Хаш

Национальная армянская еда похожая на холодец в горячем виде.

Состав:

4 шт говяжьих копыт

4 шт коленных суставов

Соль по вкусу

Чеснок по вкусу

Лаваш по вкусу

Если вы заметили,я предложила Вам соотношение, в котором количество ножек и коленных суставов, одинаковые. Это не аксиома. Каждый делает так, как ему больше нравится. Некоторые делают его только из копыт, некоторые только из коленных суставов, другие используют любые соотношения копыт и коленных суставов и добавляют к ним еще и желудок и хвост. Но мне нравится именно это соотношение, которое исходит хотя бы из того соображения, что у коровы четыре копыта и столько же коленных суставов. Этот обед в наше время принял ритуальный смысл.  Его всегда едят в компании, чаще всего состоящей только из мужчин. И в зависимости от количества гостей нам приходится варьировать. Я из своего опыта поняла, что часто достать именно копыта бывает проблематичным в больших количествах. Коленных суставов, как минимум столько же,сколько копыт и к тому же,их легче чистить и хаш получается более легким в плане переваривания.

Нам необходимо, хорошо помыть ножки и коленные суставы и замочить их в разных кастрюлях. Это делается для того, чтобы не испачкать коленные суставы волосами, которыми покрыты голеностопные суставы. Бывает и так, что нам приходится самим обжигать эти волосы. Необходимо поместить их под проточную воду, или часто менять холодную воду. Цель этого, заключается в том, что из них должна выйти вся кровь, возможно запекшаяся в них. Грубая кожа, которой покрыты копыта, должна размякнуть, чтобы ее легче можно было бы почистить не только от волос, но и от их корней. Несколько дней, не менее трех и не более пяти, их ежедневно надо чистить и помещать чистыми, обратно под проточную воду. В последний день их необходимо поделить на три части. Отделить голеностопный сустав,а копыта, поделить вдоль на две части и снова поместить под проточную воду. Всего этого не надо делать с коленным суставом, его только необходимо держать под проточной водой или сливать воду. С утра, обычно в субботний день можно поставить варить хаш. Поместив в одну алюминиевую кастрюлю и копыта и коленные суставы (иначе хаш подгорит). Залить водой так, чтобы она не только покрыла их,но и была на см 5 выше. И поставить на сильный огонь. Необходимо тщательно следить за тем, чтобы не пропустить появление пенки. Ее надо снять и когда масса начнет кипеть всей поверхностью, снять с огня, вылить весь бульон, тщательно помыть под проточной водой, повторно залить холодной водой и снова поставить на сильный огонь. Вы спросите, -" Почему надо заливать холодной, а не горячей водой?" Я постараюсь объяснить. Нам необходимо, чтобы копыта не только сварились, а  переварились. Переварились и практически растворились все хрящи, из суставов вышли их связующие составляющие- коллагеновые волокна, а именно те вещества, которые делают наши кости эластичными. Если в них был бы только кальций, то они были бы хрупкими. Издавна люди едят этот обед, чтобы пополнять его недостаток. При переломах, помогать организму, получить стройматериалы для восстановления.

И так, нам необходимо снова довести до кипения  содержимое нашей кастрюли и снять пенку. После чего накрыть крышкой хаш и опустить огонь на самый минимум. Варить не менее шести часов. Если вода перестает покрывать кости, необходимо ее доливать снова холодной водой. Хаш не мешают, иначе он начнет пригорать. Снять кастрюлю с огня, дать ей не много остыть и тщательно избавиться от костей всех размеров. Кости не надо выбрасывать. Их надо поместить в другую кастрюлю, залить их холодной водой и снова отдельно поставить на огонь. Кастрюлю с хашем, тоже надо поставить на огонь. Если у вас есть кастрюля меньшего размера, то лучше перенести его в нее. Надо знать, что после удаления костей нашего хаша, должно  остаться половина от того объема, который был в начале. Довести его до кипения, на медленном огне. Кости,которые мы поставили варить отдельно необходимо варить при высокой температуре. В них уже сравнительно меньше коллагеновых волокон и они не начнут прилипать и подгорать внизу, как это может произойти у кастрюли с хашем.

Кастрюлю с хашем можно выключить или снять с огня, а кастрюлю с костями еще оставить на огне 1-2 часа. Хаш готов. Вы обратили внимание,что  я ничего не говорю о том, что его необходимо посолить. Этот обед каждый солит сам себе.

Утром следующего дня кастрюлю с хашем нужно поставить на медленный огонь. В нем много клейких веществ, коллагеновых волокон и если дать им полностью остыть, то  хаш может подгореть внизу. По этому мы наливаем немного наваристого бульона от костей, дабы разбавить его и не дать ему пригореть. Так он остается на медленном огне в плоть до прихода гостей и раздачи его им.

К этому времени мы чистим чеснок и размельчаем его с помощью блендера. Сразу перед приходом гостей,заливаем его кипящим хашем и подаем к столу. Нам необходимо еще насушить лаваш, чтобы его можно было накрошить в него после того, как попробовали наличие соли и чеснока в хаше. Едят хаш в сопровождении с водкой, солением, зеленым луком, разнообразной зеленью, помидорами, огурцами и редькой, которая помогает его усвоению. Аскетичный утренний прием пищи. Трудно назвать это завтраком. Скорее это,ранний обед.  Конечно он очень специфичный, необычный, для непосвященных, но если заранее объяснить, все о чем я пишу, то нет проблем.

Это похоже, примерно на то,как люди могут отнестись к сырному Фондю, впервые отведавшие  его.

Кушайте на здоровье. Этот обед, не только утоляет голод на весь день, но и очень полезный.