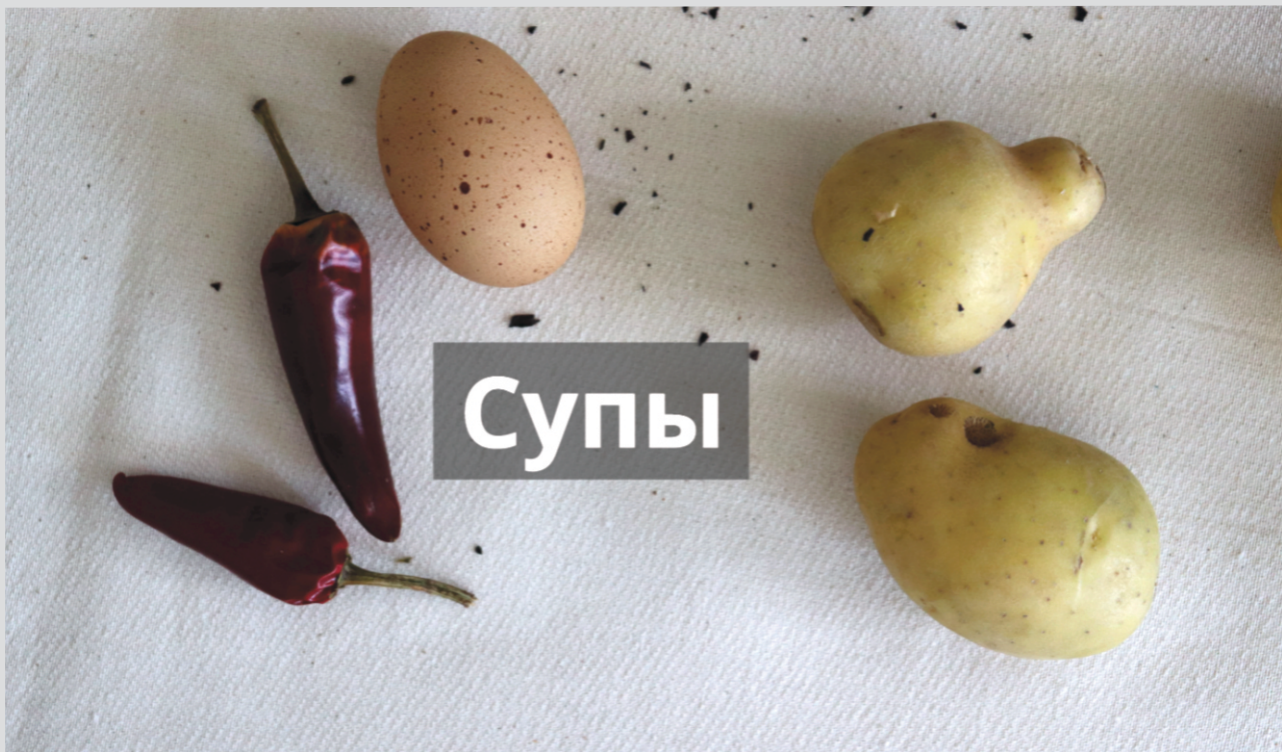
Назук - один из старейших и самых известных кондитерских изделий дилижанской кухни. Он имеет довольно простой рецепт, уникальную форму и просто тает во рту, когда вы его едите. В рецепте <горного назука> содержатся сливки, молоко, сливочное масло, а начинка готовится из сливочного топленого масла. <Городской> вариант отличается более простым способом приготовления. И если Вам удастся испечь назук на поверхности дровяной печи, то получите настоящий вкус древнеармянского лакомства.

## Ингредиенты

- 0.5 стакан воды
- 0.5 стакана сливок
- 250 гр сливочного масла
- 1 стакана сахара
- 10 г ванилина
- 4.5-5 стаканов муки
- Соль

## Способ приготовления

- К 0.5 стакану воды комнатной температуры добавьте 0.5 стакана сливок, соли и перемешайте.
- Постепенно всыпайте в эту массу муку, перемешайте и замесите мягкое тесто. Накройте полотенцем на 20 минут.
- Сделайте мягкую начинку из сливочного масла, стакана сахара и 3-4 столовых ложек муки. В конце добавьте ваниль.
- Отстоявшееся тесто разделите на 8 кусков.
- Раскатайте в тонкие листы прямоугольной формы.
- Нанесите начинку на первый слой, наложите на него второй слой и покройте начинкой, следующие третий и четвертый слои начините таким же образом.
- Сверните рулетиком. Нарезьте кусочками толщиной примерно 3-4 см.
- Затем переверните эти куски так, чтобы боковые нарезанные части оказались бы сверху-снизу. Посыпьте мукой и снова раскатайте скалкой в лепешки, назук.
- Назук запекают на поверхности дровяной печи или на газовой плите, желательно в чугунной открытой горячей сковороде на небольшом огне.
- Выпекать с двух сторон до розового цвета.



# Супы

# ПТРУК ИЗ КОНСКОГО ЩАВЕЛЯ (АВЕЛУКА)

Благодаря своему уникальному вкусу и полезности авелук с древних времен был одним из наиболее часто используемых трав в дилижанской кухне.

Из авелука готовили салаты, супы и жареные блюда. Предлагаемый нами суп-пtruck из авелука- показался нам интересным. Для обеспечения густоты бульона из смеси муки и воды готовили мягкие шарики, иногда даже бесформенные частички, называемые пtruckом, и добавляли в суп. Сегодня блюдо готовят в несколько измененном варианте: прежде чем добавить, муку обжаривают в масле, и не лепят из неё шариков. А иногда вместо чечевицы используют картофель.



## Ингредиенты

- 200 г сушеного конского щавеля (лат. Rumex acetosa)
- 1 чашка булгура
- 1 большая луковица
- 2-3 столовые ложки муки
- Полстакана чечевицы
- 1-2 зубчика чеснока
- Масло растительное, соль

## Способ приготовления

- 200 грамм сушёного конского щавеля (авелука) залить кипятком так, чтобы вода была выше листов. Оставить на час, слить воду, конский щавель отжать и мелко нарезать.
- стакан булгура промыть и 0.5 часа варить в 2 литрах воды.
- Отдельно на 12 часов замочить полстакана чечевицы и варить также полчаса. Воду процедить.
- Большую луковицу обжарить на растительном масле, добавить муку и продолжать жарить пока мука не станет жёлтого цвета.
- Все ингредиенты: нарезанный авелук, булгур, чечевицу и поджарку собрать в одной кастрюле, посолить, если нужно добавить кипятку и варить суп до готовности. Суповая масса должна быть наваристой.

# СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Тыква и фасоль (как зелёная, стручковая, так и бобы) были украшением стола дилижанцев. Именно эти овощи чаще всего встречаются в традиционных кулинарных рецептах дилижанской кухни. Чем только не фаршировали тыкву!

Этот отменный суп-пюре одно из любимых блюд зимне-весеннего периода как гостей, так и местных жителей.



## Ингредиенты

- 1 кг тыквы
- 0,3 стакана риса
- 1 стакан фасоли (бобы красной или белой фасоли)
- 1 стакан нарезанного чернослива
- 1 луковица
- ½ стакана рассола
- Масло растительное, 50 г масла сливочного
- Красный острый перец (чили)
- Соль

## Способ приготовления

- Тыкву помыть, очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками и потушить в небольшом количестве воды. Растолочь тыкву в пюреобразную массу.
- Заранее замочить 1 стакан красной или белой фасоли на 10-12 часов, варить до готовности и слить остаток воды.
- Заранее отварить 0,3 стакана риса и слить остаток воды.
- В тыквенное пюре добавить рассол, острый перец, нарезанный чернослив, фасоль и рис, посолить по вкусу.
- Лук обжарить в растительном масле, добавить в блюдо.
- Готовить все ингредиенты вместе 1-2 минуты и снять с огня.
- Положить в суп 50 г сливочного масла. Оставить крышку закрытой до остывания.

# СУП ИЗ КРАПИВЫ

Крапива издавна известна своими полезными свойствами. Её используют в сыром, сушеном или жареном виде, готовят из нее настойки, супы, тушёные блюда. Традиционный суп из крапивы – один из самых долгожданных весенних супов дилжанцев.



## Ингредиенты

- 0.5 кг молодой (или высушенной) крапивы
- 5 средних картофелин
- 200 г или 1 большая луковица
- 1 или 2 яйца
- Растительное масло, столовая ложка топленого масла
- Соль

## Способ приготовления

- 0,5 кг верхушек молодой крапивы тщательно промыть под проточной водой. Людям с повышенным давлением следует сначала замочить крапиву в кипятке минут на 10, слить воду и потом уже использовать.
- Очистить 5 средних картофелин, нарезать каждую на 4 части. Поставить вариться, довести до полуготовности.
- На растительном масле приготовить поджарку из большой луковицы.
- Соединить все ингредиенты в общей кастрюле: крапиву, поджарку, картофель, соль. При необходимости долить кипятку. Вода должна еле покрывать ингредиенты.
- Варить до полной готовности. В процессе варки размешивать, ложкой измельчить картофель и крапиву. Суп должен быть наваристым.
- Когда суп готов, медленно влить взбитые яйца, размешать, проварить ещё минуты 3 и взять с огня.
- Суп можно подавать с тёртым чесноком, мацуном или смесью чеснока с мацуном.

# ФАСОЛЕВЫЙ СУП

Основные ингредиенты этого супа-бобы фасоли и дзавар. Среди зимних запасов дилижанской кухни традиционно были не только бобы фасоли, но и сушеная зеленая фасоль, называемая «хашам», которую вымачивали и использовали в кулинарии. Дзавар же вошел в дилижанскую кухню благодаря обосновавшимся в Дилижане после Отечественной войны репатриантам из ближневосточных стран, которых местные жители называют «ахпарами», западноармянский вариант слова «ехпайр» (брат). Фасоль и дзавар сочетаются как нельзя лучше. Этот суп до сих пор готовят во всех дилижанских семьях.



## Ингредиенты

- 300 г бобов любой фасоли красной, белой, «Варсеник» или др.
- 1 стакан измельченного или дробленого зерна
- 1 большая луковица
- 2 средних картофеля
- Растительное масло
- 1 столовая ложка топленого масла
- 1 чайная ложка томатной пасты
- Сладкий и острый красный перец
- Соль
- Укроп и кинза

## Способ приготовления

- Предварительно замочить фасоль и оставить на 12 часов, затем слить воду, добавить чистой холодной воды и отварить до полуготовности. Если фасоль темного цвета, нужно слить воду после 10 минут варки и налить кипятка.
- Предварительно замочить 1 стакан измельченного зерна в теплой воде и оставить примерно на 2-3 часа. Добавить к фасоли, посолить и проварить полчаса.
- Нарезать 2 картофелины небольшими кубиками и добавить в суп.
- Варить обед до готовности фасоли, зерна и картофеля.
- На растительном масле приготовить поджарку из большой луковицы, добавить 1 чайную ложку томатной пасты, измельченного укропа и кинзы, добавить столовую ложку топленого масла, подержать поджарку на огне еще 1-2 минуты и добавить в суп, перемешать, варить ещё 10 минут.
- Добавить остаток нарезанного укропа и кинзы, молотый сладкий и острый красный перец по вкусу. Подержать на огне 1-2 минуты. Приятного аппетита!

# СУП ИЗ ЧОРАТАНА

С появлением первой весенней травки, для обеспечения высокой продуктивности молока, местные животноводы угоняли стада на высокогорные альпийские луга. Из подручных материалов строили хижины и на весь летний сезон выражаясь на местном диалекте «перебирались в горы». У «горцев» невольно формировалась своя субкультура. Их основной задачей была подготовка к холодам: накопление и заготовка долгохранящихся молочных продуктов. Чоратан - один из таких «консервированных» продуктов. Это высушенные на солнце шарики из сцеженного обезжиренного мацуна, которые позже становятся сырьем для тана или супа. У каждой дилижанской семьи имеется свой рецепт блюда с чоратаном: будь то ханкял с луковой поджаркой и чоратаном или просто тан с садовой мятой. Выбранный нами рецепт - один из самых интересных.

## Ингредиенты

- 400 г чоратана (круглые высушенные шарики из обезжиренного сцеженного мацуна)
- 1 большая луковица
- Твёрдое тесто из 0.5 стакана воды, щепотки соли и 2-2.5 стаканов муки
- Мята или кинза
- Растительное масло, топленое масло
- Соль

## Способ приготовления

- Растворить высушенные шарики чоратана в холодной воде до образования гладкой сливкообразной массы.
- Добавить 1ст. ложку муки, растворить комочки, поставить на огонь, вскипятить 2-3 минуты. Если масса загустеет, можно влить кофейную чашку кипятка.
- Из большой луковицы на растительном масле приготовить поджарку. В неё добавить ложку мелко нарезанной зелени: кинзы или мяты, а также столовую ложку топленого масла. Прожарить ещё 2-3 минуты и добавить в суп.
- Приготовить крутое тесто, раскатать в жгуты, которые нарезать мелкими кубиками. Прожарить в большом количестве масла так, чтобы масло покрывало тесто, до румяного цвета.
- Жареные шарики всыпать в суп и подавать горячим.
- С этим супом можно подавать отдельно также сухой лаваш.





# СУП ИЗ ПРОСВИРНИКА И ГРИБОВ

Просвирник /лесная мальва/ - один из самых популярных съедобных трав в Дилижане, из которой готовят тушеные блюда и супы. Практически не имея противопоказаний просвирник совместим почти со всеми овощами и травами. Этот замечательный супчик, сочетающий в себе нежные вкусы грибов и просвирника смело можно считать импровизацией дилижанцев. Попробуйте приготовить сами, возможно и в вашей семье он станет традиционным.



## Ингредиенты

- 300 г свежего просвирника(лат. 'Malva)
- 2 средних картофелины
- 0.5 кг древесных грибов
- 200 г или 1 большая луковица
- Растительное масло, топленое масло
- Соль

## Способ приготовления

- Очистить 300 г просвирника, удалить жесткие стебли, вымыть, мягкие части нарезать небольшими кусочками.
- Очистить 2 картофеля, нарезать кубиками и вместе с просвирником проварить 10 минут в несолёной воде. Вода должна быть на уровне ингредиентов.
- Очистить 0.5 кг древесных грибов, нарезать треугольными мелкими ломтиками, тщательно промыть, варить 30 минут в небольшом количестве воды.
- Приготовить поджарку на растительном масле, добавить столовую ложку топленого масла.
- В общей кастрюле соединить все ингредиенты супа: картофель и просвирник в бульоне, грибы в своем бульоне, поджарку.
- Посолить. Варить до готовности.
- Консистенция этого супа должна быть наваристой, нежидкой.

# КРЧИК #1

Основным ингредиентом для этого супа служит нарезанная квашеная капуста от молочан. А кислый рассол придаёт супу отменный вкус. Это блюдо здесь часто готовят без зелени, с небольшим количеством томатной пасты, и оно входит в список обязательных зимних супов дилижанцев.



## Ингредиенты

- 500 г квашеной капусты
- 200 г дроблёного зерна
- 1 средняя морковь
- 1 столовая ложка нектислой томатной пасты или 1 большой консервированный сладкий помидор
- 200 г лука
- Растительное масло, 1ст. ложка топлёного масла

## Способ приготовления

- Взять 500 г квашеной капусты, нарезать, если очень кислая, то предварительно промыть холодной водой.
- Добавить промытое измельченное зерно (дзавар). Налить воды столько, чтобы уровень был выше ингредиентов на 2 пальца, и варить 60-80 минут. Если сок в ходе варки уменьшается, то нужно доливать кипяток до исходного уровня.
- Отдельно приготовить поджарку на растительном масле, добавить тёртую морковь, томатную пасту или мелко нарезанный консервированный помидор, ст. ложку топлёного масла и жарить все ингредиенты вместе ещё 2 минуты.
- Добавить поджарку в суп, посолить и проварить ещё 15 минут. Суп должен быть жидковатым, для усиления кислого вкуса можно влить полстакана рассола и проварить ещё 2 минуты.

## КРЧИК #2

Для приготовления супа удобнее взять цельную солёную капусту и нарезать ее. Чеснок, как обязательный ингредиент, обогащает вкус супа, а сухарики делают его более сытным. Это одно из традиционных блюд сезона зима-весна.



### Ингредиенты

- 0.5 кг солёной капусты
- 1 стакан рассола
- 4 большие картофелины
- 200 г лука
- 1ст. ложка томатной пасты
- Хлеб, нарезанный кубиками и обжаренный в духовке
- Чеснок
- Растительное масло
- Соль

### Способ приготовления

- 0.5 кг солёной капусты нарезать на маленькие куски квадратной формы, положить в кастрюлю.
- Очищенный картофель разделить на 2 или 4 части, добавить к капусте.
- Залить стаканом капустного рассола и стаканом кипятка так, чтобы уровень воды превышал ингредиенты, и поставить на огонь.
- Варить полчаса.
- На растительном масле приготовить поджарку, добавить столовую ложку томатной пасты, которую также прожарить в масле. Поджарку добавить в кипящий суп.
- Варить обед в течение 2-2.5 часов на медленном огне. По мере убывания уровня жидкости, следует добавлять кипятка или рассол, но так, чтобы жидкость не превышала уровня ингредиентов. Суповая масса должна быть густой.
- В ходе варки нужно добавить соль, перемешивать, измельчать картошку.
- Подавать этот суп с чесноком и сухарями.



**Блюда из растительных продуктов**

*На Армянском нагорье можно найти около 300 съедобных дикорастущих трав, которые содержат множество витаминов и углеводов, что не могло не отразиться на местной кухне. Популярны соленья и маринады, тушёные и жареные блюда из этих съедобных растений, древесных грибов. Некоторые виды растений, такие как конский щавель, аронник, также сушат и используют зимой.*

*Тушат и жарят стебли и листья бутеня, кервеля, резака, лебеды, портулака, листья свеклы, щирицу. Следует отметить, что блюда с этими видами растений в основном имеют схожий способ приготовления.*

*Типичные для этого места рецепты приготовления вегетарианских блюд унаследованы от предков. Традиционно блюда готовила самая старшая представительница, затем секреты приготовления передавались молодым хозяйкам.*

*Старшее поколение признается, что благодаря дарам леса в тяжелые годы Второй мировой войны местные жители не знали голода, часть съестных припасов обеспечивал лес и детишкам никогда не приходилось ложиться в постель голодными.*

*В этом разделе найдёте варианты рецептов салата из конского щавеля/авелука/, местный способ приготовления купены/синдрика, рецепты тушения черемши, грибов, лебеды.*

# САЛАТ ИЗ КОНСКОГО ЩАВЕЛЯ

Этот салат в основном готовят в наступлении холодов. Готовят и по будням, и к праздничным столам. Подается охлажденным.



## Ингредиенты

- 1 связка (коса) или 200-300 г сушёного авелука/конского щавеля (лат. *Rumex acetosa*)
- 30-50 г уксуса
- 150-200 г лука
- Растительное масло
- 150-200 г измельченных или молотых грецких орехов
- Тёртый чеснок по вкусу
- Черный перец по вкусу
- Соль

## Способ приготовления

- Сухие листья конского щавеля/авелука/ положить в кастрюлю, доверху залить кипятком, оставить на 40-60 минут, слить воду, листья отжать, положить обратно в кастрюлю, залить кипятком, посолить и варить до готовности. Откинуть на дуршлаг, процедить, тонко нарезать.
- Влить 30-50 г яблочного уксуса в нарезанный авелук, хорошо перемешать, оставить на 10-12 минут, излишек вылить.
- Приготовить поджарку на растительном масле и добавить в салат, покрыть крышкой, чтобы вкусы перемешались.
- 150-200 г грецких орехов мелко нарезать или перемолоть, добавить в салатную массу.
- По вкусу можно также добавить тертый чеснок и поперчить.

# ОТВАРЕННАЯ КУПЕНА/СОЛОМОНОВА ПЕЧАТЬ



## Ингредиенты

- 0,5 кг купены (лат. Polygonátum)
- Мацун
- Лимонной кислоты или уксуса
- Соль

## Способ приготовления

- Купену перебрать, промыть под проточной водой.
- Отварить в несолёной воде в течение 3-5 минут и процедить.
- Подавать с солью, лимонной кислотой, уксусом или мацуном.

# ЦАНДИЛ/ХАТХАШ



## Ингредиенты

- 1 стакан пшеницы
- 0,5 стакана фасоли
- 0,5 стакана кукурузы
- Соль
- Специи по вкусу

## Способ приготовления

- Все ингредиенты хорошо вымыть, предварительно замочить в отдельных емкостях на 10-12 часов.
- В отдельных кастрюлях отварить пшеницу, фасоль и кукурузу в воде без соли.
- Готовые бобовые и пшеницу отжать, перемешать, посолить, добавить специи по вкусу и подавать в тёплом или холодном виде.
- По желанию можно добавить измельченную зелень и растительное масло.



# ТУШЕНАЯ ЛЕБЕДА



## Ингредиенты

- 1 кг лебеда (лат. Chenopodium)
- 300-400 г или 2 крупные луковицы
- 2 яйца
- Соль, перец
- Петрушка

## Способ приготовления

- 1кг лебеда очистить и промыть.
- Положить в кипящую несолёную воду и варить 3-4 минуты, после чего откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, листья хорошо отжать и нарезать.
- На растительном масле приготовить поджарку.
- Нарезанную зелень положить в сковороду с поджаркой, перемешать, посолить, тушить на низком огне до готовности.
- Взбить 2 яйца, добавить нарезанной петрушки, по желанию можно и поперчить, и влить эту массу в тушеную зелень. Перемешать, держать на слабом огне до полной готовности блюда.

*Этим же способом можно приготовить крапиву, бутень/шушан, резак/сибех, шпинат.*

# ТУШЕНАЯ ЧЕРЕМША



## Ингредиенты

- 1 кг черемши (лат. *Allium ursinum*)
- 2-3 яйца
- Растительное масло
- Соль

## Способ приготовления

- Черемшу перебрать, помыть, нарезать.
- Тушить на слабом огне в растительном масле до готовности. Добавить соль.
- Готовую черемшу залить взбитыми яйцами, накрыть крышкой, держать на огне до полной готовности блюда.
- По вкусу во взбитые яйца можно нарезать свежей петрушки, зелёного лука или другой зелени.
- К этому блюду можно подавать мацун с чесноком.

# ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ

Опытные грибники начинают собирать древесные грибы с конца весны до середины осени. И о грибах они готовы рассказать Вам всё, и главный их совет-не вредите грибницу, срежьте ножом ножки грибов, чтобы вернуться сюда в следующий раз.

Дилжанцы из грибов готовят большое количество блюд: и супы, и пирожки, и жарят, и солят, и маринуют и т.д. А летом вдоль улиц, на тротуарах можно встретить выставленные на продажу вёдра с грибами.



## Ингредиенты

- 1 кг древесных грибов (лат. Pleurotus ostreatus)
- 200-250 г репчатого или зеленого лука
- 2 яйца
- Укроп
- Растительное масло
- Красный и черный перец
- Соль

## Способ приготовления

- Грибы перебрать, вымыть, нарезать и отварить в небольшом количестве солёной воды.
- В отдельной кастрюле приготовить поджарку на растительном масле, добавить 1 столовую ложку топленого сливочного масла.
- Процедить грибной бульон, а грибы обжарить в луковой поджарке.
- По вкусу добавить соль, красный и черный перец.
- Добавить нарезанный укроп, перемешать.
- В конце взбить 2 яйца и перемешать с грибами. Закрывать крышкой, держать на медленном огне до приготовления яиц.

# Мясные блюда



# ТОЛМА ДИЛИЖАНСКАЯ



Существуют много рецептов приготовления толмы. Готовят ее из рубленой или нарезанной фаршированной говядины, свинины, заворачивают в капустные, малиновые, фасолевые, виноградные листья или просто фаршируют мясом овощи: перец, баклажаны, помидоры. Дилижанцы готовят толму не только по армянскому традиционному рецепту, но также сохранили свой, уникальный способ, по которому для заворачивания фарша используют листья мать-и-мачехи, а отменный вкус фарша достигается благодаря свежему майскому маслу (май - месяц обильного цветения растений и коровье молоко этого периода отличается высоким содержанием жира, уникальным желтым цветом и сладким вкусом), дробленому зерну (внедренному в местную кулинарию репатриантами из Западной Армении), говяжьей вырезке и ароматной свежей зелени.

Такая версия толмы - одно из сохранившихся ярких воспоминаний о беспечных жарких летних днях, проведенных в горах у бабушки.

## Ингредиенты

- 1 кг говяжьей вырезки
- 1 стакан измельченного зерна пшеницы
- 300 г лука
- Пол чайной ложки красного перца
- Сушеный тимьян, чабрец, кинза, базилик
- Молодые листья «мать-и-мачехи» - 30-35 шт.
- Растительное масло, топленое масло
- Соль
- Вода

## Способ приготовления

- Нарезать говядину на очень мелкие кусочки и отбить.
- Нарезать мелко 150 гр. лука.
- К говядине добавить лук, дзавар и специи: красный и черный перец, сушеный тимьян, чабрец, нарезанную кинзу, базилик
- Добавить к ингредиентам кофейную чашку теплой воды, соли и приготовить фарш.
- Из оставшегося лука приготовить поджарку и добавить в фарш.
- Листья мать-и-мачехи помыть, высушить.
- Положить ложку фарша на лист мать-и-мачехи, края завернуть и свернуть рулетиком.
- Уложить толму в кастрюлю, залить кипятком, добавить соли, накрыть тарелкой и варить до готовности.

# КОРКОТ

Коркот-одно из интересных блюд армянской кухни. Его готовят в основном в зимние месяцы и во всех районах. Дилижанцы готовят его из полуфабрикатов: наполовину готового мяса свиной головы и предварительно вымоченного в воде зерна. В других районах блюдо готовят в тандыре, а жители Дилижана -на медленном огне газовой плиты,хотя наш коркот по вкусу ничуть не уступает приготовленному в тандыре.



## Ингредиенты

- 0,5 кг белого зерна /коркот/
- 1 кг мяса отварной свиной головы
- 250-300 г лука
- Вода
- Соль

## Способ приготовления

- Очищенную свиную голову отварить, не доводя до полной готовности, отделить мясо, нарезать на небольшие куски, для приготовления блюда взять и жирные и мясистые куски.
- Белое зерно очистить, замочить в теплой воде на 10-12 часов, слить воду.
- На растительном масле приготовить поджарку из 250-300 г лука.
- Насыпать в кастрюлю слой зерна, затем ложку поджарки, затем свинину, снова слой зерна с поджаркой, затем свинину и так далее.
- Налить воды так, чтобы вода превышала слой продуктов , поставить на огонь, добавить в кипящую воду 1 чайную ложку соли, убавить огонь, варить на слабом огне до готовности.
- В ходе варки рекомендуется не перемешивать, следить за процессом приготовления при помощи длинной деревянной ложки.При необходимости нужно доливать воды и варить коркот до готовности.

# КУРИЦА С ЛУКОМ И СУХОФРУКТАМИ

Этот рецепт вошел в кулинарную книгу Дилижана благодаря арцахцам, обосновавшимся здесь в годы Арцахской войны (1988-1994 гг.).

Согласно арцахской версии блюда, курицу фаршируют сушеным кизилом, подают с гранатовым соусом, а в дилижанском варианте-фаршируют черносливом или сушеной вишней, подают в основном с лимонным соком.



## Ингредиенты

- Целая курица
- 0,5 кг лука
- Сушеный укроп
- 300-400 г кислых сухофруктов: кизил, вишня, слива
- Соль

## Способ приготовления

- Взять целую курицу, удалить лишний жир и кончики костей ног и крылышек. Осторожно сделать надрез в части живота, хорошо промыть, положить на полчаса в подсоленную воду.
- Лук очистить, нарезать тонкими полукругами, посолить.
- Любые кислые сухофрукты: кизил, вишню, или сливу, промыть, обсушить, добавить к луку.
- Добавить к луку сушеный укроп и слегка перемешать.
- Набить этой массой куриное брюшко, зашить нитью.
- Выложить курицу в кастрюлю, залить кипятком, добавить соли по вкусу и варить до готовности.
- Вынуть приготовленную курицу из бульона, дать стечь, выложить на тарелку, удалить нить, ножом разрезать курицу пополам посередине грудки.
- Начинку распределить по форме брюшка.
- Блюдо можно подавать с кислыми соусами /гранатовым или др./ или с лимонным соком.

# ТУШЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА СО СВИНИНОЙ

Представляем Вашему вниманию ещё один рецепт с квашеной капустой, широкое распространение и употребление которой дилижанцы переняли у молочан. По этому рецепту свинина тушится с квашеной капустой, благодаря которой даже жирное мясо становится очень аппетитным.



## Ингредиенты

- 0,5 кг жирного свиного мяса
- 400-500 г квашеной капусты
- 1 средняя морковь
- 150-200 г репчатого лука
- 2-3 столовые ложки томатной пасты или 3-4 консервированных помидора
- Соль
- Красный и чёрный перец
- Петрушка или укроп
- Другие специи по вкусу

## Способ приготовления

- Свиную вырезку помыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, добавить соль, чёрный и красный перец, оставить на 15-20 минут. Затем в сковороде налить немного растительного масла, положить кусочки мяса, накрыть крышкой, обжарить на слабом огне с двух сторон до готовности. Если мясо твердое, можно добавить полстакана кипятка, чтобы оно приготвилось.
- Квашеную капусту тонко нарезать. Потушить на пару с небольшим количеством воды в течение 20-25 минут.
- В отдельной кастрюле приготовить поджарку на растительном масле, добавить тертую морковь, обжарить 2-3 минуты, добавить томатную пасту или нарезанные консервированные помидоры, хорошо перемешать, подержать на огне 2-3 минуты, добавить соль по вкусу.
- В эту подливку положить жареные куски свинины с остаточным соком, тушеную капусту. Перемешать, закрыть крышкой, варить на слабом огне 5 минут.
- В конце добавить нарезанную зелень, подержать под закрытой крышкой 10-15 минут, затем подавать.





# Соленья

Соленья и маринады являются неотъемлемой частью угощений в любое время года. На столах дилижанцев встречаются соленья из различных овощей, фруктов, стеблей съедобных трав.

В Дилижане популярны как традиционные соленья из огурцов, помидоров, цветной капусты, нарезанной квашеной капусты (<молоканской>, как говорят дилижанцы, т.к. живущие в близлежащих деревнях молокане квасят капусту в бочке, отчего и это соленье у молокан получается очень вкусным), так и из растущих в лесах съедобных растений. Всегда в почете также солёные грибы. Из лесных даров пригодны для солений стебли борщевика (лат. *Heracleum*), кервеля (лат. *Chaerophyllum macrospermum*), черемши (лат. *Allium ursinum*), дикой груши (лат. *Pyrus pyraster*).

Способ приготовления солений почти одинаковый - ферментацией в рассоле. Но в соленьях из плодов дикой груши, диких яблок, мушмулы соль не используется.

# СОЛЕНЬЕ ИЗ БОРЩЕВИКА

## Ингредиенты

- 1 кг борщевика (лат. ' Heracleum)
- 1.2 ст.ложки соли
- 1 ч.ложка сахарного песка
- Вода

## Способ приготовления

- Борщевик очистить от листовой части, удалить чёрствыые кончики, мягкие стебли вымочить в холодной воде, хорошо промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
- В эмалированной кастрюле вскипятить воду, переложить борщевик в кастрюлю, отварить на слабом огне 5-10 минут, до смягчения стеблей.
- По готовности, достать борщевик из кипятка и погрузить в холодную воду на 1 час.
- После чего процедить и аккуратно переложить в ту ёмкость, в которой будет солиться борщевик .
- Заранее приготовить рассол из расчёта 1.2 ст. ложки соли и 1 чайная ложка сахара на литр воды.
- Залить борщевик рассолом, накрыть при необходимости тарелкой и гнётом.
- Соленье будет готово к употреблению через 3-4 дня.

# СОЛЕНЬЕ ИЗ КЕРВЕЛЯ

## Ингредиенты

- 1 кг кервеля (лат. Chaerophyllum macospermum)
- 1.5 столовой ложки соли
- Стебельки укропа, по желанию
- Вода

## Способ приготовления

- Очистить стебельки кервеля от листьев и затвердевших кончиков, мягкие стебельки замочить в холодной воде и хорошо промыть.
- В эмалированной кастрюле вскипятить воду, кервель пучками уложить в кипящую воду и варить в течение 5 минут, до смягчения стеблей.
- После чего процедить, ополоснуть стебли холодной водой.
- Приготовить рассол: для килограмма стеблей кервеля потребуется приблизительно 1.2 литра воды с растворенной в ней 1.5 ложкой соли.
- Аккуратно переложить стебли в соответствующую тару, залить рассолом и накрыть тарелкой и гнётом, чтобы стебельки не всплывали.
- Солёный кервель будет готов через 3-4 дня.

# СОЛЕНЬЕ ИЗ ЧЕРЕМШИ

## Ингредиенты

- 800 г черемши(лат. ' *Allium ursinum*)
- 1 столовая ложка соли
- 1 чайная ложка сахара
- Вода

## Способ приготовления

- Стебель черемши очистить и хорошо промыть под проточной водой.
- Отварить в кипящей воде 5-6 минут, пока не размягчится.
- Отваренную черемшу сразу переложить в холодную воду и оставить на 5-8 минут.
- После чего переложить в эмалированную емкость или в 1-литровую стеклянную банку (800 граммов черемши рассчитано на литровую банку).
- Накрыть тарелкой, поверх которой положить гнет, чтобы черемша не поднималась на поверхность.
- Отдельно приготовить рассол: 1 столовую ложку соли растворить в 1 литре кипяченой и остуженной воды, добавить 1 чайную ложку сахара. Залить стебли рассолом.
- Соленье будет готово к употреблению через 3-4 дня.

# СОЛЕНЬЕ ИЗ БУТЕНЯ

## Ингредиенты

- 1 кг бутеня/шушана (лат. *Anthriscus cerefolium*)
- 1.5 столовые ложки соли
- 1 чайная ложка сахарного песка
- 8-10 стеблей укропа
- 2 зубчика чеснока
- вода

## Способ приготовления

- Бутень очистить от листьев, удалить лишние концы, оставить основной мягкий стебель, хорошо промыть.
- Переложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящей водой, варить на слабом огне минут 5, до размягчения стеблей.
- Затем процедить и тут же погрузить в холодную воду, в которой подержать минут 10, до полного охлаждения.
- Затем стебли процедить, аккуратно уложить в ту ёмкость, в которой собираемся готовить соленье. Добавить стебли укропа и нарезанные дольки чеснока.
- Отдельно приготовить рассол из расчёта 1.5 ст. ложки соли и 1 ч. ложка сахарного песка на 1.5 литра воды. Залить уложенный бутень рассолом.
- Накрыть тарелкой, сверху которой можно положить также гнёт. Закрыть крышкой, оставить солиться.
- Соленье будет готово к употреблению через 3-4 дня.

# МАРИНАД ИЗ ГРИБОВ

## Ингредиенты

- 1 кг древесных грибов (лат. Pleurotus ostreatus)
- 0,5 стакана воды
- 1 столовая ложка соли
- 4-5 зубчиков чеснока
- Стебли укропа
- Гвоздика: 4-5 шт.
- 1 столовая ложка сахара
- 1 стакан качественного уксуса

## Способ приготовления

- Очистить 1 кг грибов, нарезать и хорошо промыть. Затем процедить и переложить в кастрюлю.
- Добавить полстакана воды и варить 20 минут, непрерывно удаляя пену.
- Затем добавить 1 столовую ложку соли, специи: укроп и гвоздику, чеснок, сахар, уксус, прокипятить специи с грибами ещё 5 минут.
- В процессе варки вода должна стать прозрачной, а грибы должны опуститься на дно кастрюли, это значит, что маринад готов.
- Остывший маринад переложить в сухую чистую емкость и накрыть крышкой.
- Через 4-7 дней маринад будет окончательно готов к употреблению.

# СОЛЕНЬЕ ИЗ ПЛОДОВ ДИКОЙ/ЛЕСНОЙ ГРУШИ

## Ингредиенты

- 1 кг плодов дикой груши (лат. *Pyrus pyraeaster*)
- 1 столовая ложка сахара
- Вода

## Способ приготовления

- Очистить 1 кг дикой груши, аккуратно срезать черешки, хорошо промыть.
- Грушу уложить в ёмкость для соленья,
- Залить водой так, чтобы вода покрывала плоды.
- Растворить в воде чайную ложку сахарного песка, накрыть тарелкой и гнётом, чтобы плоды не всплывали на поверхность, оставить солиться.
- Через несколько дней солёная груша будет готова к употреблению.

*По той же технологии готовится соленье из мушмулы.*





# Напитки

<Говорят, что если бы в раю были леса, горы и минеральные воды, рай был бы похож на Дилижан > («Армения - открытый музей», Ю. Кирилова, 1969). Щедрые блага природы дилижанцы умело используют также для приготовления разнообразных по качеству напитков.

Для приготовления **соков и сиропов** в дилижанской кухне широко используются дикая груша, мушмула, плоды терна, мята, шиповник. Компоты из различных сухофруктов также очень популярны и являются традиционным напитком праздничных пасхальных столов. И, конечно, какой же праздничный стол без **спиртных напитков** - самогона из яблок, груш, слив и других фруктов?! К ряду алкогольных напитков смело можно отнести также ликеры (из ягод, ядра грецкого ореха, персиковых косточек и т.д.). И вина, которые изготавливаются из местных сортов винограда, яблок, шиповника, малины.

А дождливые дилижанские вечера невозможно представить без чашки горячего **чая**. И на этот случай у дилижанцев есть припасенные чудные сборы из трав, полевых цветов и ягод: липы (лат. *Tilia cordata*), боярышника (лат. *Crataegus*), мяты (лат. *Mentha*), зверобоя (лат. *Hypericum*), валерианы (лат. *Valeriana officinalis*), душицы (лат. *Tanacetum balsamita*), чабреца (лат. *Thymus*), ромашки (лат. *Matricaria chamomilla*), шиповника (лат. *Rosa*).

Чай готовятся традиционным способом: отобранные ингредиенты промываются, заливаются кипятком и настаиваются в течение 20-30 минут. Заваренный чай рекомендуется употреблять в течение дня. Во избежание нежелательных последствий рекомендуется ознакомиться и соблюдать инструкции и дозировку сборов.

# СИРОП ИЗ МЯТЫ



## Ингредиенты

- 0.5 кг свежей мяты
- 0.5 чайной ложки лимонной кислоты или сок половины свежего лимона
- 1 литр воды
- 1.2 кг сахарного песка

*Для приготовления сиропа можно использовать разные сорта мяты: садовую, лесную, полевую*

## Способ приготовления

- Набранную мяту очистить от испорченных листьев и кончиков.
- Отделить листья, в отдельных мисках промыть листья и стебли, затем высушить.
- На сухие листья посыпать лимонную кислоту или отжать сок половины лимона и перемешать ложкой или рукой.
- В эмалированной кастрюле вскипятить воду.
- Стебли мяты положить в кипящую воду и варить в течение 5-6 минут. Потом вынуть из воды и в кипящую воду погрузить листья мяты, перемешать, чтобы все листья покрылись водой. И выключить газ.
- Листья не должны кипеть.
- Оставить листья в горячей воде в течение 6 часов. Потом достать и отжать, добавляя излишек к основной массе.
- В эту воду добавить сахар и варить сироп в течение 1.5-2.5 часов, до загустения.
- Цвет готового сиропа получается более бледным, чем цвет свежей мяты. Готовый сироп должен быть не жидким, для проверки готовности сиропа нужно прокапать на тарелку и охладить. Капля не должна растекаться, а сохранять форму.
- Готовый сироп можно законсервировать или хранить в холодильнике и использовать для приготовления прохладительных напитков или чая.

# СОК ИЗ ПЛОДОВ МУШМУЛЫ

## Ингредиенты

- 5 кг мушмулы
- 6 литр воды
- Сахарный песок по вкусу

## Способ приготовления

- Очистить мушмулу от черенков, вымыть и положить плоды в кастрюлю. Залить водой так, чтобы вода едва покрывала бы мушмулу.
- Варить до готовности, затем убрать с огня, оставить плоды в воде на 4 часа, остудить плоды и воду.
- Затем мушмулу по частям выкладывать в дуршлаг и отжимать, удалить косточки, пропустить мякоть через дуршлаг, добавляя при необходимости воду, в которой варилась мушмула.
- Готовое пюре развести кипячёной водой, поставить на газ и варить 15-20 минут.
- Добавить сахарный песок, довести сок до желаемой сладости и густоты.
- В ходе варки удалять образовавшуюся пенку.
- Сок можно перелить в банки и консервировать, а можно хранить в холодильнике.

# КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ТЁРНА



## Ингредиенты

- Спелые плоды тёрна (лат.Prunus spinosa)
- Вода
- Сахарный песок

(На 1 литр воды взять 150-200 граммов тёрна и 100 граммов сахара)

## Способ приготовления

- Плоды тёрна перебрать, помыть, сложить в баночку.
- Отдельно в кастрюле вскипятить воду, добавить 100 граммов сахарного песка и кипятить до полного растворения сахара.
- Залить сиропом плоды и сразу же закатать банку стерилизованной крышкой.
- Этот компот не обязательно дополнительно кипятить в воде. При желании банку можно прокипятить в воде приблизительно в течение 20-25 минут.

# НАСТОЙ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА



## Ингредиенты

- Шиповник (лат. Rōsa)
- Вода
- Сахарный песок

(На 1 литр настоя взять приблизительно 20 штук свежих плодов шиповника и 100 граммов сахарного песка)

## Способ приготовления

- Шиповник очистить, вымыть, положить плоды в кастрюлю.
- Добавить кипятка столько, чтобы вода покрывала плоды и была бы немного выше.
- Отварить плоды на слабом огне до смягчения.
- Убрать кастрюлю с огня и укутать тёплым одеялом. Оставить на 2 дня.
- После чего удалить плоды из настоя. Добавить сахарного песка и варить в течение 15 минут.
- Сладкий настой из плодов шиповника готов.

# КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ



## Ингредиенты

- Любые сухофрукты, можно ассорти, горсть изюма
- Вода
- Сахарный песок
- Лимонная кислота, специи по вкусу:подойдут корица, гвоздика,
- цитрусовые корки.

(На 1 литр воды взять приблизительно 100-200 граммов сухофруктов, сахар добавлять по вкусу)

## Способ приготовления

- Сухофрукты перебрать, промыть, переложить в кастрюлю.
- Залить тёплой водой, варить на медленном огне 5-8 минут.
- По вкусу добавить сахар, лимонную кислоту, специи.
- Подержать на огне ещё 2-3 минуты и выключить конфорку.
- Компот подавать в тёплом или холодном виде.

# КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ДИКОЙ ГРУШИ



## Ингредиенты

- Свежие плоды лесной/дикой груши(лат. *Pyrus pyraster*)
- Вода
- Сахарный песок

(На 1 литр воды взять приблизительно 20 плодов лесной груши)

## Способ приготовления

- Плоды лесной груши очистить от пестиков и плодоножек.
- Разделить плоды пополам, уложить в стеклянную банку.
- Сварить сироп из расчёта 100 грамм сахара на 1 литр воды.
- Залить плоды кипящим сиропом.
- Банку прокипятить в кипящей воде около 30-35 минут и закатать.



# ВОДКА И ВИНО

В прошлом веке в Дилижане, как и во всей Армении перегон самогона был обычным явлением. На торжественных (даже свадьбах) и прощальных церемониях до начала 60-х годов основными употребляемыми напитками были заводской коньяк, домашняя водка и вино.

Дилижанская водка готовилась из местного сырья: диких груш, яблок, слив, а также из фруктов, привезенных из других районов Армении, например, из араратского винограда.

Основная технология перегонки самогона заключалась в следующем. Спелое сырье переливалось в большие медные кастрюли и постоянно подогревалось дровами до кипения, при циркуляции проточной воды образовывался фруктовый спирт.

Этот процесс повторялся дважды, после чего добавляли дистиллированную воду и домашняя водка была готова к употреблению. По содержанию алкоголя домашняя водка превосходила заводскую, которая постепенно вытеснила из обихода домашнюю водку.

Употребление вина в прошлом веке также было широко распространено. До начала 60-х годов перед праздниками было принято возить из Дилижана в сёла Араратской долины дрова и обменивать их на вина местного производства. К середине прошлого столетия употребление заводских вин также было довольно распространённым явлением.

В домашних же условиях также готовились вина, в основном из плодов тёрна, шиповника, которые в обилии подавались по случаям угощений.

Информацию предоставил Альберт Симонян.



**Координатор программы «Дилижанский архив»:** Сона Будагян  
**Ответственный за исследовательскую работу, переводчица:** Нуне Закарян  
**Фотограф проекта:** Стелла Мкртчян

Фотографии сделаны в гостевом доме «Тун Армени». На фотографиях представлены ручные работы местных мастеров, созданные в рамках проекта «Мейд» Дилижанского комьюнити центра.

### **Об общественной организации "Дилижанский комьюнити центр"**

Комьюнити центр Дилижана был создан на базе Дилижанского молодежного центра, основанного ещё в 2014 году благотворителями Рубеном Варданяном и Вероникой Зонабанд. С годами молодежный центр, расширяя сферу своей деятельности, преобразовался в комьюнити центр, миссией которого в настоящее время является поощрение обучения на протяжении всей жизни, формирование образованного и инклюзивного сообщества. Основными направлениями деятельности Дилижанского комьюнити центра являются: неформальное образование, развитие потенциальных ресурсов общины, культура и спорт. С начала основания по сей день центр реализовал и воплотил в жизнь множество образовательных проектов, развлекательных программ, курсы повышения квалификации и культурные мероприятия.

Рецепт \_\_\_\_\_

Ингредиенты

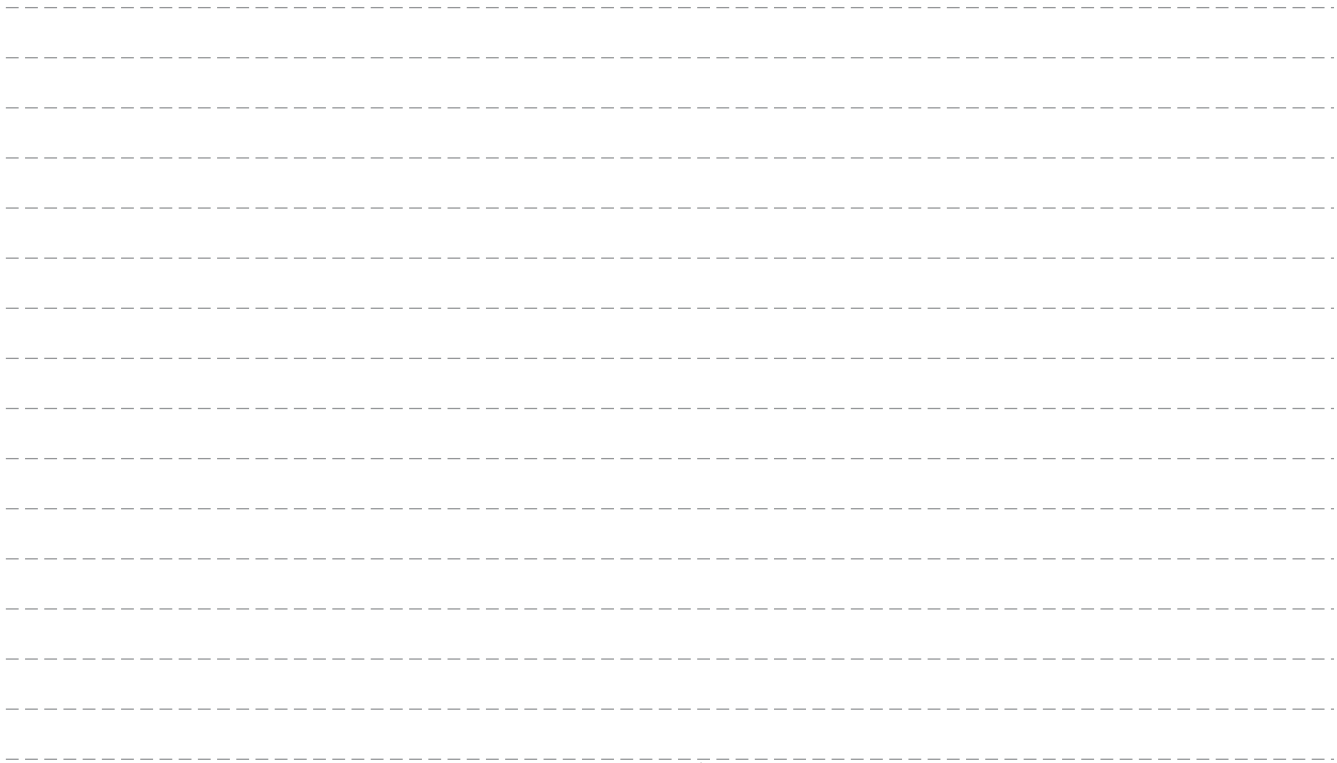
Способ приготовления

Рецепт \_\_\_\_\_

Ингредиенты

Способ приготовления









## Наши контакты

**WEBSITE:** [HTTPS://DCC.AM/](https://DCC.AM/)

**FACEBOOK:** @DILIJANCOMMUNITYCENTER

**ТЕЛЕФОН:** +37477725237

**E-MAIL:** CONTACT.US@DCC.AM