

A close-up photograph of a plate of Armenian lavash. The lavash is folded and filled with a variety of ingredients, including a large piece of white fish, dark meat, green leafy vegetables, and a slice of purple cabbage. To the left of the lavash is a roasted chicken leg with a golden-brown, slightly charred skin. In the foreground, there is a fresh salad with green and purple lettuce leaves and green onions. The entire dish is served on a white plate, which is placed on a wooden surface. In the top right corner, there is a small circular icon with the text "6+".

6+

Марина Лакомкина

Тонкий армянский лаваш

Рецепты от шеф-повара

Марина Алексеевна Лакомкина

Тонкий армянский лаваш. Рецепты от повара

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48042387

SelfPub; 2019

Аннотация

Традиционный тонкий лаваш – является древним мучным изделием, традиционным хлебом жителей на Кавказе. В этой книге речь пойдёт о истории его появления, пробежимся по интересным фактам, а также разберём вкуснейшие рецепты на его основе.

Это древнее мучное кушанье – традиционный хлеб жителей на Кавказе, в Иране и Афганистане – так же, как и в других районах Передней Азии. Но все-таки его родиной считается Армения, и этот факт многократно подтверждён историками и археологами. Поэтому с конца 2014 года специальный комитет Юнеско включил тонкий лаваш в список нематериального культурного наследия от этой горной страны.

История лаваша очень длинна, но известно, что началась она, конечно, с изобретения ручных ступок и мельниц для приготовления муки из зерна. Пользуясь этим инструментом, древние шумеры, вавилоняне, персы и евреи начали выпекать из вязкой каши лепешки, похожие на современный пресный хлеб.

Рецепт теста для лаваша очень прост. В его состав входит всего три ингредиента – вода, пшеничная мука и соль. Существуют варианты, когда в новое блюдо при замешивании добавляется закваска – небольшой кусочек теста от предыдущей выпечки. Сейчас кулинары экспериментируют с разными добавками к лавашу, подбирая их по сочетанию вкусов, и появились варианты приготовления лаваше с яйцами и дрожжами – но это уже не традиционный армянский лаваш.

Существуют определенные требования к тому, как должен выглядеть правильно испеченный лаваш. Это – плоская, очень тонкая овальная лепешка (2-3 миллиметра толщиной). Ее раскатывают до метра в длину и до 40 сантиметров в ширину, но размер, как правило, определяется печью, в которой

она будет выпекаться. Под действием температуры на тесте появляются зажаристые пузырьки, которые считаются характерной приметой правильно приготовленного хлеба.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.