

ARMÉNIE



-2014-

- **ARMÉNIE**
- 01-TEMPS
- **MANGER**
- 01-TEMPS
- MANGER
- ALIMENT
- FARINE
- **PAIN**



Le lavash

Le lavash est un pain traditionnel fin qui fait partie intégrante de la cuisine arménienne. Sa préparation est effectuée par un petit groupe de femmes et demande beaucoup d'efforts, de coordination, de l'expérience et un savoir-faire spécifique. La pâte, simplement composée de farine de blé et d'eau, est pétrie puis divisée en boules, qui sont ensuite étalées en fines couches puis étirées sur un moule ovale spécial ressemblant à un traversin ; celui-ci est ensuite appliqué contre la paroi du four traditionnel en argile, de forme conique. Trente secondes à une minute plus tard, le pain cuit est décollé de la paroi du four. Le lavash est fréquemment servi enroulé autour de fromages locaux, de légumes ou de viandes, et peut se conserver jusqu'à six mois. Il exerce une fonction rituelle lors des mariages, où il est placé sur les épaules des jeunes mariés afin de leur souhaiter fertilité et prospérité. Le travail collectif de la préparation du lavash renforce les liens familiaux, communautaires et sociaux. Les jeunes filles aident à préparer le lavash, devenant de plus en plus impliquées à mesure qu'elles gagnent en expérience...(...)

Source : ich.unesco.org