

## РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЧАИ

### ПОМЕГРАНАТИН (Гранатовый чай долголетия)

Этот деликатесный чай из цветков граната и суданской розы имеет нежный аромат свежести и кислотоватый вкус, богата железом и витаминами. В армянской мифологии гранат являлся символом здоровья, изобилия, любви и вечной жизни. Согласно древней греческой легенде, Персефона часто ела гранат и поэтому была вечно молодой. Гранаты украшали одеяния первосвященника Армянска, сына праотца Айка. Гранаты были многочисленны в Саду Рая. Некоторые ученые полагают, что не яблоко, а гранат был фруктом, который соблазнил Еву.

### АРМЕНИАНТЕА (Горный аромат свежести)

Согласно преданию женщина, оплакивающая без вести пропавшего на войне мужа, обратилась с молитвами к богу и услышала голос, который советовал ей собрать с гор и лугов мяту и чабрец, приготовить настойку и пить два раза в день, чтоб отогнать печаль, поднять настроение и укрепить силы. Узнав об этом чуде, царь Санатрук Аршакуни встречает жену с почестями и свою новорожденную дочь нарекает именем матери -Саандухт. С тех пор этот уникальный чай стал любимым напитком армянских царей. В дальнейшем он стал известен как "Армянский чай". Напиток обладает ароматом горных трав и вкусом полевых цветов, улучшает пищеварение, хорошо успокаивает и освежает.

### ЦАРСКИЙ НЕКТАР (Золотая пыльца бодрости)

История этого чая дошла до нас с X века. Тайну этого напитка в 930-940гг. из Византии в Лори привезли монахи, бежавшие от преследований императора Романа Лакоини. Монахи Сананина развели липовый сад, чтобы из цветков липы приготовить чай "Сананин". Согласно преданию, во время очередного визита царя Смбата в Сананин, когда тот восторгался липовым садом, его ужалила оса. Он стал задыхаться. Один из монахов тот час же подал ему настойку из липового цветка. Очнувшись, Царь воскликнул: "Да, это же настоящий царский напиток! Он не только чудодействен, но и прекрасен на вкус". "Царский напиток" поднимает настроение, улучшает память и регулирует сахар в крови. Сырье для чая собирают, учитывая месяц, день, время сбора в соответствии с расположением планет, фазам Солнца и Луны. Согласно старым рукописям, этот уникальной растительной чай имеет аромат золота и естественную сладость. Регулирует пищеварение, снижает количество холестерина в крови, усиливает память и оказывает успокаивающее действие.

### АМБРОЗИЯ ПРИНЦЕССЫ (Напиток избранных)

Амброзия-пища богов, которая давала им бессмертие, отсюда и второе значение слова-бессмертный. В названии чая подразумевается его второе значение. История неповторимого чая начинается с XV века. Знатная семья Ерзакяну из Ахпата, предок которой является царский род Багратуни, рецептуру этого чая передавала из поколения в поколение. Уникальная композиция лепестков скабиоза (армянской хризантемы), корицы и кардамона придает напитку симфонично тонкого вкуса. Полагается, что сбор был приготовлен с особой целью и посвящен некой принцессе. Этот чай - сильный иммуномодулятор, энергичная тинктура, очищающая кровь.

### НЕКТАР КОРОЛЕВЫ (Цветок Красоты)

Царица Тамара, приказала своим слугам найти человека, который сможет создать эликсир "вечной молодости". После шести месяцев поисков, слуги, наконец, нашли старого травника, который был готов выполнить желание королевы. Из дикой ромашки, горной фиалки и лепестков армянской хризантемы он создал деликатную смесь для Царицы Тамары. Она была в восторге не только от восхитительного аромата и изысканного вкуса волшебного настоя, но и от эффекта омоложения. Это чудо-смесь способствует также ясности ума и релаксации организма.

### ЦАРСКИЙ ЧАЙ (Настойка Двора Его Величества)

История этого чая известна до рождения Христова. Легенда гласит, что жена царя Армении Ерванд I очень волновалась за любимого мужа, ушедшего на войну. Она была измучена - к тому же, будучи беременной, боялась предстоящих родов. Она молила Бога помочь ей успокоиться и восстановить силы. Во сне она услышала голос, который говорил ей: "Утром нави цветов радуги (дикий ирис), лепестков розы, дикой календулы и цветов ромашки, сделай настой и выпей два раза в день". Она прислушалась к совету и выздоровела. Родила сына - будущего принца Тиграна I. С тех пор этот уникальный растительный чай стал любимым напитком армянских царей и вельмож и назывался он "Царским". У него сладковатый вкус и цветочный аромат. Этот чай благоприятствует повышению настроения и улучшает пищеварение. Мы рекомендуем использовать его без сахара в конце рабочего дня.

## ЧАЙНЫЙ КОМПЛИМЕНТ (НАБОР)

**ВАРЕНЬЕ ИЗ САМБУКИ** (сладкая икра из плодов бузины черной) Латинское название бузины происходит от англо-саксонского слова Aeld, означающий "Огонь" или же "Святой Дух". Этот Дух - искра жизни, которая пронизывает человечество - так гласит легенда. Сделанное по-домашнему варенье из дикой бузины, применялось веками как противовоспалительное средство. Оно богато флавоноидами и натуральными витаминами, повышающими иммунитет.

**ТЫКВЕННЫЙ САХАР** (Для любителей черного чая) Уникальная комбинация тыквенного и нерафинированного тростникового сахара, ароматизированная натуральным маслом лимона и гвоздики. Рекомендуется к черному чаю для придания нежного восточного привкуса.

**МЕД ИЗ ЦВЕТКОВ ЛИПЫ** (Для любителей растительного чая) - один из лучших видов меда с золотисто-желтоватым оттенком и интенсивным ароматом. В древности применяли как общеукрепляющее средство, в основном, для лечения простуды и лихорадки.

**СЛАДКИЙ ИМБИРЬ** (Для любителей зеленого чая) Высушенные нежно-сладкие кусочки имбиря в сахаре богаты антиоксидантами и натуральными витаминами, которые поддерживают иммунную систему. Рекомендуются к зеленому чаю.

## КОРОЛЕВСКИЕ СЛАДОСТИ

### Деликатесные конфеты из сухофруктов

Деликатесная коллекция конфет ручной работы дома Armeniac - это кладь восхитительных сладостей из сухофруктов. Каждая конфета - это результат народного творчества, художественное произведение. Высокое качество, отменный вкус и свежесть продукта - основа философии фирмы Armeniac. Засушенные на солнце дикорастущие плоды, уникальный марципан из миндаля и абрикосов, свежие фрукты, орехи и приправы - вот перечень волшебных ингредиентов, используемых для создания этих натуральных конфет.

**Мелогано** - сделан из кизилового марципана, начинен гранатовым конфитюром;

**Апrikотиn** - сделан из сушеных диких абрикосов и жареных греческих орехов;

**Зеленый имбирь** - фисташковый марципан, начиненный с имбирем и фиником (излюбленный плод Теофраста и Плиния Старшего);

**Хоризо** - уникальное сочетание марципана с куркумой, начинка - смесь из меда и обжаренных семян кунжута и льна.

## САКРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ

### ПРИПРАВА ДЛЯ МЯСА ЛЕГЕНДАРНОГО БАХУСА

Это - изысканное сочетание горного чабера, сумаха, и кориандра. Приправа известна с Библейских времен. Диоскорид упоминает кориандр из Армении, как ценное средство от меланхолии. Чабер считался травой сатиров - мифологических озорных существ с короткими рогами, ногами козы, которые благоприятствовали успехам. Тонкие нарезки телятины, приправленные этой специей с уникальным соусом из кизила, создают изумительно вкусную комбинацию.

### БИБЛЕЙСКАЯ РЫБНАЯ ПРИПРАВА

Это смесь из цветков и листьев дикого укропа, семян кориандра генерирует уникальный вкус и применяется к рыбным блюдам. Укроп, родом из верхнего Нила был известен еще в доисторическую эпоху. Упомянут в Ветхом Завете и считается панацеей от болезней желудка.

### СПЕЦИИ ДЛЯ СУПА ЦАРЯ ГАГИКА

Повар царя Гагика Багратуни добавлял ее в суп из красной фасоли "Лалва апур".

### САЛАТНАЯ ПРИПРАВА ЦАРЯ АРШАКУНИ

Уникальное сочетание диких трав пажитника, семян кориандра, укропа и семян горного сумаха в древних армянских рукописях упомянут как приправа для "волшебного салата". В честь гостей из Рима, Антиохи, Греции повар короля Аршакуни для овощного салата использовал именно эту приправу, поскольку ее главный ингредиент - пажитник славился своими свойствами стимулировать мужскую силу.

Made in Armenia,  
HAM Ltd.Co., Lori Region, v.Odzun,

[www.armeniac.com](http://www.armeniac.com)

Lc # ՊԼ 1171, Customer service : (+374) 99-207957

Email: [info@armeniantea.com](mailto:info@armeniantea.com)



Made by Nature

Produced in Armenia

## HERBAL TEAS

### **POMEGRANATIN (Pomegranate Longevity Infusion)**

This is a delicious herbal infusion made from Armenian Rose (Pomegranate flowers) and Rose of Sudan (Hibiscus Sudanica) flowers petals and has a sacred meaning of "Longevity Infusion". This tea has an extraordinary rose color and an exceptional sour taste. There is a hint of tartness which refreshes mind and body and makes time seem delightful. This freshly brewed tea may be served hot in winter and chilled in summer.

### **ARMENIAN TEA (Wild Thyme & Mint Delight)**

The effects of balanced combination of carefully harvested wild mint and mountain thyme makes this infusion soothing and ideal for relaxation. According to manuscripts, King Sanatruk (of Arshakuni dynasty) ordered his herbalists to serve this infusion to all palace guests as a sign of respect. This infusion is considered as a digestive aid and anti-stress herbal drink. It promotes clarity and purifies the body.

### **ROYAL NECTAR (Linden- Elder Flowers Pleasure)**

The original recipe of this herbal tea blend dates back to the 10th century. The Sanahin monks brought it with them when they left the Byzantine Empire in 930-940AD and kept it as a sacred blend. This herbal tea is made from linden blossoms and elder flowers, it's good for digestion and improves memory through relaxation and lifts ones mood. As mentioned in manuscripts, King Smbat Bagratuni was stung by bee and recovered only after drinking this infusion that the monks of Sanahin had devised. After his recovery he pronounced this as a royal infusion and since then it has been called "Royal Nectar".

### **AMBROSIA PRINCESS (Queen Flowers Spice)**

According to medieval Armenian manuscripts the ingredients of this herbal infusion were used as an active blood cleaner and immune-modulator. Ambrose means "immortal", hence this tea was called 'Heaven's infusion'. This unique combination of queen flower (cephalaria alpine), safflower petals with cinnamon and cardamom, creates a symphony of delicate taste. It is said that this blend was crafted for a Princess, whose name and origin is unknown.

### **QUEEN NECTAR (Beauty Flower Eternity)**

Around the 18th century Queen Tamara, in search for 'eternal youth', ordered her servants to search for magic herbs. Being aware of the rich nature of the Lori region, she sent her servants to find someone who would be able to create a magic blend. After six months of searching, the servants found an old wise herbalist who granted the Queen's wish. He combined sunny-sweet chamomile, wild violet (from Aragats Mountain - 6400 feet), Armenian saffran (Safflower) and Queen flower (Armenian Chrysanthemum) petals to generate this delicate blend. Queen Tamara was surprised to see the dried violet petals opening in the brewing cup and was delighted with the flavor of the tea. This delicious blend promotes clarity and is used as a relaxation infusion during fine dining..

### **KING'S TEA (Royal Palace Infusion)**

The history of this tea comes from the time before Christ and is passed on through generations. Legend has it that a pregnant woman, who was grieving and under stress for the loss of her beloved husband during battle, was worried about the birth of her child. She prayed to God and begged him for help in her prayers and in her dreams she heard a voice that told her: "Pick petals of rainbow (wild iris) when the sun meets the moon in the morning, and carefully harvest rose-petals from each of the one thousand that grow in your garden, then mix them with wild oregano, calendula and soothing chamomile flowers to make an infusion that turns to the blue color of sky, then drink it twice a day until your mood recovers. This will give you strength for the future

## **ROYAL DELIGHT**

### ***Dry Fruit Delicacy Signature***

Opening the handmade paper box that houses the Armeniac Signature Delicacy Collection is like peeking into a treasure chest! Each handcrafted dry fruit delicacy is an artistic handmade natural pearl. The different tastes, shapes, and textures all compliment one another to create the ultimate delight in experience. The flavor combinations of dry fruit with almendra are modern takes on classic favorites that are created by using only the highest quality ingredients. Quality, notability and freshness is at the core of the Armeniac philosophy. Sun dried wild fruits, marzipan along with fresh fruit, nuts, herbs, and seasonings are the simple ingredients used to create these masterful chocolates. Our Royal Delight signature includes 'Apricot-Walnut' delight made from sun dried wild apricot stuffed with roasted wild walnuts; 'Ginger Green' – pistachio marzipan stuffed with spice phoenix, that most likely referred to the Phoenicians and called date palm fruit that was used by Theophrastus and Pliny the Elder; 'Melograno' that is made from sun dried cornelian cherry marzipan and stuffed with pomegranate comfiture; and 'Turmeric Khorizo' authentic sweet of apricot and almond seed pate delighted by natural turmeric and staffed with omega 3 flax and sesame seed reach honey pastille, that individually packet for you to enjoy. Please note that there are 4 pcs in gift box and shelf life is 6 months.

### **MELOGRANO (Pomegranate Delicacy)**

Take a delicious journey through coveted pomegranate flavors swaddled in rich Melograno of Armeniac. Our Melograno delicacy includes sun dried Cornelian Cherry with marzipan and fresh Pomegranate comfiture.

## **APRICOTIN (Apricot-Walnut Delight)**

These unique sweets are made from sun dried wild apricot stuffed with roasted wild walnuts. Excellent accompaniment with herbal tea.

### **GINGER GREEN (Pistachio-Ginger Toffees)**

Our pistachio marzipan delight is stuffed with spice phoenix fruit and was a pleasant sweet for Theophrastus and Pliny the Elder.

### **TURMERIC KHORIZO (Flax and Sesame Sweet)**

Authentic sweet of apricot and almond seed pate delighted by natural turmeric and staffed with mountain honey, roasted flax and sesame seed that individually packet for you to enjoy.

## TEA COMPLEMENTS

### **SAMBUCA VARENIYE (Sweet Caviar)**

The name Elder is derived from an Anglo-Saxon word Aeld meaning "Fire," also means "Sacred Spirit." This Spirit was the spark of life that infused humanity, i.e., a fragment of Hulda provides us with a Soul, for without her fiery ether all things are inert. This hand made varenie of wild black elderberry rich in immune supporting falconoid that support to help you and your family stays healthy throughout the year and has been used for century's even millennia.

### **PUMPKIN SUGAR (Black tea complement)**

This unique raw pumpkin and brown sugar blend aromatize by natural essential oil of lemon and clove and recommended to use as a complement for black tea to enjoy naturally flavored personal cup of tea.

### **LINDEN FLOWER HONEY (Forest Gold)**

It is a premier honey with gold-yellow color and intense aroma that has been enjoyed for thousands of years. It is primarily used for treating colds and fevers as a diaphoretic, and in Russia is used as a fortifying agent and supports the heart.

### **GINGER SWEET (Green tea delight)**

Sweetened dry ginger delights especially hand crafted for you to enjoy with cup of delicious tea. It is reach of antioxidants and natural vitamins that supports immune system.

## SACRED SPICES

### **LEGENDARY BACCHUS MEAT SPICE**

Exceptional combination of savory wild thyme, sumac, and coriander provided the Armenian royal cuisine with a refined blend to spice beef dishes. This blend became well-known in Mediterranean cuisine. Ingredients of this spice blend have been known from Bible. Even Disaccharides (Roman physician, pharmacologist and botanist of Greek origin) mentions the coriander from Armenia as being used only by 'well dressed' families. This savory herb belonged to the Satyrs - mythological creatures with short horns, goat's feet, mischievous and playful. Selected cuts of fine beef spiced with this unique dressing makes a fabulously tasty combination. Ingredients: wild savory, wild thyme, sumac, red pepper and coriander.

### **OLD TESTAMENT FISH SPICE**

This is a blend of carefully harvested wild dill flowers and leaves with coriander seeds that generates a unique taste for fish dishes. Dill was discovered as far back as the prehistoric era and has been mentioned in the Old Testament. It is an herb native to the upper areas of the Nile and is found in the tomb of Pharaoh Tutankhamen. Ingredients: dill flowers and leaves, coriander seeds.

### **KING GAGIK BAGRATUNI SOUP SEASONING**

Wide variety of vegetables, mushrooms and poultry have been used in ancient Armenian cuisine for soup preparation. King Gagik Bagratuni's cook used this blend to flavor "Lalva apur" (red bean soup). The recipe for this blend has been passed down from centuries and has allowed contemporary Armenian cuisine to be as enjoyable and digestive, as it was years ago. Ingredients: wild mint, wild dill, wild thyme, cumin and black pepper.

### **ROYAL ARSHAKUNI SALAD SPICE**

This is unique blend of wild fenugreek and coriander seed, with a mix of wild dill and mountain sumac which adds extraordinary tanginess to any vegetable platter. In ancient Armenian writings, this spice was mentioned as a "magic salad blend" that was used by royal Arshakuni family to flavor vegetable salads for their guests from Rome and Antioquia. One of the main ingredients is Trigonella from Greece, (foenum-graecum). Fenugreek was also used to scent inferior hay. Ingredients: fenugreek, coriander seed, wild dill, mountain savory, wild mint and sumac.

## BALASAN

### ***Elderberry-Mulberry Balsamic Vinegar***

Any thick spicy fragrant liquid in Armenia was called BALASAN (Bahasan, Bol'-sam, Bacmas, Balsamico, etc). According to ancient manuscript the Balasan (balsamic vinegar) was used as meat, fruit and salad dressing. In ancient Armenian manuscripts, elderberry-mulberry balsamic vinegar was mentioned and also used as remedy for enriching the blood, the liver and kidney as well as calming the nerves, balancing internal secretions, and enhancing immunity. ARMENIAC balsamic vinegar is produced from carefully harvested wild elderberry and wild mulberry, based on rediscovered ancient Armenian recipes. We recommend it for salads, raw beef, meat and dried pork basturma.

