

Армянский тандыр



Тандыры бывают самыми разными по форме и по назначению: в одних пекут хлеб, в других – только самсу, а в третьих жарят мясо. Печь эта может находиться на специальном возвышении и иметь форму половинки огромного яйца с большим отверстием сбоку. Стенки толстые, обмазанные глиной. Эта «половинка яйца» разогревается или древесным углем, или в городских условиях – газовой горелкой. А чтобы жар не уходил, входное отверстие печи плотно закрывают крышкой. Некоторые настоящие пекари привозят керамическую основу цилиндрической формы для такой печи из своих родных сел, а уже на месте ставят ее на кирпичное возвышение, обмазывают изнутри глиной и даже красят для опрятности.

Собственно тандыр представляет собой керамическую полусферу объемом от 0,25 до 1 куб. м. с круглым проёмом в стенке или верхе (диаметром ок. от 0,5 и до 0,7 м.). Ставится традиционно во дворе на глиняную платформу горлом вверх (осью вертикально) или осью горизонтально (горло при этом смотрит на горизонт). Вертикальные обычно используются для выпечки самсы, хлеба и даже шашлыка, а горизонтальные только для выпечки хлеба «тандыр-нан». Стенки снаружи обкладываются кирпичом из сырой глины. Это делается для повышения теплоёмкости печи. В Армении тандыр традиционно размещается ниже уровня пола внутри дома.



При использовании тандыр жарко натапливается углем, дровами или хворостом. Закладка дров, выемка золы и сажание хлеба или закладка других продуктов в тандыр производится через одно и то же отверстие. После того как тандыр достаточно прогреется внутренние стенки тандыра быстро протираются от налёта гари. После этого их sprыскивают водой и затем прилепляют предназначенные к выпеканию изделия. Они доходят до готовности за счёт жара накопленного в толстых стенках тандыра. После этого, обычно при помощи специального ковша и крюка с длинными рукоятками, изделия вынимаются из тандыра.

Источник: www.tsvetnik.info.ru