

elhinni. Érzéseim és hangulataim feloldódtak, az egyedüllét érzete megszűnt, valakinek testét és lelkét magam mellett tudtam s ettől a tudattól a környező világ sötét színei megenyhültek.

Azóta tudom, hogy az élet fontos dolgai nem azok, amiket általában fontosnak tartunk. Pénz, pálya, haladás, siker, munka: ha arról van szó, hogy megtaláljuk magunkat ebben a világban s érdemesnek ítéljük a benne létezést, akkor ezek mind nagyon aprócska dolgok. Az érzések és a hangulatok fontosak, melyek lelkünket színezik s a lelkünkön keresztül a világot is, melyben élünk." (196-197. old)

Mindehhez csupán csak annyit kell hozzátennem, hogy Jézus nem hazudta azt, hogy szeret. Ő annyira szeretett, hogy a keresztre ment értem, érted, mindannyiunkért. Ha egy lány hazudott szerelme képes átszínezni a világot, akkor vajon mire képes a Krisztus szeretetétől átítatott ember, a hit utján bölcsé vált, bölcsé érett ember.

Szívemből kívánom, és ebben a szentmisében azért imádkozok, hogy ti a Szávák így viszonyuljatok a világhoz, így fogjátok föl állapotbeli kötelességeiteket, és ebben a folyamatban, ebben a szolgálatban megtaláljátok életetek értelmét és boldogságát, amihez mindenképpen jogotok van. Ámen.

Oláh Dénes plébános

Örmény ízek

Kazan-kebab - egytál étel

Hozzávalók: 800 g. birka vagy disznó v. marhahús; 2 fej hagyma; 8 kicsi burgonya; bors; 6+6 kicsi és nagy paradicsom; 4-5 kicsi alma; 150 ml. növényi olaj; 1 evőkanál cukor; só, zöldség: koriander; kapor; petrezselyem; bazsalikom; 1 padlizsán.

Közepes darabkákra vágjuk a húst. Ezt 100 ml olajban pirítsuk meg egyik oldalán, aztán fordítsuk a sületlen oldalára. Rátesszük a nagy paradicsomokat (szétdarabolva előzőleg és 50 ml olajban megsütve). Ezután felülre kerül a karikákra vágott hagyma, megsózzuk, majd a megtisztított egész burgonyákat kell ráhelyezni és megsózni. Utána a lekarikázott padlizsánt rátenni, megsózni ezt is, majd ezekre kerül a 4-be vágott almák sora. Majd végül megsózni az egészet és a kicsi paradicsomokat magjuktól megtisztítva (kissé megszórvva őket cukorral). A zöldséget megsózzuk és fedő alatt lassú tűzön főzzük elkészültéig. (pároljuk)

A receptet dr. Tóth Rózsa fordította, amelyet Szafarjan Marina (Petroszján Arsam neje) Lékó Péter anyósa küldte.

Bálintné Kovács Júlia - Kolozsvár

Erdélyi örmény gyökerű peregrinusok

III. rész

Jakabbfy, Adeodat, Szentjobb - Margitai járás 1793. okt. 23. Bécs-Wieden: hadmérnöki, 16 éves. Apja kereskedő volt. 1798. okt. 7-én hadapród lett a hadmérnöki karban. 1810-ben ugyanott századosként említik.

Jakabbfy, Karl, Grosswardein 1801. okt. 1., Bécs - Laimgrube - hadmérnöki, 14 éves. Apja magánzó volt. Szögi szerint 1802/1806-ban tanult a hadmérnökin, míg Gatti szerint már 1805. okt. 3-án kilépett az intézetből.

Kápdebó János 1803 előtt, Bécs majd Velence, 1803-tól Erzsébetvárosban lett káplán. 1805-től kerületi jegyző, 1809-től alesperes. 1814-től uo. plébános és esperes volt. 1819-től tanuló kanonikként tartják számon. Meghalt 1832. márc. 27-én 57 évesen.

Kapdebo, Jonas Eppeschorfensis: 1772. Graz - a jezsuita rend tagja volt.

Kapdebo, Karl von Gyergyó: 1814 nov. 30. Bécs - Laimgrube: hadmérnöki. Szül. 1799. nov. 4-én Gyergyóban. Apja feltehetően gyergyószentmiklósi polgárként „magánzó” volt. Tanulmányait befejezve 1820. január 25-én lépett ki az akadémiáról.

Kapdebo, Peter, Petschka-Ópécska 1844. Bécs - műegyetem: kereskedelmi Szül. Erzsébetvárosban, ahol apja örmény polgár volt.

Karatsoni, Gratian von Szamosújvár. 1798. okt. 23. Bécs – Laimgrube - hadmérnöki. 1799. Bécs - hadmérnöki, 15 éves. Apja Szamosújváron örmény kereskedő volt. Tanulmányait befejezve 1804. okt. 21-én hagyta el az akadémiát. Ugyanazon évben a „Károly főherceg” ezredben, Pozsonyban zászlós.

Karatsonyi, Lazar, Tr. H. nobilis: 1779. Bécs - jur. stud.

Keul, Joseph v. Enyed: 1847/48 Bécs- műegyetem: mérnöki. Apja lelkipásztor volt Enyeden. 1848 Bécs- műegyetem: kereskedelmi.

Keul, Stephan, Fületelke in Siebenbürgen 1823/24 Bécs - prot. teol. fak. Előzőleg Segesváron tanult. Apja lelkipásztor volt Fületelkén. 1828-ban tért haza teol. Cand-ként. Egyházi szolgálatra rendelték Domáldra. 1828-1845 között szolgált lelkipásztorként. 1845-ben Holdvilágra hívták papnak. Meghalt 1865 márc. 30-án.

Köwér, Martin v. St. Niklasz - Nagyszentmiklós - Kövér Martinus de réthát, nobilis H. Temesiensis - Kövér Márton: 1815, Bécs-med. stud. III. évf. Apja nemesi eredetű volt. 1819. márc. 21., Bécs- orvosdoktori címért disszertált. Disszertatio inauguralis medica de Herpete értekezésével (Mvhely Teleki-Bolyai könyvtár, Bo-24364/ 3). Hazatérve gyakorló orvosként dolgozott. 1840-ben orvosdoktor, Temes vm. II. tisztiorvosa. Lippán volt állomáshelye.

Lazhlofi, Michael - Lászlófi Mihály 1775, Bécs- gimnazista.

Lazar, Augustin von Elisabetstadt. 1785. júl. 20. Bécs - Wieden: hadmérnöki. Végezve 1788. május 9-én zászlós lett a 49. Pellegrini gyalogezredben. 1794-ben hadnagyként részt vett a Mainz körüli harcokban, 1799-ben pedig századosként a 33. gyalogezreddel Napóleon ellen a mantuai csatában.

A Lázár nevéek közül nehéz lenne kiválasztani az örmény gyökerűeket, az egyik azonban nekem gyanús, és pedig Lazar Johannes / de Gyulakuta /- Lázár János: 1772, Bécs. Szül. 1755-ben. Birtokos lett Erdélyben. 1800-ban halt meg. Feljegyezték róla, hogy báró Henter Ádám mátkáját tizenötezer forintért vette meg.

Lukács Anton, Gyergyó - Lukács Antal: 1789. szept. 7. Bécs – Laimgrube hadmérnöki, 17 éves. Apja táblai ülnök volt. 1790. szept. 24-én hagyta el az akadémiát. 1820-ban a hadtápnál Crmanban tisztviselőként dolgozott.

Nem biztos de lehet, hogy örmény gyökerű **Lukats, Gustav** von Karlsburg - Lukáts Gusztáv (is.): 1834 szept. 29. Bécs - Laimgrube: hadmérnöki, „Deblin” ösztöndíjasként tanult. Szül. Gyulaféhérváron 1823. júl. 3-án, ahol apja alhadnagyként szolgált a cs. és k. hadseregben. Tanulmányait befejezve 1841. okt. 25-én hadapród lett az 1.-„Kaiser”-huszárezredben. 1850-ben főhadnagy „in der Civil - Staats Dienst” - ben.

Lukats, Iohann v. Klausenburg Lukáts János: 1817. nov. 16. Bécs - képzőművészeti: iparművészet - drágakő-feldolgozás. Ékszerész, aranyműves lett Kolozsváron, ahol 1819-1848 között említik a dokumentumok.

(folytatjuk)

Örmény ízek

Babpástétom - előétel

Hozzávalók: fél kg tarka vagy barna bab; só; bors; kevés étolaj; zöldség zöldje; ízlés szerint mustár vagy majonéz; koriander:

A babot puhára főzzük, átpasszírozzuk burgonyapasszírozón. Az adalékokat belekeverjük alaposan és a tetejét koriander levéllel (zölden) díszítjük. A babpástétomot kenyérrre kenve