

армяне

персоналии



Абрамян
Арсен Анушаванович
председатель Ульяновского
регионального отделения
"Союза армян России"

Возложение цветов на могилы ульяновских летчиков,
погибших при оказании гуманитарной помощи
пострадавшим от землетрясения в Спитяке



В память о геноциде армян в Турции



Возложение цветов к памятнику Г. Гая.



армяне

памятные места

Памятник Г. Гаю (1986).
Гай - командир красной Железной дивизии,
герой гражданской войны.
Памятник подарен городу армянами.
Отлит из бронзы.



Хачкар (2006)
в переводе с армянского
крест-камень - символ
армянской культуры.



Армянский участок
в Парке "Дружбы Народов".



армяне

национальный акцент

Бедняка многие уму-разуму учат,
да хлеба никто не даёт.



Хаш

Хаш славится своими чудодейственными свойствами, главное из которых почти моментальное отрезвление. Говорят, даже мертвецки пьяный человек, съев тарелочку хаша, через 5 минут становится трезвым, здоровым и весёлым.

Потому на 3 день свадьбы армяне всегда подают хаш. А ещё он прекрасно восстанавливает силы после тяжелого трудового дня или болезни.

Для этого потребуются 1 кг говяжьих ног и 1 кг рубца, 2 головки чеснока, 1 редька

зелень, любая, какую любите, и - побольше!

А еще время и усилия. Говяжьи ножки рубят и тщательно промывают в проточной воде, затем замачивают на сутки, меняя воду через каждые 3 часа. Снова промывают, кладут в кастрюлю.

Заливают водой на 15-20 см выше ножек. Варят без соли, на небольшом огне, не допуская бурного кипения, периодически снимая пену и жир. Рубец чистят, промывают и варят отдельно до исчезновения специфического запаха. Отвар выливают, а рубец еще раз промывают. Нарезают небольшими кусочками и кладут в кастрюлю с ножками. Хаш готов, когда мясо легко отделяется от костей (приблизительно через 3-4 часа).

Вынимаем ножки, мясо отделяем. Нарезаем, кладем обратно в бульон. Кости, если нет собаки, выбрасываем. Едят хаш очень горячим!

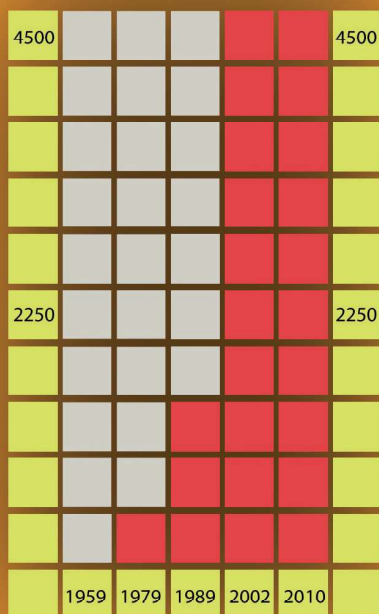
Отдельно очищенный и раздавленный чеснок разводят в небольшом количестве бульона и используют как соус.

Также отдельно подают тонко нарезанную редьку и нашинкованную зелень.

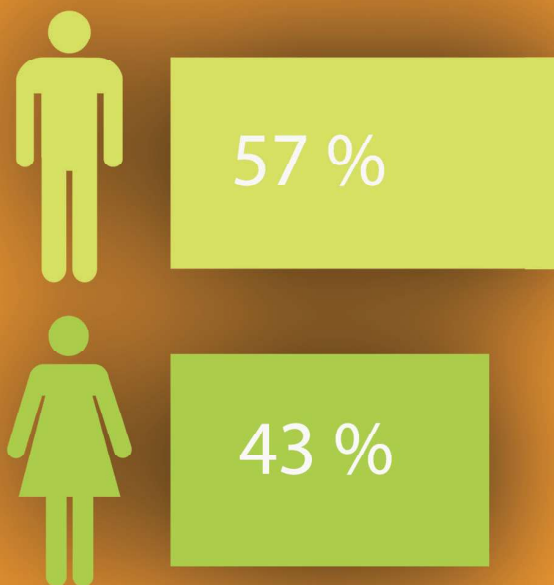
армяне

статистические данные

динамика численности



половой состав 2010 г.



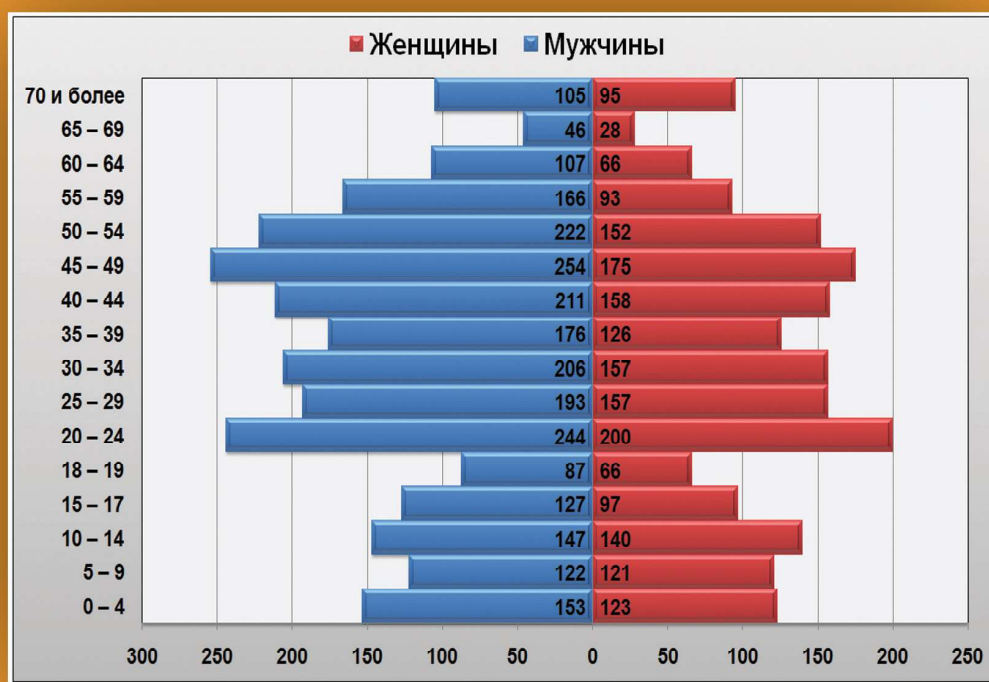
уровень образования 2010 г.



армяне

статистические данные

половозрастная пирамида



удельный вес
сельского и городского населения в 2010 г.

городские
жители

67 %

сельские
жители

33 %

