

Idézzük fel közösen a 25 évet!



Emlékezzünk vissza az Aradi Vértanúk megemlékezésekre



főhajtás az Aradi Vértanúk kopjafa előtt Szenttamásy Katalin és Speciár Attila, 2007



Megemlékezés az Orlay utcai hősök falánál, 2013



Kiss Török Ildikó és Varga Vilmos Nagyváradi színészek, 2004



Városháza Díszterme Kecskés Együttes, 2009



Kiss Ernő emléktábla, Budapest XV. kerület, Kiss Ernő utca



Városháza díszterme: örmény vértanúk emlékhely, 2004



Városháza Díszterme Domonkos Béla szobrászművész Aradi Vértanúk kiállítása, 2004



Városháza Díszterme Aradi Vértanúk megemlékezés, 2006



Lázár Vilmos emlékhely Nagybecskerek Nepomuki Szent János Római Katolikus Plébánia



Bánffy György színművész előadása a Városháza Dísztermében, 2007



Kátainé Szilvai Ingrid ének és zongoraművész, 2015



Heim Pál koszorút helyez az Orlay utcai örmény hősök emléktáblájára



dr. Kedves Gyula hadtörténész, 2009



dr. Katona Tamás történész a XV. kerületben, 2011



dr. Hermann Róbert történész, 2018



Sipozné Kecskeméthy Klára hadtörténész, 2016



Eleméri templom Kiss Ernő sírjánál koszorúz dr. Issekutz Sarolta, 2009



Vártán és Ákos atya megemlékezése az Orlay utcai kereszteskőnél



Zsigmond Benedek és énekkara



Aradi Vértanúk Emlékmű előtt a Kiss Ernő rokonok, 2005



dr. Issekutz Sarolta elnök



Vörösváry Márton hegedűművész, 2015

Mesés mézes: a marlenka

Talán nincs még egy sütemény, ami a teljes ismeretlenségből ilyen rövid idő alatt lett annyira népszerű, mint ez a mézes-diós finomság, a titokzatos nevű marlenka. Tömény, édes, puha, illatos, karamelles... Marlenka-mese és -recept!

Ma már szinte minden kávézóban és étteremben helyet követel magának, sokan otthon is készítik a soklapos mézes-diós sütit, a mesés marlenkát. Bár az eredeti recept régi, a marlenka csodás felbukkanása csupán néhány éves. Csehországból indult útjára, mégis egy régi örmény receptről van szó. Történt ugyanis, hogy az itt letelepedő örmény nemzetiségű *Gevorg Avetisjan* a család egyik kedvenc süti-jével lepte meg először csak ismerőseit és barátait, de a mézes krémesnek akkora sikere volt, hogy hamarosan a környékbeli kávézóknak is készítenie és szállítania kellett a sütiből, amit édesanyja és testvére neve nyomán marlenkának nevezett el.

Nem sokkal később, 2003-ban döntött úgy ez az igen ügyes *Gevorg*, hogy professzionálisabb alapokra emeli a vállal-

kozást: ekkor nyitotta meg első üzemét, mindössze 4 alkalmazottal, de a sikert jól mutatja, hogy 2005-ben már új, nagyobb üzemet kellett nyitnia, ahol már 85 ember foglalkozkodott a marlenkával, és a népszerűség csak akkor kezdődött... A termékek köre jócskán bővült, mindenféle mézes torták, tekercesek, golyók és falatkák születtek, a legtöbbször pedig már 35 országba szállítanak is. A gyár látogatható is, az édesszájúaknak a legfinomabb kóstolásos kirándulás lehet...

A marlenka sikere egyébként a tiszta és jó alapanyagoknak köszönhető, *Avetisjan* úr szerint se tartósítót, se adalékot nem tartalmaz, és különlegessége, hogy sűrített tejből készül hozzá a karamell. Bár az eredeti recept titkos, azért nagyon hasonló mi is készíthetünk otthon!

