



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

Кураторы проекта: к. филос. н., профессор, проректор по учебной, 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

### СЛОВО РЕКТОРА

**Ровно 3 года совместно проекту редакции газеты «Нахичевань-на-Дону» и Университета Месроп Маштоц**



## Посвящение в студенты – 2015

Первым и самым важным праздником для первокурсника является посвящение в студенты. Своеобразные ритуалы этого торжества существуют в различных странах. Например, в средние века во Франции студентам приходилось выносить массу невзгод, чтобы их стали считать полноценными членами сообщества учебного заведения. Университет Коимбра, находящийся в Португалии, славится своеобразным посвящением в студенты, которое со стороны кажется немалым издевательством. Так, первокурсники должны стать на колени на газоне перед университетом, прижаться головой к земле и накрыть голову папкой. Между студентами-первокурсниками, согнувшимися в такой позе, обычно прохаживается старшеступенщик, выкрикивающий некие наставления. В универ-

ситете Сент-Эндрюс в Шотландии существуют традиции, уходящие корнями в 1410 год. Изначально новичкам необходимо было купить для старшекурсников фунт изюма, а тех, кто отказывался, купали в фонтане. Университет Месроп Маштоц не менее уникален своей фантазией и проведением такого рода мероприятий. Первокурсники 2015–2016 г.г. провели этот знаковый день в славной исторической крепости Тигранакерт 19 сентября 2015 года. Этот город не только уникален своей архитектурой, своим военным положением, он уникален и своей судьбой. Тигранакерт был сооружен по распоряжению армянского царя Тиграна Великого в 1-м веке до Рождества Христова. Дух и воинственность предков сохранились в стенах этой крепости по сей день. Не зря это место который

год становится точкой отправки первокурсников в интересную, порой сложную, студенческую жизнь. Мероприятие началось поздравительной речью ректора УММ, проректора вуза и деканов факультетов. Официальная часть торжества завершилась вручением студенческих билетов и почетных книжек. Праздник на исторической земле прошел под национальную музыку, веселые армянские песни и пляски. Было много сюрпризов от самих первокурсников, которые проявили все свои творческие таланты и умения. Волей судьбы именно в этот день в Тигранакерт приехали гости из Канады, наши соотечественники, давно живущие за океаном, которые стали гостями мероприятия. Праздник традиционно завершился чаепитием вокруг самовара.



Время летит невероятно быстро. Не верится, что наш совместный проект с редакцией газеты «Нахичевань-на-Дону» отмечает свое трехлетие. Для истории это мгновение, для прекрасного по значимости шага – серьезный испытательный срок. За время сотрудничества мы сроднились с ростовчанами, прониклись почтением и благодарностью к редакционной коллегии газеты «Нахичевань-на-Дону». Уверены, что наше сотрудничество будет продолжено до тех пор, пока есть Ваша газета, уважаемый господин Абраамян, и наш Университет Месроп Маштоц. Я надеюсь, что это навсегда.

Поздравляем редакционную коллегию газеты «Нахичевань-на-Дону» и коллектив Университета Месроп Маштоц с трехлетним плодотворным сотрудничеством. Благодарим всех читателей за внимание и интерес к Арцаху (Карабаху) и к жизни Университета Месроп Маштоц.

**Донара ГАБРИЕЛЯН,**  
ректор Университета Месроп Маштоц,  
профессор

### ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

## По интересным местам Арцаха

### ГУЗИ-ЧАРТАР (Северный Чартар)

Находится на северном подножии горы. Жители исконно местные, земля казенная, плодородная, местные плоды, отборная пшеница и ячмень. Вода, воздух и климат превосходные, люди доживают до 110 лет. Церковь Сурб Геворг сводчатая, длиной 15 м 50 см, шириной 8 м 60 см, священников двое. Домов 145, мужчин 580, женщин 465. В церкви имеется малого формата Евангелие, писанное на бумаге с росписями. Имя скриптора неизвестно, ведомо лишь, что получателем его был некто по имени Ованес.

### Кюни-Чартар (Южный Чартар)

Находится на южном склоне горы, обращено лицом на юго-восток и лишь небольшим ущельем отделяется от Гузи-Чартара. Жители исконно местные, земля казенная, неплодородная, но плодородная. Местные плоды те же (сады, отборные шелковицы, особенно же славится здешняя пшеница). Воздух, вода и климат превосходные, люди доживают до 110 лет. Церковь Аменапркич каменная, сводчатая с одним главным алтарем, длиной 11 м. 95 см., шириной 7 м 55 см., священник один. На тимпане входа: «Год 1236 (1787). Это святая церковь Аменапркич. Она духовная память господину... От Ий-ханум».



Поверх этой надписи: «Уста (мастер) Тюни», то есть строителя церкви звали Арутюн. Домов 260, мужчин 1095, женщин 855.

В селе имеется одноклассная приходская школа Сурб Григорян для мальчиков. Учеников около 50, платных 38, бесплатных 11. Годовое жалованье учителя 220 рублей.

### Место паломничества Кохак

Это развалившаяся часовня по имени Кохак, возведенная на скале среди сельских полей. Вершина скалы ровная, величиной с два гумна. Развалины сплошь укрыты липами. День паломничества – каждый праздник Вознесения.

### Давз-Чичек

Это источник, который бьет из скалы к западу от села и стекает в выбитую им же каменную чашу внизу. Больных краснухой (по-местному «кавартн») привозят сюда и купают в этой воде, после чего болезнь проходит.

### Могила мученика

Повыше источника на высокой скале стоит полуразрушенная часовня, в которой, говорят, покоится тело некоего мученика, имя которого неизвестно. Известно только, что могила эта является местом паломничества с очень древних времен.

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

### Рецепты арцахских блюд от Раи Бабаян

## Яичница из помидоров



Лук нарезать полукольцами и жарить на масле до розовой корочки. Добавить очищенные от кожуры и нарезанные дольками помидоры и жарить 10–15 минут. Посолить, залить взбитыми яйцами, тушить еще 5 минут.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1) лук репчатый – 1 шт.
- 2) помидоры – 5–6 шт.
- 3) соль – 0,5 ч.л.
- 4) масло – 70–80 гр.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**