ՄԵՐ ԽՈՀԱՆՈՑԸ ՄԵՐ ՊԱՐԾԱՆՔՆ Է

Լուսանկարը՝ Արամ Կիրակոսյանի

Հարցազրույց՝ «Պանդոկ Երևան» ռեստորանային ցանցի շեֆ-խոհարար Զորիկ Իսպիրյանի 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:

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

- Հայկական խոհանոցը Կովկասի հնագույն խոհանոցներից է: Այն իր դարերի պատմության ընթացքում ձեռք 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 վանական թթուներ, աղցաններ, ապուրներ, օգտագործում են և՛ թարմ, և՛ չոր վիճակում:
Հետաքրքրական 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՛ բավմազանության, թե՛ բաղադրության և թե՛ համի տեսանկյունից: Այստեղ ցանկացած ճաշատեսակ պատրաստվում է մեծ հմտությամբ և սիրով՝ պահպանելով ավանդական խոհանոցի բոլոր նրբերանգները:

«Պանդոկ Երևանը»-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 մշակույթներ 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 վուտ 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 հագեցնում նորանոր կերակրատեսակներով:
Խոհանոցն ինքնին բարդ գործընթաց է: Մեկ մոտ ամեն օր հյուրընկալվում են հարյուրավոր մարդիկ, ովքեր ցանկանում են մնվել ինչպես տանը՝ պատրաստված թարմ և բարձրակարգ մնդամթերքից: 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 խոսուն է:

Խոհանոցում չափազանց կարևոր է նաև մնդամթերքի ընտրության և մատակարարման գործընթացը, ինչպե՞ս 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, որո՞նք են տվյալ մթերքի համային 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 մնդամթերքով պատրաստելու և մեր այցելուներին տնական ուտեստներ հրամցնելու 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 պահանջները, 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 չափորոշիչներ և բավականաչափ հետևողական չլինես դրանց պահպանման հարցում, ապա որքան էլ փորձառու լինես, գործդ գլուխ չես բերի:
Մենք տարիներ շարունակ կուտակած փորձի հիման վրա մշակած չափորոշիչներով ընտրում ենք հնարավորինս որակյալ սնունդ, ապա այն հասցնում փորձառու և հմուտ խոհարարներին, ինչի արդյունքում էլ ստանում ենք խոհանոց, որի «համն» 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 քիմքի 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 ազդում 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:

«Մենք սիրում ենք Երևանը»

Զմիրյան 5
Հեռ.՝ (010) 545 545
(սեղան պատվիրելու համար)

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

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

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