

Kedves Szülők és Nagyszülők! Arra kérünk Benneteket, hogy hónapról hónapra, amikor kezetekbe veszitek a "Gyökereket", hívjátok fel gyermekeitek, unokáitok figyelmét erre a rovatra, s ha nem értik, magyarázzátok el nekik fontosságát.

Kedves Gyermek! Nektek igazán megéri elolvasni és megismerni a szép történeteket, amelyek hatalmas örmény királyokról, csodaszép királykisasszonyokról, véres háborúkról szólnak. És miért éri meg megismerni őket? Mert minden történet végén találtok egy kérdést, amelyet ha megválaszoltok és elküldötök postán vagy email-en, év végén a legjobb, legszebb válaszokat kisorsoljuk közületek. A három nyertes csodálatos ajándékokban részesül.

A cím tehát a következő: *Dr. Puskás Attila*, Str. Busuiocului 4/C/48 , RO-540535 Tirgu Mures/ Románia, e-mail cím: pattila001@yahoo.it
Várjuk leveleiteket!

Dr. Puskás Attila,
a Marosvásárhelyi Örmény Kulturális Egyesület nevében

Haik

Az örmény nemzet atyja a hős Haik. A történészek azt mondják: szép, nagy és erős ember volt. Kedves szemei kiemelték kellemes vonásait, amelyeket göndör haja keretezett be.

1. *Ki volt Haik?*

(Folytatjuk)

Zsiday-Galgóczy Krisztina

Rendhagyó pincetest Örményországban, Hajastanban Borok és emberek a civilizáció bölcsőjéből

2. rész

Vitis Vinifera Silvestris - Az Ősszőlő

Több mint 500-féle helyi szőlőfajta létezik ebben az országban. Különböző vizsgálatok kimutatták, hogy a világban fellelhető mai fajták ezekről származnak - mondja *Haroutunian*. 6-7000 éves, bizonyíthatóan bortárolásra szolgáló edények maradványait is megtalálták az országban, valamint az összehasonlító nyelvészet is azt mutatja, hogy a szőlőhöz és borkészítéshez tartozó kifejezések az örmény szóhasználatból kerültek át a környező és távolabbi népek nyelvezetébe. Vendéglátónk egy agyag amforához lép. I. e. 3000 évvel jött létre az első örmény állam, Hajasa néven. Ez a borosedény ebből az időből származik. Bámulatos. Mesélőnk közvetlenül bánik mind az amforákkal, mind velünk. A következő örmény állam i. e. 2000 évvel alakult meg, Nairi néven. Hat asszír tábla tesz említést a nairi borokról, szőlőkről. A harmadik állam, Urartu i. e. 1000-ben született meg. Egy ember nagyságú amforához lépünk. A szőlő és a bor a gazdaság alappillérei voltak. A lelet Karmin Blurból, a Vörös Sírból származik, ahol 450 ilyen amforát találtak, amelyek közül sok hermetikusan volt lezárva, így az ebben talált szőlőmagok lehetővé tették a fajtavizsgálatot. Ennek alapján bizonyítható, hogy a ma Örményországban termesztett szőlők ezekkel azonosak. Gondoljanak bele, ugyanazt az ízt élvezhetik a szőlőt kóstolva, a bort ízelve, mint például az asszírok... Az edények egy részét az épületfalakon kívül lelték meg a régészek. Mivel a borokat nagy tételben, messzire, 7-8 hónapos utazási idővel kellett sivatagokon átszállítani, a régi urartui borászok különös technikát eszeltek ki. Télen a borokat tartalmazó amforákat a szabad ég alatt tárolták. Reggelente összegyűjtötték a tetejéről a jeget, ily módon csökkent az ital víztartalma, nőtt a sava, és ként is adtak a borhoz, hogy egyensúlyban tartsa.

Vodka és bor békésen együtt

Grandiózus portálon lépünk be, és haladunk felfelé az igazgatóhoz. Ő ünnepélyes mozdulattal visszainvitál minket a kertbe, ahol esküvői bőséggel terített asztal vár ránk. Roskadásig gyümölcs, üdítő,

poharak. Csicseregnek a madarak, egy ló flangál szabadon, és a hőség is tovatűnik a fák tövében. Az 1993 óta három céget tömörítő vállalatnak ötvenféle terméke van, a boron túl foglalkoznak vodkával, konyakkal is. Három-négy millió liter tömény és egymillió liter bor készül egy évben. Vodka készítésével kezdtek, de aztán a bor reneszánszát érzékelve ennek az ágazatnak a fejlesztésébe is belefoglaltak. Most 150 hektárjuk van. A kínálásnak engedve választok a díszesen az asztalra halmozott gyümölcsök közül, miközben kávé érkezik. Ekkor az igazgató úr bort tölt poharamba. 2002-es Areni. Sorszámozott palack, évente csak tizenkétezer üveggel készítenek. Válogatott bor válogatott gyümölcsökből. Az areni a vidék fő fajtája, egyesek szerint Noé ezt ültette elsőként. Mély rubinszín, erős illat. Ránézésre megáll benne a kés is. Ami furcsa, hogy a koronája nem nagy, hiába pörgetem poharamban. Zamatos, jellegzetes íze van. Olyan ez a fajta, amire élvezet rászokni. A száraz hatás lassan terjed a számban, mintha nemcsak én fedezném fel a bort, hanem az is engem. A legjobb asztali borunk - mondja vendéglátónk. Csak idővel jövök rá, hogy itt az asztali bor a maximális minősítést fejezi ki, szemben azzal, hogy nálunk ezt többnyire a folyóbor szinonimájaként hallom. Nagy tételben exportálnak, természetesen elsősorban Oroszországba és a szovjet utódállamokba, de Hollandiába, sőt Franciaországba is. Az arenin túl van még voskehat, kharji, mskhali és garandmak szőlőjük. Szerinte ők jóval többet fizetnek a szőlőért, mint Európában máshol, mert a gazdáknak is nagyon sokba kerül a termesztés. Egy kg areniért 220-dramot adnak, ami forintban körülbelül ennek fele. Ha már a piszkos anyagiaknál vagyunk, száz dollár egy ember fizetése a gyárban, ahol összesen körülbelül ötszázan dolgoznak. Újabb bort kapok, félédeset. Ez a Getap Vernashen, ami ha lehet, még sötétebb színű. Nincs az üvegen évszám, és eddigi tapasztalataim alapján már nem is nagyon lepődöm meg. Itt mintha ennek egyáltalán nem lenne jelentősége. Szokatlan édes vörösbort inni, de nem kellemetlen. Meglepően ízes, a cukor nem nyomja el a zamatokat. Megkérdezem vendéglátónkat, hogy miképp látja a bor és a vodka viszonyát. Őszintén elmosolyodik. A szovjet időszakban mindenki rászokott a vodkára, mind a fogyasztására, mind a gyártására. De a borfogyasztás lassan nő...

Azt gondolták, hogy a szőlőt bárki préselheti? Nem addig van az! A bor szent, így elkészítőik sem lehetnek akárcik. A szőlő kádban való taposása az örmények számára a nászéjszakával egyenértékű. A taposás igazából egy tánc, amit dobbal és egyéb hangszerekkel kísértek. A táncos pedig kizárólag tiszta szívű, asszonytól független férfi lehetett. A legfontosabb szabály pedig az, hogy nő semmiféleképp ne legyen ilyenkor jelen! A legjobb természetű lányban, asszonyban is benne lakozik az ördög, ami könnyen a borba költözhet a fehérnépből. Ha olyan bort fogyaszt valaki, amit női jelenlét mellett préseltek, akkor bizony hamar be fog rúgni!

Folytatjuk

Fővárosi Örmény Klub

2007. január 18. 17 óra, Magyarok Háza Budapest

**Gazdovits Miklós* (Bukarest): Az erdélyi örmények története

Előadás és könyvbemutató

* Magyarok kalandozása Karabahban és a történelmi örmény földön

Schmidt Péter, Bilász Marianna és Jurcsák Tibor vetítettképes beszámolója

A klubdélután az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület és a Fővárosi Örmény Önkormányzat
rendezi.

1% 1% 1% 1% 1%

Közeledik az adóbevallás ideje. A törvény szerint személyi jövedelemadónk (kétszer) egy százalékát erre jogosult, bejegyzett egyházaknak, közintézményeknek, civil szervezeteknek, egyesületeknek ajánlhatjuk.

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület jogosult arra, hogy személyi jövedelem-adónk 1 %-át az EÖGYKE-nek ajánlhassuk.

Tíz éve működő Egyesületünknek így lehetősége nyílik, hogy működésünk anyagi nehézségeit részben megoldjuk. Meggyőződésünk, hogy az EÖGYKE kezdettől fogva nyitott könyvként működik, hiszen minden lépésünkről rendszeresen beszámolunk az Erdélyi Örmény Gyökerek Füzetek hasábjain.

Akik részt vesznek programjainkon meggyőződhetnek arról, hogy a tagdíjat, adományokat, a pályázatok során elért támogatásokat kizárólag kulturális és hitéleti identitásőrzésünkre, hagyományaink ápolására, a magyarörmény társasági élet, a közösség megteremtésére, jobbítására fordítjuk. Kérjük, hogy jövedelemadója bevallásakor gondoljon Kulturális Egyesületünkre - ezáltal önmagára is. Hiszen tagságunk azért dolgozik, hogy magyarörmény közösségünk céljait megvalósítsa, örmény gyökereink tárgyi és szellemi kultúráját megőrizze, átadja gyermekeinknek, unokáinknak - az utókornak. Tartozunk ezzel tehetséges, tisztességes és jó magyarrá vált őseinknek, tehát önmagunknak is.

Nem kell mást tennie, mint a jövedelemadó bevallásakor az APEH által, vagy az általunk mellékelt rendelkező nyilatkozatot kitöltenie:

A kedvezményezett **adószáma: 18085590-1-41**

A kedvezményezett **neve: Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület**

Egyúttal kérjük és javasoljuk, hogy a másik egy százalékkal támogassa a **Magyar Katolikus Egyházat**, amelynek részegyháza a magyarroni, történelmi örménység Örmény Szertartású Római Katolikus Egyháza.

Templomunknak, amelyet évtizedeken át Kádár Dániel apátplébános vezetett, nincs önálló technikai száma!

Ezért javasoljuk, hogy másik rendelkezési lapján tüntesse fel kedvezményezettként a

Magyar Katolikus Egyházat, amelynek technikai száma 0011

A rendelkező nyilatkozatot tegye külön-külön egy-egy szokásos, szabványméretű borítékba és zárja le! Írja rá a borítékra saját nevét, lakcímét és adóazonosító jelét, majd a lezárt borítékokat mellékelje az adóbevallásához.

Köszönjük, hogy gondol ránk!

Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület

Királyhágómelléki Református Egyházkerület
Nagyvárad
Tőkés László püspök

Dr. Issekutz Sarolta

Elnökasszonyinak – Budapest

Kedves Sarolta Asszony!

Bámulatos az a gazdagság, amelyet az „örmény gyökerek” mentén felmutatunk. Köszönöm folyóiratukat.

Már régóta tervezzük egy örmény est megrendezését Nagyváradon. Remélem és akarom, hogy jövőre sikerüljön.

Szeretettel küldöm ünnepi jókívánságaimat – in Christo!

Azt kívánom, hogy karácsony szent ünnepén és az új esztendőben a Jézusban testet öltött nagy Isten legyen "igaz vigasztalásunk", „ lelkiünk nagy fénye” - szeretettel:

Tőkés László

2006 Adventjében

“Nem énekelhető kellemesebb,

*Nem hallható édesebb,
Nem gondolható gyönyörűségesebb,
Nem adható jobb,
Nem idézhető szebb,
mint a kis Jézus.*

*Jézus, szívek édessége,
A lelkek nagy fénye,*

.....
*Te vagy minden halandó
Igaz vigasztalása."*

[Eszterházy Pál: Harmonia Coelestis (1711)
- kantáta vonósokra és orgonára

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület folytatja a pénzadományok gyűjtését az erdélyi magyarörmény közösségek részére. Pénzbeli adományok az egyesület bankszámlájára befizethető.

Bankszámlaszám: Budapest Bank Rt. Királyhágó fiók: 10100792-72594972-00000007

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület székhelye: 1015 Budapest, Donáti utca 7/a.

Postacíme: 1251 Budapest, Pf. 70. Telefon: 201-1011, fax/tel.: 201-2401

Elnök: dr. Issekutz Sarolta

Erdélyi Örmény Gyökerek - füzetek

Az Erdélyi Örmény Gyökerek Kulturális Egyesület havonta megjelenő kiadványa

A kiadványt támogatja a Fővárosi Örmény Önkormányzat

(Budapest, 1054 Akadémia u. 1. IV. emelet 426, telefon: 332- 1791)

e-mail: fovarosiormeny@startadsl.hu; fovarosiormenyonkorm@startadsl.hu

Nyilvántartási szám: 2.2.417812002.

Főszerkesztő: Frigyesy Ágnes

Felelős kiadó: dr. Issekutz Sarolta

Munkatársak: Dr. Sasvári László, Dr. Issekutz Sarolta, Bálintné Kovács Júlia, Dobó Attila

Szerkesztőség: 1251 Budapest, Pf. 70. Tel.: (1) 201-1011, Fax: (1) 201-2401

Nyomdai munkák: Mackensen Kft.