

# Армянки, которые любят драники

ГОТОВИМ АРМЯНСКОЕ  
НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО

**Извечный женский вопрос: что приготовить вкусно, быстро, сытно и недорого? В интернете рецептов сейчас хоть пруд пруди, но чтобы в каком-то из них сочетались все эти качества — исключительная редкость. Но ведь хочется доступного разнообразия. А где его искать, если не в национальных кухнях наших соседей? Сюзанна СТЕПАНЯН и Мариам ПЕТРОСЯН, армянки по национальности, а по месту жительства — белоруски, помогли искать корреспонденту «СЕ» новые блюда для домашнего меню.**

## Женское и мужское

Мы готовили гату. Это одно из самых древних армянских кондитерских изделий. По словам Мариам, его делали еще в те времена, когда нужно было насытиться, а особых изысков у хозяйек не было. Ингредиенты в блюде предельно простые: 100 граммов сливочного масла, 300 граммов муки, 1 чайная ложка соды, 1 яйцо, стакан сахара, сметана — граммов 100 — 150, чтобы замесить тесто. По желанию — корица, мед, грецкие орехи. Сюзанна достает из кошелька монетку в 20 белорусских копеек: «Положим ее в рулет. Тот, кто выберет кусочек с ней, весь год будет удачлив».

Пока Мариам нарезает мелкими кусочками масло, растирает его с мукой и содой до мелкой крошки, добавляет сметану, замешивает тесто, Сюзанна рассказывает, что сложность в приготовлении чего-нибудь армянского упирается исключительно в отсутствие некоторых ингредиентов. Или, даже если они есть, не всегда привычного качества и вкуса. «В Минске только совсем недавно открыли магазин армянских продуктов, в то время как в Москве есть целые павильоны с ними», — рассказывает Мариам.

В армянской кухне есть четкое разделение на женскую и мужскую. Что касается последней, то такие блюда готовятся только представителями сильного пола и ими же съедаются, а запиваются крепкими напитками. Помимо шашлыка, это еще и «хаш». Когда в древние времена богачи закалывали свинью, то ноги животного выбрасывали. Тогда их забирали бедняки и готовили жирный, наваристый суп. С вечера брался лаваш, расстилался на столе, чтобы за ночь подсохнуть, а потом бросался в бульон. Едят такое блюдо или утром (уж слишком жирное), или после большого праздника, чтобы меньше болела голова. Для современных армян приготовление хаша — это повод собраться вместе за трапезой и беседой.

По словам Сюзанны, армяне — это как раз та нация, которая умеет пить. «Я ни разу, сколько ни была в Ереване на свадьбах, юбилеях, днях рождения, не видела пьяных гостей. Это тоже отдельное искусство — уметь употреблять алкоголь. Отношение к спиртному выдает культуру человека. В армянах это заложено воспитанием», — делится девушка.

## «Нас объединяет вера»

Обе наши героини — творческие натуры. Мариам родилась в России, ее



родители — армяне, а сейчас она учится в магистратуре Белорусского государственного университета на искусствоведа. Сюзанна родилась в Беларуси, хотя в ней по большей части течет армянская кровь. По образованию она музыкант-искусствовед, а сейчас — прежде всего мама двоих маленьких детей. «Дома я говорю исключительно по-армянски, потому что считаю это важным для моей семьи и уверена, что такая практика не только не навредит дочке и сыну, но наоборот поможет им вырасти достойными людьми», — считает она.

**«Думаю, белорусам стоит поучиться у армян твердой уверенности в том, что их народ — самый важный и лучший»**

На груди у каждой из наших героинь — значки в виде незабудок. Это знак, который напоминает о геноциде армян. Кроме того, в 1980-е для Армении были тяжелые времена: конфликт с Азербайджаном, землетрясение, не хватало крова, электричества, еды. Из-за цепочки этих событий многие жители эмигрировали, разъехались по всему свету. По этой же причине родители девушек в итоге оказались в Беларуси.

Мариам размеренно дробит грецкие орехи. Я наблюдаю за ней и думаю, как удивительно, что люди могут быть оторваны от родной земли и так ее любить и почитать. А еще — быть на редкость сплоченными и дружными. Например, Эвелина, хозяйка ресторана «Профитроль», любезно предоставила кухню своего заведения, когда узнала, что за текст задумывается. А увидев Сюзанну и Мариам, только радостно кивнула — они давно знакомы. «Испокон века Армения — христианская страна — была окружена мусульманами. Поэтому для нас было важно сохранить свою религию. Вообще, все гонения на наших людей чаще всего были из-за веры», — делится Мариам.

«Наверное, как раз поэтому мы чтим традиции: уважаем старших, у армян всегда очень крепкие браки. Речь о разводе не заходит практически никогда. Если такое и случается, то, скорее, в качестве исключения, — рассказы-

вает Сюзанна. — У нас, даже если мы родились не в Армении, остается крепкая связь с родственниками на родине. Например, у меня в позапрошлом году в день столетия геноцида армян не получилось приехать в Ереван. Я вылетела туда спустя месяц, будучи беременной, с маленьким сыном на руках — ему не было и двух лет. Мы с мужем водили его по местам, которые я сама помню с детства. Сын катался на тех же качелях, что и я когда-то. Мы принесли цветы на могилу моего дедушки. Из поколения в поколение мы передаем все лучшее, что есть в нас. Ведь это так естественно».

Девушки рассказывают, что армяне очень редко жалуются на страну, на своих близких и жизнь в целом. «Это ни к чему, — говорит Сюзанна. — Нытьем делу не поможешь. А так еще и другому испортишь настроение. Когда в Армении спрашивают «Как дела?», то в ответ в самом худшем случае получают «Потихонечку». Оптимизм в нас выработался за века. Даже в тесном семейном кругу не принято говорить о проблемах».

Мариам в это время раскатывает тесто тонким квадратным пластом. Посыпает его ореховой крошкой, сахаром и добавляет мед. Скатывает рулетом и разрезает по диагонали, выкладывает на противень. Ставим его на 20 минут в духовой шкаф с температурой 200 градусов.

что знает себя? Как он может себя уважать, идентифицировать с народом?» — задается вопросом Сюзанна. Мариам, в свою очередь, рассказала, как работала еще год назад в школе и вела у детей историю Беларуси. «Я была поражена, что многие не хотят ее изучать, а некоторые ученики вообще негативно относятся к белорусскому языку, на котором я вела занятия. Думаю, белорусам стоит поучиться у армян твердой уверенности в том, что их народ — самый важный и лучший», — считает она.

По словам девушек, для белорусских армян одна из болезненных проблем — отсутствие своей церкви. Армянская апостольская отличается и от православной, и от католической, но армян в нашей стране не так много, чтобы ее открыть. Поэтому часто приходится заходить в ближайший храм, чтобы поставить свечку и помолиться. Нет церкви — нет священника, а значит, и таинств. Сюзанна, например, крестила дочку в православной церкви. Но венчаться с мужем-белорусом хочет в Ереване, на фоне гор, в родном храме.

Пусть по составу в армянском рулете нет ничего необычного, но мед, присланный из Еревана, щедро сдобренный орехами, сделал свое дело. Сладость получилась действительно восточной и явно удалась девушкам. Муж Эвелины сказал, что с тещиной



Девушки признались, что обожают драники со сметаной!

## «Монета на удачу»

Мы идем все четвером (и фотографа не забыли) пить чай. В беседе выясняется, что одна из особенностей менталитета армян — трепетное отношение к своей истории. «Если человек не знает историю своей страны, своего рода, то как он может говорить,

гатай ничья не сравнится, но «и эта вполне неплоха». А Сергей, наш фотограф, первый попробовал сладость и почти сразу же попал зубами на монету. «Ну все, счастье будет весь год», — рассмеялась Сюзанна. Сергей только молча улыбнулся и положил заветную копейку в левый карман куртки. Поближе к сердцу.

**Вероника ПУСТОВИТ.**

pustavit@zviazda.by