

Ведущая рубрики: **Елена Горелкина,**
главный редактор журнала
«Профессиональная кухня»

Армянский колорит

Существует стереотип, который мешает воспринимать национальные кухни бывших республик СССР как самостоятельное и полноценное явление. Между тем армянские традиции в кулинарии имеют историю, которая насчитывает столетия. В ней свои особенности обработки, приготовления, хранения продуктов.

Здесь не принято слишком спешить: многие мясные блюда, такие как хаш, бастурма, готовятся подолгу, иной раз и несколько суток. Интересно, например, готовится долма «Эрэбуни». Не-

обычность этого блюда в том, что в отличие от простой долмы, к которой россияне уже привыкли, «Эрэбуни» готовится из куриного фарша. Повар сам все смешивает руками: фарш куриный, шампиньоны, карбонат, кинза и жареный лук. Готовую смесь заворачивают в виноградный лист, как и положено долме. Подается долма «Эрэбуни» с уже любимым гостям ресторана грибным соусом.

Вечный спор об адаптации той или иной кухни в «Эривани» даже неуместен: повар соединил в меню и «чистые»

в своей исторической целостности блюда, и приспособленные к современным европейским привычкам. Несомненно, Армен Пиначян сумел выразиться в своей работе как специалист в авторской кухне.

Создать «Эривань» не просто как витрину древней армянской кухни, а как ресторан, где национальные традиции сочетались бы с современными вкусами людей – такова была цель шеф-повара. Например, сини-кюфта – это та же кюфта, но... с добавлением кедрового ореха. В Армении этого продукта нет,



Здесь не принято слишком спешить: многие мясные блюда, такие как хаш, бастурма, готовятся подолгу, иной раз и несколько суток

а в Санкт-Петербурге его любят. В результате рождается новый рецепт, который сам по себе гармоничен и многим нравится. В меню есть более 60 блюд, они разнообразны. Например, не все любят армянские супы, – и у нас можно заказать луковый суп, суп с морепродуктами, суп грибной и томатный. Но есть какие-то вещи, которые обязательно в «Эривани» должны быть армянскими. Скажем, сырная тарелка представлена четырьмя видами сыра, которые практически нигде не попробуешь, они имеют чисто армянское происхождение: овечий сыр, азат, нитка, лори.



Вечный спор об адаптации той или иной кухни в «Эривани» даже неуместен: повар соединил в меню и «чистые» в своей исторической целостности блюда, и приспособленные к современным европейским привычкам



Готовит и комментирует
Армен Пиначян, шеф-повар
ресторана «Эривань».

Армен Ваникович Пиначян родился в Ереване. Там он получил высшее образование, закончив театральный институт. Параллельно он учился поварской специальности и впоследствии выбрал ее как свое призвание.

В Ереване Армен Пиначян был шефом-поваром в гостиничном комплексе «Арагат», и ресторане «Чарли». Уже 3 года Армен возглавляет кухню ресторана «Эривань», и сегодня его опыт позволяет петербуржцам оценить настоящую армянскую кухню. Работа ресторана была отмечена не только посетителями, «Эривань» стал победителем конкурса национальной кухни высшего класса, а шеф-повар Армен Пиначян – дипломантом конкурса «Сапфировое блюдо» в 2007 году.

Конечно, в армянской кухне используется много национальных продуктов, кроме специальным образом обработанной телятины. В частности, это пряности, травы. Вы, наверное, знаете, что в армянской кухне используется до 300 видов диких трав, многие из которых в Петербурге, например, не доступны. Ави-лук привозят на кухню «Эривани» в сухом виде, его предварительно замачивают, затем готовят супы и другие блюда. Травы в Армении другие на вкус, другие по цвету, чем растут на северо-западе России. Видимо, влияет количество солнца, другая вода и почва. Кроме того, из Армении доставляется варенье на десерт – айвовое с орехами, из розовых лепестков, из черешни, из вишни, разное другое. Заказываем севанских раков, сухофрукты – они должны быть правильно собраны, высушены, это не так уж просто. Раньше в ресторан доставляли также форель из Севана. В «Эривани» предлагаются армянские вина, коньяки и национальные сладости, которые готовятся здесь же, своими силами – гата, арцах, пахлава, халва.

Те блюда, которые мы хотели бы вам представить сегодня, сам их автор Армен Пиначян называет «миксами», то есть смесью армянского и европейского блюд.

«Арагац» (1)

Ингредиенты

Фарш из молодого барана 200 гр.
Шпинат п/ф 70 гр.
Орехи кедровые 20 гр.
Яйца куриные 20 гр.
Семена кунжута 10 гр.
Бекон 80 гр.
Перец болгарский 20 гр.
Помидоры свежие 5 гр.
шампиньоны свежие 30 гр.
майонез 20 гр.
Сыр голландский «Эдем» 20 гр.
Лук репчатый 5 гр.
Соль 5 гр.

Приготовление

Готовим своеобразный фарш. Для этого в фарш из молодого барана добавляем кедровые орехи, кунжут, лук, соль и специи. Фарш выкладываем в круглую форму по краю. Отдельно готовим овощной фарш. Для этого обжариваем шампиньоны, получаем что-то на подобие жульена, сверху добавляем шпинат и помидор. Выкладываем в середину блюда. По краю блюда, между блюдом и фаршем выкладываем ломтики бекона. Ставим блюдо в духовку на 15-20 минут. Перед подачей блюдо украшают соусом и зеленью.

Почки кролика (2)

Ингредиенты

Почки кролика 150 гр.
Перец болгарский 150 гр.
Шампиньоны свежие 150 гр.
вино белое полусухое 100 гр.
мука 20 гр.
Коньяк армянский 30 гр.
Горчица острая 10 гр.
Соль 5 гр.
Специи 5 гр.
Масло подсолнечное 10 гр.
Масло сливочное 10 гр. сливки 100 гр.

Приготовление

Почки кролика обжариваем на сливочном масле с добавлением сливок, туда же добавляем шампиньоны. Доводим до готовности и добавляем белое вино и коньяк. Вино должно немного прокипеть, чтобы испарился спирт. Далее в сковородку кладем горчицу и слегка обжаренный лук (лук не должен быть сырым). Перед тем, как снять блюдо с огня, добавляем сливки. Отдельно на подсолнечном масле обжариваем болгарский перец до того момента, когда перец не станет мягким. Аккуратно выкладываем перец. Блюдо украшаем. Повар рекомендует наслаждаться этим блюдом в совокупности с белым вином.