



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)

ФОТОРЕПОРТАЖ

Фестиваль вина и виноградарства в селе Тог



Организатор мероприятия Г. Аветисян и Г. Бабаян

17 октября 2015 г. в селе Тог Гадрутского района Нагорно–Карабахской республики прошел второй Фестиваль вина и виноградарства, где приняли участие все производители вин Арцаха. Организатором фестиваля был производитель знаменитого в Арцахе и за его пределами вина «Катаро» Григорий Аветисян, который одновременно является председателем Союза производителей вина и виноградарства Арцаха. Университет Месроп Маштоц на фестивале представлял проректор УММ Гариб Бабаян. На фестивале было много участников – практически все виноградары и виноделы Арцаха, а также множество гостей из НКР, Армении и других стран. Гостями фестиваля стали многие известные люди, в том числе знаменитый актер, заслуженный артист Армении Грант Тохатян, который выступил с приветственной речью.

Особый интерес для всех гостей представляла выставка–продажа местной продукции жителей Гадрутского района, а также всех районов НКР. Праздник вина и виноградарства прошел весело, с танцами и песнопениями многих коллективов самодеятельности

близлежащих деревень. Все гости фестиваля с интересом наблюдали и фотографировали театрализованное действо показа производства вина старинным народным способом, как это сделали два маленьких жителя села Тог (на фото).



Грант Тохатян



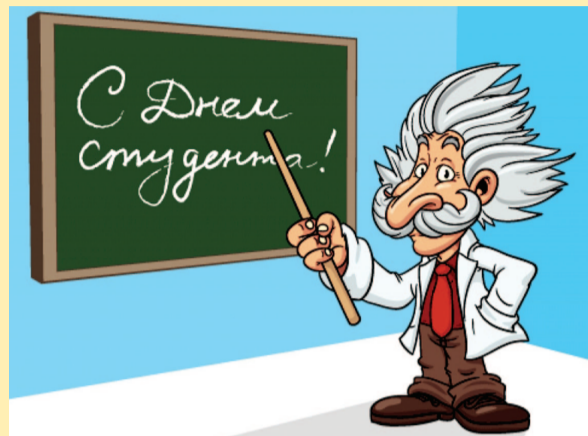
Процесс приготовления женгялов хац



Особый колорит фестивалю придали жители села Тог, которые тут же готовили знаменитые арцахские блюда – куркут, женгялов хац, шашлыки – и угощали гостей. Соответственно все эти яства сопровождалась дегустациями вина арцахских виноделов. Общая атмосфера Фестиваля вина и виноградарства была приподнятой и праздничной. Следует отметить, что праздник удался на славу, и дай Бог мира и благополучия земле Арцаха, чтобы здесь организовывали много таких прекрасных праздников.

Автор Гариб БАБАЯН
Автор фотографий Мгер АРУТЮНЯН

СЛОВО РЕКТОРА



17 ноября – День студента. Замечательный праздник!

Во все времена студенчество было самой прогрессивной, самой свободомыслящей частью общества. Вспоминаю февраль 1988 года, студенты Степанакертского педагогического института первыми вышли на площадь перед обкомом партии с призывом присоединить Карабах к Армении. На ереванской площади студенчество Армении требовало того же. А когда на мирные призывы наших граждан Азербайджан ответил Сумгаитом, а позднее – войной, молодежь Арцаха и Армении, их отцы и даже деды, отбирая оружие у вооруженных до зубов азербайджанцев, отстаивали свое право жить на родной земле, строить дома, сажать деревья и родить сыновей.

Дорогие ребята, студенты всех стран, объедините свои силы, ум и знания, отстаивайте право каждого человека на счастье, на мирное небо, на свободу выбора.

Донара ГАБРИЕЛЯН,
ректор Университета Месроп Маштоц,
профессор

Рецепты арцахских блюд от Раи Бабаян

Цвадзех банджарехенов (яичница с овощами)



В духовке при температуре 200–250 градусов запекаем баклажаны, болгарский перец и помидоры до готовности. Снимаем с них кожуру и нарезаем. В кастрюлю с добавлением масла жарим до золотистого цвета репчатый лук, нарезанный полукольцами. Выкладываем все овощи в сковородку и тушим минут 5–7, солим, перчим и заливаем взбитыми яйцами. Накрыв крышкой, оставляем на огне еще 3–5 минут. При подаче блюда обильно посыпаем мелко нарезанной зеленью кинзы, петрушки, укропа и мяты.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1) Баклажаны – 4–5 шт.;
- 2) Перец болгарский – 4–5 шт.;
- 3) Помидоры – 4–5 шт.;
- 4) Лук репчатый – 2 шт.;
- 5) Зелень разная – 1 пучок.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!