



то армянская природа — настоящая школа дизайна от самого Всевышнего. Вас поразит контраст между природным минимализмом и какой-то восточной кудрявостью в некоторых интерьерах. Есть такая беда. Армянские мастера слишком долго обслуживали Османскую империю, вот вкус и испортился. Но не у всех, слава богу.

Армяне иногда называли свою землю «Карастан» — страна камней. 20 горных массивов пересекают страну. Впрочем, самая главная армянская гора сейчас находится на территории совершенно другого государства — Турции. Но из Турции она смотрится неказисто, а вот в Армении вершины Араарата выглядят сказочно. Это наша Фудзияма, только их сразу две. Любоваться скалами-близнецами следует сквозь ветви абрикоса, цветущего на фоне пронзительно, неоново голубого неба. Именно из-за солнца, ультрамаринного неба и цветущих абрикосов армянская весна представляет собой удивительный природный аттракцион. Обязательно съездите в Армению весной, когда она головокружительно прекрасна. Вы вдыхаете чистейший горный воздух, пробуете его на вкус — да его можно распробовать! Пьёте невозможно вкусную, почти сладкую армянскую воду, и солнце вас слегка поджаривает, если весна уда-

лась и без сюрпризов. Нельзя сказать, что край этот очень жаркий. По меркам юга Армения — страна суровая: зимы здесь довольно холодные, от 0 до -10 °С, весна может случиться ранняя, а может и поздняя. И потому в конце марта, когда цветут абрикосы, может быть +25 °С, а может и +10 °С. Это уж кому как повезёт.

Летом в Армении нужно есть абрикосы. Если вы не ели армянские абрикосы, вы ничего не знаете о том, как они могут быть вкусны. За компанию с абрикосами едим шелковицу, черешню — часто совершенно бесплатно, просто срывая их где-нибудь во дворе по дороге. Самый жаркий, иногда невыносимо знойный месяц — август. В 2016 году последний месяц лета «радовал» местных жителей 47-градусной жарой. Но воздух здесь сухой, и всё не так страшно... Зато в августе поспевают всевозможные фрукты, в сентябре и октябре тоже. Вот с армянских фруктов и начнём гастрономическую часть рассказа.

После Армении я в наших магазинах долго ничего не покупала из даров природы. Не могла снести такой профанации, издевательства над вкусом. Сейчас пообвыклась, забыла медовый вкус армянских плодов... Но — тоскую.

И не только фрукты, все продукты в Армении необычайно вкусны. В любом

ларьке, в любом районном магазинчике вам продадут такой хлеб, такую «молочку», такое всё! Никаких эмульгаторов, красителей, крахмала. Мы ели и худели, ели и худели. Кухня местная совсем не острая, но очень здоровая. Армяне — народ-работник, и еда ему нужна соответствующая: без баловства, но с достоинством. Я могу сравнить армянскую кухню с японской. Да, могу. Не потому, что долма — это мясные суши, а потому, что местные повара не химичат, не «выражаются туманно», но раскрывают лучшие вкусовые качества продуктов, во всём их естественном великолепии. И эта кухня очень трудоёмкая.

Везите из Армении сыр, овощи, фрукты, травы, вкуснейшее вяленое мясо разных сортов, кофе, приправы... Вино и коньяк тоже везите! С армянским вином история прямо противоположная той, что случилась с грузинским. В Грузии лучшие вина — домашние или с полудиких заводиков. А крупные заводские партии — блёлая преснятина. В Армении домашнее вино так себе, а заводское — хорошее. Чтобы избежать подделок, берите в специализированных винных бутиках (один есть рядом со знаменитым ереванским Каскадом) или в дьюти-фри в аэропорту.