

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ
Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Timofey KHRIPUN

CHARAKTERISTIKA, TRADICE A ZVYKY ARMÉNSKÉ
NÁRODNÍ KUCHYNĚ

CHARACTERISTICS, TRADITIONS AND CUSTOMS OF ARMENIAN
NATIONAL CUISINE

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Brno, 2022

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2021/2022

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Timofey Khripun

Osobní číslo: 14632959

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

TÉMA PRÁCE:

CHARAKTERISTIKA, TRADICE A ZVYKY ARMÉNSKÉ NÁRODNÍ KUCHYNĚ

TÉMA PRÁCE V AJ:

CHARACTERISTICS, TRADITIONS AND CUSTOMS OF ARMENIAN NATIONAL
CUISINE

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP:

Vypracování literární rešerše ke stanovenému tématu. Část literárního přehledu zaměřit na zvláštnosti národní arménské kuchyně se zaměřením na tradiční suroviny a speciality.

2. Praktická část BP:

- Analytická část: Vyhodnocení specialit a menu arménské národní kuchyně. Příklady menu při významných liturgických svátcích.
- Návrhová část: Bude vycházet ze získaných informací, doporučení menu pro naše gastronomická zařízení.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

- [1] LUKÁŠKOVÁ, Eva a Zdeněk MÁLEK. *Food and Beverage management*. Skriptum. Brno: Vysoká škola obchodní a hotelová, s.r.o., 2012. ISBN 978-80-87300-23-7 [141 s.]
- [2] SMETANA, František a Eva KRÁTKÁ. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii*. 1. vydání. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 978-80-7373-054-3. [160 s.]
- [3] SYNEK, M. a kol. *Podniková ekonomika*. 4. přepracované a doplněné vydání. Praha: C. H. Beck, 2006. ISBN 80-7179-892-4. [475 s.]

Další literatura dle doporučení vedoucí bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 17. května 2021

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2022

V Brně dne: 10.5.2021

L. S.

.Ph.D .Zdeněk Málek .Ing .Květoslava Šustová, Ph.D .Ing .prof
vedoucí katedry prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora: Timofey Khripun

Název bakalářské práce: CHARAKTERISTIKA, TRADICE A ZVYKY ARMÉNSKÉ
NÁRODNÍ KUCHYNĚ

Název bakalářské práce v AJ: CHARACTERISTICS, TRADITIONS AND CUSTOMS OF
ARMENIAN NATIONAL CUISINE

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Vedoucí bakalářské práce: Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Rok obhajoby: 2022

Anotace

Tématem bakalářské práce je studium charakteristik, tradic a zvyků arménské národní kuchyně. Práce se zabývá technologií přípravy arménských národních pokrmů, jsou s nimi spojeny také příběhy, legendy a jejich tradice. Teoretická část bakalářské práce je zaměřena na studium země Arménie, její historie, zemědělství, svátků, tradic a zvyků. Cílem analytické části bakalářské práce je zhodnotit speciality a jídelníčky arménské národní kuchyně. Příklady jídelníčků během významných liturgických svátků. Cílem projektové části je na základě získaných informací vypracovat doporučení pro jídelníčky našich stravovacích společností.

Annotation:

The topic of the bachelor thesis is the study of the characteristics, traditions and customs of Armenian national cuisine. The topic deals with the technology of preparation of Armenian national dishes, stories, legends and their traditions are also connected with them. The theoretical part of the bachelor thesis is focused on the study of the country of Armenia, its history, agriculture, holidays, traditions and customs. The aim of the analytical part of the bachelor thesis is to evaluate the specialties and menus of the Armenian national cuisine. Examples of menus during major liturgical holidays. The aim of the project part is to develop recommendations for the menus of our catering companies based on the information obtained.

Klíčová slova: kultura, tradice, Arménie, kavkazská kuchyně, pokrm, národní kolorit

Key words: culture, traditions, armenia, caucasian cuisine, dishes, national character.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Charakteristika, tradice a zvyky arménské národní kuchyně* vypracoval samostatně pod vedením *Prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.* a uvedl v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych rád poděkovat *Prof. Ing. Květoslava Šustová. Ph.D.* za cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. V neposlední řadě chci poděkovat rodině za podporu a příbuzným z Arménie za poskytnutí těchto cenných informací.

OBSAH

Úvod.....	12
I. Teoretická část	14
1 O Arménii	14
1.2 Geografická poloha.....	14
1.2.1 Podnebí Arménie	16
1.3 Zemědělství.....	16
2. Arménské tradice a zvyky	18
2.1 Arménská pohostinnost.....	18
2.2 Amanor	20
2.3 Arménské Vánoce	21
2.4 Vardavar.....	23
2.5 Tradice vinařství a výroby koňaku	24
3. Legenda o arménských jídlech	26
3.1 Legenda o chlebu Lavaš.....	26
3.2 Legenda o polévce Chaš	28
3.2.1 Alternativní legenda o polévce Chaš	29
3.3 Legenda o masném pokrmu Basturma.....	30
II. Praktická část	31
4 Arménská kuchyně	32
5 Vybraná tradiční arménská jídla v restauracích v Arménii.....	33
5.1 Snídaně.....	33
5.1.1 Kaše se sýrem čečil a džemová moruše	33

5.1.2	Míchaná vejce s rajčaty a basturmou	34
5.1.3	Ddmakošoví	35
5.1.4	Arisa	36
5.1.5	Chašil	37
5.1.6	Yoka	38
5.2	Oběd	39
5.2.1	Chašlama	39
5.2.2	Chaš	40
5.2.3	Kjalagjóš	41
5.2.4	Žengjalov-Hac	42
5.3	Večeře	43
5.3.1	Chorovac	43
5.3.2	Zeleninový chorovac	44
5.3.3	Tžvžík	45
5.3.4	Tolma	46
5.4	Překrmy	47
5.4.1	Basturma	47
5.4.2	Sudžuk	48
5.4.3	Lavaš	49
5.5	Dezerty	50
5.5.1	Gatá	50
5.5.2	Chapamá	51
5.5.3	Šaroc	52

6 Týden arménských tradičních jídel.....	53
Závěr	56
Použité zdroje.....	58
Internetové zdroje.....	58
Seznam obrázků	63

ÚVOD

V průběhu vývoje společnosti se u národů našeho světa vytvořily gastronomické návyky, antipatie a závislosti. V průběhu času byly vytvořeny národní kuchyně, které se staly součástí národních tradic a kultur. V dnešní době má každý již vlastní národní kuchyni, která se liší od ostatních, národních pokrmů. Kavkazská kuchyně se liší od ostatních. Koneckonců, v této kategorii vaření existuje mnoho národů: dagestánci, Gruzínci, osetiny, Čečenci, abhazové a samozřejmě Arméni. A každá z těchto kuchyní má jen svou vlastní zvláštnost a charakter. Tato rozmanitost barev dává zvláštnost této kuchyně. Arménská kuchyně se vyznačuje bohatou, složitou a rafinovanou chutí.

Tradice a kontinuita arménské kuchyně a jeho lidu, také nejrozmanitější způsobem - používání starých kuchyňských spotřebičů a triků pro vaření, samozřejmě, ve složení složek potravin a zachování chuti, barvy a druhů oblíbených jídel. Arménské suroviny si po staletí udržovaly stabilitu. V arménské kuchyni se můžete setkat s velmi vzácnými nebo dokonce zvláštními kombinacemi ingrediencí, jako je pokrm "arganak", obsahuje drůbeží maso a jelení maso. Což osobně považuji za poměrně zajímavé křížení potravinových složek. Arménsko-kavkazská kuchyně se skládá z více než poloviny masných pokrmů. Takže to znalci masných pokrmů jistě schválí. Další dobrou vlastností arménské kuchyně je příprava jídel na otevřeném ohni, tohoto způsobu vaření se používá u 50-60% arménských jídel, ale přitom na otevřeném ohni se připravují nejen maso, ale také zelenina, ryby a některé mléčné výrobky.

Bakalářská práce je rozdělena na část teoretickou a praktickou. Cílem teoretické části bakalářské práce je studium zvláštností národní arménské kuchyně, zaměření na tradiční základní potraviny a speciality, vznik a tradice, zvyky a tradice arménského národa. Cílem analytické části bakalářské práce je vyhodnocení specialit a menu arménské národní kuchyně. Příklady menu při významných liturgických svátcích. Návrhové část bude vycházet ze získaných informací a bude se zabývat doporučením vhodného menu pro naše gastronomická zařízení.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 O ARMÉNII

Arménská kuchyně je považována za jednu z nejstarších kuchyní mezi zakavkazskem a Asií. Arménie je velmi odlišná. Je z velké části velmi podobná nějaké patchwork z různých kousků, z nichž každý má ornament, náladu, strukturu a samozřejmě vůni. (5)

Principy arménské kuchyně byly vytvořeny již tisíciletí před naším letopočtem, Arménský lid zachovává formaci již více než několik tisíciletí. Přitom Arménie až do počátku 20. století byla v nepříteli příznivých podmínkách. Protože byla zbavena své státnosti a jednoty území.

Problém je, že v šestém století před naším letopočtem byl arménský stát již rozdělen na dvě části, východní a západní. A Arménie začala pociťovat tlak ze strany Peršanů, Římanů, Arabů a samozřejmě Byzantinců. A od sedmého století před naším letopočtem byla Arménie opakovaně vystavena zahraničním dobytím ze strany Arabů, Mongolů, Turků a Íránců. Arménie se stala arénou ničivých válek a invazí, Arménie byla mnohokrát dobytá, vypleněna a zpusťována. Od osmého do počátku devatenáctého století byla Arménie rozdělena na dvě části mezi Írán a Turecko. V tento nejjednodušším období v Arménii přišel úpadek, skládající se z několika věcí, jako je zemědělství, materiální zdroje, ale duchovní a materiální kultura se nezměnila! Nezmizela ani arménská kuchyně. (10, 9,3)

Zde nastal okamžik, kdy Arméni naopak přispěli do kuchyně "Turek-Seljuk", takže mnoho arménských pokrmů se stalo známým v Evropě prostřednictvím Turků, údajně "turecké kuchyně" jako "dolma". (41, 11)

1.2 Geografická poloha

Arménská republika, stát na Západě Asie, v Zakavkazsku. Až do roku 1991 byla součástí SSSR, od roku 1992 byla vyhlášena nezávislou republikou. Velikost země je téměř 30 tisíc čtverečních km. Na severu hraničí s Gruzii, také na jihozápadě je sousedem Turecku a na jihu s Íránem. Na jihovýchodě hraničí s dočasně okupovanou "Nahichevanskou republikou", zemí, která je součástí Ázerbájdžánu. Na východě Arménie se nachází soused a zároveň nepřítel Arménie zvaný - Ázerbájdžán. Celková délka hranice 1254 km. [5]



Obr. 1 Mapa Arménie [4]

Zdroje: http://174.127.109.64/cs/Mapa-Arm%C3%A9nie_143391.html

Hlavním Městem Arménie je Jerevan. Počet obyvatel 2 miliony lidí (2020). Jeden z nejvyšších bodů v Arménie je hora "Aragac" (4090 m nad mořem) a nejnižší bod v Arménii 350 metrů. Moderní reliéf vznikl v kainozoické éře, kdy se v alpsko-himálajské skládací zóně odehrávaly nejnovější tektonické pohyby. Těžební procesy stále pokračují, takže je často možné pozorovat zemětřesení. (Leninakanská 1926, Zangezurská 1931, Jerevanská 1937 a především ničivá Spitakská 1988). Také Arménie je bohatá na minerální vody různého chemického složení, které mají určité léčebné vlastnosti. Na území republiky je až 700 zdrojů vulkanického původu. Na základě těchto minerálních pramenů jsou postaveny léčebny, vznikly balneologické lázně Germuk, Arzni, Ankavan. (24)

1.2.1 Podnebí Arménie

Klima v Arménii je " vysokohorské " léto horké a suché a zima, i když není dlouhá, ale dost drsná. Na pláních je průměrná lednová teplota 5 °C, v červenci +25 °C a ve výškách přibližně +14 +16. Nejvíce srážek je pozorováno v oblastech "Laurie " a " Xunik", jejichž území je většinou pokryto lesy. Dokonce i v rámci jednoho města může teplotní rozdíl mezi dvěma sousedními oblastmi dosáhnout 2-3 stupňů. V podzimním a jarním období jsou časté silné mrazy, zatímco teplota na půdě může klesnout na -28 stupňů. V Araratském údolí trvá až 250 dní v roce období bez mrazu, ve středohoří 150 až 200 dní, na Vysočině 30 až 50 dní. Počet slunečních hodin v Arménii je 2700 za rok. Arménie se nachází v subtropické zóně. Klimatické vlastnosti země určuje její horský charakter. Jasně vyjádřeno vertikálními klimatickými pásy. Srážky během roku klesají velmi nerovnoměrně. Nejvíce srážek připadá na jaro a začátek léta. (13, 11)

Také v Arménii se nachází jediné jezero "Sevan" ležící v severovýchodní části Arménie. Jezero představuje obrovskou tektonickou dutinu, uzavřenou ze všech stran horami, s výjimkou severozápadní části u města Sevan, kde vodohospodářská linka bazénu klesá až na úroveň jezera a odkud pochází jediná z jezera pramenící řeka - Razdan. Jezero je nejdelším přílivem řeky Arake v rámci Arménie. (5)

1.3 Zemědělství

V Arménii je přirozená základna rozvoje zemědělství velmi omezená a vytváří řadu specifických problémů. Podle celkové rozlohy tvoří zemědělskou půdu pouze 47%. Strmé sjezdovky, rokle, kamenitá pole jsou pro zemědělskou činnost nepoužitelná. Zbytek pozemků je obsazen keři, lesy, vodou, stavbami a silnicí. U orné půdy je kvůli horskému terénu přítomna drobnost a roztříštěnost. [28]

Také nezbytnou podmínkou pro zemědělství velké části území je umělé zavlažování, které je důležité pro oblasti nacházející se ve výškách (horách). Ve struktuře rostlinná zemědělská výroba tvoří 52%, živočišná výroba zbývajících 48%. V posledních desetiletích došlo k prohloubení specializace v rostlinné výrobě a také racionalizaci. [25]

V této struktuře je hlavním místem vinařství, ovocnářství a jižní zelenina. V průběhu času lidový výběr vytvořil širokou škálu různých odrůd hroznů a ovoce. Po staletí měli zemědělci

zkušenosti a dovednosti vytvářet v poloprázdných půdách zvláštní systém pěstování hroznů. Trik je v tom, že když se blíží zima, vinná réva se ohýbá a ustýlá vrstvou půdy, která chrání vinice před mrazem v nízkých teplotách. V posledních letech se začaly zavádět nové "mrazuvzdorné" odrůdy, aby se zabránilo namáhavému pohřbívání vinic. Také umístění velké části vinic v Ararat Valley, stejně jako v nížinných oblastech jihovýchodní a Severní Arménie. Také ovocnářství se silně rozvíjí, nejrozšířenější jsou peckovité plody, zvláště cenné pro Arménii meruňky a broskve. Semena jsou zastoupena jablky, kdoulí, hruškami, vlašskými ořechy a lískovými oříšky.

Významné místo zaujímá také "zeleninová pěstírna". Zelenina se pěstuje všude. Lilek, okurky, rajčata, různé druhy listové zeleniny se nejen používají v čerstvé formě, ale také se používají v konzervačním průmyslu. Ve třicátých letech byla v Arménii výhodná "odgonno-pastvinová" hospodářská zvířata. A v naší době se jeho formy mírně změnily, začaly se používat: stáj-pastvina a stáj. Také polovinu živočišné produkce tvoří mléko a maso. [14]

V posledních letech byly vytvořeny velké živočišné komplexy a podniky. Druhým odvětvím Arménie je chov ovcí. Pro jeho příznivé podmínky jsou ideální podhůří a horské oblasti a rozsáhlé pastviny, což je v Arménii běžné. Hornatý terén v Arménii silně omezuje velikost pro zemědělské práce, tak důležité na současném stupni vývoje výroby – to je hlavní cesta k dokonalosti a zlepšení zemědělské produkce a zemědělsko průmyslového komplexu. V této fázi bude v Arménii dosaženo vysoké úrovně chemizace a mechanizace zemědělství. Každý podnik má v zemědělství řadu traktorů, strojů pro nákladní automobily. V rybnících v Arménii s náhorní vegetací a měkkou spodní půdou se chovají sazana, bílá tolstolobika a Amur. V úzkých rybnících s betonovými stěnami a dnem jsou hlavními druhy ryb chovaných na prodej: pstruh duhový, pstruh jezerní, pstruh sevánský, sibiřský jeseter. Amatérský rybolov je povolen na všech vodních plochách s výjimkou těch, které jsou v chráněných územích. [41]

Další moderní průmysl v Arménii byl vytvořen v sovětské době. Pak země dodávala na domácí trh SSSR obráběcí stroje a zařízení, textilní a jiné průmyslové výrobky výměnou za dodávky surovin a elektrické energie. V 90. letech minulého století došlo k vážnému poklesu způsobenému řadou negativních faktorů a většina produkce nefungovala kvůli nedostatku zdrojů. Po přijetí, v roce 1994, opatření na záchranu ekonomiky se průmysl postupně začal zotavovat. Každoročně se v Arménii koná největší obchodní a průmyslové výstavní fórum v regionu. [41]

2. ARMÉNSKÉ TRADICE A ZVYKY

V Arménii existuje více než 90 svátků, kromě náboženských a exotických svátků, existující výhradně v Arménii, například celostátní festival vína nebo svátek vody, pod názvem "Vardavar". Každý svátek má svůj vlastní zvláštní příběh a své obřady a legendy. Například svátek Vardavar. V tento den je obvyklé oblévat kolemjdoucí vodou, položit kytici růží před domy, shromáždit se večer u jednoho stolu s velkou společností a odpustit všechny křivdy. Každý Arménský svátek má staletou historii a zaslouží si, aby byla vzpomínána při posezení u svátečního stolu. Také tradice jsou výrazem světonázoru člověka odlišného od jeho vnímání. Tradice je jedním z největších fenoménů kultury, který v sobě skrývá nejvyšší lidské pocity. Od starověku oslavy různých událostí měly několik funkcí: estetické a zábavné. Je téměř nemožné najít období lidstva, v němž neexistují oslavy a přesné datum vzniku tradic a oslav. Vždy existovaly nějaké rituální tance a zpěvy, které by odváděly pozornost od práce a potíží.

Arménie je dnes vzorem skutečného duchovního bohatství společnosti, kterému se podařilo uchovat staleté tradice, kulturu, náboženství, které naši předkové dodržovali jak v žalu, tak v radosti. A v dnešní době jsou dobře zachovány tradice, kultura, zvyky, úcta k seniorům, síla manželství, pohostinnost, pevnost příbuzenských vazeb, vzájemná pomoc přátelům a sousedům. [31, autor, vlastní výzkum 2022]

2.1 Arménská pohostinnost

Mnozí říkají, že Arménie je země pohostinnosti, chleba, masa, brandy a vína. Pokud se zeptáte obyvatele Arménie, co je nejdůležitější v arménské národní kuchyni, v 80% odpoví, co je nejdůležitější: hostina. [4]

Dříve Arméni měli Boha s názvem "Vanatur" to byl Bůh pohostinnosti. Amanor a Vanatur jsou dva Bozi, Amanor je Bůh "nového roku", Vanatur je Bůh "pohostinnosti". Obecně platí, že slovo kuchyně v arménštině bude "Chohanoc", což v překladu znamená "místo, kde se myslí". Toto slovo přišlo ze starověku, kdy se králové a knížata shromáždili u stolu a vedli důležité a vážné rozhovory na úkor státu a království. [6]

Během slavnosti nebo svátků se první pokrmy (polévky) podávaly ve velkých hrncích a pak je rozlévaly na talíře. Druhá jídla měla svou vlastní zvláštní posloupnost podávání pokrmů. Jako

první se podávaly masové pokrmy jehněčí, hovězí a po nich drůbeží maso a po drůbeži podávány vaječné pokrmy s bylinkami, jako je tarhun, estragon, tymián, koriandr atd. [4]

Co se týče zeleniny, vždy upřednostňovali zelí, okurky, mrkev, špenát, batáty, řepu atd. Samostatné místo v arménské kuchyni zauímají divoké bylinky, které se používají k přípravě pokrmů. Co se týče sladkých jídel, tak arménská kuchyně je známá pro své sušené a čerstvé ovoce, jako jsou hruška, granátové jablko, meloun, hrozny, dřín, banány, meruňky, citrony a tak dále. Arméni drželi své tradice vařit a podávat rybí a masové speciality spolu s ovocem a ořechy, které dávají pokrmu mimořádnost a jejich kultivovanost.

Arménské slavnosti měly vždy široké, velké stoly, které byly vždy zcela pokryty jídlem a pokrmy, za kterými seděli sousedé, přátelé, příbuzní, počet lidí může být nekonečný, protože u arménského stolu nejsou žádní cizinci, tito noví hosté, kteří sedí u arménského stolu, se okamžitě stanou “domácími” u společného stolu. [21]

Přípitky v Arménii jsou považovány za velkou tradici, kulturu, výchovu, filozofii. Když začíná první přípitek, vždycky se pije za schůzku, protože setkání je dar, který osud sám přinesl. A posledním přípitkem se pije jako poděkování hostitelům za jejich pohostinnost.

Pro každý den a významné datum jsou vždy podávány různé pokrmy a potraviny. Dokonce se vybírají pokrmy, které hosty příjemně překvapí. Například pro svatbu se podává vše národní a nejlepší.

Na arménském stole je vždy spousta sýrů a zeleniny, spousta salátů a občerstvení připravených arménskými hospodyněmi, množství elegantních kulinářských výtvorů. Samozřejmě, bez arménského koňaku a vína to nebudou arménské slavnosti. A další z nejdůležitějších věcí je komunikace, která změní arménskou hostinu na něco nezapomenutelného. V Arménii můžete zaklepat na všechny dveře a budete přijati jako nejžádanější a neočekávanější host. Uvítá vás domácí arménské jídlo, seznámíte s arménskou tradicí a vyprávěním o historii a kultuře národa který, i přes všechno utrpení v minulosti, stojí pevně na nohou a je ještě pohostinnější a přátelštější! [29]

2.2 Amanor

Amanor je Arménský Nový rok. O tomto zimním svátku můžete ochutnat mnoho lahodných pokrmů. Slavnostní stůl v Arménii je velmi rozmanitý. V těchto dnech musí být na stole nutně přítomno bohaté občerstvení, teplé pokrmy, dezerty, ovoce a povinně víno vyrobené vlastními rukama. (1)

Hlavním jídlem svátku je vepřová šunka ochucená sušeným pelyňkem. U arménů existuje jedno staré rčení: "Bez vína přijde nový rok, ale bez ngatzahika — přijde pozdě" V dávných dobách, pelyněk nebo ngatsahik (նգաժահիկ) byl nejznámější koření. Tato květina rostla na svazích hor. Byl sklizen a sušen. Na každý Arménský svátek byl vždy používán v pokrmech pelyněk (ngatzahik). [18]

Tato tradice byla symbolem národní jednoty Arménů. Mezi horkými pokrmy musí být dolma (plněné vinné listy) a küfta (pokrm podobný masovým kuličkám). Ze studeného občerstvení by měl být na stole "Basturma" a "Sudžuk". Basturma - to je kus hovězího masa, impregnované solí, lisované pokryté vrstvou pikantní koření (čaman) a sušené na vzduchu. Basturmu připravujeme zhruba několik měsíců dopředu, čím dříve, tím je chutnější. Faktem je, že nejdelší čas přípravy trvá sušení masa. Sudžuk jsou zploštělé klobásky z kořeněného mletého hovězího masa, také sušené ve vzduchu. A tyto dvě hlavní občerstvení jsou podávány nakrájené na velmi, velmi tenké plátky. [23]

V Amanoru se v Arménii setkávají celé rodiny s přáteli a sousedy, u stolu plného jídla. Přidám ještě jednu poznámku, že název všech vánočních jídel, připravených z produktů začínají na písmeno "N", například ngatzahik, (pelyněk), nur (granátové jablko), nuš (mandle), a tak dále, což souvisí údajně s něčím "novým". Tradičním arménským novoročním jídlem je "anuš apur" (polévka se sušeným ovocem) a "čapama" (tykev, v níž uvnitř je rýže, med, ořechy a sušené ovoce). Další tradičním a pravděpodobně jedním z nejvýznamnějších pokrmů pro slavnostní stůl je "tareac" (chléb roku). Do tohoto chleba se určitě přidá jedna fazole nebo mince, která přináší štěstí a bohatství tomu, komu se dostane. Existuje jedno podobné jídlo, jen je to dezert nazvaný "Gata" (գաթա) - to je pečivo, které je zdobeno ořechy, větvičkami rakytníku a sušeným ovocem. Do ní se také schovávají fazole. Při rozdávání koláče tomu, kdo dostane fazolku, by mělo přijít štěstí v novém roce. Jednou z tradic byla také pec "Asilik-Vasilik" - to je pečivo ve tvaru člověka nebo předmětů. Podle nich všichni přemýšleli, jaký bude nový rok. Věštění se provádělo už při pečení lidiček, například pokud doma byla mladá snacha, pak nutně

musela být forma této nevěsty, pokud u pečení "nevěsty" bobtnal břicho, pak v tomto roce, ona porodí dítě. Pokud například pečivo bylo ve formě peněženky a peněženka nabobtnala, znamenalo to, že v příštím roce budeme hodně bohatství. Nebo například, pokud forma krávy nebo jiného zvířete bobtná, znamená to, že bude bohatý dobytek. Obecně by se slavnostní stůl měl skládat ze 7 druhů ovoce a 7 jídel. [30]

V různých částech země byl slavnostní stůl vždy jiný. Ale přesto v novém roce byly společné pokrmy, které zdůrazňovaly národní zvláštnosti. Byla také tradiční "Kulatá pšenice", která rostla pouze v Arménii. Předkové podávali chléb na stůl vyrobený z kulaté pšenice, pěstované vlastníma rukama, symbolizoval, že příští rok bude také bohatý na úrodu. Z této tradice pochází staré arménské přísloví "Na Nový rok se nesmí půjčovat chleba". Co se týče sladkých jídel, tak na slavnostním stole musí být minimálně pět až sedm různých sladkostí. Často je to "Baklava", "Gozinach" (karamelizované v medu pražené vlašské ořechy), sušené ovoce, ořechy, kandované ovoce a samozřejmě Gata. [14]

Co se týče symbolu "nového roku", tak v naší době se používá tradiční stromek s ozdobami, ale dříve to nebyl obvyklý vánoční strom, ale byl to "Strom života" (Կենցաղ ծառ). Byl pleten z pšeničné slámy do tvaru stromu, což představovalo i symbol života. Takové "stromy" byly zdobeny vlastními rukama ozdobami, například ovocem, skořicí, přívěsky, panenkami atd. Místo Ježíška Arméni mají tzv. "Kahand pap" (Կաղապար պապ) což znamená "dědeček nového roku". Když přišel Kahand pap, znamenalo to, že jeho příchod symbolizoval plodnost a začátek nového života. [34]

2.3 Arménské Vánoce

Pro Armény jsou Vánoce posvátným a velmi důležitým svátkem, protože v Arménii žije 90 % věřících křesťanů. Arménie je považována za první zemi, která přijala křesťanství.

Důležité je poznamenat, že arménské náboženství je jediné na světě, které slaví Vánoce, Tři krále a Křest v jeden den, tedy 6. ledna, zatímco ostatní církve slaví tento svátek 25. prosince nebo 7. ledna. Faktem je, že od pátého století mnoho náboženství sdílelo tyto dva svátky, Vánoce a křest, Arméni si zachovali tradice a neopustili staré zvyky. [19]

Pátého ledna věřící berou s sebou svítilny a svíčky, zosobňující světlo "Betlémské hvězdy" (Betlémská hvězda-nebeské tělo, které podle Evangelia vzniklo na nebi v době narození Ježíše Krista), který ukazovalo cestu "třem králům" (Volchv - mudrci nebo mágové měli ve starověku velký vliv. Jejich moudrost a síla spočívaly v poznání různých tajemství, která obyčejným lidem nejsou k dispozici) k dítěti Kristu, věří a doufají, že všechny problémy zůstanou za nimi. Následující ráno (6. ledna) začíná tím, že všichni věřící přijdou do kostela na vánoční liturgii. Po skončení služby je voda posvěcena Biblií a křížem. Posvěcení vody je vzpomínkou na křest Ježíše Krista v řece Jordán. Věřícím se rozdává posvátná voda, kterou přinášejí domů. [20]

Posvátná voda je považována za velmi léčivý prostředek, který může léčit tělesné a duševní onemocnění. Lidé stříkají po rozích svého domu nebo bytu a ukládají tuto posvátnou vodu, věří, že přispívá k ochraně majitelů před zlými duchy. Ale ještě k tomu je nutné podotknout, že na ochranu před všemi duševními a tělesnými ranami. Jsem přesvědčen, že člověk tak silně věří ve svou víru v Boha, že jeho mozek skutečně myslí, že tato posvátná voda léčí ji a nemoc zmizí jak duševní, tak fyzická. Faktem je nutit náš mozek věřit tomu, čemu věříme. Nemoc nemusí zmizet, ale mozek věří, že tato voda léčí, přestane vidět tuto nemoc. Stejně tak s oduševnělostí. Neboli stručně řečeno jedná se o "placebo efekt".

Kromě toho, v tomto krásném svátku, věřící se zdraví mezi sebou slovy: "Kristus vstal z mrtvých" a odpovídají "Opravdu vstal z mrtvých!" nebo někteří říkají: "Kristus se narodil a zjevil se nám. Pro vás i pro nás dobré zprávy" a odpovídá se "Požehnané Kristovy zázraky". V češtině to zní trochu podivně, ale tak to je. Při těchto slavnostech není slavnostní stůl Arménů jen bohatý ale rovněž dokonale zdobený. [19]

O Vánocích je obvyklé, že se sejde u slavnostního stolu celá rodina, oslavy se účastní příbuzní a blízcí rodiny. Každá arménská rodina dělá vše pro to, aby stůl byl plný jídla. Uprostřed stolu je šťavnatá vepřová kýta. Je naplněna aromatickým kořením, česnekem a pak pečená v troubě a podávána. Některé arménské rodiny upřednostňují krůty, což je také chutné a tradiční jídlo. Na stole se podávají "palačinky", ve kterých je uvnitř mleté hovězí maso. A samozřejmě další z nejdůležitějších pokrmů je "dolma" nebo "Tolma" každá arménská rodina mluví jinak. Žádný svátek nemůže být bez tohoto pokrmu. Dolma je další ozdobou vánočního stolu. Dolma se připravuje z masa zabaleného do hroznových listů a musí být přidána česneková omáčka. V každé rodině je vlastní chuť "Dolmy", která závisí na různých kořeních a přísadách. Existuje alternativa k tomuto pokrmu, většinou se připravuje vegetariánská, nazývá se "Pusus", obvykle

se skládá z fazolí, zrna a velkého množství koření. Další možností masových pokrmů jsou ryby, zejména "Išhan", ze salátů chci vzpomenout jeden významný, a to je salát "Matsun" smíchaný se sušenými hroznými a ořechy. Také se podávají sladká jídla, a to se vztahuje k druhému jídlu, "Sladký pilaf" nebo "Sladká rýže", skládá se z pilafu s rozinkami a sušeným ovocem (rýže - zosobnění obyvatelstva země, rozinky a sušené meruňky ztělesňují lid, kterým kázal víru Páně), různé pokrmy z vařených, dušených a čerstvých bylin (ztělesňují plodnost a zrození nového života). Ze sladkostí na stůl se podává "Gata", která se dělí na 12 částí, které symbolizují 12 měsíců v roce. A samozřejmě "Baklava", což je sladký vrstevnatý koláč s drcenými ořechy a medem. Jistě, na stole by mělo být červené víno, které ztělesňuje krev Ježíše Krista prolitou za lidské hříchy. [18, 16]

Den po Vánocích lidé navštěvují hroby svých zesnulých příbuzných, jako by své zesulé blízké spojovali se světlým svátkem Vánoc.

2.4 Vardavar

Svátek, který se zachoval již od pohanských dob a stal se tradičním, je svátek Vardavar nebo svátek vody. V tento den se všichni kropí navzájem vodou. Předpokládá se, že voda, kterou se lidé polévají, je na vardawara léčivá a přináší štěstí. Pokud jste polity vodou, nemůžete se urazit, ale naopak poděkovat za gratulaci, ale ještě lépe na oplátku polít vodou toho druhého. Podle legendy, bohyně lásky Asthik oblévala lidi růžovou vodou a posypala okvětními lístky růží a dávala jim svou lásku. Existuje ještě křesťanská verze vzniku tohoto svátku. Podle Bible Ježíš Kristus se třemi apoštolů Petrem, Jakubem a Janem vystoupali na horu favor, kde se jim zjevili proroci Mojžíš a Ilja. Když s nimi mluvil, Kristus se změnil a jeho oblečení se stalo bělejší než sníh. Obecně platí, že Vardavar je oslavou dobra, smíchu a očisty duše, také na konci dne se v tomto svátku podávají lahodná pečená jablka s ořechovou náplní. [35]

2.5 Tradice vinařství a výroby koňaku

“Aby se mohlo dotknout duše lidu, porozumět jeho charakteru, musíte ochutnat víno vyrobené z hroznů pěstovaných na této zemi, doušek skutečného arménského vína - a budete cítit chuť slunce, s příměsí trpkosti a lehké hořkosti, žhavé a sametové” [4]

Téměř každý Armén zná legendu, jak patriarcha Noe sestoupil z archy a na úpatí hory Ararat zasadil vinnou révu. Bylo prokázáno, že víno bylo vyrobeno v 10. století před našim letopočtem. Tuto skutečnost potvrdili irští archeologové v roce 2007 v jeskyni Areni. V této jeskyni se zachovaly zbytky věcí, jako jsou misky, vinné révy, semena, nádoby. Podle těchto údajů byly tyto věci staré asi 6 tisíc let. [4]



Obr. Zbytky starých vinařských věcí

Zdroje: <https://nextisarmenia.com/areni-ancient-cave>

V době království Urartu se vytvořila technika vaření vína. Faktem je, že hrozny byly lisovány a vydávaly šťávu, která byla vypuštěna do velkého kádě. V podstatě vařením vína se zabývali muži, sundali boty a dobře si umývali nohy, lisovali hrozny v této nádobě, šťáva z vína splývala do druhého džbánu, po kterém splývala už do kameninové nádoby, poté tyto nádoby byly uloženy v zemi, jak bylo zvykem v Urartu. Z této šťávy se vyrábělo nejen víno, ale také vodka

a také ocet. Rozdíl mezi arménským vínem a vínem z jiných zemí spočívá v tom, že v regionech Arménie je jiné klima a toto víno obsahuje velké procento cukru. [32, 41]

Mnohočetné záznamy z tohoto období říkají, že arménští králové ve slávě moci země stavěli chrámy, města, stavěli stavbu, stavěli zahrady i vinice. Jako znamení lásky je označovali jmény vlastních manželek i dcer. Také když vinné keře kvetly a kvetly, když vinice dávaly hrozny, třikrát ročně, přinášely oběť Bohu býka. Záznamy o tom lze najít v Strabonových záznamech (Strabon je historik a geograf římského Řecka). Bylo v nich uvedeno, že země Arménie byla pokryta celá vinicemi. Araratští Králové zanechali svým potomkům recepty a klínovité záznamy svých zvyků. Dokonce i recepty na pivo a vodku. Vodka byla mimochodem považována za "nápoj králů". [4]

Ve století XV. byla mnoha válkami Arménie poražena, kvůli nájezdům nepřátel a barbarů přišla o svou státnost, ale duch arménského lidu nikdy nebylo možné rozebrat a v roce 1828 byla Arménie osvobozena od tyranie barbarů a spojila se s Ruskem. Poté se Arménie začala stabilizovat a vybudovala desítky vinařství a koníren. Uložené recepty, odrůdy vín a zakládní nových vinic znovu rozvinuly vinařství. Arménské víno se začalo šířit po celém světě, počínaje Ruskem a konče Amerikou. Arménská vína získala zlaté medaile a Grand Prix za účast v soutěžích. [4]

<< *"Nikdy nespěchejte na oběd, kouřiteli Havanské doutníky a pijeteli arménský koňak...» Tato slova patří talentovanému novináři a politikovi, dvojnásobnému britskému premiérovi, nositeli Nobelovy ceny za literaturu, autorovi 58 spisů o historii a potomkovi Marlboro, Siru Winston Churchilovi.*>> [4]

I když je v Arménii silně rozvinuté vinařství, samotná země je spojena právě s koňakem. Samotný proces přípravy brandy je považován za mnohem obtížnější než výroba vína. Samotná technologie výroby se nazývá "destilace". Arménský konak má vlastní zvláštní chuť, faktem je, že pro výrobu koňaku se používají speciální odrůdy hroznů, jako jsou: kachět, měchali, voskěat a další. Díky těmto speciálním odrůdám má koňak takovou chuť.

Za prvé, víno prochází několikrát destilací a získává se 60-70% alkohol. Alkohol se pak nalije do dubových sudů. Je to proto, že dřevo ovlivňuje chuť koňaku. Téměř hotový koňak se znovu nalije do sudů pro výňatek, který je několik let starý. A samozřejmě kvalita vody má zvláštní

roli při výrobě brandy, voda by měla být žádoucí z vysokohorských zdrojů, aby se dosáhlo maximální chuti brandy. Po celém procesu se koňak nalije do lahví pro další prodej. [32, 4]

V současnosti je jedním z luxusních a drahých koňaků považován koňak "Král Tigran", na počest velkého krále a vojevůdce, který chránil a rozšiřoval státy "Velké Arménie". Tento typ koňaku byl také vyroben podle starých zvyků a vybraných odrůd hroznů. Také tento koňak získal ocenění a mnoho medailí. [33]



Obr. Koňak "Král Tigran"

Zdroje: <https://simplewine.ru/articles/academy/etalonnyy-armyanskiy-konyak/>

3. LEGENDY O ARMÉNSKÝCH JÍDLECH

3.1 Legenda o chlebu Lavaš

Arménský Lavaš - má bezkonkurenční chuť a jeho jedinečnost a vyjimečnost je v tom, že se jedná o velmi tenký chléb. Přípravuje se lavaš z omezených potravin. Recept a příprava lavaša se po několik tisíciletí nezměnila a je téměř nejstarším chlebem.

Legenda o tomto chlebu zněla takto: V dávných dobách byl v Arménii král jménem Aram. Stalo se tak, že v jednom z bojů byl zajat asyrským králem Nosorem. Nosor stanovil podmínku: „Deset dní budeš bez chleba hladový. Jedenáctý den budeš soutěžit se mnou v lukostřelbě, pokud vyhraješ, pustím tě bez úhony, vrátíš se ke svému lidu se slušnými dary krále.“

Druhý den Aram požadoval, aby z arménské armády stojící u hranic s Asýrií přivezli jeho nejkrásnější brnění. Asyrští pronásledovatelé se vydali na cestu. Arméni okamžitě tušili, že jejich král něco naznačuje, a aby získali čas a přemýšleli, zadrželi poslance na celou noc. A za úsvitu se Asyřané vydali na opačnou cestu a dovezli králi Aramovi krunýř. Nevěděli, že v brnění je ukrytý velmi tenký chléb. Nikdo v té době neslyšel o Lavaše - kdo by si myslel, že se v brnění může skrýt tenký chléb.



Obr. Král Aram

Zdroje: <https://vstrokax.net/armeniya/dinastii-i-tsari-armenii-kratkie-svedeniya/>

Vzal Aram brnění a pak najednou prohlásil, že toto brnění není nejkrásnější. Po jeho slovech opět vyslali posly a ti přinesli nové brnění. Ale ani ten se arménskému králi nelíbilo. A každý den před vypršením podmíněného trestu jezdili tam a sem a vozili v brnění lavaš Aramu. Jedenáctý den se na střelnici objevili Aram a Nosor. Nosor byl přesvědčen, že Aram, který zůstal bez chleba, padl duchem a silami, ztratil zrak. Ale stal se zázrak! Aram vyšel jako vítěz soutěže a se ctí se vrátil do své země. Arménský chléb ho zachránil. Král se vrátil a nařídil, aby oznámili po celé zemi: povinnost od nynějška v Arménii místo jiných chlebů péct Lavaš.

A dodnes je v Arménii Lavaš národní a tradiční chléb, který zachránil krále Arama. Arménský chléb je spojen nejen s jídlem, ale také s životem a moudrostí. V dobách válek, lavash zachránil mnoho životů vojáků před hladem. Proto je lavaš přítomen na různých festivalech, slavnostech a svatbách. [7, autor, vlastní výzkum 2022]

3.2 Legenda o polévce Chaš

Chaš - je národní pokrm arménské kuchyně, vyrobený z kostí, ocasů, dršťek a nohou hovězího masa.

V dobách králů si dovolili jíst vybrané maso jen králové a boháči. Kosti a vnitřnosti házeli psům. Chudí lidé tyto kosti sbírali a z kostí vařili vývar. Ale brzy v soubojích mladých lidí, na které byly povoláni i chudé děti, začali vyhrávat soutěže šlechtických dětí. Boháči se začali divit, proč jsou děti chudých tak silné a vytrvalé, když nemají maso. Chudáci odpověděli: "*Celé naše jídlo je polévka z kostí.*" Po tomto přiznání bohatí a králové začali dělat opak. Začali si nechávat kosti a maso rozdávat chudým. Boháči si uvědomili, že nejchutnější, bohatá a výživná polévka pochází z hovězích kostí. Tak se objevil Chaš, který v překladu z arménštiny znamená "vařit". [22, autor, vlastní výzkum 2022]



Obr. polévka "Chaš"

Zdroje: <https://araratour.com/ru/%D0%93%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%82%D1%83%D1%80-%D0%BF%D0%BE-%D0%AE%D0%B6%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%83-%D0%9A%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%83>

3.2.1 Alternativní legenda o polévce Chaš

Jednou pro krále postavili palác v horách. Král přijel, podíval se, líbil se mu palác a prohlásil, že se do tohoto paláce nastěhuje. Na počest této události král uspořádal hostinu. Kuchaři nařídili vařit mnoho různých jídel.

Kuchaři zabili berana a na příkaz krále odhodili hlavu a končetiny do soutěsky predátorům. Když král spal, zdálo se mu o nových pokrmech, chutích a najednou cítil úžasnou vůni. Král se probudil a uvědomil si, že ten zápach nebyl ve snu. Král vešel do velkého sálu, kde už na něj čekali kuchaři s hromadou připraveného jídla. Král usedl na trůn a kuchaři se střídali, aby přinesli pokrmy.

První jídlo je přesolené, druhé jídlo je příliš tučné, třetí příliš sladké. Králi se nic nelíbilo, ale vzpomněl si na vůni, kterou cítil ve snu. Král vstal zpoza stolu a šel do své ložnice, aby si uvědomil, že zápach jde z ulice. Král vyšel na balkon a ucítil, jak z rokle vychází zápach. V den, kdy kuchaři Krále odhodili končetiny berana do rokle, tam byl pastýř. Vzal to jako dar nebes, poděkoval všemohoucímu a začal si připravovat oběd. Tento dárek byl mimochodem, protože tento pastýř dlouho nejedl nic, co by stálo za to, jen zelené, bobule a trochu suchého lavaša. Vstal, vytáhl misku z tašky a odtamtud vytáhl suchý lavaš. Část lavaša vložil do talíře, nakrájel trochu česneku, lžící nalil jídlo z pánve, zakryl talíř se zbývajícím lavaša. Po pastýřově jídle začali královi pomocníci zjišťovat, že má jídlo, které vydává takovou vůni. Protože beránek patřil králi, pomocníci vzali pastýři polévku Chaš a utekli zpět ke králi. Hrncem odnesli do kuchyně, dali na oheň, aby polévku ohřáli. Kuchaři se zalekli a vyndali z ní holé kosti. V královském talíři nadrobili lavaš a nakrájeli česnek, jako to udělal pastýř. Obsah pánve byl vložen do královského talíře a přenesen do haly ke Králi. Král si tak olíbil polévku, že vyžadoval, aby kuchaři vařili tuto polévku každý den. Od té doby Král jedl chaš a už nenechal končetiny zabitého dobytka vyházet do rokle. Od doby, kdy po vzoru krále začali všichni boháči vařit polévku chaš, je to okamžik, kdy se jídlo pro chudé stalo jídlem pro bohaté. [autor, vlastní výzkum 2022]

3.3 Legenda o masném pokrmu Basturma

Ve starověku, kdy Římané obsadili polovinu světa, byla na vysokých horách starodávná země zvaná Nairi. Na východní a západní straně země byla chráněna pevnostmi. Přišli Římané a chtěli dobýt zemi Nairi a začali obléhat a obklíčit západní pevnost, ale týdny uplynuly a pevnost nebyla poddána. A pak zoufalý římský vojevůdce a zmatený vytrvalostí a silou arménských válek nabídl mír, ale výměnou požadoval, aby odhalil tajemství obránců, jaké jídlo jim dalo tolik síly a vytrvalosti. Arméni ukázali Římanům léta uložené jídlo v soutěsce a nazvali je "Basturma". Od té doby maso "basturma" začali jíst i Římané. [autor, vlastní výzkum 2022]



Obr. maso "Basturma"

Zdroje: <https://halal-spb.ru/recipe/basturma>

II. PRAKTICKÁ ČÁST

4 ARMÉNSKÁ KUCHYNĚ

Základy Arménské kuchyně, to jsou nejen masné výrobky a pokrmy, ale také různé obiloviny, zelenina, bylinky, mléčné výrobky a také rostlinné produkty. Zelenina je poměrně široce používána v Arménii, a to zejména rajčata, zelí, lilek, mrkev, papriky, zelené fazole, dýně, tykve, ibišek, chřest, špenát, okurky, červená řepa, šťovík a samozřejmě kvašení a nakládaná zelenina. Tato a další uvedená zelenina slouží k přípravě polévek a druhých jídel. Samozřejmě se neobejdeme bez ovoce, které je velmi široce používáno při přípravě masa a ryb tím, že jim ozvláští a příjemní chuť – bývá to třešeň, švestka, citron, rozinky, sušené meruňky, granátové jablko, kdoule. Také arménské (masové) polévky často používají jablka, sušené meruňky, kdoule a dokonce i vlašské ořechy. A ryby jsou skvělé s ovocnými dřevěmi. O zeleninové stravě lze říci, že se v podstatě používají také lesní byliny i koření, z nichž především černý pepř, máta, koriandr, estragon, bazalka, tymián a samozřejmě pažitka a česnek. [8]

Cibule se používá hlavně u 70-80% pokrmů. Česnek je většinou marinovaný, ne čerstvý. V Arménii je obvyklé při přípravě jídla používat krb a druh hliněného nádobí, který se rozšířil po celém Zakavkazsku, což má poměrně silný vliv na povahu pokrmů. V "toniře" se vaří kaše, udí ryby, drůbež a také peče zelenina. Mnoho názvů arménských pokrmů není spojováno s názvem potravin, jak je obvyklé v evropských republikách, ale s názvem nádobí, ve kterých byly tyto pokrmy připraveny. Například "Putuk", "Ksich", "Tapak" je to všechno považováno za druh hliněného nádobí, a to je také považováno za název druhého jídla a polévek. Je také třeba poznamenat, že v "toniře" (krbu) se peče Arménský národní chléb – Lavaš. Až do dnešních dnů se zachoval zvyk, že na podzim se ukládá "Lavaš" na sklad. Tento krásný chléb může být skladován více než tři nebo čtyři měsíce. Pokud si vezmete měsíční "Lavaš", bude suchý a křehký, ale pokud je pokropen vodou a ponechán chvíli (pokrytý ručníkem), pak získává chuť jako čerstvě upečený.

Technologie přípravy arménských pokrmů, jak je patrné, je složitá a časově náročná. Velké množství masných, rybích a zeleninových pokrmů arménské kuchyně je vytvořeno na šlehání, přípravě pyré a soufflé, které vyžadují spoustu času a úsilí. Velká část uvedených technologických postupů spočívá ve vytvoření chuti, která je důsledkem složitého a dlouhého zpracování. Dalším z charakteristických rysů arménské kuchyně je to, že se k jídlu přidává velké množství soli. Preferenci slaných potravin považují za podmínku kvůli klimatickým

podmínkám pobytu v horkém prostředí. Je známo, že spotřeba soli v lidském těle při vysoké okolní teplotě je výrazně vyšší než v jiných zemích.

Arménská kuchyně používá především jehněčí a hovězí maso, vepřové maso se používá poměrně zřídka. Arméni mají ve stravě na prvním místě samozřejmě maso a zeleninu, ale zároveň také dobře používají mouku a obiloviny. Z mouky připravují jakýsi druh nudlí, které se nazývají-*aristou*, vyrobené z pšeničných obilovin. Patří sem také kaše s kuřecím masem, který se nazývá-*„Arisu“*. [autor, vlastní výzkum 2022, 45]

5 VYBRANÁ TRADIČNÍ ARMÉNSKÁ JÍDLA V RESTAURACÍCH V ARMÉNII.

5.1 Snídaně.

5.1.1 Kaše se sýrem čecil a džemová moruše.



Obr. Kaše se sýrem

Zdroje: <https://www.the-village.ru/food/chiefs/166383-retsept>

V Arménii se vždy podávají rajčata, maso a sýr, je to prakticky základ každé snídaně v Arménii.

Mandle spolu s vodou lehce rozemelte v mixéru. V hrnci na mírném ohni po dobu pěti až sedmi minut přiveďte směs mandlí a vody za stálého míchání k varu a poté přidejte kaše herkules, za neustálého míchání. Odstavte z ohně, posypte sýrem cecil a pokapejte morušovou polevou. [42]

5.1.2 Míchaná vejce s rajčaty a basturmou



Obr. Míchaná vejce s rajčaty a basturmou

Zdroje: <https://www.the-village.ru/food/chiefs/166383-retsept>

„Arménští snídaňáři“ rádi připravují nejrůznější pita závitky - například s bylinkami, sýrem, ale nejčastěji se setkáte s rajčaty. Arméni si však často k snídani připravují hlavně vaječné a ovesné pokrmy.

Papriky a rajčata nakrájejte na proužky, basturmu náhodně nasekejte a bylinky nasekejte najemno. Zeleninu deset minut smažte na másle na pánvi na mírném ohni. Přidejte basturmu, rozšlehejte vejce, osolte a opepřete a dobře promíchejte. Přidejte bylinky a znovu promíchejte. Položte je na talíř a posypte zbylými bylinkami. [42]

5.1.3 Ddmakošoví



Obr. Dýňová kaše

Zdroje: <https://gapama.net/wp-content/uploads/2020/03/tykvennaia-kasha.jpg>

Když tento pokrm přeložíme z arménštiny do češtiny, slovo "Ddma" znamená Kaša a "Kašoví" znamená dýně. Jedná se o velmi starý pokrm, který je v arménské kuchyni málo oblíbený, přesto se s ním často setkáváme v kláštrech nebo kostelech.

Dýni oloupejte, vyjměte semínka, nakrájejte, vložte do hrnce a zalijte zahřátým mlékem. Do dýně přidejte uvařenou rýži, rozpuštěné máslo, cukr a špetku soli. Vmíchejte,

Hrnc přikryjte pokličkou a vařte doměkka. Podáváme v dýni nebo na talíři. [27, autor, vlastní výzkum 2022]

5.1.4 Arisa



Obr. Droby smíchané se zeleninou a kořením

Zdroje: <https://gapama.net/recipe-items/arisa-s-kuricej-armyanskoe-nacionalnoe-myasnoe-blyudo/>

Dalším pokrmem, který vynalezli chudí, je Arisa. V arménské kuchyni vymysleli mnoho pokrmů chudí lidé, tento pokrm dostal své jméno podle toho, že se musí často míchat. Když to přeložíte z arménštiny do češtiny, "Arel" znamená v arménštině "Míchat". Příprava tohoto pokrmu trvá 10-11 hodin. Historie říká, že když chudí lidé vzali kosti, udělali z nich bohatý kuřecí vývar, pak přidali pšenici a vařili ho asi 10 hodin, aby změkkl, a je třeba ho každou půlhodinu míchat, aby se nepřipálil. Odtud název "Míchat". [autor, vlastní výzkum 2022]

Kroupy opláchněte, pak kuře uvařte a vývar z kuřete nechte. Oddělte vařené kuře od kostí, přidejte kuřecí maso ke kroupám a zalijte vývarem. Za stálého míchání vařte 4-5 hodin. Ke konci vaření přidejte máslo a sůl. Podávejte v hrncích. [44]

5.1.5 Chašil



Obr. Pražená a vařená pšenice.

Zdroje: <https://gapama.net/wp-content/uploads/2020/04/%D1%85%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BB.jpg>

Ázerbájdžánci a Arméni se odedávna dělí o pokrm zvaný "Chašil", aniž by se kdy zjistilo, či je to národní jídlo, ale Arméni vědí a věří, že "Chašil" patří jim. Chašil je tradiční arménské jídlo. Hlavní složkou tohoto pokrmu je pohindzh - mouka z pražené pšenice. Drcená pšenice pražená nad ohněm totiž vydává oříškovou chuť, čímž obohacuje dřevitou, oříškovou příchuť. [autor, vlastní výzkum 2022]

Pšenici opečte bez oleje na suché pánvi. Pšenici vsypte do vroucí osolené vody a uvařte ji doměkka. Nakrájejte cibuli a osmahněte ji na ghí. Chašil podávejte v tradiční míse a "Macúnem" (kvašený mléčný nápoj). [39]

5.1.6 Yoka



Obr. Pražená a vařená pšenice.

Zdroje: <http://xn----itbab3awetda0b1dfk2a.xn--p1ai/nesladkaya-vypechka/yoka-s-syirom-i-yaytsom.html>

Velmi jednoduchý a chutný pokrm zvaný yoka. Yoka je podobná turecké tortille, ale místo tortilly se používá tenký arménský lavaš. V minulosti se tento pokrm často používal ve válkách, když lidé hladověli, manželky vojáků jim vařily lavaš s vejcem, sýrem a bylinkami, což jim pomáhalo neumřít hladu a udržet si dobrou náladu.

Yoka připravíte tak, že vezmete celou pitu (asi 20 cm), rozšleháte vejce a rovnoměrně ho rozetřete po celé ploše lavaši, posypete strouhaným sýrem, bylinkami, osolíte a opepříte, pitu přeložíte do trojúhelníku a osmažíte z obou stran dozlatova. [autor, vlastní výzkum 2022]

5.2 Oběd

5.2.1 Chašlama



Obr. Chašlama

Zdroje: https://ic.pics.livejournal.com/vilka_logka/50543949/184511/184511_original.jpg

Jak je již popsáno výše, v arménské kuchyni existuje mnoho masových pokrmů a jedním z nich je arménská kašlama. Kombinace zeleniny a masa dělá tento pokrm voňavým a chutným a každý region ho připravuje jinak. Je třeba si uvědomit, že toto jídlo je jako ukrajinský "boršč", každý ho vaří podle stejného receptu a přesto dostane jinou chuť, barvu a vůni. Velmi často k přípravě tohoto pokrmu používá víno nebo pivo.

Při vaření omyjte jehněčí plec a nakrájejte ji na 5 cm velké kousky. Oloupejte papriku a cibuli. Z pálivé červené papriky odstraňte semínka. Cibuli nakrájejte na půlkolečka, česnek na několik kousků, rajčata na půlkolečka. Do hrnce dejte ve vrstvách maso, pak vrstvu cibule a česneku, vrstvu paprik, vrstvu rajčat a nvrch nalijte sklenici vína. Vařte na mírném ohni po dobu 1 hodiny. Po hodině přidejte koření - zrnka pepře, bobkový list, sůl podle chuti. Nechte vařit ještě asi půl hodiny. Pět minut před koncem vaření posypte bylinkami. [37, autor, vlastní výzkum 2022]

5.2.2 Chaš



Obr. Chaš

Zdroje: https://eda.ru/img/eda/c620x415/s1.eda.ru/StaticContent/Photos/120131082527/170517160620/p_O.jpg

Chaš je jednou z nejstarších a zdánlivě jednoduchých polévek v Arménii, ale k tomuto jednoduchému pokrmu se vážou zajímavé příběhy a legendy. Z pokrmu pro chudé se stal pokrm pro krále a bohaté. V překladu z arménštiny do češtiny խաշի (Chašél) znamená "vařit".

Tato polévka se vaří většinou od podzimu do konce jara, ale zejména v chladném období. V tomto ročním období totiž naše tělo potřebuje vitamíny a minerály. Tato polévka obsahuje vitamíny B, PP, A, E a mnoho minerálů.

Hovězí kýtu omyjte, nakrájejte na větší kusy a nechte ji 24 hodin odležet ve vodě. Poté vařte na mírném ohni. Očistíme, opláchneme, zalijeme studenou vodou dršťky a vaříme, dokud nezmizí specifický zápach (určíme zkouškou), pak vývar vylijeme a dršťky propláchneme horkou a studenou vodou, nakrájíme nadrobno a přidáme k vařícím se dršťkám. Polévku dále vařte na mírném ohni bez soli, aniž byste ji nechali příliš vyvařit, a sbírejte pěnu, dokud se maso neoddělí od kostí a dršťky nezměknou. Horký Chaš osolte a ochuťte prolisovaným česnekem, případně rozpust'ete prolisovaný česnek ve vývaru a podávejte zvlášť. [38, autor, vlastní výzkum 2022]

5.2.3 Kjalagjōš



Obr. Kjalagjōš nebo Vanahaš

Zdroje: <https://www.red-media.ru/wp-content/uploads/2021/07/glavnaya-15.jpg>

Kjalagjōš neboli vanahaš je také starobylé tradiční arménské jídlo, často nazývané "arménská čočka". Tato polévka se vaří hlavně v chladném období. Zvláštností tohoto pokrmu jsou macesy a čočka. Pro někoho může být taková kombinace sporná, protože kyselý nápoj smíchaný s ovesnou kaší může být překvapením. Ve skutečnosti se však obě složky velmi dobře mísí a dodávají pokrmu chuť a vůni. Takže tento pokrm se podává s chlebem "lavaš".

Čočku uvařte doměkka. Hovězí svíčkovou nakrájejte na tenké proužky. Cibuli nakrájejte velmi najemno. Na pánvi rozpustěte máslo. Přidejte mouku a za stálého míchání ji lehce osmahněte, ale nenechte ji připálit. Pak smíchejte mouku a máslo s částí macesu, dobře promíchejte a přidejte zbytek „Maconu“. Znovu dobře promíchejte, můžete ji i přecedit přes síto. Cibuli lehce osmahněte na rostlinném oleji. Přidejte maso, sůl a pepř a restujte do měkka. Poté vmíchejte čočku. Mezitím ohřejte matsun a nalijte ho na talíře. Do středu každého talíře dejte maso a čočku. Polévku podávejte s mletým česnekem a suchým "Lavašem". Do mouky můžete také přidat špetku muškátového oříšku. [26, autor, vlastní výzkum 2022]

5.2.4 Žengjalov-Hac



Obr. Koláček s bylinkami.

Zdroje: <https://1000.menu/cooking/37226-armyanskii-jingyalov-xac>

Dalším arménským občerstvením je "Žengjalov-Hac". Pokud přeložíte "Žengjalov-Hac" do češtiny, znamená to "Chléb se zelení". Obecně se v Arménii tomuto chlebu často říká "Karabašský chléb", protože tento recept pochází právě z pohoří Karabach. Tam, kde je hojnost bylinek a zeleně. Když chudým lidem docházelo jídlo, sbírali spoustu různých bylinek a dělali z nich jakýsi chléb. Do tohoto pokrmu se často používá koriandr, šťovík, kopr, petržel, zelená cibule, řepné natě atd. Také v Arménii se v roce 2018 uvařil největší Žengjalov-Hac, který se dostal do knihy rekordů. Vážil 20 kg a 885 gramů, ale jak říkají účastníci, jejich hlavním cílem nebylo dosáhnout rekordu, ale zdůraznit roli tradičního pokrmu v Arménii. [46]

Pro přípravu Žengjalov-Hac smíchejte mouku se solí a přidejte vodu a rostlinný olej. Pak hněťte. Jako náplň můžete použít jakoukoli zeleninu, petržel, kopr, špenát, kopřivy, koriandr, cokoli, co má zelenou barvu, je pro tento pokrm vhodné. Velké množství bylinek dobře nasekejte. Z těsta vytvarujte tenkou placku ve tvaru pizzy, nalijte na ni zeleninu a okraje těsta vytvarujte do tvaru koláče. Poté je osmažte z obou stran. [autor, vlastní výzkum 2022]

5.3 Večeře.

5.3.1 Chorovac



Obr. Chorovac (Šašlyk)

Zdroje: https://gapama.net/wpcontent/uploads/2020/07/%D1%85%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86_%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0.jpg

Chorovac se vyrábí téměř z jakéhokoli masa, které se dá ulovit při lovu. Je to pokrm, který najdete v každé kavárně a restauraci v Arménii. Khorovats je arménsky “Šašlik“.

Domnívám se, že právě „šašlik“ je jedním z nejstarších jídel na světě, protože to byl první pokrm, který člověk začal vařit. Každá země má svůj vlastní "šašlik", ale právě způsob přípravy a marináda dělají tento pokrm tak výjimečným a rozmanitým. Chorovac má dva významy - grilovaná zelenina a „Šašlik“. Tento arménský salát by se rozhodně měl podávat s šašlikem. [autor, vlastní výzkum 2022]

5.3.2 Zeleninový chorovac



Obr. Chorvac (Zelenina)

Zdroje: https://www.youtube.com/watch?v=8aXWBg_DaC0

Tradiční arménský šašlik se připravuje z tučného jehněčího nebo vepřového masa. Maso se omyje ve vodě, poté se dobře osuší, zbaví žilek a nakrájí na středně velké kousky. Jeden kus cibule oloupejte a nastrouhte na jemném struhadle. Do mísy s masem přidejte nastrouhanou cibulovou hmotu. Přidejte sůl, papriku, mletou pálivou papriku, promíchejte a nechte 1-2 hodiny odležet. Po marinování oloupejte a nakrájejte cibuli na kolečka a nasypete ji do nakrájené nádoby. Přidejte rostlinný olej a promíchejte. Nechte je stát v chladu 8 až 10 hodin. Kousky masa napíchněte na špejli a 15-20 minut opékejte na grilu. Šašlik podávejte na lavaš spolu s Chorovacém. [40]

Recept na tento salát Chorovac je velmi jednoduchý, stačí opéct papriky různých barev, lilek, cibuli a rajčata. Pak vše nakrájejte, dejte do mísy a přidejte nasekaný česnek, sůl, pepř a trochu oleje. Přidejte koriandr a petrželku. Může se jíst jednoduše nebo jako příloha k masitým pokrmům. [autor, vlastní výzkum 2022]

5.3.3 Tžvžik



Obr. Droby smíchané se zeleninou a kořením

Zdroje: <https://eda.ru/recepty/osnovnyye-blyuda/tzhvzhik-55994>

Tžvžik je také jídlo pro chudé, protože králové dostávali maso a kosti a vedlejší produkty se dávaly chudým. Tjvjik se nejčastěji připravuje o svátcích. Začnou porcovat celé jehně, vyjmou vnitřnosti, osuší ho a rychle začnou vařit. Tžvžik je jedním ze zvláštních pokrmů, který nemusí být vhodný pro každého. Faktem je, že vedlejší produkty často nejsou každému po chuti, ale pokud je umíte správně zkombinovat, můžete získat nezapomenutelný a velmi chutný pokrm.

Srdce a játra oloupejte a nakrájejte na tenké proužky julienne. Drůbky osmažte na másle. Přidejte nadrobno nakrájenou cibuli a osmahněte ji. Rajče oloupejte, nakrájejte nadrobno a přidejte na pánev. Poté podávejte v hliněném hrnci a posypte koriandrem a bazalkou, osolte a opeřete. [43, autor, vlastní výzkum 2022]

5.3.4 Tolma



Obr. Hroznové listy s mletým masem.

Zdroje: <https://vkusnyjstol.ru/armyanskaya-dolma.html>

Jedním z nejdůležitějších a velmi starých tradičních a národních jídel arménské kuchyně je pokrm zvaný „Tolma“. Arméni a Ázerbájdžánci si tento pokrm od nepaměti rozdělují, hádají se a přou o to, čím je to národní jídlo. Jsem si jistý, že tento spor bude pokračovat po mnoho staletí, ale jde o to, že Řekové, Turci, Syřané a dokonce i Rusové měli podobný pokrm zvaný "Golubci". Tento pokrm nesmí chybět na žádné arménské hostině. V Arménii se říká: "Kde je Tolma, tam je i radost a štěstí."

Při přípravě pokrmu se oloupe cibule a česnek, omyjí se vinné listy a rýže. Z masa se často používá hovězí nebo vepřové. Maso, cibule, česnek, kopr a petržel projdou mlýnkem na maso. Poté k tomuto mletému masu přidejte rýži, estragon a bazalku, přidejte papriku, pepř, sůl a dobře promíchejte, poté nechte 12 hodin v chladu. Poté rozložíme hroznové listy do tvaru mleté klobásky a zabalíme je do tvaru trubičky. Vložte jednu na druhou do hrnce a zalijte trochou vody. Přikryjte je víkem. Dusíme na mírném ohni asi hodinu. "Tolma" by se měla vždy podávat s omáčkou ze zakysané smetany nebo "Matsun". Na tuto omáčku omyjte okurky a nastrouhejte je. Pak je vložte do mísy. Zakysanou smetanu rozmixujte vidličkou a přidejte k okurkám. Přidejte kopr, česnek, sůl, pepř a koriandr. Promíchejte a podávejte studené. [autor, vlastní výzkum 2022]

5.4 Překrmy

5.4.1 Basturma



Obr. Kus mladého hovězího masa se spoustou koření.

Zdroje: <https://sroki.net/srok-hraneniya-basturmy/>

V minulosti Arménie neměla ledničky a musela vymyslet způsob, jak potraviny skladovat. Řešení přišlo v podobě pokrmu zvaného "Basturma". Obvykle se tento jedinečný a chutný pokrm uchovával venku v horách nebo někde v roklích, kde byl chlad a zima. Dříve se říkalo, že "Basturma" je jídlo pro bojovníky, protože když se lavaš a „Basturma“ spojí dohromady, dodá to hodně síly a energie. Zvláštností tohoto pokrmu je jeho příprava. Skládá se pouze z hovězí svíčkové, koření a soli. Obvykle se používá mladé hovězí maso, protože při vaření ztrácí vlhkost. V důsledku toho má basturma pouze 55 % své hmotnosti.

Pokud vezmeme v úvahu tradiční vaření, tedy způsob, jakým ho připravovali naši předkové, nejprve maso nasolili nasucho. Poté se připraví marináda s pikantním červeným kořením, šamanem nebo pajatnikem. Po několika hodinách solení se maso vyndá ze soli a vloží se pod tlak na přibližně 15 hodin. Poté se přelije hustou marinádou. Na mase se vytvoří silná vrstva koření, poté se zavěsí na chladné místo, aby se vysušilo a ztvrdlo, a po několika dnech sušení se na 4 týdny uloží na chladné místo. Takto se pokrm vaří 1 až 3 měsíce. V arménské kuchyni je „Basturma“ považována za jednu z nejdelších příprav. [autor, vlastní výzkum 2022]

5.4.2 Sudžuk



Obr. Klobása se spoustou přidaného koření.

Zdroje: <https://tomat.guru/zakuski-i-zagotovki/domashniy-sudzhuk-opisanie-produkta-i-armyanskiy-recept.html>

Sudžuk je podobný pokrm jako basturma, v Arménii často nazývají sudžuk "bratrem" basturmy, protože když je basturma uvařená, bude uvařený i sudžuk. Sudjuk je syrová klobása. V Arménii se obvykle používá hovězí a jehněčí maso, zatímco v asijských zemích, jako je Kazachstán a Kyrgyzstán, se používá koňské maso. Podstata spočívá v tom, že se mleté maso s kořením nacpe do střev a usuší. V dávných dobách dával tento pokrm téměř každý národ, ale název byl vždy jiný: suksuk, šušuka, čučuk, čučuk, suchug. Ale Arméni si zvolili název "Sudjuk".

Pro tento pokrm vybírejte libové maso. Maso se nakrájí na velké kusy, posype se solí a nechá se 2 dny v chladu. Poté se maso nakrájí na homogenní hmotu, přidá se hovězí, skopové nebo vepřové sádlo, česnek a koření. Obvykle se používá kmín, tymián, pískavice řecké seno, feferonky a muškátový oříšek. Do mletého masa se přidá koňak nebo víno a dobře se prohněte. Jedním ze složitých procesů je pak plnění střev masem. Potíž spočívá v tom, že se střeva mohou snadno roztrhnout. Po naplnění se střeva zavěsí na chladném místě jako basturma. Po měsíci sušení se na několik týdnů uloží na tmavé a chladné místo. [autor, vlastní výzkum 2022]

5.4.3 Lavaš



Obr. Arménský chléb

Zdroje: <https://bakery.news/2020/03/armyanskij-lavash-legendy-i-sekrety-prigotovleniya/>

V Arménii se často říká: "Chléb je hlavou všeho". Toto rčení znamená, že prvním produktem všech skupin obyvatelstva je chléb. Zvláštností tohoto chleba je jeho neobvyklý tenký tvar a dlouhá trvanlivost. Další fráze, která se vyskytuje pouze v arménštině, je "Եկեք հաց ուտելու". V češtině znamená "Pojďme jíst chleba", což je pozvání na hostinu.

Přiveďte vodu k varu, přidejte sůl, zamíchejte a vypněte plyn. Mouku prosejeme a těsto hněteme po částech, přičemž přidáváme vodu. Přilijte olej a hněťte těsto, dokud ho nemůžete držet rukama. Na stole uhněťte měkké husté těsto a dejte ho na 20 minut do chladničky. Poté z těsta vytvarujte klobásu a rozdělte ji na 18 dílů. Z každého kousku vyválejte pítu. Na suché pánvi osmažte lavaš z každé strany po půl minutě, přendejte na talíř a potřete obě strany vodou. [autor, vlastní výzkum 2022]

5.5 Dezerty

5.5.1 Gatá



Obr. Sladký tradiční koláč

Zdroje: https://povar.ru/recipes/armyanskaya_gata_kruglaya-55209.html

V Arménii zná "Gátu" každý. Pokrm "Gatá" má starobylou historii, první zmínka o něm pochází z pohádky Vardana Aygekciho, arménského kazatele z konce XII. století. Zvláštností tohoto pokrmu bylo, že se do něj vložila mince a říkalo se, že ten, kdo tuto minci našel, si přál štěstí. Podle arménské tradice se "Gatú" dávala na ták a pokládala se na záda nejmladšímu z rodiny a poté se krájela. Tento pokrm se připravuje v Toniru a tento zvyk se zachoval dodnes. [47]

Gatý připravíte tak, že nejprve vezmete mléko, přidáte droždí a mouku. Dobře promíchejte a nechte 30 minut odstát. Pak rozšlehejte vejce, přidejte cukr, vanilku a máslo, dobře vyšlehejte a přidejte k mléku a droždí. Nechte působit 40 minut.

Nyní musíme připravit náplň. Nádivka se nazývá "Horiz". K tomu je třeba smíchat mouku s moučkovým a vanilkovým cukrem. Promíchejte a přidejte rozpuštěné máslo.

Nyní je třeba vytvořit Gatý. Těsto rozdělte na tři díly, rozválejte na malé bochánky a potřete je rozpuštěným máslem. Vložíme náplň a přetáhneme ji přes okraje tak, aby vznikl "špalíček", pak Gatý zploštíme a vytvarujeme z něj placičku o tloušťce 1,5 cm. Dejte je na vymaštěný plech, předehřejte troubu na 180° a potřete je žlutkem. Gatu nejlépe propíchněte vidličkou na několika místech, aby se rovnoměrně propekla. Pečte 25-30 minut. [48]

5.5.2 Chapamá



Obr. Sladký tradiční koláč

Zdroje: <https://hozoboz.com/recepty/xapama-armyanskoe-blyudo/>

Chapamá je tradiční podzimní pokrm, který se velmi často připravuje na Den díkůvzdání nebo na svatbách. Chapamá je středně velká dýně plněná rýží, meruňkami, sultánkami, ořechy a kořením. Na počest tohoto pokrmu existuje i píseň "Hej, džan, chapamá", která se často hraje na konci nějaké slavnosti. Takto se Arméni s vděčností loučí se svátkem. [autor, vlastní výzkum 2022]

Před přípravou "Chatamý" rýži propláchněte. 20 minut vařte. Dýni (střední velikosti) rozkrojte tak, aby vypadala jako hrnec s pokličkou. Z dýně odstraňte pecky a dužinu. Sultánky a sušené ovoce namočte do horké vody, aby se spařily. Poté je položte na ubrousek, aby se z nich dostala veškerá vlhkost. Jablko nakrájejte na čtverečky. Dýni uvnitř nakrájejte na čtverce o straně 1 cm. Smíchejte ořechy, dýni a sušené ovoce a přidejte rýži. Pak přisypte cukr a skořici a dobře promíchejte. Vnitřek dýně potřete máslem a náplň rozetřete až po okraj dýně, poté ji přiklopte víkem. Zabalte dýni do fólie a vložte ji do hluboké mísy tak, aby ji voda zakryla. A vložte ji do trouby předehřáté na 200 °C. Po 90 minutách je dýně hotová. Její uvaření můžete zkontrolovat propíchnutím dýně vidličkou; pokud je dýně měkká, je hotová. Podávejte na talíři a podélně rozkrojte jako meloun. [49]

5.5.3 Šaroc



Obr. Vlašské ořechy ve vařené hroznové šťávě

Zdroje <https://www.youtube.com/watch?v=XdgHHqD5IWM>

Další tradiční arménskou sladkostí je "Šaroc" neboli sladký "Sudžuk". Proč "Sudžuk"? Podobá se totiž klobáse "Sudžuk", která je plněná mletým masem, jen v tomto případě je sladký Sudžuk plněný ořechy. Ale například v Gruzii má Šaroc název "Čurčkela" a má trochu jiný způsob přípravy. Tradiční "Šaroc" se vždy vyrábí z přírodní hroznové šťávy, bez chemických látek a prášků. Zvláštností "Šarocu" je, že se dá dlouho skladovat, nemá datum zkázy, ale jeho hlavním nepřítelem je plíseň, proto by se měl skladovat v suchu při pokojové teplotě nebo pod nulou. Tento pokrm je také historicky spojován s bojovníky, faktem je, že samotný "Šaroc" je vysoce kalorický a dlouho skladovatelný produkt, takže "Šaroc" nejednou posiloval bojovníky a obyvatele obléhaných pevností s nepřáteli. [autor, vlastní výzkum 2022]

K výrobě šaroce je třeba vzít 650 g vlašských ořechů a sušit je v troubě při teplotě 65 °C na hodinu. Po usušení ořechů vyperte jehlu a 1-2 metry nitě, přeložte nit napůl a navlékněte ji. Spojte konce nití a udělejte uzel. Ořechy uprostřed propíchneme jehlou. Hrozny opláchněte a vložte je do mixéru. Po rozemletí hroznů je třeba šťávu přecedit přes síto, měli byste získat asi 1,5 litru hroznové šťávy. Poté nalijte 1,5 šálku šťávy do samostatné mísy a postavte ji na střední teplotu. Přidejte 300 g kukuřičné mouky do mísy s rozpuštěnou hroznovou šťávou a promíchejte do hladka. Poté přendáme hroznovou hmotu do pánve s hroznovou šťávou a promícháme ji. Jakmile hmota začne vřít, stáhněte teplotu na minimum a průběžně míchejte, dokud nezhoustne. Asi po 15 minutách vypněte oheň a pánev odstavte z plotny. Svazky vlašských ořechů namočte do hroznové směsi, ořechy dobře namočte, pak je zavěste a nechte týden sušit na chladném místě. [50]

TÝDEN ARMÉNSKÝCH TRADIČNÍCH JÍDEL

PONDĚLÍ

Polévka: Խաշ սաւոր [Chaş]

Hovězí dršťky, bazalka, česnek.

Hlavní chod: Խաշլամա [Chaşlama]

Jehněčí maso, rajčata, cibule, paprika, chilli papričky, česnek, víno,

lilek

Dezert: փախլալա [Baklava]

7190 AMD

S nádivkou z vlašských ořechů a kešu

341 CZK

ÚTERÝ

Polévka: Ավելուկի սաւոր [Abeluková polévka]

Avaluk, brambory, cibule, čočka, česnek, bylinky.

Hlavní chod: տոլմա [Tolma]

Hovězí maso, rajčata, vinné listy, bazalka, rýže, cibule, koriandr.

7390 AMD

Dezert: Գաթա [Gatá]

351 CZK

Koláč plněný máslem a moučkovým cukrem.

STŘEDA

Polévka: Լոբախաշու [Lobachašu]

Červené fazole, cibule, vlašské ořechy, koriandr, mouka, pálivá

paprika

Hlavní chod: Հայկական քյուֆթա [Arménská kofta]

Hovězí maso, vejce, koňak, cibule, koření

Dezert: Ալանի [Alani]

7290 AMD

Sušené broskve s medem a ořechovou náplní

345 CZK

TÝDEN ARMÉNSKÝCH TRADIČNÍCH JÍDEL

ČTVRTEK

Polévka: հնի սաւոր [Dřeňová polévka]

Dřín, cibule, máta, koriandr, česnek, víno

Hlavní chod: Հսւլի <<հայերէն>> [Kuře <<Arménský styl>>]

Kuřecí prsa, sýr gouda, koření vlašské ořechy

Dezert: բուրիկ [Bururik]

Sladký roláda

7090 AMD

336 CZK

PÁTEK

Polévka: Մսարամացունի [Masramacun]

Šípky, cukr, mouka

Hlavní chod: ՏժՎիկ [Tžvžik]

Droby, cibule, rajčata, bazalka, koriandr.

Dezert: ծիրանի սորթ [Cyrani]

Meruňkový dort

7190 AMD

341 CZK

SOBOTA

Polévka: Վոսփար [Vosnapur]

Čočka, sultánky, vlašské ořechy, koriandr, cibule, rýže.

Hlavní chod: Պաստինի [Pastyněř]

Jehněčí maso, dýně, rajčata, cibule, koriandr, chilli, česnek, cukr

Dezert: Թռչիկ կար [Ptačí mléko]

Medové a křehké pečivo s máslovým krémem a čokoládovou polevou

7350 AMD

348 CZK

TÝDEN ARMÉNSKÝCH TRADIČNÍCH JÍDEL

NEDĚLE

Polévka: Տափապուր [Spas]

Zakysaný mléčný nápoj, zakysaná smetana, vejce, proso, bylinky, cibule, mouka

Hlavní chod: Բորակի [Boraki]

Arménské knedlíky

Dezert: հայկական հավի [Arménská chálva]

7090 AMD

Sladký dezert z drcených ořechů a semínek

336 CZK

ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce bylo ukázat a objasnit čtenářům arménskou kuchyni, tradice a zvyky tamního lidu. V teoretické části bylo pojednáno o Arménie, na jakém území se nachází, o jejím horkém podnebí, stručně o historii, o tom, jak nelehkou boru Arménie v minulosti procházela, když po staletí bojovala proti genocidě, válkám a za nezávislost svého státu. Dozvěděli jsme se také o pohostinnosti těchto lidí, o tom, jak se setkávají a tráví čas se svými blízkými. Věta: "U arménského stolu není cizinců" dává pochopit, že Arméni nepovažují slovo "host" za prázdné. Kultura, morální hodnoty a pohostinnost patří k nejdůležitějším hodnotám tohoto národa. Arméni mají za to, že host je poslem Božím, a pokud ho přijmete laskavě, vrátí se hostiteli blahobyt a štěstí. Také jejich svátky, jako jsou oblíbené zimní svátky Nový rok a Vánoce, které jsou bohaté na bohaté hostiny a tradice. Také to, jaké zajímavé a neobvyklé pokrmy tyto lidé připravují, počínaje teplým občerstvením s masem a konče studenými dezerty ze sušeného ovoce a ořechů. Popsán je také neobvyklý tzv. vodní den. Pro některé lidi je to obyčejný den vody, pro jiné je to oslava. Celý den je věnován vodě, která je pro arménský národ, národ víry, který nikdy nezapomíná na svou památku a víru v Boha a Ježíše Krista, stále posvátná. Tato vzdálená východní země získala svou slávu i díky svým nápojům a pokrmům. Pozoruhodná je znalost výroby koňaků a vín, jež získaly proslulost po celém světě. Země je známa řadou svých tradičních pokrmů a je zajímavé, že k mnohým z nich se váží legendy a příběhy, které se dodnes připomínají a jsou tak staré, že o nich věděl i sám Hérodotos.

V praktické části bylo popsáno, jaká jídla se v Arménii jedí, a jejich tradiční recepty, počínaje snídaní a konče dezerty. Rozmanitost technologických postupů přípravy byla zřetelně vidět u polévek, například několika druhů polévek z kysaného mléčného nápoje "Macun" nebo složitých druhů nudlí, jako je "Tarchana", či jednoduchých vývarů z různých produktů vařených odděleně.

Obecně je arménská kuchyně považována za jednu z nejstarších v Asii. Tato kuchyně nabízí různé pokrmy se složitými způsoby přípravy, můžeme říci, že vynikajících chutí a vůní. I arménské hliněné hrnce a pánve se rozšířily po celém Zakavkazsku a ovlivnily charakter pokrmů.

Na základě předchozího bylo navrženo týdenní menu vhodné pro restaurační zařízení, které by chtělo představit nejznámější a nejchutnější pokrmy arménské kuchyně.

Závěrem bych rád řekl, že arménská kuchyně je jednou z nejpůsobivějších součástí arménské kultury. Kuchyně odráží historii a zvyky arménskému lidu a zahrnuje také prvky vytvořené pod vlivem různých historických událostí a období.

Použité zdroje

- [1] FOLKLÓR *Aegitas* ISBN 9785000649770
- [2] POLLEBKIN William 2010. *Большая энциклопедия кулинарного искусства*. Rusko: Centrpoligraf. ISBN: 978-5-9524-4897-1
- [3] LANG David 2009. *Армяне. Народ-созидатель*. Rusko: Centrpoligraf. ISBN: 5-9524-0954-7
- [4] SARKISIAN Suzanne 2016. *Вкусное путешествие по Армении*. Arménie: Jerevan. ISBN 978-5-9906627-8-0
- [5] GOLOVINA Tatiana 2020. *Прогулки по Армении*. Rusko: Moskva AST. ISBN: 978-5-17-107849-2
- [6] AVETISIAN Leah 2010. *Вкус армянского гостеприимства*. Rusko: Moskva. ISBN 978-5-387-00140-6
- [7] FOLKLÓR *Армянские легенды* ISBN 9785000649763
- [8] ILUSTROVANÁ encyklopedie 2013. *Кулинарные шедевры мира*. Rusko: Moskva. ISBN 978-84-15481-80-5

INTERNETOVÉ ZDROJE

http://www.blackseatourism.org/files/DELIGHTS_of_the_Black_Sea_Basin_Region.pdf

[9] STUDENTLIB.COM, 2016. *Historie národa a státu*. [online]. © 2022. [cit. 2016-09-15].

Dostupné z https://studentlib.com/chitat/kursovaya_rabota_teorija-20759

[armeniya_armyane_armyanstvo.html](https://studentlib.com/chitat/kursovaya_rabota_teorija-20759/armeniya_armyane_armyanstvo.html)

[10] ADVANTOUR.COM. *Historický vývoj Arménie*. [online]. © 2022. [cit. 2022-03-28].

Dostupné z <https://www.advantour.com/rus/armenia/history.htm>

[11] WORKS.DOKLAD.RU. *Informace o historii, geografii, podnebí, přírodě, kultuře a lidech..* [online]. © 2022. [cit. 2016-09-15]. Dostupné z

<https://works.doklad.ru/view/yv1TBCOBV9s/all.html>

- [12] MINISTERSTVO OCHRANY PŘÍRODY, 2002. *Národní akční program k boji proti rozšiřování pouští v Arménii*. [online]. 2002. [2022-03-28, 29]. Dostupné z <https://knowledge.unccd.int/sites/default/files/naps/armenia-rus2002.pdf>
- [13] STUD-BAZA.RU. *Geografie státu, podnebí a krátká historie*. [online]. © 2022. [cit. 2022-03-28]. Dostupné z <https://stud-baza.ru/armeniya-geografiya>
- [14] MOUZENIDIS-TRAVEL.RU. *Arménský nový rok*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-1]. Dostupné z https://www.mouzenidis-travel.ru/armenia/article/new_year_armenia
- [15] ARMGEO.AM. *Nový rok v Arménii, tradice a zvyky*. [online]. © 2022. [cit. 2022-03-30]. Dostupné z <https://www.armgeo.am/ru/new-year-in-armenia/>
- [16] BAREV.TODAY, 2016. *Náboženství a velikonoční svátky. Vše o Arménii*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-02]. Dostupné z <http://barev.today/news/zatik27>
- [17] IAMCOOK.RU, 2016. *Receptura „Chorovac“*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://www.iamcook.ru/showrecipe/2895>
- [18] ARMENIADISCOVERY.COM. *Informace o Vánocích, svátečním stole, jídle a pití*. [online]. © 2022. [cit. 2022-03-30]. Dostupné z <https://armeniadiscovery.com/ru/articles/armenian-new-year-and-christmas>
- [19] WELCOMEARMENIATOUR.COM. *Jak se slaví Vánoce v Arménii*. [online]. © 2022. [cit. 2016-09-15]. Dostupné z <https://welcomearmeniatour.com/informaciya/armyanski-turisticheski-blog/126-kak-otmechayut-rozhdestvo-v-armenii.html>
- [20] UNOTICES.COM. *informace o Vánocích v Arménii*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-02]. Dostupné z <https://unotices.com/answer-u/20679>
- [21] ARMENIA.TRAVEL. *informace o Arménská pohostinnost*. [online]. © 2022. [cit. 2022-03-30]. Dostupné z <https://armenia.travel/ru/explore/armenian-hospitality>
- [22] AUTOGEAR.RU. *Informace, druhy a recept na polévku “Cháš”*. [online]. © 2022. [cit. 2016-04-13]. Dostupné z <https://autogear.ru/article/216/412/chto-takoe-hash-retseptyi-armyanskoy-kuhni/>

- [23] KURSKONB.RU. 2018 *Informace o tradicích a zvycích, nový rok, arménská kuchyně*. [online]. © 2018. [cit. 2022-02-30]. Dostupné z <http://kurskonb.ru/our-booke/geo/ethnos/armenia/23-culture-traditions.html>
- [24] CADASTRE.AM. 2007 *Informace o geografické poloze Arménie*. [online]. © 2022. [cit. 2022-03-28]. Dostupné z <http://www.cadastre.am/news/atlasA>
- [25] ECFS.MSU.RU. 2018 *Zemědělské činnosti, umělé zavlažování v zemědělství*. [online]. © 2022. [cit. 2022-03-28]. Dostupné z <https://www.ecfs.msu.ru/index.php/ru/about/focus-region/19-about/focus-region/213-armenia>
- [26] KUHNATV.RU. 2007 *Receptura „Vanahash“*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://www.kuhnaytv.ru/recipes/74173-sup-vanahash/>
- [27] GAPAMA.NET. 2020 *Receptura „Ddmakašovi“*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://gapama.net/recipe-items/ddmakashovi-kak-vyglyadit-armyanskij-zavtrak-s-kashej/>
- [28] OLD.MINAGRO.AM *Informace o zemědělství a chovu zvířat* [online]. © 2022. [cit. 2022-03-28]. Dostupné z <http://old.minagro.am/%d5%a3%d5%b5%d5%b8%d6%82%d5%b2%d5%a1%d5%bf%d5%b6%d5%bf%d5%a5%d5%bd%d5%b8%d6%82%d5%a9%d5%b5%d5%b8%d6%82%d5%b6%d5%a8-%d5%b0%d5%a1%d5%b5%d5%a1%d5%bd%d5%bf%d5%a1%d5%b6%d5%b8%d6%82%d5%b4/%d5%a1%d5%b6%d5%a1%d5%bd%d5%b6%d5%a1%d5%a2%d5%b8%d6%82%d5%ae%d5%b8%d6%82%d5%a9%d5%b8%d6%82%d5%b6/>
- [29] ADVANTOUR.COM *Arménské tradice, vinařství a výroba koňaku* [online]. © 2022. [cit. 2022-03-30]. Dostupné z <https://www.advantour.com/es/armenia/tradiciones.htm>
- [30] SAMDDN.RU 2020 *Arménské novoroční tradice* [online]. © 2022. [cit. 2022-03-30]. Dostupné z <https://www.samddn.ru/novosti/novosti/novogodnie-traditsii-armyan/>
- [31] ГНБКБР.РФ. *Tradice a zvyky* [online]. © 2019. [cit. 2016-03-29]. Dostupné z <http://xn--90aae3anv.xn--p1ai/wp-content/uploads/proects/culture/ethnos/armenians/culture-traditions.html>
- [32] AMSTEL.SU. *Informace o tradicích, lidových slavnostech*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-02]. Dostupné z <http://www.amstel.su/country/armenia/traditsii-armyanskogo-naroda>

- [33] SIMPLEWINE.RU. 2021. *Informace o koňaku, výrobě koňaku a koňaku „Král Tigran“*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-02]. Dostupné z <https://simplewine.ru/articles/academy/etalonnyy-armyanskiy-konyak/>
- [34] ARARATOUR.COM. *Tradiční arménská kuchyně*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-1]. Dostupné z <https://araratour.com/ru/%D0%93%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9-%D1%82%D1%83%D1%80-%D0%BF%D0%BE-%D0%AE%D0%B6%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%83-%D0%9A%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%83>
- [35] CALEND.RU. 2022 *Popis a vysvětlení svátku Vardavar*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-02]. Dostupné z <https://www.calend.ru/holidays/0/0/494/>
- [36] THE-VILLAGE.RU. 2014 *Recept Kaše se sýrem cecil a moruše a Míchaná vejce s rajčaty a basturmou*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://www.thevillage.ru/food/chiefs/166383-retsept>
- [37] IAMCOOK.RU. *Arménský recept na „Chášlama“*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://www.iamcook.ru/showrecipe/6113>
- [38] COOKPAD.COM. *Recept na arménskou polévku „Cháš“*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://cookpad.com/ru/recipes/6101860-armianskii-khash>
- [39] GAPAMA.NET. *Správná příprava tradičního pokrmu „Chášil“* [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://gapama.net/recipe-items/pravilnyj-xashil-v-chem-sekret-armyanskoj-kashi/>
- [40] 1000.MENU. *Správná příprava arménské šašlyka „Chorovac“* [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://1000.menu/cooking/26491-armyanskii-shashlyk-myagkii-i-sochnyi-na-mangale>
- [41] VARDANYAN SARGSYAN TER-SARKISSYAN, 2012. *Arméni*. [online]. 2012. [cit. 2022-03-28, 29]. Dostupné z <http://ijevanlib.yasu.am/wp-content/uploads/2018/05/%D0%90%D1%80%D0%BC%D1%8F%D0%BD%D0%B5-%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B-%D0%B8-%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D1%8B-%D0%9B.%D0%9C.-%D0%92%D0%>

[B0%D1%80%D0%B4%D0%B0%D0BD%D1%8F%D0%BD-%D0%93.%D0%A1.-%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%BA%D1%81%D1%8F%D0%BD-%D0%90.%D0%95.-%D0%A2%D0%B5%D1%80-%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B8%D1%81%D1%8F%D0%BD%D1%86.pdf](#)

[41] ANONYM, *Tradice výroby vína a koňaku v Arménii*. [online]. © 2022. [cit. 2022-03-28]. Dostupné z <https://www.advantour.com/rus/armenia/traditions/wine.htm>

[42] ZAKARIAN Arman, *Receptura na arménská míchaná vajíčka a kaši*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://www.the-village.ru/food/chiefs/166383-retsept>

[43] ANONYM, *Recept na arménské jídlo Tžvžik*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/tzhvzhik-55994>

[44] ANONYM, *Recept na arménské jídlo Arisa*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-13]. Dostupné z <https://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/arisa-54874>

[45] ANONYM, *Armenian Delights*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-14]. Dostupné z http://www.blackseatourism.org/files/DELIGHTS_of_the_Black_Sea_Basin_Region.pdf

[46] ANONYM, *Třímetrový Žengjalov-Hac se v Arménii zapsal do knihy rekordů*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-16]. Dostupné z <https://news-r.ru/news/culture/270372/>

[47] ANONYM, *Vše o jejím původu, odrůdách a způsobech vaření*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-16]. Dostupné z <http://barev.today/news/gata1>

[48] ARUTYUNYAN Christina, 2017 *Receptura na pokrm „Gatá”*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-16]. Dostupné z https://povar.ru/recipes/armyanskaya_gata_kruglaya-55209.html

[49] ANONYM, *Receptura na pokrm „Chapamá”*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-16]. Dostupné z <https://hozoboz.com/recepty/xapama-armyanskoe-blyudo/>

[50] ANONYM, *Tradiční recept “Šaroc”*. [online]. © 2022. [cit. 2022-04-16]. Dostupné z <https://www.izyskon.com/vostochnye-sladosti/retsept-churchhely.html>

SEZNAM OBRÁZKŮ

- Obrázek č. 1: Mapa Arménie
- Obrázek č. 2: Zbytky starých vinařských věcí
- Obrázek č. 3: Koňak "Kráľ Tigran"
- Obrázek č. 4: Král Aram
- Obrázek č. 5: Polévka "Chaš"
- Obrázek č. 6: Maso "Basturma"
- Obrázek č. 7: Kaše se sýrem
- Obrázek č. 8: Míchaná vejce s rajčaty a basturmou
- Obrázek č. 9: Ddmakošoví
- Obrázek č. 10: Arisa
- Obrázek č. 11: Chašil
- Obrázek č. 12: Yoka
- Obrázek č. 13: Chašlama
- Obrázek č. 14: Chaš
- Obrázek č. 15: Kjalagjóš nebo vanahaš
- Obrázek č. 16: Koláček s bylinkami.
- Obrázek č. 17: Chorovac (Šašlyk)
- Obrázek č. 18: Chorvac (Zelenina)
- Obrázek č. 19: Tvžvžík
- Obrázek č. 20: Tolma
- Obrázek č. 21: Basturma
- Obrázek č. 22: Sudžuk
- Obrázek č. 23: Lavaš
- Obrázek č. 24: Gatá
- Obrázek č. 25: Chapamá
- Obrázek č. 26: Šaroc