

„Örményül” főztek közösségünk tagjai

Ángádzsábúr levest, örmény magos piláfot, dalauzit és gombaéltel készítettek a Főzünk örményül! című főzőtanfolyam résztvevői. A Fővárosi Örmény Önkormányzat által szervezett népszerű oktatást *Keszy-Harmath Enikő*, valamint *Pintér Brigitta*, a Metro Gasztroakadémia és a Mielle Kulináris Praktikumok résztvevője fémjelte; ezáltal a régi receptúrák a mai trendnek és egészséges étkezésnek megfelelően kerültek tányérra. A kulináris kalandozás az EMMI támogatásával valósult meg.

A Fővárosi Örmény Közösségi terében már 10 órakor nagy volt a sürgés-forgás: a főzőtanfolyam keretében kaukázusi és magyarörmény ételek elkészítését kezdte meg a több mint 35 fős csapat. Az autentikus öröklött fűszerektől, a páchoz elmaradhatatlan örmény konyaktól és friss fűszernövényektől, valamint gyümölcsöktől terjengő illat a mesés keletet idézte meg.

Először az az örmény fülleves, az ángádzsábúr elkészítésének előkészületei kezdődtek: ki sárgarépát, gyökeket hámozott, ki hagymát pucolt, ki pedig a gombát tisztította. A csaknem 20 literes fazékba már belekerült a zsenge borjúhús, majd a friss zöldségek, fűszerek, és megkezdődött a csodás leves gyöngyöző, akár 3 órán át tartó forrása. Eközben a főzőcsapat az örmény gombaéltel elkészítésének is hozzálátott. A csaknem 1,5 kiló gombából Brigitta segítségével csábító illatokat árasztó sült gomba készült: ebből aztán



pirított hagyma, 12 felvert tojás, és apránként hozzáadott liszt segítségével sűrű palacsintatészta, majd tenyérnyi ropogósra sült lepények készültek, amelyek aztán mentás-tejfölös mártással arattak osztatlan sikert a kukta-csapat tagjai közt.

Később a levesben jó puhára főtt borjút Enikő ledarálta, befűszerezte, és a csapat által közben gyúrt tészta megöltve ezzel, apró fülecskéket készített, majd a levesbe téve kifőzte. Végül churutot (autentikus, tejből készült örmény ételízesítő) kavart el tejjel, ezzel adva meg az ángádzsábúr végleges ízét.

Végül a több mint 8 féle keleti fűszerekből, konyakból és citromból készült egzotikus pácban érlelt pulykacomb-kockák is megsültek, így a mazsolás-mandulás-pestizációs bulgurral összekeverve elkészült a nagy sikerű örmény piláf, hogy a többi finomsággal együtt feltálalhassák.

Pagonyi Judit

Szappanyos Tamás/Pagonyi Judit

„Naplókönyvem kortörténet akar lenni. Nem utólag elkészített emlékirat, hanem az események sodrában megírt napló.”

A Fővárosi Örmény Önkormányzat szervezésében az Orlay utcai Örmény Katolikus Szent Gergely templomban mutatta be *Szappanyos Tamás* az örmény közösségnek *Naplókönyv – Kinyílik a világ 1957–1989* című kötetét, szeptember 20-án.

A szerző így vall művéről: „Pesten jártam iskolába” – még hozzá a legjobbakba, első elemistől fogva. Ennek köszönhetem, hogy naplóíró lettem – és maradtam a mai napig. Alig, hogy az 1941/42-es tanévben kis osztálytársaimmal megtanultunk írni, tanítónénk azt mondta nekünk, mostantól fogva vezessünk „Érdekes füzetet”.



Szappanyos Tamás

Jegyezzük fel, ami érdekes történet velünk a nap folyamán. Innen indult az én naplóm, melybe sok ezer oldalt körmöltem be kézírással háromnegyed évszázad folyamán.

Ennek az anyagnak szemelvényeiből állítottuk össze gyermekeimmel, illetve a Kairosz Könyvkiadóval, a Naplókönyv első két kötetét, melyek már kiadásra kerültek. Az első – „Így éltünk mi” – tartalmazza az 1942–1956 közötti évek

történetét, a második – „Kitárul a világ” – az 1957–1989-es korszakét.

József Attila írta önmagáról, mint kis gyermekről, hogy „Én még őszinte ember voltam”. Ez nemcsak egy zseni esetében érvényes, hanem nálunk, egyszerű emberekénél is. Hétévesen nem kellett külön elhatározás, ars poetica ahhoz, hogy őszintén szóljak és írjak, és nem kellett keresnem a Panni néni által várt „érdekességeket” magam körül. Hozta azokat az élet, a háború, újjáépítés, forradalom, konszolidáció éveiben. Voltam cserkész és úttörő, földmérő segédmunkás, könyvesbolti eladó, s levelező egyetemi hallgató és légitársasági alkalmazott. Egyforma lelkesedéssel jártam a színházakat és a hegyeket, vizeket, utazgattam bel- és külföldön, megismerkedtem értékes emberekkel – és élményeim sorra feljegyeztem szabvány füzetekben...

Az írásban megörökített eseményekből válogattuk be a könyvbe azokat, melyek nemcsak családom és baráti köröm számára lehetnek érdekesek, hanem kívülről állók számára is. Naplókönyvem kortörténet akar lenni. Nem utólag elkészített emlékirat, hanem az események sodrában megírt napló.

A könyv a szerzőtől megrendelhető, akár a Fővárosi Örmény Önkormányzaton keresztül is.