***«Чудо тыква»***

***В приготовлении и украшении легка - очень вкусное блюдо армянской кухни -халама***

 Любимое блюдо нашей семьи – армянское блюдо – халама.

Халама – что ни на есть осеннее праздничное блюдо (если правильно хранить тыкву, то это блюдо можно готовить круглый год). Это кушанье принадлежит к армянской кухне, получается очень ярким, сочным, невероятно вкусным. Халама представляет собой фаршированную рисом и сухофруктами тыкву, сдобренную маслом и мёдом и запечённую в печи.

 Его не стыдно подать и на праздничный стол. А самое главное халама не требует особого украшения. Приготовь красивую тарелку. Разрежь запечённую тыкву аккуратно кусочками и положи их на тарелку. Добавь сверху тыквы запечённую начинку и укрась изюмом, курагой, инжиром, черносливом и различными армянскими сладостями. Попробуй это очень вкусно!!!

Всем могу сказать на свете:

Халаму любят в армянских семьях и взрослые, и дети.

А рецепт очень простой:

Запекай тыкву вместе с яблоками и курагой.

Добавь сахара немножко, да и мёду ложек пять.

Всё готово и красивое опять.

Украшение простое: на красивую тарелку положи,

Армянские сладости доложи.

- Приятного аппетита! - всем скажи.