



Armeniac
Food bijou



Made by Nature
Produced in Armenia



РАСИТЕЛЬНЫЕ ЧАИ

ПОМЕГРАНАТИН (Гранатовый чай долголетия)

Это деликатесный чай из цветков граната и суданской розы имеет нежный аромат свежести и кисловатый вкус, богата антиоксидантами, железом и витаминами С, D, E. В армянской мифологии гранат являлся символом здоровья, изобилия, любви и вечной жизни. Согласно древней греческой легенде, Персефона часто ела гранат, поэтому была вечно молодой. Гранаты украшали одеяния первосвященника Армениака, сына пророка Айка. Некоторые ученые полагают, что не яблоко, а гранат был фруктом, который соблазнил Еву.

АРМЕНИАНТЕА (Горный аромат свежести)

Сбор из натурально высушенного горного чабреца и мяты отгоняет печаль, поднимает настроение и укрепляет силы. “Армянский чай” с ароматом горных трав и вкусом полевых цветов улучшает пищеварение и освежает.

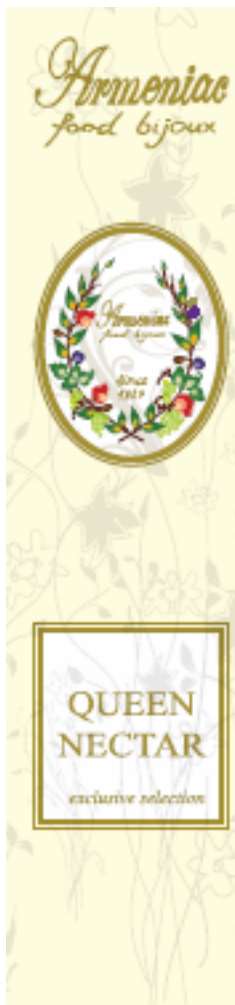
ЦАРСКИЙ НЕКТАР (Золотая пыльца бодрости)

Тайну этого напитка в 930-940 гг. привезли монахи, бежавшие из Византии в Лори от преследований императора Романа Лакопини. “Царский напиток” поднимает настроение, улучшает память, регулирует сахар в крови и действует успокаивающе, расслабляя тело и душу. Ингредиенты для этого чая собираются, учитывая месяц, день, время сбора согласно расположению планет, фазам Солнца и Луны.

АМБРОЗИЯ ПРИНЦЕССЫ (Напиток избранных)

Амброзия-пища богов, которая давала им бессмертие, отсюда и второе значение слова- бессмертный. История неповторимого чая начинается с 15-ого века. Знатная семья Ерзнкянов из Ахпата, предками которых является царский род Багратуни, рецептуру этого чая передавала из поколения в поколение. Уникальная композиция лепестков скобиоза (армянской хризантемы), корицы и кардамона придает напитку симфонию тонкого вкуса. Полагается, что сбор приготовлен с особой целью и посвящен некой принцессе. Этот чай - сильный иммуномодулятор, энергичная тинктура, очищающая кровь.





НЕКТАР КОРОЛЕВЫ (Цветок Красоты)

Царицы Тамара, в поисках «вечной молодости», приказала своим слугам найти того, кто сможет создать волшебную смесь из трав. После шести месяцев поисков, слуги нашли старого травника, который готов был выполнить желание королевы. Из дикой ромашка, горной фиалки и лепестков Армянская Хризантемы он создал деликатную смесь для Царицы Тамары. Она была удивлена ароматом и необменным вкусом волшебного настоя, и свойством способным омолаживать кожу. Эта восхитительная смесь способствует ясности ума и релаксации организма.

ЦАРСКИЙ ЧАЙ (Настойка Двора Его Величества)

История этого чая приписывается до Рождества Христова. Легенда гласит, что беременная женщина, которая горевала за потерю любимого мужа во время битвы, волновалась о рождении его сына. Она молилась Богу и просила его в своих молитвах о помощи. Во сне она услышала голос, который сказал ей: "Нарви цветов радуги (дикий ирис) утром, когда солнце встречает луну, лепестков розы, лепестков дикой календулы и цветов ромашки, сделать настой и выпей два раза в день, пока настроение не восстановится". Она последовала голосу и выздоровела. И родила она будущего принца Тигран I, сына царя Армении Ерванда I. С тех пор этот растительный чай из уникальных цветочных лепестков, стал любимым напитком армянских царей и вельмож, назывался Царским. Тщательно собранные цветки диких ирисов из горы Арагац, лепесткам дикой календулы из подножий горы Лалвар и цветки Ромашка придают этому изумительному чаю сладковатый вкус и цветочный аромат. Этот чай благоприятствует повышению настроения и улучшает пищеварение. Мы рекомендуем использовать его без сахара в конце рабочего дня.

КОРОЛЕВСКИЕ СЛАДОСТИ

Деликатесные Конфеты из Сухофруктов



Деликатесная Коллекция Конфет ручной работы дома Armenia's – это сокровище из сухофруктов. Каждая конфета является художественным творчеством. А различные вкусы, формы и текстуры в комбинации аромата из сухих фруктов с марципаном, создают окончательный восторг. Качество, известность и свежесть лежит в основе философии Armenia's. Высушенные на солнце дикорастущие плоды, уникальный марципан из миндаля и абрикос со свежими фруктами, орехами и приправами - являются волшебными ингредиентами используемые для создания этих натуральных конфет.



Мелогано - сделан из кизилового марципана с начинкой медово - гранатового конфитюра;

Абрикотин - “абрикосы с орехами” сделанные из высушенного дикого абрикоса и жареных грецких орехов;



Зеленый Имбирь - фисташковый марципан фаршированный пряностями из имбиря и финика - плод, который любил Теофраст и Плиний Старший; и конечно



Хоризо - уникальное сочетание марципана с куркумой, с начинкой из обжаренных семян кунжута и льна с медом.

ЧАЙНЫЙ КОМПЛИМЕНТ (НАБОР)

ВАРЕНЬЕ ИЗ САМБУКИ (Сладкая Икра)

Латинское название бузины происходит от англосаксонского слова Aeld означающий "Огонь", а также означает "Святой Дух". Этот Дух был искрой жизни, который пронизывает человечество – так гласит легенда. Сделанное по-домашнему варенье из дикой бузины, использовалось веками как противовоспалительное средство. Оно богато флавоноидами и натуральными витаминами повышающие иммунитет.

СЛАДКИЙ ИМБИРЬ (Для любителей Зеленого чая)

Высушенные нежно-сладкие кусочки имбиря в сахаре богаты антиоксидантами и натуральными витаминами, которые поддерживает иммунную систему. Рекомендуются к зеленому чаю.

ТЫКВЕННЫЙ САХАР (Для любителей черного чая)

Уникальная комбинация тыквенного и нерафинированного тростникового сахара, ароматизированная натуральным маслом лимона и гвоздики. Рекомендуется использовать к черному чаю для придания нежного восточного привкуса.

МЕД ИЗ ЦВЕТКОВ ЛИПЫ (Золото леса)

Является одним из лучших видов меда, с золотисто-желтоватым оттенком и интенсивным ароматом. В древности использовали как общеукрепляющее средство, в основном для лечения простуды и лихорадки.



САКРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ

ПРИПРАВА ДЛЯ МЯСА ЛЕГЕНДАРНОГО БАКУСА

Изысканное сочетание горного чабера, сумаха, и кориандра, оживили блюдо из телятины и украсили армянскую царскую кухню. Ингредиенты этой приправы известны с Библейских времен. Даже 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. Отдельные куски тонкой нарезанной телятины, приправленные этой специей с уникальным соусом из кизила, создают сказочно вкусную комбинацию.



БИБЛЕЙСКАЯ РЫБНАЯ ПРИПРАВА

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

СПЕЦИЯ ДЛЯ СУПА КОРОЛЯ ГАГИКА

Широкий выбор овощей, грибов и мяса птицы были использованы в древней армянской кулинарии для приготовления супов. Повар короля Гагика Багратуни использовала эту приправу для суп из красной фасоли "Лалва апур".

САЛАТНАЯ ПРИПРАВА ЦАРЯ АРШАКУНИ

Уникальное сочетание диких трав пажитника, семян кориандра, укропа и семян горного сумаха в древние армянских рукописях упомянута как специя "волшебного салата". Повар короля Аршакуни использовал его для овощного салата в честь гостей из Рима, Антиохи Греции, считая важным тот факт, что в те времена пажитник славилась своими свойствами улучшать мужскую силу.

БАЛАСАН

Туово - Бузиновый бальзамический уксус



Бальзамический уксус ARMENIAIC, сделанный на основе реабилитированных средневековых технологий, из тщательно собранных диких ягод бузины и тутового дерева, позволяет вновь приобщаться к вкусовым реликвиям королей и знати того времени. Бальзамический уксус БАЛАСАН, приготовленный по старинному рецепту, произведен в 2001 году и после апробирования профессиональными гурманами, технологами, и известными поварами из Франции, США, Италии, подан на разлив в бутылки в 2011 году. Мастера оценили его как уникальный бальзамический уксус из, который рекомендуется использовать, в качестве деликатной пищевой добавки для салатов, супов и особенно для сырого мяса со специями. Шеф -повара оценили баласан АРМЕНИАК как потенциально-уникальный продукт .

В некоторых древних рукописях Баласан приготовленный монахами упоминается как бальзамическая жидкость для блюд королевской кухни, рецепт которого держали в тайне. Согласно некоторым данным (2 Сам 5:23,24) бальзам был приготовлен из "дерева бальзама", который не соответствует реальности исторических данных, поскольку нет ни одного дерева бальзама между тем ареалом Rephaim и Gezer , где значится как место произрастания этого дерева. Но в этом регионе имеются тутовые деревья и кусты бузины, плоды которых используются для приготовления БАЛАСАНА . Ему предписывают лекарственные и оздоровительные свойства: очищающий кровь, регенерирующее функцию печени и почек, уравнивающий внутреннюю секрецию и повышающий иммунитет, успокаивающее нервы и нейтрализующий метаболизм алкоголя средство.