

Receptek az örmény gasztronómiából

Az örmény konyha receptjei címmel adott ki kétnyelvű – angol és román – kiadványt a nagyszebeni Szeben Ma Egyesület a román kormány interetnikai kapcsolatok főosztálya támogatásával.



A már piacon lévő, *dr. Issekutz Sarolta*, a budapesti Erdélyi Örmény Gyökerek Egyesület elnöke által magyar nyelven megjelentetett receptkönyv után hiánypótló jellegű ez az új kiadvány, amely a román és külföldi látogatók számára kíván ízelítőt adni az erdélyi, különösen pedig az erzsébetvárosi örménység gasztronómiai kultúrájából, betekintést nyújtva általában, de különösképpen az egykori ebesfalvi (erzsébetvárosi) örménység szakácsművészetébe.

A Noé bárkáját mindmáig rejtegető Ararát hegység alatti örménység által a világnak ebbe a részébe elhozott étkezési szokások, receptek segítik hozzá a kiadvány olvasóját, hogy megismerje a világ első hivatalosan kereszténynek nyilvánított országa lakóinak konyhaművészetét.

A kötetben felsorolt 40 recept a kétnyelvűség adta előnyöket kihasználva oszt meg olyan titkokat a romániai és a más tájakról idevetődő olvasóval, hogy

miből és miként készül az örmény konyha híressé vált finomsága, az angadzsabur leves, mi is az a hurut és hogyan kell elkészíteni ezt a kétezer évvel ezelőtt az örmények által feltalált „vegetát”, útbagazítást adnak

az örmény joghurt, a madzoon, a menyeyei, babból és szárított gyümölcsből készült leves, a tukmász készítéséhez, megosztják az émelyítően édes, de mennyei-en finom dalauzi (amelyhez a örmények ódát is írtak) titkát.

A fiatal, újságírókból és bölcsészekből álló kollektíva a kötetet 450 példányban nyomtatta ki, ennek egy részét csütörtökön átadta az erzsébetvárosi örmény egyesületnek, hogy ingyenesen ajánlhassák fel az oda elvetődő turistáknak, látogatóknak, s feltett szándékuk, hogy folytatják a romániai kisebbségek gasztronómiai kultúráját bemutató népszerűsítő kiadványok további megjelentetését.

Forrás: Székelyhon.ro Bakó Zoltán / 2014.09.04

Comment:

Verzár Csongor: dr Issekutz Sarolta könyve kultúrtörténeti remekmű