Область Гурманов

АРИСА ИЗ ПОЛБЫ И ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

ТЫСЯЧЕЛЕТНЯЯ ТРАДИЦИЯ В ОДНОЙ ТАРЕЛКЕ

«Областная газета» при поддержке Свердловского регионального отделения «Ассамблеи народов России» запустила проект «Область гурманов». Каждую неделю мы рассказываем нашим читателям о национальных блюдах народов, проживающих на территории Среднего Урала, и делимся их рецептами. Все блюда, представленные в проекте, можно приготовить из натуральных уральских продуктов. Сегодня мы заглянем на армянскую кухню и расскажем о традиционном блюде – густой и сытной каше из полбы и лесных грибов.

В Армении ариса считается одной из визитных карточек национальной кухни. Это густая и сытная каша из рассыпчатой пшеничной крупы. Согласно преданиям, ее название происходит от армянского «размять, раздавить». Именно с такими словами святой ***Григорий Просветитель*** посоветовал перемешивать пшеницу, прилипшую ко дну кастрюли во время варки. Крупа для этого блюда является одной из основ армянской кухни и сопровождает быт армян на протяжении тысячелетий.

Своим рецептом традиционной каши поделился гастроисторик и представитель региональной общественной организации «Армянская община «АНИ-Армения» по Свердловской области ***Артур Шахназарян***.



2026 ГОД ЕДИНСТВА НАРОДОВ РОССИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- полба – 100 г;
- грибы лесные – 50 г (опята, белые и т. д.);
- вода – 60 мл;
- масло сливочное – 30 г;
- черный перец;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Если вы решите готовить это блюдо, будет недостаточно просто достать все ингредиенты и открыть рецепт. Предварительно нужно замочить на сутки в холодной воде полбу (это необходимо для сокращения времени варки), а уж потом доставать все необходимое и приступать непосредственно к готовке.

Грибы следует тщательно очистить, промыть и нарезать средними кубиками.

С полбы слить воду и еще раз промыть крупу, выложить в горшочек, глубокую сковородку или казан с толстым дном. Добавляем грибы, кусочки сливочного масла, приправляем солью и перцем, а после – перемешиваем. Заливаем блюдо водой так, чтобы жидкость полностью покрыла все наши ингредиенты.

Варить кашу следует три-четыре часа под крышкой, периодически помешивая, чтобы полба полностью разварилась и масса приобрела кремовую, вязкую консистенцию.

Подавать блюдо рекомендуют с кусочком сливочного масла.

ЗА ПЕРВЫЙ ГОД СЛУЖБЫ

от 5 670 000 ₽

РАЗОВАЯ ВЫПЛАТА

от 2 900 000 ₽

СПИСАНИЕ ПРОСРОЧЕННЫХ КРЕДИТОВ

до 10 000 000 ₽

+ Кредитные и налоговые каникулы
+ Бесплатные путевки в детские лагеря
+ Бюджетные места для детей в вузах



СЛУЖБА ПО КОНТРАКТУ

+7 343 229-05-11

Реклама

Общественно-политическое издание. Издатель: Государственное бюджетное учреждение Свердловской области «Редакция газеты “Областная газета”».

УЧРЕДИТЕЛИ: **Губернатор Свердловской области, Законодательное Собрание Свердловской области**. *(Адрес: 620031, г. Екатеринбург, пл. Октябрьская, 1)*

Газета зарегистрирована в Уральском региональном управлении регистрации и контроля за соблюдением законодательства РФ в области печати и массовой информации Комитета Российской Федерации по печати 30.01.1996 г. № Е–0966

Главный редактор А.А. ЛАКЕДЕМОНСКИЙ

Адрес редакции и издателя: ГБУ СО «РГ «Областная газета», 620000, Екатеринбург, ул. Московская, 11 (2-й этаж). ИНН 6658023946.

Адреса электронной почты: Общая почта: **og@oblgazeta.ru**

Телефоны: Приемная – 8 (343) 355-26-67

по вопросам рекламы: 8 (343) 227-51-10 электронная почта: **reklama@oblgazeta.ru**

MAX.ru /id6658023946_gos | VK.com /oblgazeta | OK.ru /oblgazeta | T.me /obgazeta | ОБЛГАЗЕТА.РФ

ПОДПИСКА

индексы:

- ежедневное издание на 12 мес. (09857) / 6 мес. (09856)
- ежедневное издание (с вкладкой «Документы») на 12 мес. (П2846) / 6 мес. (П3110)

для предприятий Екатеринбурга:

- podpiska.pochta.ru – подписное агентство Почты России

Адрес электронной почты: Отдел подписки: **podpiska@oblgazeta.ru**

По вопросам подписки и распространения: 8 800 30-20-455 звонок бесплатный по России

В соответствии со статьей 42 Закона Российской Федерации от 27.12.1991 № 2124-1 «О средствах массовой информации» редакция имеет право не отвечать на письма и не пересылать их в инстанции.

За содержание и достоверность рекламных материалов ответственность несет рекламодатель. Все товары и услуги, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации, цена действительна на момент публикации. Материалы с пометкой «реклама» или «на правах рекламы» выходят на коммерческой основе.

При перепечатке материалов ссылка на «ОГ» обязательна

Номер отпечатан в типографии ГБУ СО «Редакция газеты «Областная газета»: *623700, Свердловская область, г. Берёзовский, ул. Красных героев, стр. 10*
Заказ: № 2620.
Сдача номера в печать: по графику – 20.00, фактически – 19.30

ЦЕНА СВОБОДНАЯ

Тираж **9 000**

ISSN 2225-1529