

**МАСТЕР КЛАСС
ПО АРМЯНСКОЙ
КУХНЕ**

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ГЕРМИНЕ

В МЕНЮ:

- ХАШЛАМА

- ТОЛМА

ХАШЛАМА

ИНГРИДИЕНТЫ на большую кастрюлю(10 чел):

1)Курица(2 курицы)разделить ножом снять кожу
(при желании).

Для маринада:

1)Лук 3 средних.

2)100 гр. коньяк.

3)Томатная паста 5 ст. ложек.

4)Соль по вкусу, черный перец.

5)**Приправы:** куркума, хмели- сунели, красный сладкий перец, чабрец, сушеная кинза, горчица молотая, чаман (все равных количествах смешать).

6)Свежая зелен : базилик, кинза, укроп, петрушка.(по пучку)

Овощи:

7)Картофель 15-20 средних штук.

8) Баклажаны 4- 5 штук,

9)Помидоры 5-6 штук

10)Болгарский перец 1 шт.

+Сливочное масло 100 грамм.



Kulikova Foto



В большую миску выкладываем : мясо, все приправы, лук (кольцами), коньяк (100 гр), зелень и томатную пасту и соль!

Тщательно перемешиваем
Ставим мариноваться (при возможности оставить на ночь), а так 10-15 мин. достаточно.

Режем крупными кубиками овощи (картошку, помидоры, перец, баклажаны).

В большую кастрюлю выкладываем на дно слой маринованного мяса, затем овощи и снова мясо.

И так слоями, пока продукты не закончатся (слои не солить!)

Сверху кладем порезанное на кусочки сливочное масло.

Заливаем все кипятком на уровень всех ингредиентов и ставим на средний огонь.

Не перемешиваем во время

приготовления! Время приготовления примерно 1 час (+,-10 минут).

ТОЛМА

Ингредиенты:

- 1) Виноградные листики
- 2) Говядина 1 кг. (можно любое другое мясо)
- 3) Томатная паста 4 ст. ложки.
- 4) Лук репчатый 3 шт.
- 5) Зелень по пучку: укроп, кинза, петрушка, базилик, зеленый лук.
- 6) Сок лимона
- 7) Сливочное масло 125 гр.
- 8) Соль, перец, специи (тоже самое что и на хашламу)
- 9) Рис.

Для соуса

- 1) Кефир / сметана / мацони
- 2) Чеснок
- 3) Укроп



ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ НА ЗИМУ!

Ингредиенты:

Листья виноградные

Крупная поваренная соль (совсем мелкую лучше не использовать, пересолить можно - потом долго отмачивать).

Молодые листья срезаем.

Помыли, положили на впитывающую салфетку.

Кладем лицевой стороной лист в емкость и слегка посыпаем солью.

На засоленный лист кладем еще лист и снова солим. Так 10-15 шт., больше не надо.

Потом складываем аккуратно в четыре раза.

Утрамбовываем в заранее заготовленные стерилизованные банки и закрываем.

Неприхотливы в хранении.

ГОТОВИМ ТОЛМУ!

- Из мяса делаем фарш.

Добавляем туда зелень, лук, специи, пасту томатную, масло сливочное, рис, соль, перец и все хорошенько перемешиваем.

(Для достижения лучшего результата побейте фарш на столе. Он становится воздушным и сочным.)

Берем виноградный лист вверх лицевой стороной и выкладываем фарш (примерно 1 ст. л.). закручиваем в трубочку и формируем «конвертик».

Берем кастрюлю.

Выкладываем дно слой из виноградных листьев. Потом плотно друг к другу по кругу заготовленные конвертики толмы.

Сверху так же кладем слой развернутых виноградных листьев, накрываем тарелкой и ставим гнёт, заливаем аккуратно кипятком. Отправляем на огонь примерно на час - полтора.

Соус.

Мацун (можно сметану или кифир) + чеснок измельченный + укроп.

Поливаем готовый **тпov толму** соусом и едим.



Kulikov's Foto

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ)
ВЕДЬ ВМЕСТЕ ВКУСНЕЕ!**

