Содержание

Введение

1. Колумбия

2. Венесуэла

3. Гайана

4. Суринам

5. Гвиана

6. Армения

Заключение

Библиографический список

## Введение

Данная работа посвящена кухням стран севера Южной Америки и Армении.

Кухни разных стран складываются под влиянием различных факторов - географического положения, климата, преобладающих на территории страны народностей и их связей с соседними народностями; истории страны с ее завоеваниями и слияниями и многое другое.

Говоря о севере Южной Америки, нельзя считать страны и кухни стран региона однородными. На кухни Суринама, Гайаны и Гвианы оказали большое влияние в силу некоторых исторических событий азиатские кулинарные традиции, Венесуэла и Колумбия же - наследницы в первую очередь индейских традиций, как и другие государства Южной Америки.

Кухня Армении - одна из древнейших в мире и представляет большой культурологический интерес.

## 1. Колумбия

Колумбия находится на северо-западе Южной Америки. Страна граничит с Бразилией и Венесуэлой на востоке, с Эквадором и Перу на юге, с Панамой на западе. Омывается Карибским морем на севере и Тихим океаном на западе.

Страну можно условно разделить на пять природных зон. На западе страны с юга на север протянулись Анды, это зона высотной поясности. На равнине побережья Карибского моря - субэкваториальный засушливый климат. На низменности тихоокеанского побережья круглый год обильные осадки и большие приливы, вдоль всего побережья мощные мангровые заросли. По другую сторону Анд на севере - район льянос, плодородных равнин с субэкваториальным жарким климатом, продолжающийся в Венесуэле; на юге - непроходимая амазонская сельва, характеризующаяся постоянным влажным экваториальным климатом. Природные зоны определяют разно и многообразие флоры, возможность скотоводства и так далее, а следовательно оказывает влияние на формирование кулинарии. В случае с Колумбией протяженное океанское побережье определило богатство кухни блюдами из рыбы и морепродуктов. Льянос, на которых взращивается скот, обеспечивают страну мясными продуктами. Во влажных районах выращивают рис. Природа Колумбии позволяет выращивать разнообразные фрукты и овощи.

Наиболее плотно в Колумбии заселены долины Анд и плато. В настоящее время народ страны довольно однороден (колумбийцы), около 4% населения составляют индейские народности, также существуют две малочисленные креольские: райсальская и паленкеро. Однако в колумбийской кухне смешались доколумбийская индейская кухня и кухня европейских переселенцев колониального периода.

Колумбия - преимущественно католическая страна, однако это не сыграло большой роли в формировании колумбийской кухни, потому что католицизм не диктует ограничений в продуктовой линейке, только лишь ограничивая верующих в количестве принимаемой пищи.

Экономика страны в последние десять лет переживает бурный рост, благодаря покровительству США, что так возмущает президента соседней Венесуэлы. Экономика ориентирована на экспорт, в основном сельскохозяйственной продукции. Основная статья - знаменитый колумбийский кофе, также экспортируют бананы, рис, картофель, какао, сахарный тростник.

Колумбийская кухня является креольской, что означает, что ее основу составляет испанское наследие. Такая кухня характерна практически для всех стран Латинской Америки (кроме Уругвая, Бразилии, Мексики и Аргентины).

В колумбийской кухне доминируют фасоль, кукуруза, рис, картофель. Также здесь по-разному готовят множество овощей. Наиболее популярные виды мяса - птица и говядина.

Основные традиционные блюда: пандеха-пайса, бандеха-пайса, ахико, мазаморро, лечона. Пандеха-пайса представляет из себя ассорти из говядины, свинины, колбасок чорисо, фасоли, риса, жаренных бананов, яиц и авокадо. Бандеха-пайса готовится из говядины, маниока, риса, жареных бананов и красной фасоли. Ахико - это густой суп из птицы, чаще всего куриный, с картофелем и початком кукурузы. Мазаморро - суп из мяса, овощей и бобов. Лечона - это зажаренный целиком на углях поросенок, начиненный рисом, горохом и специями. Популярны куриные колбаски чунчульо; фаршированные рисом и горохом ливерные колбаски, которые в зависимости от региона называют морсилья или рейена (от исп. "начиненный").

В Колумбии делают севиче не только из рыбы, но и из мяса с овощами. Чичарронес в странах Латинской Америки предполагает небольшие жаренные кусочки мяса или рыбы. В Колумбии же чичарронес - это копченые кусочки свиной кожи. Здесь также на свой манер готовят традиционный латиноамериканский суп санкочо.

На гарнир в Колумбии подают фасоль, разные виды риса, жаренные бананы, жареные бананы с сыром "аборрахадо", жареный картофель, жареный картофель с сыром, помидорами и зеленью "папас чорреадас" (от исп. "мокрая картошка"), всевозможные салаты из свежих овощей - как соленые, так и сладкие. Перед подачей блюд на стол обязательно ставят ахи - соус из перца чили, пряностей и уксуса. Здесь делают своеобразный соус из авокадо с различными добавками и соус из лука и жареных томатов.

В провинции Сантандер готовят необычное блюдо из жареных муравьев.

Вместо хлеба в Колумбии едят пресные лепешки арепас. В них заворачивают всевозможные начинки, их пекут, жарят и коптят, а также используют в качестве столового прибора или ложки для соуса. Есть много различных арепас: арепа-пайса, яичная арепа, сантандерская арепа, кукурузная арепа, арепа с анисом, сырная арепа, жареные арепас с сыром или чичарронес и десятки других.

На сладкое подают сваренный в кокосовом молоке рис; сгущеное молоко, вареное сгущеное молоко; сладкое блюдо из молока, сахара и яиц, с корицей арекипе; сладости с заварным кремом натильяс; сырные шарики, жареные в растительном масле бунуэльос; жареные полоски из фруктового теста оуэлас; пирог из юкки (корнеплод на подобие картофеля) пандерос; сырный пирог с юккой энукадо; сырный пирог пандеука (разновидность арепас); жареные с сахаром, ванилью и корицей бананы "тентасьон" (от исп. "искушение") и прочие сладости.

В огромных количествах здесь потребляют кофе, обычно завершая им трапезу. Популярны мате, травяны и сладкие газированные напитки, смесь фруктовых соков со льдом. На побережье делают колу из натуральных компонентов.

Из крепких алкогольных напитков традиционными считаются агуардиенте - хлебная водка (бывает очень крепким), традиционная индейская чича из сахарного тростника, пенный напиток чампус из зерновых и ананаса.

## 2. Венесуэла

Давая характеристику Венесуэле, нужно сразу же оговориться, что многое в географическом и культурном плане связывает ее с Колумбией.

Венесуэла находится на севере Южной Америки. Омывается Карибским морем и Атлантическим океаном на севере, граничит с Гайаной на востоке, Бразилией - на юге и Колумбией - на западе. Длина береговой линии 2800 километров.

Для большей части территории Венесуэлы характерен горный рельеф, представленный Андами на северо-западе, Гвианским нагорьем - на юго-западе. Центральную и северо-восточную части страны занимает обширная равнинная территория Льянос-Ориноко, рассечённая долинами рек. Климат равнинной территории Венесуэлы субэкваториальный, сезонно-влажный, с чередованием дождливого и сухого, более жаркого сезонов.

На северном побережье флора типично карибская - с разнообразными деревьями из семейства бобовых, многочисленными кактусами. Флора разнообразного по растительному покрову бассейна Ориноко связана своим происхождением с более южными возвышенностями и дождевыми лесами. Здесь широко распространены плантации сахарного тростника и кофейного дерева. Хорошо представлены многие семейства, но наиболее заметны бобовые и пальмы, выделяющиеся на фоне злаков. Значительная часть южных районов страны по флоре сходна с Амазонией.

Численность индейцев превышает в стране 100000 человек. Не менее 3/4 населения обитает в узкой полосе береговых горных гряд, тянущихся вдоль побережья Карибского моря от колумбийской границы до дельты Ориноко. В годы после Второй мировой войны отмечался большой приток иммигрантов, в особенности из Испании, Португалии и Италии. Много переселенцев, как легальных, так и нелегальных, прибывает из Колумбии.

Большинство населения Венесуэлы традиционно исповедует католицизм.

Ход истории страны в целом таков: издревле на территории страны проживали индейские племена, в XV веке началась испанская колонизация, в XIX веке страна получила независимость, в начале XX века в стране была диктатура, в середине века к власти пришла военная хунта. Во время колонизационного периода в страну были завезены африканцы в качестве рабов. Таким образом, кухня Весенуэлы представляет из себя синтез испанских традиций, трансформировавшихся под влиянием индейских и африканских элементов.

Экономика Венесуэлы основана на добыче нефти, которая даёт 90% экспортных доходов. Президент Уго Чавес проводит политику по усилению государственного контроля экономики в рамках его плана "социализма XXI века". В сельском хозяйстве культивируются - кукуруза, сорго (злаковая культура), сахарный тростник, рис, бананы, овощи, кофе; производятся говядина, свинина, молоко, яйца; развито рыболовство. Кроме нефти, Венесуэла экспортирует какао, кофе, бананы, цветы.

Кухня Венесуэлы, так же как и колумбийская, является креольской.

Основу кухни Венесуэлы составляют мясо, фасоль, кукуруза, рис, картофель, различные сорта бананов, множество овощей и специй.

Одно из самых типичных блюд венесуэльской кухни называется эрвидо (от исп. "варёный"). Суп готовится на курином или говяжьем бульоне и заправляется юккой или картофелем, а также тыквой и початком кукурузы. По выходным для семейной трапезы принято варить наваристую похлебку мондонго на бульоне из телячьих потрохов с фасолью, юккой и овощами. Не менее популярен традиционный суп санкочо.

Традиционный овощной салат состоит из помидоров, листьев салата, лука, авокадо и сердцевины пальмы, заправляется оливковым маслом и приправлен черным молотым перцем.

В Венесуэле, как и других южноамериканских странах, разнообразно готовят мясо: свиные ребра на открытом огне, бифштексы на гриле парилья. Крестьяне едят рагу из рубленного тушеного мяса с рисом, жареным яйцом и черной фасолью, подающееся с жареным подорожником, - креольский пабельон.

Рыбные блюда также занимают важное место в венесуэльской кухне. Прежде всего, это жареный тунец, морской окунь, дорадо и форель с традиционным гарниром в виде картофеля, риса или тушеных овощей. Популярен суп из морепродуктов - асопадо - с креветками, мидиями, кальмарами и кусочками рыбы. Такой же суп с большим содержанием специй носит название фосфореро (от исп. "спичечник"). Суп из крошечных моллюсков называется чипи-чипи.

В Венесуэле так же, как и в Колумбии, вместо хлеба едят лепешки арепас, появившиеся в кухне как индейское наследие. Отличие венесуэльских арепас в том, что они должны быть немного сладковатыми, а не пресными. Для этого в тесто добавляют джемы из различных фруктов. Настоящий венесуэлец начинает день с арепы, заправленной черной фасолью с сыром, куриным салатом или даже морепродуктами. На побережье также распространены хрустящие лепешки из юкки - касаве и из кукурузы - качапа. Последние наполняют чичарронес, которые в Венесуэле также, как и в Колумбии, готовят из свиной кожи.

На десерт обычно подают свежую землянику или гуаву со сливками, своеобразный салат из овощей и авокадо гуасакача, пирог с фруктами на основе творожного сырка (кесильо), сгущеное молоко, различную выпечку с заварным кремом и всевозможные конфеты (например, леденцы, сделанные из гуавы или бананов). Венесуэльское какао считается одним из лучших в мире, но почти все оно экспортируется в Европу.

Завершать трапезу в Венесуэле принято кофе. Популярен коктейль меренгада из фруктов, льда, молока и сахара. И такой же с водой вместо молока - батидо.

Из крепких спиртных напитков венесуэльцы отдают предпочтение рому, особенно темным его разновидностям. Местную чичу делают из пшеницы или риса (креольская чича).

## 3. Гайана

Гайана находится на северо-восточном побережье Южной Америки. С севера омывается Атлантическим океаном, на западе граничит с Венесуэлой, на юге - с Бразилией, на востоке - с Суринамом.

Гайана расположена в восточной части Гвианского плоскогорья. Вдоль Атлантического побережья тянется сильно заболоченная низменность, достигающая ширины 100 км. Климат субэкваториальный, жаркий и влажный. Два сезона дождей - с апреля по август и с ноября по январь. В стране много рек, озёр, водопадов. Почти 90% территории страны покрыто влажными джунглями.

До прихода европейцев на территории нынешней Гайаны жили индейцы араваки. В конце XV века испанцы открыли побережье Гайаны, но их не привлекла эта болотистая местность с нездоровым климатом. Только в XVII веке Голландия основала здесь три своих поселения.

Сначала голландцы в основном занимались торговлей с индейскими племенами. Затем стали развивать плантационное хозяйство, культивируя табак, хлопок, кофе, сахарный тростник. Но индейцы не желали работать на плантация, поэтому сюда стали завозиться африканские рабы. Однако рабы убегали с плантаций в джунгли, образовав там общины так называемых лесных негров (марунов). В XIX веке Англия захватила голландские поселения, затем получив официально данные земли, объединенные под названием Британская Гвиана. Отмена англичанами рабства в 1834 привела к массовому уходу бывших рабов-негров с плантаций в города. Некоторые основывали свои посёлки. Вопрос о рабочей силе был решен массовым завозом в страну рабочих-контрактников из Индии и других азиатских государств.

Таким образом, по сей день этнический состав Гайаны - это индийцы (45%) и негры (30%). Есть здесь и индейцы - около 9%.

Все это превратило кухню Гайаны в своеобразный плавильный котел из блюд, готовящихся из местных продуктов, с использованием методов приготовления из азиатских поварских традиций и заимствований из соседних латиноамериканских стран.

На данный момент 50% ВВП страны приходится на сферу обслуживания. Экспортируемые товары - знаменитый ром, креветки, сахар, рис.

Основой местной кулинарии являются морепродукты, рис, речная рыба, всевозможные тропические фрукты и овощи, мясо крупного рогатого скота.

Индийские национальные традиции явно просматриваются в таких привычных гайанцу блюдах, как десятки видов карри. Помимо традиционных карри из баранины, креветок или мяса домашней птицы, здесь делают карри из перца, лука и томатов, карри с мясом лесного оленя и многие другие. Непременным атрибутом стола является дал (гороховая лепешка), традиционный хлеб роти. Традиционными блюдами являются жаренный в большом количестве масла и специй цыпленок (бхунджал), рисовые пироги, жаренные шарики из гороховой муки, тыквенный суп с молоком и карри, блюдо из маринованных креветок с пряностями и кокосовым орехом, кокосовый чатни (индийская специя) с имбирем и перцем, пироги с мясом крабов или креветками. Также повсеместно встречаются десятки видов вполне традиционной китайской лапши, яйца фу-йонг, множество видов рыбы в кисло-сладком соусе. Популярны домашняя и дикая птица, жаренные на вертеле или тушенные в горшочках с овощами, мясные колбаски, а также разнообразные блюда из говядины и свинины.

Из индейской кулинарии пришло одно из популярнейших блюд страны - пепперпот (от англ. "перечный горшочек"), представляющий собой тушенное в различных приправах мясо.

На десерт подают фруктовую карамель, традиционную индийскую сладость парсад из карамели и изюма. Многие десертные блюда имеют африканское происхождение: банановый пирог фо-фо, джеллабие из кислого молока и сахара (этот продукт особым образом обжаривают в кипящем масле, получая своеобразные мини-пончики), а также своеобразный мармелад (густое желе) ю-юба.

К традиционным безалкогольным напиткам относятся фруктовые соки, напиток из спелой папайи и гвоздики, народный напиток мауби из коры щавелевого дерева, традиционный для региона мате и травяные отвары.

В Гайане варят десятки видов рома, а также неплохое пиво.

## 4. Суринам

Суринам - государство, граничащее с Гайаной на западе. По климатическим условиям Суринам идентичен Гайане. Также схожа и история данных земель. Изначально колонизация земли осуществлялась англичанами, но позже территория Суринама была передана Голландии в обмен на Новый Амстердам (нынешний Нью-Йорк). Вместе с индийцами в качестве работников сюда приехало много индонезийцев. На данный момент доли народностей, проживающих встране, таковы: 37% индийцев, креолы - 37%, индонезийцы - 15%, лесные негры (маруны) - 10%, индейцы - 2%, китайцы - 2% и другие. Помимо индуизма (27%), католицизма и протестантства (48%), в стране около 19% населения исповедует ислам. Все религии в Суринаме мирно сосуществуют, а культуры обогащают друг друга, в том числе в кулинарии, создавая уникальную кухню.

Главная статья экспорта Суринама - креветки, активный промысел которых ведется по всему побережью.

Основные продукты, составляющие кухню Суринама, - такие же, как в Гайане и других странах региона, однако здесь еще более популярен рис.

Национальная еда: наси-горенг и бами-горенг - жареный рис и жареная лапша индонезийского происхождения; пом - мясо домашней птицы с местными корнеплодами; индийские лепешки роти; сато - суп из мяса птицы с побегами бобов, тонко нарезанной капустой, сельдереем, жареным картофелем и яйцом; херхери - копченая или соленая рыба в соусе из перца с жареными бананами, сладким картофелем, юккой и иными съедобными клубнями; петжил - овощи в арахисовом соусе, фасоль с рисом, хлеб из юкки квак.

В изобилии на стол подаются свежие плоды - папайя, манго, апельсины, индийская вишня, джек-фрут, карамбола, рамбутан, маракуйя, арбузы, ананасы и множество других.

Традиционными напитками считаются кофе, давет - напиток из молока кокоса, сорго из лимона. Также в Суринаме делают имбирное пиво и неплохой домашний ром.

## 5. Гвиана

Гвиана - крупнейший заморский регион Франции, расположенный на северо-востоке Южной Америки. Граничит на западе с Суринамом, на юге и востоке с Бразилией, на севере и северо-востоке омывается Атлантическим океаном.

Географическое положение Гвианы, из-за малых размеров страны, практически идентично соседним Суринаму и Гайане. Побережье Гвианы - низменное и болотистое, тянется полосой шириной примерно 20 км вдоль всего берега Атлантического океана, занимая около 6% площади территории. Вся остальная часть Гвианы - лесистое плоскогорье, с высотами, достигающими 850 м. Климат субэкваториальный, с почти постоянными температурами.

В Гвиане выращивается сахарный тростник, почти весь идущий на производство рома. Кроме того, культивируются бананы, цитрусовые, юкка, рис. Животноводство развито слабо. Промысел креветок у побережья, как и в Суринаме, довольно активен. Основные экспортные товары - золото, лесоматериалы, ром и креветки.

Гвиана была открыта испанцами XV веке, однако не привлекла их интереса. В VII веке в Гвиане поселились первые французские колонисты. Окончательно власть Франции над Гвианой утвердилась в XIX веке, и французы стали развивать здесь плантационное хозяйство. Здесь, как и в соседних Суринаме и Гайане, индейцы отказывались работать на плантациях, и французы стали завозить негров-рабов из Африки. Отмена рабства привела к острой нехватке рабочей силы в плантационном хозяйстве, и население колонии стало увеличиваться в основном за счёт иммиграции креолов с Французских Антилл и завербованных для работы на плантациях индийцев и китайцев. Открытие во Гвиане месторождений золота привлекло туда тысячи людей. В разгар "золотой лихорадки" в джунглях Гвианы работало до 40 тысяч старателей, большинство из которых погибло от болезней, змей и диких зверей. С середины XIX века и до конца Второй мировой войны Гвиана была местом ссылки "неугодных политических элементов". Сюда было сослано около 70 тыс. людей.

Таким образом, на данный момент национальный состав Гвианы довольно пестр. Здесь, сравнительно с другими странами региона, намного более потомков европейцев (из них 12% населения - французы), но есть и индийцы, китайцы, африканцы и индейцы. Большинство жителей - католики.

Кухня Французской Гвианы определяется смесью французских, испанских и креольских традиций. Причем от французской кухни по большей части унаследованы методы приготовления, от испанской - обилие овощей и рыбы, в первую очередь трески, а от креольской - обилие специй и тропических фруктов. Есть и азиатское наследие: в Гвиане рис - самый популярный продукт. Причем рис подается и как гарнир, и как самостоятельное блюдо со всевозможными специями. Поскольку животноводство в стране не развито, а цены на импортное мясо слишком высоки для местных жителей, основу их рациона составляет морская и речная рыба и морепродукты. Традиционным блюдом считается бульон д'авара, приготовляемый из копченой рыбы, крабов, креветок, плодов авара, овощей и мяса птицы или дичь - единственное мясо, которое могут позволить себе гвианцы. Мясо птицы в соусе является повседневной закуской, также его используют в тушеном и жареном виде. В качестве закусок к алкогольным напиткам, в частности к рому, гвианцы употребляют кровяные колбаски или делают своеобразные роллы из копченой и свежей трески. Овощи и фрукты, комбинируемые в различных вариантах, используются самые разнообразные: традиционные для стран региона юкка, фасоль, бананы, картофель, кокосовые орехи, манго, папайя, ананасы и рамбутаны.

Рис используется как основа для различных сладостей и выпечки.

К столу всегда подаются местные фруктовые напитки, свежевыжатые соки гуава, маракуйи, мандарина и сахарного тростника. Также популярны кофе и мате.

Национальным напитком Гвианы, как и соседних Суринама, Гайаны и карибских стран, считается ром, который варят здесь практически в каждом населенном пункте. Чистым его, впрочем, почти никто не пьет, но в огромных количествах употребляется традиционный ти-пунш из рома, сока сахарного тростника и лимона.

## 6. Армения

Армения находится в южной части Закавказья. Граничит c Азербайджаном на востоке и юго-востоке, Ираном на юге, Турцией на западе и Грузией на севере. Не имеет выхода к морю.

Несмотря на то, что Армения расположена в субтропической широте, климат здесь высокогорного характера, континентальный - лето жаркое, а зима холодная. Свыше 90% территории Армении находятся на высоте более тысячи метров над уровнем моря, на юго-западе страны находится межгорная Араратская долина. Армянское пищевое сырье стабильно на протяжении многих веков, оно целиком связано с природными условиями армянских нагорий и Араратской долины. Древнейшее развитие скотоводства на армянских нагорьях привело постепенно к чрезвычайному разнообразию культивируемых видов домашнего скота и птицы. Армяне разводят коров, овец, буйволов, свиней, индеек, кур, гусей и уток. Используют они и дичь. В армянской кухне можно встретить чрезвычайно редкое для других кухонь сочетание различных видов мясного сырья в одном блюде.

Страна имеет весьма однородный национальный состав (97,9% армян). Наиболее крупные этнические меньшинства Армении - езиды, русские, ассирийцы, украинцы, курды, греки, грузины, белорусы. В религиозном отношении большая часть (90%) населения Армении - христиане, принадлежащие к Армянской Апостольской церкви.

Армения - индустриально-аграрная страна, при этом приблизительно 75% валового национального продукта производится в частном секторе.

Сложившееся в VI в. до н.э. Армянское государство уже во II в. до н.э. разделилось на западную и восточную части и стало испытывать вначале зависимость от римлян, персов, византийцев, арабов, а с VII в. н.э. на несколько столетий подверглось чужеземным завоеваниям, в том числе арабскому, монгольскому, турецкому и иранскому (персидскому). С XVII до начала XIX в. Армения была поделена между Турцией и Ираном. В этот период хозяйство Армении, ее людские и материальные ресурсы пришли в упадок, но духовная и материальная культура не изменились, не погибла и армянская кухня.

Армянская кухня - одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Ее характерные черты сложились еще в период формирования армянского народа и сохраняются во многом на протяжении более трех тысячелетий до наших дней. Традиционность и преемственность армянской кулинарии проявляются весьма многообразно - в использовании старинной кухонной техники и в технологии приготовления блюд, и в составе пищевого сырья, и в сохранении вкусовой гаммы, и типе излюбленных блюд.

Отличительной чертой армянской кухни является широкое использование различных видов зелени, разнообразных овощей и молочных продуктов - из-за чрезвычайно развитого скотоводства.

Раннее возникновение земледелия в плодородных долинах Армении обусловило закрепившееся на тысячелетия использование широкого ассортимента зерновых в армянской кухне (полбы, проса, ячменя, пшеницы, риса), а также бобовых (фасоли, бобов, чечевицы, горного гороха), причем, как правило, не отдельно друг от друга, а в различных сочетаниях.

Традиционные первые блюда: похлёбка из говяжьего хвоста поч, суп из мацуна (армянский йогурт) спас, суп из говядины с курагой яйни, куриный суп тархана, рисовый суп с луком чулумбур апур, грибной суп с рисом сунки апур, суп из кураги анушапур, крупяные супы воспнапур и хрчик.

Наиболее популярными национальными мясными блюдами являются шашлык из крупных кусков мяса хоровац, шашлык из говядины и курдючного сала ики-бир, мясные шарики из отбитого особым образом и отваренного мяса кюфта, круглые фрикадельки в бульоне коколик, голубцы из виноградных листьев с мясом толма, полоски отварной говядины баскыртат, кашеобразная масса из куриного мяса и пшеницы ариса, отварная баранина с горохом и зеленью бозбаш, жареный цыплёнок с баклажанами и мацуном борани, ассорти из ливера и овощей тисвжик, плов с гранатом нров плав, плов с копчёной рыбой плав апхтац дзков и плов с сухофруктами чров плав.

На столе всегда присутствуют пресный хлеб лаваш и хлеб овальной или круглой формы матнакаш, разнообразные овощные салаты, а также молочные продукты. В рационе важное место занимают сыры. Развитое домашнее сыроделие отличается не только богатым ассортиментом сыров, но и оригинальным использованием сыворотки и пахты и дальнейшей их переработкой. Так, из сыворотки от мацуна или из пахты делают творог жажик, а также сухую пахту чортан для длительного хранения. Все эти молочные продукты принадлежат к постоянным, непременным и почитаемым в народе продуктам питания наряду с хлебом.

Что касается технологии приготовления армянских блюд, то она, как правило, сложна и в ряде случаев трудоемка. Цель сложных технологических приемов состоит в создании блюда, вкус которого в результате длительной и сложной обработки и внесения массы дополнительных компонентов значительно обогащается.

Популярные армянские десерты: лепёшка из слоёного теста с начинкой гата (кята), изделие из слоеного теста с масляно-мучной начинкой назук, слоеное или заварное тесто с растопленным медом югатерт, печенье ншаблит, шпот - желеобразная масса из сваренного с мукой виноградного сока (дошаба) с толчеными орехами и пряностями, шароц - армянская чурчхела с добавлением пряностей (гвоздики, корицы и кардамона), засахаренные абрикосы шалах, курага и инжир, домашня халва, начиненные орехами персики и разнообразные варенья.

Из армянских безалкогольных напитков наиболее известны тархун и местные минеральные воды. Также армяне в больших количествах пьют кофе, чай и фруктовые соки. Самый популярный национальный алкогольный напиток - коньяк, который производят из отборных сортов винограда, произрастающих в Араратской долине. Также местные алкогольные напитки представлены армянской тутовой водкой и армянским вином.

## Заключение

Такие разные, но имеющие много общего из-за географического соседства кухни стран севера Южной Америки. Венесуэла и Колумбия - продолжение андских, креольских традиций. Большие любители кофе. Гайана, Суринам, Гвиана со своим ромом - ближе к Карибам, но в то же время уникальное смешение индейских и азиатских, в первую очередь индийской, кухонь. И повсеместная любовь к традиционным латиноамериканским бобовым, к рису, кукурузе и так далее.

Кухня Армении - древнейшая. Несмотря на культурные вливания на ранних этапах формирования, кухня уникальна. Из нее делались заимствования, а турки представляли армянскую кухню как свою в Европе.

## Библиографический список

1. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.: "Центрполиграф", 2004
2. Ландон Роберт и др. Колумбия: "Лоунли плэнет", 2006
3. http://my-venezuela.ru/ index5.html (дата обращения: 30 ноября)
4. http://archive. travel.ru/ guyana/ people/ cuisine/ (дата обращения: 6 декабря 2009)
5. http://restatesams.ru/? p=53 (дата обращения: 6 декабря 2009)