



Bonne année et joyeux Noël!
d'Artashat



Շնորհավոր Նոր Տարի և Սուրբ Նոյն

La célébration du Noël arménien

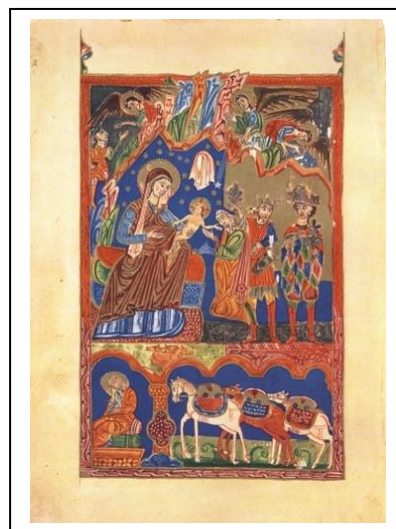
Au début, Noël était fêté par tous les chrétiens le 6 Janvier, date à laquelle les rois mages auraient rencontré, reconnu et offert des offrandes à Jésus, à Bethléem !

Au 3^{ème} siècle, l'Eglise Romaine avait fixé la naissance de Jésus-Christ le jour du solstice d'hiver le 25 décembre, au lieu du 21, qui coïncide avec une fête païenne.

Les églises orientales dont fait partie l'Eglise arménienne, ont continué à fêter Noël le 6 Janvier, et fêtent ce jour là, la sainte naissance (Sourp Dznount) de Jésus-Christ. De nombreux pays se sont ralliés à cette date.

La célébration de la fête commence la veille (le 5 janvier au soir) avec une messe dans toutes les églises et se poursuit le 6 Janvier par une grande messe officiée à Etchmiadzin par le Catholicos de tous les Arméniens. Auparavant, les fidèles sont encouragés à jeûner pendant la période de sept jours précédant le 6 Janvier.

Ensuite, ils sont appelés à inviter leurs amis et leurs enfants et fêter Noël en famille. A cette occasion on trouve sur les tables de nombreux mets : « les dolmas », du « lavash » (pain traditionnel arménien), les fruits confits, du vin, plusieurs variétés de gâteaux, des friandises, du « Anouch About » ou mot à mot « soupe de douceurs » qui est un dessert à base de blé et de fruits secs (abricots, pruneaux raisons secs) préparé spécifiquement pour le Noël arménien. On offre alors des cadeaux aux enfants.



La nativité

La préparation des repas de fêtes commence tôt le matin, voir déjà la veille. Les grands-mères préparent le pain traditionnel, appelé « lavash » qu'on met au four. Le lavash cuit très vite, une minute dans le four appelé « tonir » qui se trouve enterré dans le sol. C'est une technique millénaire.

Différents mets préparés à Noël

Anouch about



Recette :

La veille, laisser le gruau de blé tremper dans de l'eau.

Dans une grande casserole, verser le blé et couvrir à hauteur. Laisser cuire à feu doux pendant 45 min / 1 heure jusqu'à ce que le blé soit bien tendre.

Rajouter le sucre, les pignons, les amandes ainsi que les fruits secs, préalablement coupés en petits morceaux et bien mélanger pour avoir une préparation homogène.

Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes, puis rajouter l'eau de rose et laisser cuire encore 10 minutes.

Verser la préparation dans un saladier ou plusieurs ramequins pendant qu'elle est encore chaude. Décorer avec les amandes effilées, noix et grains de grenade et réserver au frais.

Ingrédients (12 personnes)

400 g gruau de blé (*gorgod ou dzedzadz*)

250 g raisins secs blancs

250 g abricots secs

500 g sucre blanc cristal

100-125 g pignons de pin

150 g amandes émondées

2 CS d'eau de rose

Pour la décoration : amandes effilées, noix, grains de grenade



Paklavas



Réalisation

Difficulté	Facile
Préparation	20 mn
Cuisson	20 mn
Temps Total	40 mn

Ingrédients / pour 8 personnes

Pour un grand plat à gratin rectangulaire de 25 x 30 cm :

15 feuilles de pâte filo

250 g de noix décortiquées

200 g de miel liquide (miel d'acacia)

150 g d'amandes émondées

125 g de pistaches émondées non salées, non grillées

100 g de sucre

100 g de beurre + 50 g

4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

