

ՄԵՐ ԽՈՂԱՆՈՅԸ ՄԵՐ ՊԱՐԾԱՆՔՆ Է



Հարցազրույց՝ «Պանդոկ Երևան» ռեստորանային ցանցի շեֆ-խոհարար Ջորիկ Բապիրյանի հետ

Մենք նպատակ ունենք Հայաստանում նպաստել մեր ազգային խոհանոցի առանձնահատկությունների և ավանդույթների պահպանմանը, վերաարժևորմանը և տարածմանը:

Մեր խնդիրն է հայկական ավանդական խոհանոցը լավագույնս ներկայացնելու ոչ միայն մեր հայրենակիցներին, այլ նաև քաղաքի հյուրերին:

Խոսակցողը՝ Արամ Կիրակոսյանի

Ինչպիսի՞ առանձնահատկություններ և ավանդույթներ ունեն դարերի բովոլանցած և մեկ հասած հայկական ավանդական կերակրատեսակները:

- Հայկական խոհանոցը Կովկասի հնագույն խոհանոցներից է: Այն իր դարերի պատմության ընթացքում ձևեր է բերել մի շարք յուրատիպ առանձնահատկություններ, որոնք պայմանավորված են տարբեր պատմական, աշխարհագրական, կլիմայական և նույնիսկ պատմաքաղաքական գործոններով:

Պայմանավորված աշխարհագրական դիրքով և բնակլիմայական պայմաններով Հայաստանի տարբեր տարածաշրջաններում պատրաստվող ճաշատեսակները միևնույն ժամանակ ունեն նաև իրենց բնորոշ յուրատիպ գծերը, օրինակ՝ Աշտարակին կից բնակավայրերում ավելի տարածված է հատկեղենի և բանջարեղենի օգտագործումը, մինչդեռ Լոռու մարզը, որը Հայաստանի ամենաանտառաշատ վայրերից է, հայտնի է խորոված մսի համի ու հոտի մասին իր պատկերացումներով: Հայկական ավանդական խոհանոցում լայն տարածում ունեն նաև վայրի ուտելի բույսերի բազում տեսակներ, որոնք օգտագործում են սննդի մեջ: Վայրի կանաչեղենից պատրաստում են փանա-

փան թթուներ, աղցաններ, ապուրներ, օգտագործում են և թարմ, և չոր վիճակում:

Նետաքրքրական է այն, որ յուրաքանչյուր տարածաշրջանում մատուցվող կերակուրը տվյալ մշակույթի մի մասն է և ինքնին ժամանակի ընթացքում ենթարկվել է փոխադարձ ազդեցությունների, ինչն էլ ենթադրում է, որ այն չէր կարող սահմանափակվել մեկ ազգի կամ մեկ մշակույթի ավանդույթներով: Ահա այս փաստով է պայմանավորված նաև այն, որ «Պանդոկ Երևան» ռեստորանային ցանցը ստեղծման պահից ի վեր վերհանում, ներկայացնում, վերաարժևորում է հայկական ու կովկասյան խոհանոցի լավագույն ավանդույթները:

«Պանդոկ Երևան» ռեստորանային ցանցն իր հաճախորդին ներկայացնում է ավանդական խոհանոցն իր բոլոր կողմերով, այստեղ ունենք կերակրատեսակների հարուստ ընտրանի ինչպես մեր բուսակեր, այնպես էլ մսակեր հաճախորդների համար: Յուրաքանչյուր այցելու այստեղ կգտնի այն, ինչ առավելագույնս կգոհացնի իրեն թե՛ բազմապատկան կոնսերվացիայի թե՛ բազմապատկան կոնսերվացիայի թե՛ համի տեսանկյունից: Այստեղ ցանկացած ճաշատեսակ պատրաստվում է մեծ հմտությամբ և սիրով՝

պահպանելով ավանդական խոհանոցի բոլոր նրբերանգները:

«Պանդոկ Երևան»-ն արդեն բոլորի կողմից սիրված ռեստորանային ցանց է, որը ներկայացնում է ազգային խոհանոցը, հետաքրքիր է, թե ինչպիսի սկզբունքներով եք առաջնորդվում ճաշացանկը կազմելիս և արդյոք կան այլ մշակույթները ներկայացնող կերակրատեսակներ:

- Մենք նպատակ ունենք Հայաստանում նպաստել մեր ազգային խոհանոցի առանձնահատկությունների և ավանդույթների պահպանմանը, վերաարժևորմանը և տարածմանը: Մեր խնդիրն է հայկական ավանդական խոհանոցը լավագույնս ներկայացնել ոչ միայն մեր հայրենակիցներին, այլ նաև քաղաքի հյուրերին:

Մենք մեր հաճախորդներին մատուցում ենք ամենաբարդ խորտիկներից մինչև առօրյայում գործածվող ամենապարզ ուտեստներ, որոնք ընդունված են մեր ժողովրդի կողմից: Ճաշացանկը կազմելիս մենք առաջնորդվում ենք այն սկզբունքով, որ մատուցվող կերակրատեսակները ոչ միայն ներկայացնեն զուտ հայկական և կովկասյան խոհանոցի լավագույն նմուշները, այլ նաև

հիշեցնեն տան բույրը, որտեղ ամեն ինչ թարմ է և որակյալ:

Մեր ժողովուրդը ոչ միայն սիրում է համեղ ուտել, այլև շատ պահանջկոտ է: Հավատարիմ մնալով մեր որդեգրած առաքելությանը՝ մենք պարբերաբար վեր ենք հանում արդեն իսկ շատերի կողմից մոռացված հայկական ավանդական կերակրատեսակներ, որոնք նորովի մատուցման արդյունքում իրենց արժանի տեղն են գտնում մեր ճաշացանկում: Հետևելով հաճախորդների արձագանքներին՝ յուրաքանչյուր վեցամսյակը մեկ մենք թարմացնում ենք այն և հազեցնում նորանոր կերակրատեսակներով:

Խոհանոցն ինքնին բարդ գործընթաց է: Մեզ մոտ ամեն օր հյուրընկալվում են հարյուրավոր մարդիկ, ովքեր ցանկանում են սնվել ինչպես տանը՝ պարաստված թարմ և բարձրակարգ սնունդամթերքից: Սա բավականին պարտավորեցնող է: Մեր լավագույն ձեռքբերումներից է այն, որ նվիրված և հետևողական աշխատանքի շնորհիվ մենք ձեռք ենք բերել բազմաթիվ մշտական հաճախորդներ, ում գոհունակությունը, վստահությունն ու նվիրվածությունն արդեն իսկ խոսում է:

Խոհանոցում չափազանց կարևոր է նաև սննդամթերքի ընտրության և մատակարարման գործընթացը, ինչպես է այն իրականացվում:

- «Պանդոկ Երևան»-ում բացառապես օգտագործվում է տեղական արտադրության մթերք: Բազում ուսումնասիրություններ ենք կատարել՝ փորձելով հասկանալ, թե Հայաստանի յուրաքանչյուր մարզ ինչ բնամթերքով է հարուստ և հայտնի, որոնք են տվյալ մթերքի համալին հատկանիշներն ապահովող նախապայմանները, ծանոթացել ենք նաև դրանց օգտակարությանը, ինչպես նաև ավանդական մեթոդով պատրաստման եղանակներին: Հավատարիմ մնալով «Պանդոկ Երևան» ցանցի գլխավոր սկզբունքներից մեկին՝ մատուցվող ճաշատեսակները որակյալ սննդամթերքով պատրաստելու և մեր այցելուներին տնական ուտեստներ հրամցելու պարտավորությանը, մենք չափազանց կարևորում ենք նաև այն գործընթացը, թե պատրաստված կերակրատեսակը երբ է հասնում իր պատվիրատուին: Երկար տարիներ աշխատելով այս ոլորտում՝ մենք արդեն իսկ բավականին հստակ պատկերացնում ենք, թե ինչից որքան է անհրաժեշտ, որպեսզի այն ոչ միայն բավարարի մեր այցելուների պահանջ-

ները, այլ նաև սպառվի նախատեսված ժամկետներում: Ժամկետայնության հետ կապված խնդիր չունենալու հարցում օգնության է գալիս նաև այն, որ կերակրատեսակների համար անհրաժեշտ պարագաների թարմությունն ապահովում ենք օրական 1-2 անգամ գնումներ կատարելով, որի արդյունքը ևս աննկատ չի մնում մեր այցելուների մոտ:

Ո՞րն է Ձեր հաջողության գրավականը:

- Ցանկացած գործում հաջողության հասնելու համար չափազանց կարևոր է աշխատասիրությունն ու կարգապահությունը, ինչը ենթադրում է հետևողականություն և ստեղծագործական տրամադրության ապահովում: Խոհանոցում ամեն ինչ փոխկապակցված է, եթե չունենաս սեփական չափորոշիչներդ և բավականաչափ հետևողական չլինես դրանց պահպանման հարցում, ապա որքան էլ փորձառու լինես, գործը գրոյլ չես բերի:

Մենք տարիներ շարունակ կուտակած փորձի հիման վրա մշակված չափորոշիչներով ընտրում ենք հնարավորինս որակյալ սնունդ, ապա այն հասցնում փորձառու և հմուտ խոհարարներին, ինչի արդյունքում էլ ստանում ենք խոհանոց, որի «համը» արդեն իսկ ճանաչելի է և խոսում է իր մասին:

Խոհարարը պետք է անընդհատ աշխատի ինքն իր վրա, պետք է փնտրի համեր և գտնի այն կատարյալը, որն արժանի է մատուցվելու: Համը ճանաչելուց հետո միայն կարող ես դրան ձգտել: Միանշանակ, պետք է նաև բնությունից օժտված տաղանդ ունենալ: Ժողովուրդն ասում է՝ «պետք է քիմիի համը ուժեղ լինի»: Երևի թե կա համի մի ինչ-որ սահման, որին հասնելուց հետո միայն կարող ես իրավամբ ասել, որ սա այն է, ինչ անհրաժեշտ է. այնտեղ, այդ համի ճանաչման կետում մի ինչ-որ բան պետք է «վնգա», որ հասկանաս հասել ես, իսկ եթե դեռ չի «վնգացել», ապա աշխատանքդ դեռ անավարտ է:

Մեր խոհանոցում չափազանց կարևոր է նաև այն տրամադրությունը, որով պատրաստվում է կերակուրը. չէ որ բոլոր էմոցիաները փոխանցվում են ուտեստին, ինչը, բնականաբար ապրում է նաև համի վրա: Հետևաբար սիրով և բարձր պրոֆեսիոնալիզմով պատրաստված ուտեստները մեր հաճախորդներին անտարբեր չեն թողնում, և մեկ անգամ մեզ մոտ հյուրընկալվելուց հետո նրանք դառնում են մեր հավատարիմ և մշտական այցելուները:



ՊԱՆԴՈԿ ԵՐԵՎԱՆ

«Մենք սիրում ենք Երևանը»



Ամիրյան 5
Ֆեռ.՝ (010) 545 545
(սեղան պատվիրելու համար)

Պարոնյան 7
Ֆեռ.՝ (010) 530 563
(սեղան պատվիրելու և առաքման համար)

Խորենացի 29/2
Ֆեռ.՝ (010) 582 512
(սեղան պատվիրելու և առաքման համար)



www.PandokYerevan.am
www.facebook.com/PandokYerevan