

Армения



{ Её история, культура, нравы...

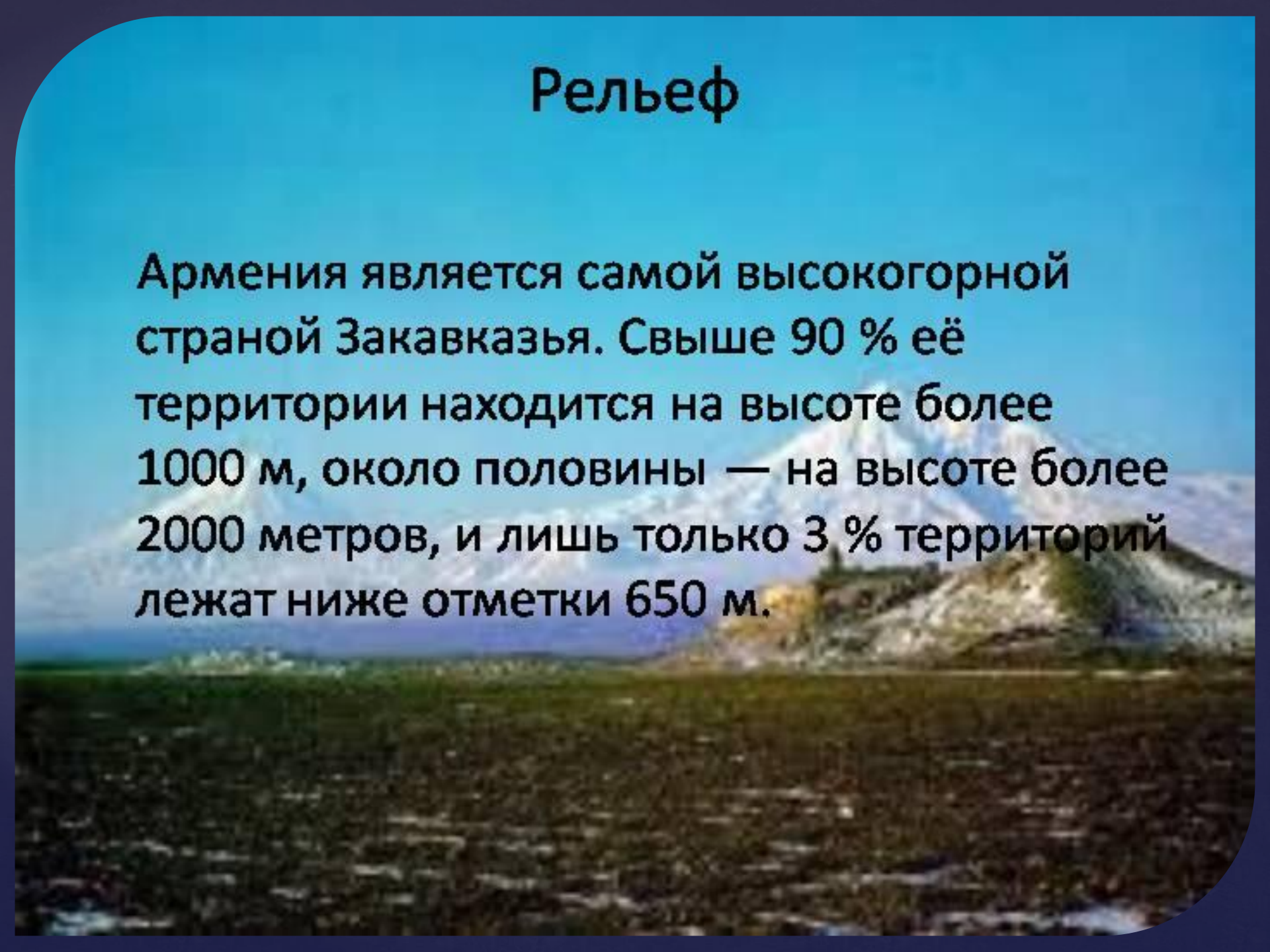
АРМЕНИЯ

- ✘ Армения – древнейшая страна, первое христианское государство и одна из ранних на Земле, поэтому Армению называют "музеем под открытым небом". Искусство хачкара, основанное на древних национальных традициях и отличающееся разнообразием и богатством форм.



Рельеф

Армения является самой высокогорной страной Закавказья. Свыше 90 % её территории находится на высоте более 1000 м, около половины — на высоте более 2000 метров, и лишь только 3 % территорий лежат ниже отметки 650 м.



ТРАДИЦИОННЫЙ КОСТЮМ АРМЕНИИ.

Основу традиционного мужского и женского армянского костюма составляют рубашка с низким воротом и широкие шаровары, присборенные и закреплённые у щиколоток у женщин, и оборачиваемые широкой обмоткой у мужчин.



АРМЕНИЯ

Армения— государство в южной части Закавказья, на севере географического региона Передняя Азия. Граничит с Азербайджаном на востоке и юго-западе, Ираном на юге, Турцией на западе и Грузией на севере. Не имеет выхода к морю.



Флаг Армении



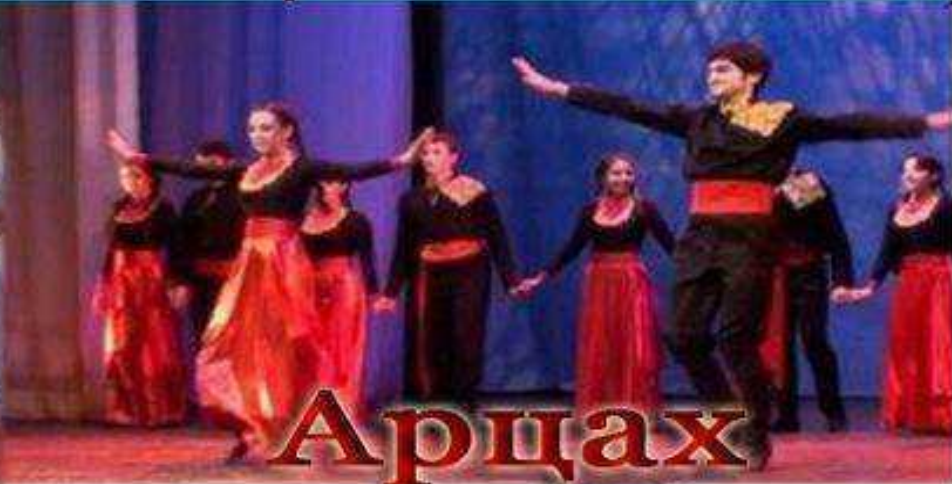
Герб Армении



Народные танцы



Кочари



Арцах



Шолохо



Берд

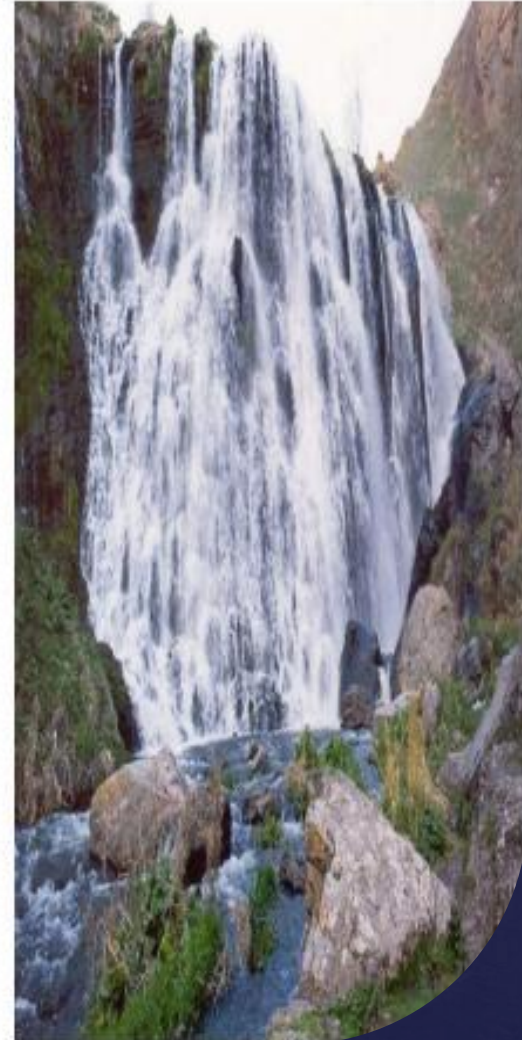


Природа.

Армения обладает богатой природой.

На этом укромном кусочке земли встречается более 3200 сортов растений, из которых 120 растет только в Армении. Множество сортов даже названы Армянскими именами.

Природа Армении сыграла большую роль в истории армянского народа. Подобно тому, как во времена всемирного потопы она стала очагом образования нового человечества, так и позднее природа Армении протягивала руку своему народу в дни борьбы против жестоких вражеских нападений.



АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

Армянская кухня - одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. В рационе армян большое место занимают сыры. из сыворотки от мацуна или из пахты делают творог жажик, а также сухую пахту чортан для длительного хранения. Основным мучным изделием, занимающим большой удельный вес в рационе, является лаваш - особый хлеб. Немалую роль в питании армян играют овощи и фрукты. В мясные армянские супы наряду с картофелем и луком часто идут яблоки, айва, курага, грецкие орехи; в рыбные - кизил; в грибные - алыча, чернослив, изюм.

Коньяк Армении настоль хорош, отличается таким неповторимым бархатисто-шоколадным вкусом.



Бастурма



Армянский лаваш