

# Вкус Дилижана

Команда GoToDilı воплотила вкус Дилижана в алкогольном коктейле NOVQ – этот напиток лучше всего рассказывает гостям о городе, его традициях и природе. Он состоит из дилижанского яблочного дистиллята Dilvados, напитка армянских царей Balasan и джина VOGIS. Balasan содержит 54 вида трав, которые собирают по всей Армении.

Рецепты и описания этого напитка хранятся в Матенадаране – институте древних рукописей Армении. Сам коктейль можно будет попробовать только в Дилижане! Помимо Классического NOVQ, есть еще 4 версии, связанные с временами года: Осенний, Зимний, Весенний и Летний. Каждый из них уникален, но при этом отражает все оттенки и эмоции, связанные с Дилижаном.



## Что попробовать в Дилижане?

*Наши рекомендации для гастро-туристов!*

### *веганам* Салат из конского щавеля

Это дилижанский салат с больш количеством полезных свойств. Его готовят с наступлением холодов и часто любят подавать охлажденным к праздничному столу.



### *любителям сладкого* Дилижанская Сали

Попробуйте лепешку сали – это исконно дилижанский десерт. Она печется по традиционному методу из простых ингредиентов: деревенское слоеное тесто, топленое сливочное масло и сахар.

### *мясоедам* Тушеная квашеная капуста со свиной

Этот рецепт дилижанцы переняли у молочан, которые проживают в окрестностях Дилижана. По этому рецепту свинина тушится с квашеной капустой, благодаря которой мясо становится очень аппетитным.



Узнай Дилижан вместе с нами!



go to  
DIL↑

Гастротуризм  
в Дилижане





# Традиционный Дилижан

## Дилижанская Толма

Толма - одно из самых известных армянских блюд. У дилижанцев есть свой уникальный рецепт - в говяжий фарш добавляется майское сливочное масло. В фарш идет дробленая пшеница и свежая зелень, а заворачивается это все в листья мать-и-мачехи.

## Масрамацун

В зимние месяцы в домах дилижанцев можно попробовать масрамацун - соус из плодов шиповника - дары дилижанского леса. Масрамацун подается в виде напитка, десерта или супа.



## Суп из крапивы

Крапива является ценным источником витаминов и микроэлементов, а за счет добавления картошки, яйца и масла, суп из нее получается полезным и наваристым. Помимо супов, из крапивы в Дилижане готовят настойки и тушеные блюда.

Визитная карточка Дилижанского леса - это *древесные грибы*. Дилижанцы добавляют грибы в супы, пирожки, салаты. Их жарят, солят или маринуют.

# Дилижан Сегодня

Дилижан переосмысливает старинные рецепты и рождает новые идеи. Рассказываем про самые интересные гастро-проекты региона!



## Армянский хлеб

Otelie - небольшая пекарня в Дилижане, которая занимается исследованием истории и культуры армянского хлеба, сочетая традиционные и современные техники выпечки натурального хлеба. В Otelie используют только натуральные ингредиенты, медленно и долго ферментируют тесто, выпекают хлеб в дровяной печи, тонируют и современных ярусных печах.

## Фруктовые Дистилляты

Территория Дилижана славится фруктовыми водками. Ингредиенты для них собирают в национальном парке. Один из самых популярных примеров - бренд Dilvados. Dilvados - известный производитель фруктовых дистиллятов в Армении. Здесь производят 11 различных видов, отличающихся по вкусу и аромату: дикая груша, дикая ежевика, дикая кизилловая вишня, дикие яблоки и другие фруктовые спиртные напитки.



## Дилижанские вина

В живописном селе Ахавнаванк есть местное производство вина KinEa, а в самом городе Дилижан работает дегустационный винный зал Hovaz Wine Rooms. Здесь есть уникальная возможность поучаствовать в производстве игристого вина по традиционному методу. Часть выручки винодельни Hovaz уходит в фонд защиты диких животных.

## Пиво Dilijan

Помимо вина в Дилижане производят пиво - за основу пива Dilijan берется вкусная вода из местных родников. Производится пиво в современных лабораториях с европейским оборудованием.



Дилижан известен своими зелеными лесами и лугами. Местная кухня богата дарами леса: ароматными травами, ягодами, орехами и грибами. При этом в рационе дилижанцев присутствуют молочные продукты и мясо - больше всего здесь любят свинину.

**Мы расскажем вам про блюда с истинным дилижанским колоритом и вкусом!**