

NOUVEL HAY MAGAZINE

SANS FRONTIÈRES

1A



Wild Food Adventures: ramener des recettes arméniennes oubliées

En tant qu'Arménien gourmand, vous êtes probablement plus que familier avec les plats classiques comme le *manti* croustillant et le *tolma* farci, mais il y a une vieille recette végétarienne dont nous parions que vous n'avez jamais entendu parler. Autrefois un plat populaire préparé dans la région de Vayots Dzor en Arménie, il semblait que le *balajik* avait presque été oublié. Pour créer un menu pour l'expérience [Wild Food Adventures](#) de 2492 à Areni, nous avons fait appel à l'ethnologue culinaire locale Ruzanna Tsaturyan, qui a mené des recherches approfondies sur la cuisine locale et a suggéré l'inclusion du *balajik* après avoir travaillé avec nos hôtes locaux.

Qu'est-ce que le *balajik* exactement ? Un plat couramment servi pendant l'hiver, sa base se composait principalement de haricots rouges, de pois chiches et parfois de citrouille séchée. Après la récolte, la femme aînée d'une famille nombreuse versait ces ingrédients dans un pot en argile avant d'ajouter du citron, de la poudre de piment rouge et de la pâte de tomate. Ils placeraient ensuite le pot dans un tonir préchauffé - un four traditionnel arménien en argile enfoncé dans le sol - et le laisseraient cuire toute la nuit. Le menu du 2492 pour Areni comprend du *balajik* à base de pois chiches locaux, de haricots, de citrouille, de prunes et d'abricots séchés.



Outre les recherches et la collaboration de Ruzanna avec des hôtes locaux, nous avons également effectué des recherches et des tests sur le terrain pour nous assurer que nous proposons des menus à la fois délicieux et fidèles à la culture arménienne locale. Alors que les emplacements des falaises et des vignobles d'Areni ne sont pas disponibles pour l'hiver, [les montagnes de Yeranos](#) sont disponibles à la réservation, ainsi que le [Gastrotrip d'Erevan](#) de 2492. Et restez à l'écoute pour le lancement d'une nouvelle tournée, Yerevan Winetrip, qui vous emmènera dans un voyage à travers la scène viticole arménienne.



**Buy Now and Support
Sustainable Tourism in Armenia**

Si vous aimez le travail que nous faisons, envisagez de faire un don à [notre campagne actuelle](#) alors que nous continuons à créer des emplois locaux et nous nous rapprochons de notre objectif de faire de l'Arménie la destination n°1 dans le Caucase du Sud. Si vous ne pouvez pas faire un don directement mais que vous souhaitez tout de même apporter votre soutien, vous pouvez le faire en faisant vos achats des Fêtes via [Amazon Smile](#) — 0,5 % de ce que vous dépensez en produits éligibles nous sera reversé. [Visitez simplement ce lien](#) pour commencer à magasiner et soutenir automatiquement notre travail, sans frais supplémentaires pour vous. Si vous magasinez en utilisant l'application mobile Amazon, assurez-vous de vous inscrire à Smile sur [smile.amazon.com](#), sélectionnez ONE ARMENIA INC comme organisation à but non lucratif que vous souhaitez soutenir, puis dans l'application mobile, recherchez « Paramètres » dans le menu principal (☰). Appuyez sur "AmazonSmile" et suivez les instructions à l'écran pour activer AmazonSmile sur votre téléphone.

Vous souhaitez recevoir des mises à jour de 2492 ? Abonnez-vous à la newsletter et soyez les premiers informés des projets sur lesquels nous travaillons. Et si vous avez essayé l'une de nos expériences, assurez-vous de nous laisser un commentaire sur [TripAdvisor](#) (pour [Yerevan Gastrotrip](#) et [Wild Food Adventures](#)) ou sur [Google](#) par la suite - tout commentaire est le bienvenu.

[SUBSCRIBE](#) →

Reste hye



Suivez 1A



