



Совместный проект редакции газеты «Нахичевань-на-Дону» и Университета Месроп Маштоц (г. Степанакерт, Арцах)

Кураторы проекта: к. филос. н., профессор, проректор по научной работе и внешним связям Университета Месроп Маштоц Гариб Бабаян (г. Степанакерт) и главный редактор (директор) газеты «Нахичевань-на-Дону» Вардан Абраамян (г. Ростов-на-Дону)

ПРАЗДНИКИ

2-го июня, в рамках Программы сохранения нематериального культурного наследия, Министерством культуры и по делам молодежи НКР в селе Хин Шен Шушинского района был впервые проведен фестиваль «Хноци» (старинной ручной маслосбойки).

На фестивале был представлен весь процесс сбивания в хноци, а также разнообразные методы подачи приготовленных молочных продуктов.

Цель фестиваля – сохранение и популяризация нематериального культурного наследия Арцаха, привитие заботливого и уважительного отношения к национальным традициям, обычаям и этническим особенностям.

Мероприятие сопровождалось традиционным угощением и национальными играми.

Фестиваль «Хноци» в Арцахе



ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

По интересным местам Арцаха



Арав

ЫХОРДИ

Находится на восточном склоне большой горы. Жители исконно местные, местные плоды те же, вода, воздух и климат превосходны, люди доживают до 95 – 100 лет. Церковь Аствацацин, каменная, священник один. Домов 136, мужчин и женщин 508.

Имеется одноклассная школа для мальчиков, учеников – 35, платных – 25, бесплатных – 10, годовое жалование учителя 220 рублей.

МОНАСТЫРЬ БОГРХАНИ

Находится на небольшой ровной площадке левого берега ущелья на левом склоне высокой (5326 футов) горы. По всей видимости, монастырь состоял только из одной сводчатой церкви, возведенной из нетесаного камня молочного цвета. В церкви имеется один большой и один малый алтарь, лишь один вход, три окна, две ризницы. Длина ее 9 м 65 см, ширина – 5 м 50 см. На одном небольшом сломанном хачкаре надпись: «Крест дома (рода) Архи». На другом маленьком хачкаре: «Крест К., я Б. Г.».

Церковь окружена квадратной каменной оградой с одним входом. С южной и западной сторон к стенам примыкают сводчатые кельи, из которых уцелела только келья настоятеля, а потолки всех остальных келий обвалились. Стены охватывают пространство длиной 40 м и шириной 18 м 50 см. Вокруг монастыря простирается лес, родники здесь чистые и холодные, а воздух живителен.

АРАВ

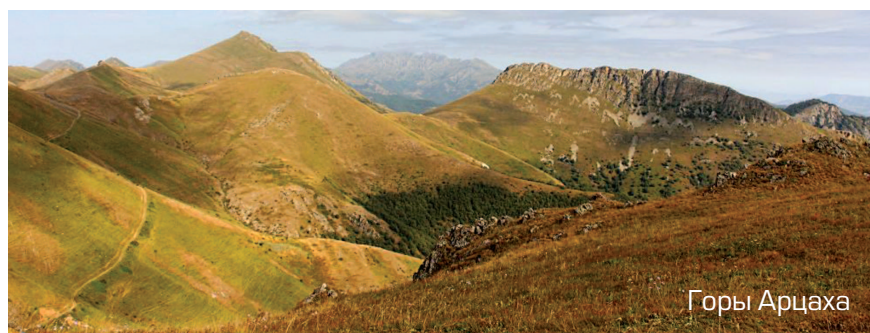
Находится на возвышенном правом склоне ущелья в северной стороне первого из уже упомянутых трех отрогов. Жители

ГАВАХАН

Стоит в узком и тесном ущелье, со всех сторон стиснутом окружающими горами. Жители частью местные, частью переселенцы из Капана, Хандзадзора, а четыре рода из Хндзорстана. Земля бекская, плодородная, воздух и климат летом тяжелы, люди доживают до 65 – 75 лет. Церковь Сурб Аствацацин, каменная, священник один. Длина церкви 17 м 40 см, ширина 8 м 65 см. Имеется надпись: «Построена церковь эта трудами народа Гавахана в 1871 году». Домов 34, мужчин 149, женщин 131.

На северной окраине села находятся старинное кладбище и каменная часовня с хачкарами. На одном

исконно местные, земля бекская, скудная, воздух и климат здоровые, вода отменная, люди доживают до 85 лет. Церковь Сурб Мес-



Горы Арцаха

роп, каменная, священник один. Домов 65, мужчин 245, женщин 200.

НИНКИ

Находится на южном склоне второго из упомянутых отрогов. Жители исконно местные, земля казенная, неплодородная, но щедрая на урожай, местные плоды те же, воздух, вода и климат отменны, люди доживают до 100 лет. Церковь Сурб Аствацацин, каменная, с четырьмя колоннами. Священников двое. Домов 230, мужчин 1041, женщин 818.

МЕСТО ПАЛОМНИЧЕСТВА ЦАРЕХ

К северу от этого села, на высоком остром гребне стоят руины древней часовни, в которой установлен один весьма старинный каменный крест. Это святое место для паломников. Часовня с крестом окружена старыми огромными деревьями, которые также считаются священными, так что никто из жителей округи даже не осмеливается приходить сюда с топором.

из них надпись: «Год 997 (1548). Я, Шахавор, построил церковь эту отцу (моему) Пахе, матери моей Шахмар».

ЕНКИДЖАН

Основано это село довольно далеко ниже по склону от села Нинки, на гребне, выступающем с левой стороны того же ущелья. Жители – выселенцы из Нинки. Все здесь то же. Церковь только-только строится на средства г-на Галуста Габриеляна, священник приходит из села Нинки. Домов 20, мужчин 115, женщин 95.

СУРЬ ЛУСАВОРИЧ

Близ оконечности отрога горы Царехи на высокой скале Саре стоит небольшая древняя церковь из желтоватого камня, являющаяся местом паломничества. Согласно местным преданиям, традиционно считается, что первый Агванский Католикос святой Григорис основал здесь монастырь, посвященный святому Григору Просветителю. За прошедшие века церковь обновлялась не раз.

Перепечатано из книги: Епископ Макарий Бархударянц «Арцах» (СПб) 2012 г.

СЛОВО РЕКТОРА

Что-то странное происходит в нашем мире

Уничтожается колыбель цивилизации – арабский мир. Уничтожаются человеческие отношения между некогда братскими народами. Бесконечно льются слезы от человеческих потерь не только в результате неоправданных войн. Кажется, природа обозлилась на людей и посылает то наводнения, то засуху, то землетрясения, то торнадо, то цунами.

Может, это за наши грехи?! Почему мы не можем жить в дружбе и согласии, в любви и взаимопонимании?! Почему мы не можем оставить своим детям, внукам и правнукам цветущую Землю, мирное небо, упоительные вечера, спокойные ночи и доброе утро?!

Спрячем свои амбиции, протянем руку дружбы друг другу и скажем своим маленьким деткам: «Мы готовы вас защитить от самих себя и от всего мира. Ведь ничто в этом мире не стоит вашей слезинки!» С Днем защиты детей!

Донара ГАБРИЕЛЯН,
ректор Университета Месроп Маштоц,
профессор

Рецепты арцахских блюд от Раи Бабаян

Кюльонгеш



Кюльонгеш – это традиционное блюдо арцахских армян, уходящее корнями в глубь веков и в силу своей полезности переданное из поколения к поколению. Данное блюдо особенно полезно для желудочно-кишечного тракта. Кюльонгеш требует определенной предварительной заготовки, причем в Арцахе хозяйки заранее заготавливают шарики из процеженного мацони для кюльонгеша на несколько месяцев вперед.

Готовят шарики из мацони так: процеживают мацони, добавляют 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложку соли, 2 – 3 яйца и все это мешают до состояния полутвердости. Из этой массы делают 3 – 5 см шарики и оставляют их сушиться на солнце. После того, как эти шарики станут твердыми и сухими, их надо хранить в стеклянных банках или в специально сшитых мешочках из ткани в сухом месте.

Чтобы приготовить кюльонгеш, берут глубокую посуду (желательно глиняную) и в ней начинают круговыми движениями ладоню по внутреннему боку посуды размалывать эти шарики в небольшом количестве теплой воды, добавляя потихоньку, по мере размалывания шариков, еще небольшое количество теплой воды. В итоге получается теплая жидкость, похожая на тан. Эту жидкость наливают в кастрюлю и ставят на огонь, постоянно помешивая, а после закипания снижают огонь до минимума. Затем в эту кипящую жидкость добавляют несколько небольших кусочков сухого хлеба и заранее прожаренную на масле головку измельченного репчатого лука. Все это размешивают, и уже готовый кюльонгеш половником наливают по порциям в глубокие тарелки, куда каждый также измельчает небольшое количество сухого хлеба.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. 15 – 20 шариков кюльонгеша
2. лук репчатый – 1 головка
3. масло – 1 – 2 ст. ложки
4. соль по вкусу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!