



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 Бабяян (г. Степанакерт) и главный редактор (директор) газеты «Нахичевань-на-Дону» Вардан Абраамян (г. Ростов-на-Дону)

СОБЫТИЯ УНИВЕРСИТЕТА

Презентация книги известного писателя Виктора Геманова «Славный сокол Карабаха»



20 июня 2015 года Университет Месроп Маштоц совместно с Министерством культуры и по делам молодежи НКР провели презентацию книги известного писателя Виктора Геманова «Славный сокол Карабаха», посвященную дважды Герою Советского Союза Нельсону Степаняну, уроженцу карабахского города Шуши. Книга была издана при поддержке армянской общины Калининградской области. Книга-поэма рассказывает о жизни гениального военного летчика и великого человека.



Презентация книги Ашота Бегларяна «Карабахский дневник»

29 июня 2015 года Университет Месроп Маштоц и Министерство культуры и по делам молодежи Нагорно-Карабахской Республики провели презентацию книги арцахского писателя и журналиста Ашота Бегларяна «Карабахский дневник», изданной в

Москве журналом «Жам» (редактор Анна Гиваргизян). В книгу в основном вошли статьи, очерки и репортажи, написанные автором в период Арцахской войны. Материалы отражают реальные события, автор не просто



описывает военные действия и жизнь людей на грани жизни и смерти, но и затрагивает такие вечные темы, как тема любви, верности, патриотизма. Первая презентация книги состоялась в Москве, затем в Ереване. Книга иллюстрированная, автор иллюстраций – ереванский художник Гагик Сиравян.

Ашот Бегларян является членом Союзов писателей Арцаха и Армении, автором 6 книг и лауреатом ряда международных журналистских и литературных премий.



ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

По интересным местам Арцаха

ПАРАВАТУМБ

Находится ниже по склону от церкви Сурб Лусаворич, на правой стороне ущелья. Жители – переселенцы из местностей вокруг медных копей Великого Сюника. Земля казенная и плодородная, воздух, климат и вода живоительны. Люди доживают до 85 лет. Церковь Сурб Аствацацин, с деревянной кровлей, священник приходит из Ххарца. Дома соединены с домами Ххарца.

ИХАРЦ

Основано на восточном краю первого из уже упомянутых отрогов, к северу от Параватумба, на левобережной возвышенности того же ущелья, обращено на восток. Жители исконно местные, земля бекская, плодородная, местные плоды те же, вода, воздух и климат отменные, люди доживают до 100 лет. Церковь Сурб Таргманчац (Святых Переводчиков), каменная, с четырьмя великолепными колоннами, построена на средства жителей. Длина церкви 18 м 75 см, ширина 12 м 60 см. Священник один. Домов 165, мужчин 604, женщин 585.

В церкви имеются:

1. Частица Животворного Креста, заключенная в серебряном кресте.
2. Рукописное Евангелие на простой бумаге большого формата, распечатанное.
- Из памятной записи: «Могуществом Божиим завершил переписывание святое Евангелие это на богочраимом острове Ахтамар в архипастырство владыки Закарии и в год Армянский 926 (1477), во времена горькие и злые. Я, Ованес, поручил переписать Евангелие...» Много времени спустя приписано: «В нынешние времена, горькие и злые, множество народа погибло от свирепства племени стрелков из народа Тачиков; господин по имени Амзябек и бесчисленное множество войска, коих призвал самодержец по имени Шах Исмаил, пошли на страну Курдистанскую и множество разорений совершили, также истребив армян и многих пленив, села и города, монастыри и пустыни Армении ограбив. И принесли сюда плененное святое Евангелие из страны, что называется Арцах, и увидел Евангелие это священник некий из Божьей обители здешней... и выкупил бесценную жемчужину на кровные средства свои, отдав за нее 6000 дахеканов, и передал ее престолу Гандзасара и продал он ее иерею Тавросу...»

Много времени спустя приписано: «В нынешние времена, горькие и злые, множество народа погибло от свирепства племени стрелков из народа Тачиков; господин по имени Амзябек и бесчисленное множество войска, коих призвал самодержец по имени Шах Исмаил, пошли на страну Курдистанскую и множество разорений совершили, также истребив армян и многих пленив, села и города, монастыри и пустыни Армении ограбив. И принесли сюда плененное святое Евангелие из страны, что называется Арцах, и увидел Евангелие это священник некий из Божьей обители здешней... и выкупил бесценную жемчужину на кровные средства свои, отдав за нее 6000 дахеканов, и передал ее престолу Гандзасара и продал он ее иерею Тавросу...»

Место паломничества Маттэ

На живописном холме к северу от села находится древняя часовня, окруженная вековыми деревьями. Жители округи традиционно рассказывают, что под могилой с хачкаром покоится священник по имени Маттэ, в древние времена принявший мученическую смерть от рук неверных.

МДЖКАПАТ

Стоит на той высокой гряде, что отделяется от первого из упомянутых ранее отрогов и тянется до самой северной стены монастыря Амарас. Жители исконно местные, земля казенная, плодородная. Местные плоды те же, вода, воздух и климат превосходные, люди доживают до 100 лет. Церковь Сурб Аствацацин, каменная, священник один. Рядом с церковью находится часовня с могилой мученика по имени Вардан. Домов 83, мужчин 465, женщин 362.

КАРАУНДЖ

Расположено на южном склоне того же отрога. Жители исконно местные, земля казенная, плодородная, местные плоды те же, вода, воздух и климат отменные, люди доживают до 75 – 80 лет. Церковь Сурб Геворг, каменная, священник один. Домов 56, мужчин 194, женщин 150.

КЕРТ

Находится на юго-западном склоне той же горы. Жители исконно местные, земля казенная, хоть и неорошаемая, но многоплодная. Местные плоды те же, вода, воздух и климат отменные, люди доживают до 75 – 80 лет. Церковь Сурб Геворг, каменная, священник один. Домов 56, мужчин 194, женщин 150.

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

СЛОВО РЕКТОРА

У Нагорного Карабаха много символов, но самые замечательные из них это «Дед и Баба» или «Татик – Папик» (так мы называем наш памятник «Мы и наши горы») и платан (на армянском языке «тнджре»), которому более 2000 лет. «Дед и Баба» росли корнями в родную землю, и невозможно их сдвинуть с места. Так и мы, карабахцы, невозможно нас оторвать от родной земли. И никому не стоит тешить себя этой мыслью.

Наш платан, в дупле которого помещаются 100 человек, а высота равна 18-этажному зданию, стал еще и символом Международного фестиваля молодых музыкантов «Тнджре». В четвертый раз на гостеприимной карабахской земле проходит этот фестиваль, на который приехали исполнители из разных стран: России, Армении, Словении, Финляндии, Польши, Боснии и Герцеговины, Швеции, Италии, Нидерландов, Сингапура. Музыканты объехали весь Арцах, проводили мастер-классы. Фестиваль завершился прекрасным концертом. Благодарная публика долго не отпускала молодых музыкантов. Мы расстались, оставив чудесные воспоминания об этих прекрасных днях. Карабахцы не забудут талантливых ребят, прекрасных преподавателей – мастеров своего дела. А гости не забудут тепло, очарование горного края его жителей, оберегающих красоту и свободу, право жить на своей земле.

Цените каждое мгновение, прожитое на земле, творите добро – и вы будете счастливы.

Донара ГАБРИЕЛЯН,
ректор Университета Месроп Маштоц,
профессор

Рецепты арцахских блюд от Раи Бабяян

Овощной салат-хоровац



Это блюдо очень любят в Арцахе, где ни один праздничный стол не обходится без овощного салата – хоровац, который является как самостоятельным блюдом, так и прекрасным гарниром к шашлыкам. Чтобы приготовить салат, надо на углях пожарить нарезанные на шампуры баклажаны, помидоры, перец болгарский, перец острый. Затем очистить их от кожуры. Причем баклажаны надо чистить в прохладной и подсоленной воде. Потом все эти овощи, кроме острого перца, нужно мелко нарезать и положить в салатницу. Добавить к ним мелко порезанный репчатый лук (или пучок зеленого лука), а также зелень кинзы, укропа, базилика и мяты. Посолить, поперчить по вкусу и подать на стол. Отдельно подать мелко порезанный острый перец, для того чтобы любители острого могли положить его себе также по вкусу. Количество ингредиентов подбирается по количеству гостей по принципу – каждому по одному из овощей.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Баклажаны – 4 – 5 шт.
2. Помидоры – 4 – 5 шт.
3. Перец болгарский – 4 – 5 шт.
4. Перец острый – 1 шт.
5. Лук репчатый – 1 шт. или 1 пучок зеленого лука
6. Зелень – по вкусу
7. Соль и перец – по вкусу

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!