

Diners Club

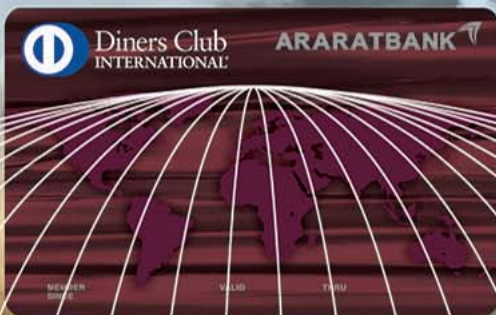
Առասպելական երկրի
ՊԵՐՃԱՆՈՍՈՒԹՅՈՒՆԸ

SMILE IS THE
VISITING CARD OF
ARMENIA

Հավերժություն
քարե ափերի
մեջ

GREECE
the BEST
tourist country

Աստվածների
ԸՄՊԵԼԻԲ



Ձեր հասնողությունը դարձրեք ճանաչողություն

Հայտնի և անհայտ // Known and unknown

- | | |
|--|----|
| ♦ Առասպելական երկրի պերճախոսությունը
Eloquence of a fabulous country | 2 |
| ♦ «Ժպիտը Հայաստանի այցեքարտն է». հարցազրույց Հայաստանում Հունաստանի դեսպան Իոաննիս Տախիսի հետ
"Smile is the visiting card of Armenia" Interview with the Ambassador of Greece to Armenia Ioannis Taghis | 12 |
| ♦ Մախի Մենձելու. «ԵՍ ԻՆՉ ՀԱՅ ԵՄ ԶԳՈՒՄ»
Makhi Menzelu: "I FEEL ARMENIAN" | 16 |
| ♦ Լցոնաձ կաղամար
Calamari Gemistochiotiko | 21 |
| ♦ Վայելք սիրողների երկիրը
The country of pleasure-lovers | 22 |

Diners Club-ի հետ // With Diners Club

- | | |
|---|----|
| ♦ Աշխարհի լավագույն չորս հյուրանոցները
The best four hotels in the world | 27 |
| ♦ Համաշխարհային ակումբային քարտ
World Club Card | 31 |

Քաղի զալուստ Հայաստան // Welcome to Armenia

- | | |
|--|----|
| ♦ Պառնիկի հնավայր
Garni ancient settlement | 33 |
| ♦ Հավերժություն քարե ափերի մեջ
Eternity on the stony shores | 35 |
| ♦ Դուդուկի երաժշտություն անվանում են հայկական աղոթք
Sound of the duduk is said to be an Armenian prayer | 41 |
| ♦ Աստվածների ըմպելիք՝ Արևափուք
Sunny juice - beverage of the Gods | 45 |

Ձեր տուրօպերատորը // Your tour operator

- | | |
|---|----|
| ♦ Հանգիստ Սակվոյաժի հետ
Relaxed with SacVoyage | 49 |
| ♦ Տուրիստական խճանկար
Tourist mosaic | 52 |

Հատուկ առաջարկ // Special offer

- | | |
|--|----|
| ♦ Հայկական փառատոներ
Armenian festivals | 58 |
|--|----|

Տուր լուր // Tour news

- | | |
|---|----|
| ♦ Լուրեր համաշխարհային տուրիզմի ոլորտից
Worldwide tourism news | 64 |
|---|----|

ՀԻՄՆԱԴԻՐ ԵՎ ՀՐԱՏԱՐԱԿԻՉ
ՄՐԱՐԱՏՔԱՆԿ ԲԲԸ
FOUNDER AND PUBLISHER
ARARATBANK OJSC

Խմբագրական խորհուրդ
Editing Committee

Խորհրդի նախագահ
Chairman of the Committee

Աշոտ Օսիպյան
Ashot Osipyan
ՄՐԱՐԱՏՔԱՆԿ ԲԲԸ
վարչության նախագահ
Chairman of the Executive Board
ARARATBANK OJSC

Խորհրդի անդամներ
Committee Members

Սամվել Ճզմաչյան
Samvel Chzmachyan
ՀՊՄ նախագահ
President of UBA

Դավիթ Հարությունյան
David Harutyunyan
ՄՐԱՐԱՏՔԱՆԿ ԲԲԸ
գործադիր տնօրենի տեղակալ
Deputy CEO of
ARARATBANK OJSC

Ռինա Հարությունյան
Rina Harutyunyan

Տիգրան Գալստյան
Tigran Galstyan

Միքայել Հարությունյան
Mikayel Harutyunyan

Խմբագիր
Editor

Աննա Բաղդասարյան
Anna Baghdasaryan

Սրբագրիչ
Proofreader

Սամվել Խաչատրյան
Samvel Khachatryan

Լրագրողներ
Journalists

Շուշան Միրզոյան
Shushan Mirzoyan

Աննա Ազրոյան
Anna Azroyan

Լուսանկարիչ
Photographer

Էդգար Դանդյան
Edgar Danghyan

Դիզայնը
Designed by



MAG DESIGN

Diners Club Magazine ամսագրում տպագրված նյութերի արտատպման դիմացում էղծվել պարտադիր է:
The reference is mandatory, in case of citing or copying any materials published in the Diners Club Magazine.

Խմբագրության հասցեն՝ Բ. Երևան Դուշինի 19
«Ճեպխտասիան» /374 10/ 59-23-23
Էլեկտրոնային փոստ՝ pr@araratbank.am
Editorial office: 19 Pushkin St., Yerevan
Tel.: /374 10/ 59-23-23
E-mail: pr@araratbank.am

Հելլադա

Վառասիրտ երկրի պերճախոսությունը

Eloquence of a fabulous country

Ալեքսանդր Մակեդոնացի
Alexander of Macedon

Հունաստան անվանումն առաջ է բերում այդ երկրի տարբեր ընկալումներն առասպելական հերոսների ծննդավայր, օլիմպիական աստվածների օրրան, ոմանք կմտաբերեն հին հույն էպոսագիր Հոմերոսին, մյուսները՝ Պյութագորասին կամ Արքիմեդին, պատմաբանները՝ Ալեքսանդր Մակեդոնացուն, փիլիսոփաները՝ Պլատոնին, Դեմոկրիտին, Արիստոտելին, բժիշկները՝ Հիպոկրատին, սպորտի սիրահարները՝ Օլիմպիական խաղերը, կանայք՝ տարատեսակ մորթիներն և մուշտակներ, տնտեսագետները՝ ֆինանսական ձգնաձգումը, իսկ առավել ռոմանտիկները՝ Արիստոտել Օնասիսի և Մարիա Կալլասի բուռն սիրավեպը։ Սակայն բնորոշ է հայտնի, որ աշխարհահռչակ անգլիացի բանաստեղծ Ջորջ Բայրոնը որոշ ժամանակ Հունաստանում ստեղծագործելուց և հայրենիք վերադառնալուց հետո հայտարարել է, որ իր բանաստեղծական շնորհի համար պարտական է հենց Հունաստանին։ Անգլիացի բանաստեղծն այնքան զմայլված է եղել այս երկրով, որ մեկնել է Հունաստան՝ մասնակցելու նրա ազատագրման պայքարին՝ ընդդեմ Օսմանյան կայսրության։ Հույները սիրում են կրկնել, որ լորդ Բայրոնի մարմինը միգրացիայից պատկանում է Անգլիային, սակայն նրա սիրտը մշտապես պատկանել է պատկանում է Հունաստանին։ Ջորջ Բայրոնն իր մահկանացուն կնքել է Հունաստանում. հույներն իրենց ազգային հերոսի աճյունը տեղափոխել են Անգլիա, իսկ նրա սիրտը պահել Հունաստանում՝ թաղելով այն Միսսոլոնգիում։ Ի դեպ, Բայրոնի տապանաքարի արձանագրությունը հուշում է, որ նա վախճանվել է 1824 թ. ապրիլի 19-ին Միսսոլոնգիում՝ Արևմտյան Հունաստան, այս երկրի վաղեմի ազատության ու փառքի վերանվաճման պայքարում։

Հիրավի, երկիրը պետք է ունենա առասպելական ծոցողություն՝ օտարերկրացուն այդպես գերելու համար և զուցե հենց նույն ծոցողությունն է պատճառը, որ մինչ օրս Հունաստան այցելողները ոչ միայն լույս ձնապարհորդություն են իրականացնում, այլ նաև՝ ճանապարհորդություն ժամանակի մեջ՝ դասական ձերմակ պուների միջով ուղևորվելով 2-3 հազարամյակ են՝ Հերկուլեսի ու Ջևսի, Աֆրոդիտեի ու Հեղինեի, Սոփոկլեսի և Հոմերոսի Հունաստան։ Հույներն իրենց իրենց երկիրն անվանում են Հելլադա՝ «հելլենների երկիր»։

Հին հույները ժամանակի ամենաքաղաքակիրթ ժողովուրդներից են եղել, իսկ հին հունական արվեստն ու մշակույթը դարձրել շարունակ հանդիսացել են գեղեցկության, հնարամտության, ներդաշնակության, բարձր ճաշակի չափանիշ։ Հունաստանը

Greece - the name of this country arouses different perceptions, such as a birthplace of mythological heroes, a cradle of the Olympian gods, some may recall an ancient Greek epic poet Homer, others Pythagoras or Archimedes, historians may recall Alexander of Macedon, philosophers - Plato, Democritus, Aristotle, doctors may cast their minds back to Hippocrates, sports fans - to Olympic Games, women - to a wide range of furs and coats, economists may look back to the financial crisis, and people, who are much more romantic, may recollect the stormy love affair between Aristotle Onassis and Maria Callas. However, few people know that after a world famous English poet George Byron had spent some time on writing in Greece and gone back to his homeland, he declared that he owed Greece for his poetic talent. The English poet was so fascinated by this country that he left for Greece to participate in the Greece Liberation Struggle against the Ottoman Empire. The Greeks like to repeat that Lord Byron's body may belong to England, but his heart has always belonged and belongs to Greece. George Byron passed away in Greece: the Greeks took the remains of their national hero to England, but kept his heart in Greece and buried in Missolonghi. By the way, the inscription on the Byron's gravestone says "Died 19 April 1824 at Missolonghi, Western Greece" in the country's long struggle for freedom and regain of glory.

Indeed, a country must have a fabulous attraction to charm a foreigner this way and maybe the very attraction is the reason that makes tourists not merely travel around Greece but take a journey within time back to some 2-3 thousand years through classic white columns to the country of Hercules and Zeus, Aphrodite and Helen, Sophocles and Homer. The Greeks call their country Ellada, meaning "land of the Hellenes".

սկիզբ է առնում մայրաքաղաք Աթենքի խորհրդանիշ համարվող սրբազան Ակրոպոլիսից։ Այստեղ կառուցվել է հսկայական ճարտարապետական համալիր, որտեղ գտնվում են աշխարհահռչակ տաճարներ՝ Պարթենոնը, Էրեքթեոնը, Արեոպագոսն ու Աթենաս Նիկեի տաճարները։ Սակայն Ակրոպոլիսի կենտրոնը Պարթենոն տաճարն է՝ նվիրված քաղաքի հովանավոր Աթենաս կույսին և հիմնադրված մ.թ.ա. 432 թ.։

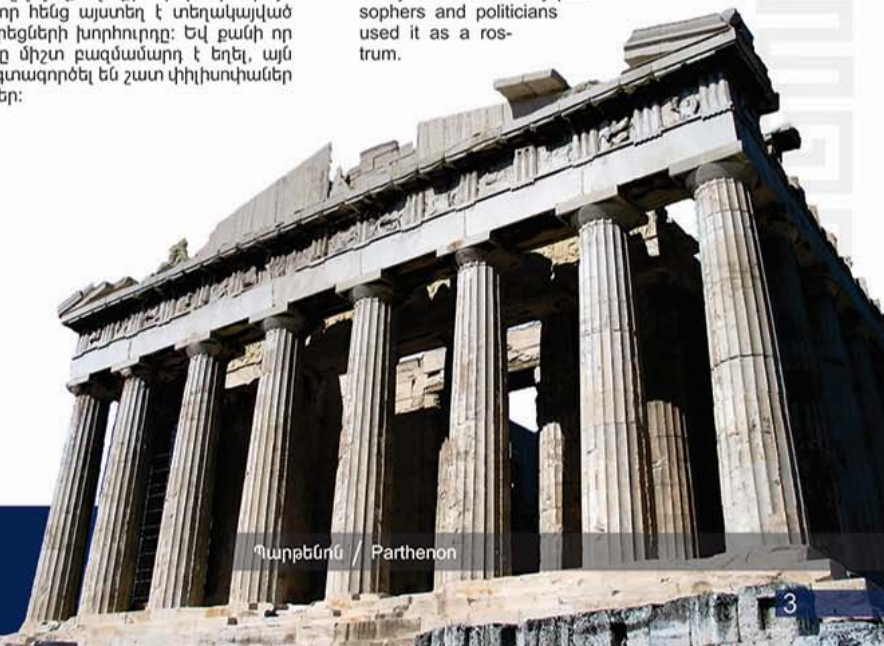
Տաճարի երկու ձևակառուցող գաղափարված են արժանախմբերով, որոնք պատկերում են Աթենասի ծնունդն ու Ատտիկային (Հունաստանի հարավ-արևելյան շրջան) տիրելու համար Աթենասի և Պոտեյդոնի (ծովերի աստված) ունեցած վեճը։ Միջնադարում Պարթենոնը վեր է ածվել եկեղեցու, թուրքական տիրապետության տարիներին դարձել է մզկիթ, ապա և զինապահեստ։ Բազում ավերումներ պարզում Պարթենոնն այսօր ևս ապշեցնում է համամասնությունների կատարելությամբ և անսովոր ճարտարապետների բարձր վարպետությամբ։ Ակրոպոլիսում է վեր խոյացել նաև Էրեքթեոնի նրբակերտ տաճարը՝ կառուցված Պոտեյդոնի, Աթենասի և Ատտիկայի առասպելական թագավոր Էրեքթեոնիսի պատվին։

Տաճարը նախատեսված է եղել զաղտնի ծիսակատարությունների և զոհաբերությունների համար և այստեղ մուտքի իրավունք են ունեցել միայն ու միայն քրմերը։ Ամբողջությամբ պահպանված տաճարի հարավային սյունասրահի ծանրությունը կրում են կանանց 6 արձանները՝ կարիատիդները։ Ակրոպոլիսի հարևանությամբ է գտնվում Արեոպագ բլուրը. հին ժամանակներում այստեղ են որոշվել քաղաքի կարևորագույն հարցերը, բանի որ հենց այստեղ է տեղակայված եղել աթենացի երեցների խորհուրդը։ Եվ քանի որ այս բլուրի շուրջը միշտ բազմամարդ է եղել, այն որպես ամբինո օգտագործել են շատ փիլիսոփաներ ու քաղաքագետներ։

Ancient Greeks were one of the most civilized peoples of the time, and the ancient Greek art and culture have been the standard of beauty, creativity, harmony and high taste for centuries. Greece originates from the Holy Rock of Acropolis - the symbol of Athens. A huge architectural complex was erected here, which houses world famous temples, such as the Parthenon, Erechtheion, Areopagus and Athena Nike temples. However, dedicated to the city's patron Virgin Athena and founded in 432 BC, Parthenon temple is the center of Acropolis.

Both pediments of the Pantheon temple are decorated with sculptures. The pediments depict the birth of Athena and Athena's battle with Poseidon (God of the Seas) for possession of the land of Attica (southeastern region of Greece). In the middle ages the Pantheon was turned into a church, during the Turkish reign it was transformed into a mosque, and then into an arsenal. Today the Pantheon, which has survived numerous destructions, astonishes with its perfection of proportions and high mastery of the ancient architects. Erected in honor of Poseidon, Athena and Erechtheus, the king of Attica, a refined Temple of Erechtheion has also towered over the Acropolis.

The temple was designed for secret rituals and sacrifices. Only and only priests had a right to enter the temple. A completely preserved southern colonnade is supported by 6 female figures, called caryatids. Areopagus Hill is next to the Acropolis: in ancient times the most important issues were considered right in this venue, as it was the site of the Athenian Council of Elders. As the hill was always crowded, many philosophers and politicians used it as a rostrum.



Պարթենոն / Parthenon

Ամստիկ ճարտարապետների զուգորդողների շարքում է գտնվում նաև Դիոնիսյան թատրոնը: Թատրոն բառն ունի հունական ծագում, որը նշանակել է դիտելու վայր, իսկ թատրոնն ինքնին սկիզբ է առել ի պատիվ զինու աստված Դիոնիսոսի զուգորդողների կազմակերպած խնջույքներից, որոնց ժամանակ նրանք փառաբանում էին Դիոնիսոսին և նրան նվիրելով բառատուրբ՝ փոքրիկ ներկայացումներ էին կազմակերպում:

Դիոնիսյան թատրոնը՝ նախատեսված 17.000 հանդիսատեսի համար, այժմ ներառված է ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի համաշխարհային ժառանգության ցանկում և մինչ օրս զարմացնում է իր փայլուն ակուստիկայով: Թատրալսեր հույն հասարակությունը չէր կարող անտեսել թատերական պարզները, և մ.թ.ա. 334 թ. կառուցվել է Լիսիբուրգոսի հուշարձանը, որ անվանում են նաև «Դիոգենեսի լապտեր»:

The Theatre of Dionysus is also among the masterpieces of ancient architecture. The word "theatre" originates from Greek, meaning "viewing-place" and the theatre was originally founded in honor of the god of wine Dionysus as a result of the feasts organized by peasants.

At those feasts the peasants used to praise Dionysus, thus dedicating quatrains to him and staging small performances. Having the capacity of 17.000 spectators, the Theatre of Dionysus is currently included in the UNESCO World Heritage List and till now makes people amaze at its excellent acoustics. Greek theater-goers could not ignore theatrical talents and so a monument of Lysicrates, also called the Lantern of Diogenes, was erected in 334 BC.



Դիոնիսյան թատրոն

Theatre of Dionysus

Հույներն ընդհանրապես շատ էնոցիոնալ ազգ են և կարծես ինժ ժամանակներից մինչ այսօր նրանք բոլորը գենետիկորեն ժառանգում են խոսելու և քննարկելու արվեստը, և պատահական չէ, որ ինժ հույն մեծ փիլիսոփա Սոկրատեսն ասել է, թե բանավեճում է ծնվում ճշմարտությունը: Առավել վաղ ապացույց այն փաստի, որ քննարկման մշակույթը ծնվում է հույների հետ, քան Ագորան է, չի կարող լինել: Հին ժամանակներում ժողովրդական ժողովներն ու դատաստանները ընթացել են շուկայի հրապարակում՝ միգուցե քննարկվող խնդիրներին հանրային հնչեղություն հաղորդելու նպատակով. և այդ վայրերն անվանել են ագորաներ, և հենց այնտեղ էլ մահապատժի են ենթարկել մեծն Սոկրատեսին: Ագորան լուկ շուկայի՝ առևտրային հրապարակ չէ, «ագորա» բառը ծագել է «ագորել» բայից, որը նշանակում է «ելույթ» են ունենում: Յուրաքանչյուր հույն վաղ անհատականություն է, անպայման ունի իր կարծիքը, որն արտահայտում է անվերջանալի բանավեճերի ընթացքում:

Ագորայում է գտնվում Հեփեստոսի տաճարը, որ կառուցվել է մ.թ.ա. 449 թ.: նվիրված կրակի աստված Հեփեստոսին: Տաճարը, որ ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի կողմից ճանաչվել է որպես անտիկ ժամանակաշրջանից մեր օրերում ամենալավ պահպանված տաճար, մարմարից է և ունի 34 սյուն: Քանի որ Ագորայի հովանավոր համարվել է Զևսը, այստեղ գտնվել է նրա զոհասեղանն ու հենց այստեղ էլ խոնարհվել են նրան:

Աթենքի հաջորդ խորհրդանշանը՝ Լիկաբեթի բլուրը (Լիկվատոս), տեսանելի է Աթենքի ցանկացած կետից: Բլուրի անվանումը բառացի թարգմանվում է «գայլերի բլուր», որովհետև ժամանակին այստեղ իրենց ապաստանն են գտել միմիայն գայլերը: Այս բլուրի գագաթին է գտնվում Սուրբ Գևորգի բյուզանդական եկեղեցին՝ կառուցված XIX դարում: Հին ժամանակներում այս բլուրի վրա է ապրել Աթենքի ապահովված խավը և միգուցե հենց այդ պատճառով էլ այժմ այս հատվածում տեղակայված ռեստորանները, խանութներն ու սրճարանները դասվում են լյուքս դասին: Ի դեպ, նշված եկեղեցին կարելի է հասնել և՛ մեքենայով, և՛ ոտքով, գործում է նաև ճոպանուղի:

Մոտավորապես **16.5** միլիոն մարդ է տարեկան այցելում Հունաստան:
Around **16.5** million tourists visit Greece each year.



Պատմության ոլորաններում էքսկուրս կատարելու նպատակով չմոռանաք այցելել նաև պատմական սրբավայրերից Պոսեյդոնի տաճարը, որ կառուցվել է անտիկ շրջանում և որի մասին առաջին անգամ հիշատակվել է «Ոդիսականում», երբ Մենելաոսը Տրոյա վերադառնալուց առաջ իր ընկերներից մեկին թաղելու նպատակով կանգ է առնում այստեղ:

Generally speaking, the Greeks are very emotional and they all seem to have genetically inherited the art of speaking and discussion leading. It is no coincidence that back in those times a great ancient Greek philosopher Socrates said that "The truth is born in argument". There can be no other better evidence of the fact that the culture of discussion is born with the Greeks than the Agora. In ancient times folk meetings and reprisals were held on the market square, maybe to make public the issues under consideration. Such venues were called agoras and the great philosopher Socrates was sentenced to death right here. Agora is not merely a marketplace. The word "agora" derives from the verb "ageiro", which means "I speak in public". Every Greek has a vibrant personality, sure to have its own opinion, expressed during endless debates.

Built in 449 BC and devoted to Hephaestus, the God of Fire, the Temple of Hephaestus is located in Agora. Ranked among the best preserved ancient temples by UNESCO, the temple is built of marble and has 34 columns. As Zeus was considered the patron of Agora, there was also an altar to Zeus and right in this place people worshipped him.

Lycabettus hill (Lykavittos) is the next symbol of Athens, visible from every corner of Athens. The literal translation of the hill is "the hill of wolves", simply because only wolves found their refuge here in due time. On top of the Lycabettus hill is the Byzantine chapel Agios Georgios (Saint George), built in the 19th century. In ancient times prosperous stratum of Athens used to live on this hill and maybe this is the reason why restaurants, shops and cafes located here are ranked among the premises of luxury class. By the way, one can reach the chapel either by car or on foot. You may as well choose the ropeway.

To take a trip through the pages of history, remember to visit one of the sacred places of the history – the Temple of Poseidon, erected in the ancient times and first mentioned in the Odyssey, as the place where Menelaus stopped before returning to Troy to bury one of his friends.

Աթենքից հեռու մեծությամբ Հունաստանի երկրորդ քաղաքը Սալոնիկն է, որը մ.թ.ա. 315 թ. հիմնել է Մակեդոնիայի թագավոր Կասանդրոսը՝ անվանակոչելով քաղաքն ի պատիվ իր կնոջ, որը եղել է Ալեքսանդր Մեծի քույրը: Թեև Սալոնիկը Եվրոպայի ամենահին քաղաքներից մեկն է, նրա կենտրոնական մասն ավելի ժամանակակից տեսք ունի, քան մայրաքաղաք Աթենքի կենտրոնը: Այստեղ բացակայում են բազմահարկ շենքերն ու երկնաքերները, քանի որ տեղանքը սեյսմակայուն չէ, ինչը թույլ է տալիս գնալ-վել ծովային տեսարաններով քաղաքի ցանկացած կետից:

Սալոնիկ քաղաքի խորհրդանշել է համարվում «Սալոնիկ աշտարակ», որն ի սկզբանե քաղաքի պարսպի մի մասն է կազմել: Աշտարակի հարևանությամբ է գտնվում Եվրոպայում լավագույններից մեկը համարվող հնագիտական թանգարանը: Իսկ աշտարակի վերևում տեղակայված սրահարանը հնարավորություն է տալիս հիմնալ քաղաքի գեղատեսիլ վայրերով, որտեղ մինչ օրս պահպանվել են բյուզանդական եկեղեցիներն ու թանգարանները: Սալոնիկն ընդհանրապես գիշերային կյանքը նախընտրողների համար է, որտեղ մշտապես կազմակերպվում են թատերական միջոցառումներ, դասական ու ժամանակակից երաժշտության համերգներ:

Հունաստանի հնագույն քաղաքակրթությունն ու հուշակոթողներն այսքանով չեն ավարտվում: Հույները սիրում են կրկնել, որ երկիրն արարելուց հետո, երբ Աստծո ծեղումը մնացել էին մի թուր թանկարժեք քարեր, Արարիչը դրանք անփութորեն նետել է դեպի երկիր, որոնք էլ ներկայումս կազմում են Հունաստանի ավելի քան 2000 կղզիները: Հունական կղզիներից ամենամեծը Ջևսի ծննդավայր Կրետեն է: Համաձայն դիցաբանության, Ջևսի մայրը՝ Հռեան, փայտուտի դիմելով ամուսնուց, որը պարզապես կոչ էր տալիս իր ժառանգներին՝ վերջիններս իշխանությունը չփոխանցելու համար, բոլոր մարդկանց և աստվածների աստված Ջևսին լույս աշխարհ է բերել հենց այստեղ՝ Կրետեի քարանձավներից մեկում: Իսկ մեր օրերում այստեղ են նախընտրում իրենց ամառային հանգիստն անցկացնել հազարավոր զբոսաշրջիկներ աշխարհի տարբեր ծայրերից, և դա պատահական չէ, քանի որ

Founded in 315 BC by the King Cassander of Macedon and named after his wife, the sister of Alexander the Great, Thessaloniki is the second largest city of Greece after Athens. Though Thessaloniki is one of the ancient cities in Europe, the city center has a more modern design than the one of Athens. There are no multi-storey buildings and sky scrapers, as the area is not seismic resistant, which makes it possible to admire the sea views from any corner of the city.

The White Tower is considered a symbol of Thessaloniki, which was initially a part of the city wall. The Archaeological Museum of Thessaloniki is located next to the Tower and is considered one of the best museums in the world. The café on top of the Tower enables people to admire the scenic sites of this city with its Byzantine churches and museums, preserved to date. Generally speaking, Thessaloniki is for those who prefer a night life with permanent theatrical events, concerts of classical and contemporary music.

To leave for Greece, learn about the ancient civilization and visit memorials only, you will have, to say the least of it, committed a crime. The Greeks like to repeat that after the God had created the earth, a handful of precious stones were left in his hand, and the Creator scattered the stones all over the earth carelessly, which currently count over 2,000 islands in Greece. Crete Island, the birthplace of Zeus, is the largest among the Greek Islands. According to the mythology, Zeus's mother Rhea, who escaped from her husband, who simply used to swallow all his heirs not to pass his power to the latter, gave birth to Zeus, the God of all humans and Gods, right here - in one of the caves of Crete. Nowadays, thousands of tourists from different corners of the world prefer to spend their summer vacations here and it is no coincidence, since the air temperature doesn't rise more than 35 degrees, and the hot weather doesn't trouble the vacationers thanks to the mild sea breeze. The island suggests tourists not only enjoying their vacations on beaches, but also diving into an unusual atmosphere of Crete Island, by joining various excursions. We'll probably start our trip from the Knossos Temple - the most mysterious site on



Հունաստանի ամենամեծ կղզին
Կրետեն է՝ 3189 քառ. կմ:

Greece's largest island is
Crete (3,189 sq. km).



այստեղ օդը չի տաքանում ավելի քան 35 աստիճանից, իսկ շուրջ չի անհանգստացնում հանգստացողներին ծովային մեծ գեյլուրի շնորհիվ: Կղզին զբոսաշրջիկներին առաջարկում է իրենց հանգիստը վաշելել ոչ միայն լողափերին, այլ նաև ընկղմվել Կրետե կղզու ոչ տվորական մթնոլորտում՝ մասնակցելով բազմաթիվ թվային խմբակային զբոսաշրջության ծրագրերին: Հավանաբար սկսենք մեր այցելությունը կղզու ամենաառեղծվածային վայրից՝ Քնոսական ամրոցից: Դիցաբանության համաձայն, Քնոսական պալատը պատկանել է լեգենդար Մինոս թագավորին, և հենց այստեղ է տեղակայված եղել լաբիրինթոսը, որտեղ ապրել է առասպելական Մինոտաուրոսը (մարդու մարմնով և ցուլի գլխով իրեն, որ սնվում էր այն պատանիներով ու աղջիկներով, որոնց աթենացիները տալիս էին Մինոսին որպես հարկ): Լաբիրինթոսը մինչ այժմ համարվում է պատմության մեջ երբևէ կառուցված ամենաբարդ ճարտարապետական համալիրներից մեկը:

Ջարմանալի կլիման, եթե դիցաբանական այս հողում չգտնեինք հայկական հետքեր: Կրետե կղզում հայ բնակիչներ հայտնվել են դեռևս 961թ., երբ կայսր Նիկիթորոս Ֆոկան ազատագրել է կղզին արաբներից, ինչից հետո Արևմտյան Հայաստանից շատ հայեր հաստատվել են այստեղ: Իսկ Փոքր Ասիայի կործանումից հետո կղզու մայրաքաղաք Հերակլիոնում ապաստան է գտել մոտ 2000 հայ: Ի դեպ, Հերակլիոնի հայկական եկեղեցին համարվում է ամենահին եկեղեցին, որ փրկվել է Եվրոպայում: Երբ այս քաղաքը 1669 թ. վենետիկցիներից անցել է թուրքերին, մի թուրք նապարավաճառ, որի մայրը եղել է հայուհի, գնել է եկեղեցին թուրքերից՝ թույլ տալով, որ այն զործի հենց որպես հայկական եկեղեցի: Եկեղեցու բակում պահպանվել են չիրաքարեր՝ հայերեն արձանագրություններով՝ թաղվածների անունների և մինչ կղզում հաստատվելը նրանց բնակավայրերի մասին տեղեկությամբ (Երևան, Քանաքեռ, Կոստանդնուպոլիս):

the island. According to the mythology, the Palace of Knossos was owned by a legendary King Minos and the labyrinth was located right here, where a fabulous Minotaur (a monster with a human body and a bull's head, who ate youths and maidens sacrificed to Minos by the Athenians as a tax) used to live. The labyrinth is considered one of the most complicated architectural complexes in the history ever constructed.

It would be strange, if we hadn't found Armenian traces in this fabulous land. Armenians appeared on Crete Island still in 961, when Emperor Nikephoros Phokas liberated the island from the Arabs. Lots of Armenians from Western Armenia settled here thereafter. After the destruction of Asia Minor, about 2000 Armenians found refuge in Heraklion - the capital of the island. By the way, the Armenian Church of Heraklion is considered to be the oldest church salvaged in Europe. When this city entered into the possession of the Turks from the Venetians in 1669, a Turk, who was a grocer and whose mother was Armenian, bought the church from the Turks and allowed it to operate just as an Armenian church. Tombstones with inscriptions in Armenian (names and residence information /Yerevan, Kanaker, Constantinople) of the buried before settling on the island) thereon have been preserved in the churchyard.



Սալոնիկ աշտարակ

White Tower

Երկրի ներքին համախառն
արդյունքի 16%-ը
զբոսաշրջության հաշվին է:

Tourism
constitutes 16% of the country's
Gross Domestic Product.





Ալեյի քան 2 հազար կղզին պատկանում են Հունաստանին, սակայն միայն 170-ն են բնակեցված:

Greece has more than 2 thousand islands, yet, only 170 are populated.

Ընդհանրապես կղզում շատ են «Արմեն» բառնաբանությամբ կոչվող գյուղերը՝ Արմենոյա, Արմենոկաստելի և այլն: Կրետե կղզու Արմենի գյուղ այցելելով կարող եք մասնակցել «Կրետե կղզու երեկոներին», որ իրենցից ներկայացնում են զբոսանք շրջակայքում, ինչպես նաև ազգային ուտեստների և զինու համատես: Էքստրեմալ զբոսաշրջության սիրահարները կարող են այցելել Եվրոպայի ամենաերկար՝ Սամարիայի կիրճը: Ճիշտ է, կիրճով զբոսանքը սովորաբար տևում է 5-6 ժամ և բավականին մեծ տոկոսով լինում է պահանջում, սակայն այն հիշարժան տպավորություններ է թողնում: Փոքրիկներին կիտաբրերի կղզու ծովային ակվարիումն իր բազմազան ձկներով, իսկ ճոխության սիրահարներին տեղեկացնենք, որ Կրետե կղզում է գտնվում «Elounda Peninsula» յուրաքանչյուրը: Հյուրանոցում չկան սովորական համարներ, դրանք միայն յուրաքանչյուրն են: «Elounda Peninsula»-ն ձանաչվել է ապա-հանգստի յուրաքանչյուր կարգի լավագույն հյուրանոց և ամբողջ Հունաստանի մասշտաբով էքսկյուզիվ հյուրանոց է համարվում: Ալեյացներն նաև, որ Կրետե կղզի այցելելով կարելի է տեսնել աշխարհի ամենահին ձիթենին, որը մոտ 4 հազար տարեկան է ու մինչ օրս պտուղ է տալիս:

In general, villages with "Armen" base in their names are great many on Crete Island, such as "Armenio", "Armenokastelli" and the like. Visiting Armeni village on Crete Island, you can take part in the "Crete evening parties", like walking tours as well as national dishes and wine tasting. Those who adore extreme tourism can visit Samaria Gorge – the longest gorge in Europe. The canyon hike usually takes 5-6 hours and requires quite much steadfastness; however, it leaves a memorable impression. The island's marine aquarium with its diverse fishes will interest children and those who love luxury, be informed that Elounda Peninsula luxury hotel is located on Crete Island. All rooms in the hotel are suites. Elounda Peninsula was recognized the best luxury resort spa hotel and is deemed an exclusive hotel all over Greece. In addition, visiting Crete Island you can see the oldest olive tree in the world, which is about 4 thousand years and continues to produce olives.



Հունական հաջորդ կղզին, որ գրավում է մեծ թվով զբոսաշրջիկներին, Հռոդոսն է: Կղզին Ջևաի քնծան է Արևի աստծուն՝ Հելիոսին, որն ընդունելով քնծան այն կնքել է իր սիրելիի՝ հավերժապարտ Հռոդոսի անվամբ և դարձել կղզու հովանավորը: Հենց այստեղ էլ, ի նշան իրենց հովանավոր աստծու, ժամանակին կանգնեցվել է աշխարհի յոթ հրաշալիքներից մեկը՝ Արևի աստված Հելիոսի 36 մ բարձրություն ունեցող արծանը՝ ծովված թշնամուց առգրավված մետաղից: Արծանից մեր օրերն է հասել միայն այդ ձեռքի դաստակը, որ պահվում է Բրիտանական թանգարանում: Կղզին հաճախ անվանում են Միջերկրական ծովի մարգարիտ՝ հնագիտական հուշարձանների, հարուստ բնության և հետաքրքրաշարժ պատմության պատճառով: Նշենք նաև, որ ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի որոշմամբ կղզին ներառվել է համաշխարհային պատմամշակութային ժառանգության ցանկում: Կղզում ստեղծված են բոլոր պայմաններն ամառային հանգիստը լավագույն կազմակերպելու համար: Իսկ must-see-երի ցանկում են Ջևաի տաճարի ավերակները, որ գտնվում են կղզու ամենաբարձր՝ Ավատիրոս լեռան գագաթին, ինչպես նաև Ապոլլոնի և Աթենասի տաճարների ավերակները, II դարում կառուցված մարգարաշտը, Մեծ մագիստրների ամրոցը: Հռոդոս կղզում է գտնվում նաև փոքրիկ, ամբողջությամբ սպիտակ կնոթս թաղաքը, որի երկու կողմերից ծովածոցեր են, իսկ մեջտեղում բարձր ու ժայռոտ բլրի գլխին, գրեթե ամբողջությամբ կանգուն ամրոց: Ամրոցում համակցված են ինչպես հելլենիստական, այնպես էլ խաչակիրների ժամանակաշրջանի հուշարձաններ: Իսկ կնոթսի ակրոպոլիսը Հունաստանում երկրորդն է աթենական Ակրոպոլիսից հետո: Այս փոքրիկ թաղաքում է գտնվում նաև «Յոթ աղբյուրների հովիտը», որն իրենից մի փոքրիկ կիրճ է ներկայացնում, որի լճակը սկիզբ է առնում թունելով հոսող և այստեղ թափվող 7 առվակներից: Ըստ ավանդույթի՝ այդ թունելով անցնող կանայք երիտասարդանում են, իսկ տղամարդիկ՝ մաքրվում մեղքերից:



The next Greek island is Rhodes, which attracts great many tourists. The island was Zeus's gift to Helios, the God of the Sun, who admitted the gift and named it after his beloved nymph Rhodes and became the patron of the island. A 36-meter-tall statue of the sun-god Helios, which is one of the Seven Wonders of the World, was erected right in this place in honor of their patron God. The statue was molded out of the metal, seized from the enemy. Nowadays, we have only the right wrist of the statue, kept in the British Museum. The island is often called "The Pearl of the Mediterranean" due to archaeological monuments, rich nature and interesting history. Note that under the decision of UNESCO the island has been included in the World Historical and Cultural Heritage List. The island has all conditions for the summer vacation to be organized in the best way. Among the must-sees are the remnants of the Temple of Zeus, located on top of Mount Ataviros, as well as the ruins of the Temple of Apollo and Temple of Athena, the Stadium built in the 2nd century BC and the Palace of Grand Masters. With bays on both sides and a castle almost completely standing on top of the high and rocky hill in the middle, a small whitewashed town Lindos is also situated on Rhodes Island. The castle houses the monuments of both the Hellenistic and Crusader periods. The Acropolis of Lindos in Greece is the second one after the Acropolis in Athens. The Valley of the Seven Springs, which is a small gorge, the lake of which originates from seven streamlets flowing through the tunnel into the valley, is also located in this small town. The legend says that the women passing the tunnel path become younger and the men are cleansed from sins.

Ընդհանուր տարածքի

80%-ը զբաղեցնում են

լեռները:

80% of Greece is
mountainous.

Հունաստանի ամենաբարձր լեռնագագաթը Օլիմպոսն է (2917 մ):
Օլիմպոսի երկու ամենաբարձր գագաթները
Միտիկասը և Ստեֆանին են (2911 մ):
Mount Olympus (2917 m) is the highest mountain in Greece.
Mytikas and Stefani (2911 m) are the two highest peaks of Mount Olympus.

Օլիմպոս լեռը առանձնահատուկ նշանակություն է ունեցել հին հունական
դիցաբանության մեջ: Համարվում էր, որ Օլիմպոսում էին ապրում աստվածները,
որոնց գլխավորը Զևսն էր:

Mount Olympus was significant in the Ancient Greek Mythology. It was considered
a dwelling place of deities with Zeus as the king of the gods and goddesses.

Ղե իսկ երիտասարդացուց, իսկ ոմանց
նաև մեղքերից մաքրվելուց հետո կարելի է այցելել
Հռոդոսի «Միթեոնների հովիտը»՝ հայրուր-հազարա-
վոր թիթեոների հանգրվանը, կամ ջայլամների ֆեր-
մա, որտեղ բացի 120 տեսակի ջայլամներից բնակ-
վում են նաև այլ կենդանիներ: Իսկ հուլիսի սկզբին
Հռոդոսի հարավային մասում՝ Ապոլակիա քաղա-
քում, անց է կացվում Չմերուկի փառատոն, որի ըն-
թացքում Զեո սպասում են բազում ձմերուկային
արկածներ:

Բանի որ խոսքը Հունաստանի մասին է,
տարօրինակ կլիներ, որ հունական խոհանոցի մա-
սին տեղեկատվությունը չունենար որևէ դիցաբանա-
կան ներածություն: Այսօր աշխարհի բոլոր խոհանոց-
ների բաղադրատոմսերում առանձին տեղ է հատ-
կացված այն սննդամթերքներին, որոնք սիրո ցան-
կության խթանիչ են համդիսանում՝ աֆրոդիզիակ-
ներ, սակայն շատերն անգամ չեն կասկածում, որ
աֆրոդիզիակների հեղինակը եղել է հենց ինքը՝ սիրո
և գեղեցկության աստվածուհին՝ Աֆրոդիտեն: Աֆրո-
դիտեն տխրեցրել է այն հանգամանքը, որ տղա-
մարդիկ ավելի շատ ժամանակ են հատկացնում
պատրաստմանը և արդյունաբերությանը, իսկ կա-
նայք կորցնելով իրենց կանացիությունը վեր են ած-
վում ամազոնուհիների, ուստի լավատեղյակ լինելով
սիրո և սննդի միաձուլման հայտնի արդյունքի մասին,
աստվածուհին իր զգնականների հետ միասին բա-
ղադրատոմսերում սկիզբ դրեց համեմունքների և մի
շարք մրգերի կիրառմանը: Ուստի պատահական չէ,
որ հունների ամենասիրելի աղանդերը հնդկական
ընկույզով մեղրն է: Հույները շատ լուրջ են վերաբեր-
վում սննդին և այդ իսկ պատճառով նրանք մերժում
են անթեղած քանջարեղենի կամ մսեղենի կիրա-
ռումը, դե իսկ նախապատվությունը տալիս են հենց
այնտեղ աճեցված միջապաղի յուղին: Հունական
ուսուցանողների անբաժան մաս են կազմում ծովա-
թերթերն ու ոչխարի միսը: Խոհարարական Հունաս-
տանը մշտապես արտիցացվում է ֆետա պանրատե-
սակի հետ՝ պատրաստված ոչխարի կաթից: Այս եր-
կիրը հարուստ է գինու տեսականիով, սակայն առա-
վել իսպանիա համարվում է «Ռեզինան», իսկ ամենա-
սիրվածը՝ «Մետաքսա» կոնյակը: Բաղդեղենից կա-
ռանմանքները «Կաթիղդախա» և «Կատալֆի»
թխված բաբլիթները:

Եթե դուք իրական համադամսեր եք, ապա
հետևեք, թե սնվելու համար որտե՞ղ են հաճախում
հենց իրենք հույները, և դուք սխալված չեք լինի:

Now, after rejuvenating and some people
being cleansed from sins as well, you can visit the
Valley of the Butterflies in Rhodes – the shelter of
hundreds of thousands of butterflies or a farm of
ostriches, where, besides 120 species of ostriches, live
other animals. At the beginning of July the Watermelon
Festival is held in Apolakkia town, southwest to
Rhodes. You will experience numerous watermelon
adventures at the festival.

Since we touch upon Greece, it would be odd if
the information about Greek cuisine lacked any
fabulous preamble. Today, foodstuffs that stimulate a
desire for love, the so called aphrodisiacs, have a
special place in the recipes of the world cuisines.
However, many people do not even suspect that
aphrodisiacs pertain to Aphrodite, the Goddess of love
and beauty. Aphrodite was disappointed by the fact
than men spent more time in wars and bloodsheds and
women, losing femininity, were turned into the
amazons. Hence, well-aware of a well-known result of
the mixture of love and food, the Goddess, together
with her assistants, began to use spices and some
fruits in her recipes. So, it is no coincidence that the
most beloved dessert of the Greeks is honey with
walnuts. The Greeks treat foodstuffs very seriously and
this is the reason why they refuse to use frozen
vegetables or meat and prefer the oil of the olives,
grown right here. Seafood and veal make an integral
part of the Greek meals. Culinary Greece is always
associated with Feta cheese, made of sheep's milk.
This country is rich in the types of wine, but the most
famous among them are considered to be Retsina wine
and the most beloved is Metaxa brown spirit. Karidopita
and Kataifi pastries are distinguished among the
sweets.

If you are a true gourmet, you should watch
where the Greeks go to have meals and you will not err.

Հունաստանի բնակչությունը կազմում է
ավելի քան 11 միլիոն մարդ:

The population of Greece
makes over 11 million.

Հունաստանը՝ 2014թ.-ի լավագույն տուրիստական երկիր Greece: the Best tourist country of Europe of 2014

lonely planet

Lonely Planet հեղինակավոր պարբերականի ուսումնասիրության արդյունքներով 2013
թվականին Հունաստան է այցելել շուրջ 20 մլն զբոսաշրջիկ: Այս ցուցանիշի շնորհիվ Հունաստանը
ճանաչվել է 2014 թվականի ամենահետաքրքիր տուրիստական ուղղությունը Եվրոպայում:
Ի դեպ, ըստ հրապարակված վարկանիշի՝ Եվրոպայում այս տարվա ամենագրավիչ և
ամենահետաքրքիր տուրիստական ուղղությունների առաջին տասնյակն այսպիսին է:

According to the results of the survey, conducted by a famous magazine Lonely Planet, about 20 million
tourists visited Greece in 2013. Thanks to this indicator, Greece was recognized as the most interesting
tourist destination of Europe in 2014.

By the way, according to the reported rating, we present to your attention the most attractive
and most interesting top 10 destinations in Europe of this year.

# 1	Հունաստան		Greece
# 2	Սլովենիա, Լյուբլյանա		Slovenia, Ljubljana
# 3	Մեծ Բրիտանիա		Great Britain
# 4	Իտալիա		Italy
# 5	Դանիա		Denmark
# 6	Իսպանիա, Սևիլիա		Spain, Seville
# 7	Շոտլանդիա		Scotland
# 8	Չեխիա		The Czech Republic
# 9	Նորվեգիա		Norway
# 10	Ֆրանսիա		France

Վարկանիշը կազմելու համար Lonely Planet-ը հարցումներ է իրականացրել տուրիզմի ոլորտի առաջատար մասնագետների շրջանում:
To compile rating, the Lonely Planet conducted surveys among the leading specialists in the field of tourism.

ԺԻՆՏԵ
ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ
ԱՅՏԵԱՐՏՆԵ ԷSMILE IS THE
VISITING CARD
OF ARMENIA

Իոաննիս Տաջիս
Ioannis Taghis

Հարցազրույց Հայաստանում
Հունաստանի դեսպան
Նուսևիսու Տաջիսի հետ

Interview with the
Ambassador of Greece
to Armenia Ioannis Taghis



-Ինչպե՞ս կգնահատեք հայ-հունական տնտեսական հարաբերությունները՝ ընդհանրապես, և, մասնավորապես, ներկա մակարդակը:

-How would you assess the Armenian-Greek economic relations on the whole and the current level of such relations in particular?

-Հայաստանը և Հունաստանը բարեկամության և համագործակցության ամուր կապեր ունեն իրար հետ: Առևտուրն ու ներդրումները հանդիսանում են մեր երկկողմ հարաբերությունների շատ կարևոր բաղադրիչներ: Հնարավոր է, դրանք չեն հասել այն մակարդակին, որը մենք ցանկանում ենք, սակայն անցած տարի առևտրաշրջանառությունն աճել է 14 տոկոսով, երկու կողմերն էլ աշխատում են փոխհարաբերությունները բարելավելու ուղղությամբ: Այնպես որ Երևանում կանցկացվի հույն-հայկական բիզնես ֆորում, ինչն, անշուշտ, նույնպես շատ կօգնի:

- Armenia and Greece are tied with strong bonds of friendship and cooperation. Trade and investments are very important components of our bilateral relationship. Possibly they are not at the level we wish but last year the trade turnover increased by 14% and both sides work for its improvement. In autumn a Greek-Armenian business forum will be convened in Yerevan and will certainly help in this direction.

-Մշակույթը անբաժանելի կապերով է միավորում հայ և հույն ժողովուրդներին: Իսկ համայնքն այս հարցում կարևոր դերակատար է:

-Culture unites the Armenians and Greeks with strong ties. Does the community play a pivotal role in this case?

-Մշակութային փոխազդեցությունը հույների և հայերի միջև միշտ էլ ուժեղ է եղել և երկու երկրներում բնակվող համայնքները շատ կարևոր դերակատարում ունեն այս առումով: Հունաստանի դեսպանատունը Երևանում նույնպես ակտիվ ներգրավվածություն ունի: Անցած տարվա վերջում մենք կազմակերպեցինք համերգ նվիրված հանրաճանաչ օպերային երգչուհու՝ Մարիա Կալասի հիշատակին, իսկ ավելի ուշ լուսանկարչական ցուցահանդես նվիրված Հայաստանում հունական սփյուռքի կյանքին և պատմությանը:

- Cultural interaction between Greeks and Armenians has always been strong and the communities living in each of the two countries have a vital role in it. The Greek Embassy in Yerevan is also actively involved. At the end of the last year we organized a concert in memory of the great opera singer Maria Callas and later a photo exhibition on the life and history of the Greek Diaspora in Armenia.

-Հայաստանում տուրիզմը համարվում է գերակա ոլորտ, ինչպես Հունաստանում: Ի՞նչ կասեք այս առումով:

-Tourism in Armenia is considered a supreme sector, like it is in Greece. What will you say in this respect?

-Այսօր տուրիզմը հանդիսանում է Հունաստանի տնտեսության ամենակարևոր մասերից մեկը, և Հայաստանում այն նույնպես զարգացող և խոստումնալից ոլորտ է: Փորձը և նոր տեխնոլոգիաները կարող են շահավետ լինել երկու կողմերի համար: Նշեն նաև, որ Երևանում գործում է հունա-հայկական տուրիզմի բոլե: Զբոսաշրջիկների հոսքը թե՛ Հունաստանում և թե՛ Հայաստանում աճում է: Կարծում են, որ Երևան-Աթենք ուղիղ չվերթները մեծապես կօժանդակեն բիզնես միջավայրին և տուրիզմին:

- Tourism nowadays makes up one of the most important parts of the Greek economy, and it is a developing and promising sector in Armenia as well. Experience and know-how can be beneficial for both sides, and I also want to mention that a Greek-Armenian tourism college these days operates in Yerevan. The tourism flow between Greece and Armenia increases and the direct flights which now started from Yerevan to Athens will greatly help business and tourism.

- Հունաստանն աշխարհին հայտնի է առավելապես հնագույն մշակույթով. ժամանակակից դեմքն այնքան էլ չի գովազդվում, ինչո՞ւ: Ինչպիսի՞ն է ժամանակակից Հունաստանը և ինչպե՞ս է ներկայանում զբոսաշրջիկներին:

- Greece is known to the globe mostly for its ancient culture, and its modern outlook isn't advertised at all. Why? What does the present-day Greece look like and how does it appear to the tourists?

-Հին Հունաստանի քաղաքակրթությունը գիտության, արվեստի և փիլիսոփայության մեջ իր ներդրման առումով եզակի է եղել, սակայն ժամանակակից հույները այսքանով չեն սահմանափակվում: Քնքշորեն պահպանելով իրենց անգին ժառանգությունը նրանք շարունակում են կերտել: Զբոսաշրջությունը, ծովային առևտուրը, էներգիայի արտադրության նոր ձևերը, գյուղատնտեսությունը և շատ այլ ոլորտներ այսօր ծաղկում են Հունաստանում: Վերջին բարեփոխումների արդյունքում Հունաստանի տնտեսությունն այժմ ավելի մրցունակ է, իսկ բիզնես միջավայրը՝ առավել բարենպաստ ներդրողների համար:

Հույները, ինչպես միշտ, բաց, ընկերասեր և լայնախոհ մարդիկ են: Նրանք սիրում են ծանապարհորդել և զվարճացնել իրենց հյուրերին: Մի մոռացե՛ք, Ջևա, որ բոլոր ի՞նչ հունական աստվածների հայրն է եղել, խրախուսել է հյուրասիրություններն իր հովանու ներքո:

- Ի՞նչ կասե՛ք Հունաստանում գործող հայ համայնքի դերակատարության մասին՝ երկրի հասարակական-քաղաքական, տնտեսական, մշակութային կյանքում և հայ-հունական բարեկամության ամրապնդման գործում:

- What about the role of the Armenian community in the country's social and political, economic, cultural life in Greece as well as in strengthening the friendship between Armenia and Greece?

-Հայերը եկել են Հունաստան տարբեր ժամանակահատվածներում և բնակություն են հաստատել տարբեր շրջաններում՝ ստեղծելով կենսունակ և բարգավաճող համայնքներ: Հույների և հայերի միջև չկան եզրերը շատ են և երկուսն էլ ունեն նույն

-Civilization of ancient Greece has been unique in its contribution in science, art and philosophy, but contemporary Greeks do not stop at that. Holding dearly their invaluable heritage, they go further building on it. Tourism, merchant marine, new forms of energy production together with agriculture, to name a few, flourish today in Greece. As a result of the recent reforms, Greek economy is now more competitive and business environment more friendly to investors.

Greeks, are, as always, open and friendly, open minded, they like to travel and love to entertain their guests. Do not forget that Zeus father of all ancient Greek gods had the hospitality – under his patronage.

- Armenians have come to Greece at different times and settled in various regions forming vibrant and prospering communities. An extensive interaction exists between Greeks and Armenians and both share the same values. The Armenians participate actively in



Սևանա լիճ՝ Հայաստանում



Lake Sevan, Armenia

Կրետե կղզի՝ Հունաստանում



Crete Island, Greece

արժեքները: Հայերը ակտիվ մասնակցություն են ցուցաբերում երկրի հասարակական, տնտեսական և քաղաքական կյանքում՝ կատարելով արժեքավոր ներդրումներ այսօր: Հայկական սփյուռքը Հունաստանում, ինչպես նաև հունական սփյուռքը Հայաստանում իրենց էթնիկ մշակույթի միջոցով երկու պետությունների բարեկամության կապող օղակներ են:

social, economic and political life of the country making a valuable contribution to it. Armenian Diaspora in Greece as well as the Greek Diaspora in Armenia, through their ethnic culture, are the living bonds of friendship of the two states.

- Հայաստանում որտե՞ղ եք գերադասում հանգստանալ:

-Where do you prefer to have a rest in Armenia?

- Սևանա լիճը իմ ամենասիրելի վայրերից մեկն է, չնայած ես ընդունում եմ, որ հայոց լեռների անարատ գեղեցկությունը նույնպես շատ հրապուրիչ է:

- Lake Sevan is one of my favorite places though I admit that I also find fascinating the pristine beauty of the Armenian mountains.

- Ի՞նչն եք արժևորում հայերի մեջ:

-What do you value in the Armenians?

- Հայերի բարյացակամությունը և լավ բնավորությունը:

- The friendliness and open character of the Armenian people.

Շնորհակալություն

Thank you



Մախի Մենձելու-Տախիս
Machi Mentzelou-Taghis

«ԵՄ ԻՆՉ ՀԱՅ ԵՄ ՉԳՈՒՄ»

*Հռեմակսու խոհանոցի
գաղափարները Տախիս
պրուցեցին 22-ում
Հռեմակսու
արքայադուստր և ժապոթ
դեսպանի կնոջ՝
Մախի Մենձելուի կողմից:*

*We spoke to
Machi Mentzelou,
the wife of Ambassador
Extraordinary and
Plenipotentiary to the
Embassy of Greece
in Armenia, about the
secrets of Greek cuisine.*

"I FEEL ARMENIAN"

- Տանկացած երկիր տուրիստին ներկայանում է ոչ միայն ծեռակերտ ու անծեռակերտ հուշարձաններով, այլև հողեր, ազգային մշակույթով: Հունաստանի ավանդույթները, զոնե դիցաբանության մասով, շատերին են հայտնի: Տիկին Մախի, որպես տանտիրուհի և պատրաստել սիրող հույն կին, ավելի մանրամասն կներկայացնե՞ք հունական խոհանոցը: Ո՞րն է համի Ձեր գաղտնիքը:

- Any country presents itself not only as home to man-made and natural monuments, but also as a country with spiritual and national culture. Most people are familiar with the traditions of Greece, at least its mythology. Madam Ambassador, as I know you like cooking. Will you speak in details about the Greek cuisine as a hostess and Greek woman? What is your secret of taste?

- Տանկացած խոհանոցի ամենամեծ գաղտնիքը սիրով պատրաստելն է: Սիրով ու հաճույքով գնումներ կատարել, հաճույքով կտրատել, պատրաստել ու մատուցել: Երբ այս ողջ գործընթացում սիրտ ու հոգի ես դնում, գիտակցորեն ու ենթագիտակցորեն խառնում, համադրում գույներն ու համերը, ստացվում է մի համեր սիմֆոնիա, որից հրաժարվել հնարավոր չէ: Ու չպետք է մոռանալ, որ կերակրատեսակը պետք է մատուցվի ըստ արժանվույն՝ նախ կշտանում է աչքը, հետո միայն ստամոքսը: Եվ խական չէ՝ ինչ ես պատրաստում, ավանդական է կերակրատեսակը, ժամանակակից թե՛ այլ խոհանոցի: Պետք է հավասարապես հաշվի նստես երեք զգայարանի հետ՝ աչք (տեսողություն), քիթ (հոտառություն) և քիմք (համ): Հույներն ունեն մի ասացվածք գեղեցիկ և առողջ լինելու մասին. «Առավոտյան պետք է սնվել արքայի նման, կեսօրին՝ տվորական մարդու, իսկ երեկոյան՝ մուրացկանի պես»:

- Cooking with love – this is the biggest secret of any cuisine. Shopping, chopping, cooking and serving should be done with love and pleasure. When you put your heart and soul in the whole process of cooking, mix colors and flavors either consciously or subconsciously, you result in a delicious symphony, which you cannot decline. It should be borne in mind that any dish should be served properly - first satisfy the eye, only then the stomach. It doesn't matter what you cook, whether the dish is a traditional or modern one or belongs to a different cuisine. You should equally take into account three senses – sight, smell and taste. The Greeks have a saying about beauty and health "eat breakfast like a king, lunch like an ordinary man and dinner like a pauper".

- Որո՞նք են հունական խոհանոցի առանձնահատկությունները: Ի՞նչ համեմունքներ են նախընտրում հույն կանայք:

- What are the distinctive features of the Greek cuisine? What spices do Greek women prefer?

- Յուրաքանչյուր ազգ իր համն ունի ու բույրը: Հունական ցանկացած կերակրատեսակ բազմատեսակ, հսկայական թվով համերի միացություն է: Հնագույն շրջանից սերնդեսերունդ փոխանցվող համերը ոչ միայն հասել են մեզ, այլև դարերի ընթացքում հարստացել ու տեղայնացվել են: Ասենք, լոլիկն ու կարտոֆիլը: Չէ՞ որ դրանք հունական մթերք չեն և եղել է մի շրջան, երբ մեր խոհանոցում այդ բանջարեղենները չեն եղել: Մենք ընդունեցինք նաև դրանք ու ստացանք հրաշալի ճաշատեսակներ: Ի՞նչ ընդհանրություն կա հունական գրեթե բոլոր կերակրատեսակների միջև: Մենք հսկայական քանակությամբ կանաչեղեն ենք օգտագործում, համեմունքներ՝ բազիլիկ, օրեգանո:

- Each nation has its own flavor and smell. Any Greek dish is a combination of various and great many flavors. The flavors, coming from ancient times and passing through generations, haven't only reached us but also have been enriched and localized centuries long. Let's take tomato and potato. These vegetables are not of Greek origin and there was a period when they weren't used in our cuisine. However, we made use of these products and got wonderful dishes. What is common to almost all Greek dishes? We use a large quantity of herbs, and seasonings, such as basilica, oregano.





Վերջինս, ի դեպ, գրեթե բոլոր կերակրատեսակների անբաժանելի մասն է և օգտագործվում է թե՛ թարմ վիճակում, թե՛ չորացված: Հունական խոհանոցն առանց կիտրոնի ու նարնջի հյութի, մշակված մսամթերքի ու ծովամթերքի, ձկնեղենի, զինու ու ընկույզի, զեյթունի ու զեյթունի ձեթի պատկերացնել չի կարելի: Նաև սխտոր ենք շատ սիրում: Ի դեպ, այս մթերքները բնորոշ են Միջերկրականի բոլոր երկրներին: Անգամ դիետա կա՝ միջերկրածովային: Գիտնականները պարզել են, որ ամենաառողջարարը հենց դա է՝ զինու, ընկույզի, զեյթունի ձեթի, բանջարեղենի ու ձկանի զուգահեռ օգտագործումը:

The latter, by the way, is an integral part of almost all dishes and is used both fresh and dried. You cannot imagine the Greek cuisine without lemon and orange juice, processed meat products and seafood, fish, wine and nuts, olive and olive oil. We also adore garlic. By the way, these products are typical of all Mediterranean countries. There is even a Mediterranean Diet. Scientists found out that this diet, that is simultaneous usage of wine, nuts, olive oil, vegetables and fish, is the healthiest.

- Հայկական խոհանոցում շատ կան ծիսական կերակրատեսակներ, որոնք փոքր-ինչ փոփոխվելով հասել են մեզ և մասսայականացել: Հունաստանում և՛ ա այդպես է:

- Armenian cuisine is full of ritual dishes that reached us a little bit changed and became popular. Can you say the same about Greece?

- Իհարկե, ասենք, Մեծ Պահի 40 օրերի ընթացքում կենդանական ծագման ոչ մի մթերք՝ սկսած մսից, վերջացած հավկիթով, չենք օգտագործում: Կամ, ասենք, Կրետե կղզում հարսանիքների ժամանակ հատուկ տեսակի ռիզոտո են առաջարկում: Շատ հեշտ պատրաստվող կերակրատեսակ է՝ հավի ճուղը եփում են, թելատում և խառնում արգանակում եփած բրնձի հետ: Ոչ ճոխ այս ուտելիքը մատուցում են անխտիր բոլոր հարսանիքների ժամանակ և այն մեծ մասսայականություն է վայելում: Շատ համեղ է: Կամ, օրինակ, ինգեհանգալի ժամանակ սեղաններին պարտադիր պետք է եփած ցորենով, նոռով, շաքարավազով ու մաղադանոսով պատրաստված մի ծիսական կերակրատեսակ լինի: Մահացածին պատվելու և ըստ արժանվույն հանդերձալ աշխարհ ձանապարհելու նպատակով այն պատրաստել են դեռևս հելլենիզմի շրջանում: Ավանդույթը պահպանվել է առ այսօր:

- Of course, for instance, we do not use any product of animal origin starting from meat and ending with egg within 40 days of the Great Lent. Or, let's say, a special type of risotto is served at weddings held on Crete Island. It is very easy to make such a dish; you simply cook a chicken, cut it into thin pieces and add to the rice cooked in the broth. This simple dish, which enjoys popularity, is served during all weddings without exception. It is very delicious. For instance, during a requiem mass a ritual dish made of cooked grain, pomegranate, sugar and parsley is a must. This dish has been made since the Hellenistic period in order to honor the dead and pay last respects properly. This tradition has been preserved to date.



Risotto
Risotto

- խոհանոցը երկրի ու ընտանիքի դնքն է: Սիրո՞ւմ եք պատրաստել: Եվ արդյո՞ք Ձեր խոհանոցում տարածվում է ողջ Հունաստանի բոլորը: Չէ՞ որ Հունաստանը նաև մոտ 2000 կղզիներ են՝ յուրաքանչյուրը իր ավանդական կերակրատեսակով:

- Cuisine is an image of a country and family. Do you like cooking? I wonder whether the smell of Greece spreads all over your kitchen. Greece has about 2000 islands, each with a traditional dish, doesn't it?

- Պատրաստել շատ են սիրում: Վերջերս Հունաստանի դեսպանատունը մասնակցել է բարեգործական միջոցառմանը, որտեղ ներկայացվել էին նաև տարբեր երկրների խոհանոցներ: Ես 7 տեսակի մարմեյաղ էի պատրաստել՝ ավելի քան 30 ապակե տարա: Մի քանի տարի առաջ Լեհաստանում գործողման ժամանակ ևս նման միջոցառման են մասնակցել և 23 տեսակի՝ 152 տարա մարմեյաղ պատրաստել: Այդքան մեծ տեսականություն երկու տեսակի մարմեյաղ են ամենաշատը սիրում՝ թուրինջը վիսկիի մեջ, իսկ ալուրը՝ կարմիր զինու: Սեղմ աշխատանքային գրաֆիկի պատճառով, սակայն, մինչև հիմա չի հաջողվել մեղր պատրաստել: Հունաստանում դրա տեսակները շատ են, համերը՝ ևս: Ինչ վերաբերում է Հունաստանի տարբեր տարածքներում պատրաստվող կերակրատեսակներին, կնշեմ ամենահայտնիները: Հայտնի է, օրինակ, սորիֆտարին՝ թավայի մեջ տապակած շերտավոր կարկանդակը: Սանտորինի կղզում՝ հրաբխային մոխրի վրա մի տեսակի ընդեղեն են աճեցնում, որ միայն այդտեղ է լինում: Անունը ձեզ ոչինչ չի տա: Դրանից են պատրաստում կղզում ամենահայտնի ուտեստը՝ Ֆավան, որն ամենևին էլ թանկ չէ և արժե նույնքան, որքան ռեստորանում կվճարեք մի կտոր մսի համար: Կրետեի կղզիի մեջ մտնող Խանիա քաղաքում երկու հայտնի կերակրատեսակ են պատրաստում: Առաջինը՝ միայն այստեղ բազմացող «բուրբուրիստա» բլբլբլացող խխուլներից: Խխուլներ, ընդհանրապես, հունական խոհանոցում շատ են օգտագործում, իսկ այս տեսակի խխուլների գրեթե 90 տոկոսը Ֆրանսիա են արտահանում: Այնտեղ բարձր են գնահատում բուրբուրիստայի նուրբ համը: Երկրորդը դակոսն է, որի պատրաստման ժամանակ վրան ձեթ ու ջուր քսված չորացրած հաց, հունական պանիր, պոմիդոր ու օրեգանո են օգտագործում: Իսկ, ասենք, Կեֆալոնիայում սիրում են մսով, բրնձով, համեմունքներով կարկանդակ, էպիրոսում՝ գառի մսով կարկանդակները: Դրանք բոլորն էլ բանջարեղենային են կոչվում և շատ կանաչի, պանիր են պարունակում: Իհանճինայում գորտի ոտիկներ են շատ սիրում: Կարելի է ժամերով թվարկել: Բայց չեն ձանձրացնի ձեզ: Թվարկվածին կավելացնեն միայն լցոնած կաղամարները կամ էլ դոմիկով լցոնած կոտլետը:

- I like cooking a lot. Recently the Embassy of Greece participated in a charity event with a presentation of national cuisines of various countries. I have made 7 types of jellies, counting over 30 glass containers. A few years ago during a business trip to Poland I took part in a similar event and made 23 types of jellies, counting 152 containers. From such a wide range of jellies I like two types of jellies the most – a grapefruit in whiskey and a plum in red wine. However, up till now I didn't manage to make honey because of a tight schedule. There are many varieties of honey with different flavors in Greece. As for the dishes cooked in different spots of Greece, I will mention only the most popular ones. For instance, a well-know Strifari, a flaky pie cooked in pan. Found only on Santorini Island, a certain type of legume is grown on the volcanic ash. Its name will say nothing to you. The most popular dish Fava on the island is made from this legume. The dish is not expensive at all and costs the same, like if you pay for a slice of meat at the restaurant. The City of Chania on the island of Crete is popular for its two dishes. The first dish is made of snails boubouristi (popping fried snails), which are bred only here. In general, the Greek cuisine makes a great use of snails and almost 90 percent of such snail species is exported to France. The subtle flavor of boubouristi is of high value there. The second dish is called Dakos. You need a bread rusk sprinkled with water and oil and topped with Greek cheese, tomatoes and oregano. And, for instance, people in Cephalonia like a pie with meat, rice and spices. As for Epirus, pies with lamb meat are popular there. All these pies are called vegetable pies and are stuffed with lots of herbs and cheese. People in Ioannina adore frog legs. One can endlessly list the dishes but I don't want to annoy you. I will only add stuffed squids or meat patties stuffed with marrow to the list.





Սուջուխ



Տոլմա

- Ի՞նչ ուտեստ եք նախընտրում հայկական խոհանոցից և ի՞նչ խորհուրդ կտաք պատրաստել հունականից:

-Which dish of the Armenian cuisine do you prefer? What Greek recipe will you recommend to our readers?

- Կաղամբով տոլմա: Շատ համեղ է և բավականին բարդ: Մեծ հմտություն պետք է ունենալ այդպիսի համ ստանալու համար: Ես տպավորված եմ հայկական քաղցր սուջուխով: Երբ նոր էինք եկել Հայաստան, ինձ այնքան էր դուր եկել, որ երբեմն ընտանիքի անդամներից գաղտնի էի ուտում, որ «չօրհաղեն» ինձ վրա: Կարծում եմ, այն Հայաստանի արևի համն ունի:

Հունականից կառաջարկեմ լցոնած կաղամբուրներ պատրաստել: Ձեր ընթերցողին մի բաղադրատոմս եմ առաջարկում, որի բոլոր բաղադրատարրերը Երևանում կարելի է գտնել:

- Տիկին Մենձելու, կպատմե՞ք Ձեր ընտանիքի և Ձեր մասին:

-Mrs. Mentzelou, will you tell us a bit about you and your family?

- Թե ամուսինս, թե ես դիվանագետներ ենք: Տղաս դպրոցական է, իսկ աղջիկս՝ դատական հոգեբան: Իրավաբանությունը սովորական հունական ընտանիք, որի անդամներից յուրաքանչյուրն ունի իր կյանքը, բայց սիրում ենք հավաքվել միասին մի մեծ սեղանի շուրջ: Ճաշատեսակը տան ամենակարևոր հատվածն է՝ ամենաջերմը, ամենամոտեցնողը: Ուզում եմ մի գաղտնիք բացել, մինչև այսօր այդ մասին չեմ խոսել: Ես ծնունդով Կրետից եմ: Հայերը շատ են մնալ այդ կղզու բնակիչներին՝ իրենց բնավորությամբ, խառնվածքով, տեսքով... Դա պատահական չէ: Կրետե կղզում հայ բնակիչներ հայտնվել են դեռևս 900-ական թվականներին, երբ կայսր Նիկոֆորոս Ֆոկան ազատագրել է կղզին, ինչից հետո Արևմտյան Հայաստանից շատ հայեր հաստատվել են այստեղ: Իսկ Փոքր Ասիայի կղզու մոտից հետո կղզու մայրաքաղաք Հերակլիոնում ապաստան է գտել մոտ 2000 հայ: Նրանց սերունդներն այստեղ ապրել և արարել են, նույնիսկ ամենաինչև եկեղեցին հայկական է: Ընդհանրապես կղզում շատ են «Արմենի» բառարմատով գոյություն ունեցողներ, Արմենոկաստելի և այլն: Ես ներքուստ զգում եմ, որ իմ ԴՆԹ-ում հայկական գեն կա: Երբ ամուսնուս նշանակեցին դեսպան Հայաստանում, ես այնպիսի գագադուրություն ունեի, թե տուն եմ վերադառնում: Եվ այսպես տարիների ընթացքում առաջին անգամ պիտի խոստովանեմ՝ հոգու խորքում ինձ հայ եմ զգում:

- I like cabbage dolma. It is very delicious and very hard to make. You should be very skilful to get such taste. I am impressed by the Armenian sweet sujukh. When we came to Armenia for the first time, I liked sujukh so much that sometimes I ate it in secret from family members, so that nobody "laughed" at me. I think it has the taste of the Armenian sun.

Among the Greek dishes I will recommend cooking stuffed squids based on the recipe, the ingredients of which may be easily found in Yerevan.

- Both my husband and I are diplomats. My son is of school age and my daughter is a forensic psychologist. We are an ordinary Greek family with its traditions, each member of which has its own life. However, we like to gather together round a big table. The dining room is the most important, warmest and coziest part of our house. I want to share a secret with you. Up to date I haven't spoken about it. My birthplace is Crete. Armenians are very much alike the inhabitants of this island both in terms of their character, temperament and appearance... It is no coincidence. Armenians appeared on Crete Island still in 900s, when Emperor Nikephoros Phokas liberated the island from the Arabs. Lots of Armenians from Western Armenia settled here thereafter. After the destruction of Asia Minor, about 2000 Armenians found refuge in Heraklion – the capital of the island. Their ancestors have lived and created here, even the most ancient church is Armenian. In general, villages with "Armen" base in their names are great many on Crete Island, such as "Armeni", "Armenokastelli" and the like. I have a feeling inside that I have an Armenian gene in my DNA. When my husband was appointed ambassador to Armenia, I had a feeling that I was back home. And after so many years I must confess for the first time, I feel Armenian deep in my soul.

Thank you, Mrs. Mentzelou

Շոքահալապյոյան, փիլիկ Մենձելու

ԼՅՈՒՆԺ ԿԱՂԱՄԱՐ

CALAMARI GEMISTOCHIOTIKO

Known and Unknown

MADE WITH

Ֆետա պանրով և բազմագույն բուլղարական պղպեղներով կաղամար՝ պատրաստված ուզոյով
Squid stuff with feta cheese and multicolor Bulgarian peppers, baked with ouzo

ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

5-6 մեծ կաղամար և կտրատած կաղամարների 1 տուփ,
մեկական կանաչ, դեղին և կարմիր բուլղարական պղպեղ,
1 հատ մեծ զլուխ տխի,
3-4 սխտորի շերտ,
4 ճաշի գդալ ուզո,
1 փունջ մաղադանոս,
ֆետա պանիր,
ծիբապտղի յուղ,
աղ և պղպեղ,
1 հատ մեծ լոլիկ
և մի փոքր պարմեզան պանիր,
վայրի սուսամբար (օրեգանո):

INGREDIENTS

5-6 big squids
1 parcel of chopped squids
1 green, 1 yellow, 1 red Bulgarian pepper
3-4 pieces of garlic
4 table spoons of ouzo
1 bunch of parsley
Feta cheese
Olive oil
Salt and pepper
1 big tomato
and little kind of parmesan cheese
Oregano

- 1) Մանր կտրատեք տխը, սխտորը և բազմագույն բուլղարական պղպեղները: Ավելացրեք 4 ճաշի գդալ ծիբապտղի յուղ քավայի մեջ:
- 2) Տաքացրեք յուղը և ավելացրեք վերոնշյալ կտրատած բաղադրամասերը, ինչպես նաև հալեցրած կտրատած կաղամարները, ապա եփեք լավ խառնելով բաղադրամասերը, մինչև որ ստացված հեղուկային զանգվածը գրեթե գոլորշիանա:
- 3) Ավելացրեք ուզոն: Սպասեք մինչև ուզոն գոլորշիանա՝ նորից լավ խառնելով:
- 4) Ավելացրեք մանր կտրատած մաղադանոսը, աղը և պղպեղը:
- 5) Սպասեք մինչև խառնած բաղադրամասերը սառչեն:
- 6) Ավելացրեք մանր կտրատած ֆետա պանիրը (ըստ ձեր ճաշակի) և լցոնեք մեծ կաղամարները:
- 7) Կաղամարի ծայրերն ամրացրեք ատամնափորիչներով:
- 8) Լցոնած կաղամարները տեղադրեք նախապես ձեռքով պատված ջեռոցամանի մեջ:
- 9) Յուրաքանչյուր կաղամարի վրա դրեք լոլիկի մեկ շերտ:
- 10) Լոլիկի շերտերի վրա մի փոքր մանրացված պարմեզան պանիր չաղ տվեք:
- 11) Ջեռոցը տաքացրեք մինչև 200 աստիճան:
- 12) Ծածկեք ջեռոցամանն այլումինե փայլաթիթեղով և եփեք կաղամարները 30 րոպե:
- 13) Ապա հեռացրեք այլումինե փայլաթիթեղը և ևս 30 րոպե եփեք ջեռոցում մինչև երեսը կարմիր:
- 14) Մատուցեք ուտեստը մի փոքր յուղով և վայրի սուսամբար ցանք վրան:

- 1) Chop in small pieces the onion, the garlic and the multicolor Bulgarian peppers. Add 4 table spoons of olive oil to a pan,
- 2) warm the oil and add the above mentioned chopped ingredients and the chopped defrosted squids. Cook, by steering well, till all the produced liquids are nearly evaporated
- 3) add the ouzo. Wait till the ouzo evaporates, again by steering well,
- 4) add the parsley chopped, salt and pepper,
- 5) wait till the mixed ingredients get cooler,
- 6) add the Feta cheese chopped in small pieces (as much as we like) and stuff the big squids,
- 7) tail the squids with toothpicks,
- 8) add the stuffed squids in a lubricated, with oil, tray,
- 9) put a slice of tomato on the top of every squid,
- 10) add a small portion of grained "Parmesan" cheese on the top of the tomato,
- 11) warm the oven to 200°C,
- 12) cover the tray with aluminum foil and cook the squids for 30 minutes,
- 13) remove the foil and cook for another 30 minutes to get a golden color in result,
- 14) serve with some oil and oregano at the top.



ՎԵՅԵԼԵ ՄԻՐՈՒՆԵՐԻ ԵՐԿԻՐԸ THE COUNTRY OF PLEASURE-LOVERS



Ա. Վարդանյան
A. Vardanyan

Հայ-հունական հարաբերությունները մտերիմ բառով բնորոշել, նշանակում է ոչինչ չասել: Հարուստ պատմություն, բազում փորձություններ, նվաճումներ, կորուստներ, երկար տարիներ թուրք-սելջուկյան լծի տակ, ապա ազատության վերանվաճում: Եթե անգամ մեր երկրների միջև դիվանագիտական հարաբերություններ էլ չեն եղել, կան պատմական օրինաչափություններ, զուգահեռներ, որոնք անտեսել անկարելի է: Այսօր Հունաստանը զարգացած տուրիստական երկիր է, մենք՝ փորձում ենք այդպիսին դառնալ: Թե ինչպիսին են հայ-հունական հարաբերություններն այս ոլորտում՝ գրուցեցինք Երևանի Զբոսաշրջության, սպասարկման և սննդի արդյունաբերության հայ-հունական պետական թոլեջ ՊՈԱԿ-ի տնօրեն՝ Ա. Վարդանյանի հետ:

To define the Armenian-Greek relationships using the word "close" means to say nothing. Rich history, numerous troubles, conquests, losses, many years under the Turkish-Seljuk yoke and freedom regain thereafter. Even if there haven't been any diplomatic relationships between our countries, there are historical regularities, parallels, which cannot be ignored. Today, Greece is a developed tourist destination and we endeavor to become such a country. We talked to A. Vardanyan, the principal of the Yerevan State Armenian-Greek College of Tourism, Service and Food Industry SNCO about the relations between Armenia and Greece in this sector.

- Ինչպե՞ս սկսվեց ձեր համագործակցությունը Հունաստանի հետ և ինչո՞ւ հայ-հունական թոլեջը բազմվեց նախկին Սննդի տեխնիկումի բազայի վրա:

-How did your cooperation with Greece start and why was the Armenian-Greek College established on the basis of the previous Technical College of Food Industry?

- Կարծում եմ, երբ երկրի տնտեսության որևէ ոլորտ գերակա է հռչակվում, նշանակում է բարդ և երկարատև աշխատանք ինչպես ենթակառուցվածքների ծավալումն, այնպես էլ համապատասխան որակյալ կադրերի պատրաստման առումով: Թոլեջը գործում է 2006թ.-ից՝ Հայաստանում տուրիզմի զարգացման, համապատասխան սպասարկող ենթակառուցվածքների համար մասնագետների պատրաստման, երկկողմ համագործակցության զարգացման նպատակով: Հունաստանը տուրիզմի ոլորտում ամենամեծ փորձառությունն ունեցող, տարեկան միլիոնավոր զբոսաշրջիկներ ընդունող երկիր է. դա նշանակում է զարգացած ենթակառուցվածք՝ հյուրանոցային, սննդի սպասարկում, ուղևորափոխադրումներ և այլն: Սիս, հաշվի առնելով այդ հանգամանքը, մենք վերցրեցինք Հունաստանի փորձը, ուսումնական ծրագիրը և հարմարեցրինք հայաստանյան իրականությանը: Այսօր թոլեջում երիտասարդները ոչ միայն ներ մասնագիտական կրթություն են ստանում (իսկ մենք թե արտագնա, թե ներգնա տուրիզմի ոլորտի մասնագետներ և խոհարարներ ենք պատրաստում), այլև խորությամբ հունարեն են ուսումնասիրում, Հունաստանի պատմություն, մշակույթ, ավանդույթներ, խոհանոց և այլն: Այստեղ դասավանդում են նաև Հունաստանից հրավիրված մասնագետներ, իսկ մեր լավագույն սաները վերապատրաստվում են Հունաստանում: 20 ուսանող վերջերս է վերադարձել այդ երկրից:

-I think when any sector of the country's economy is declared supreme, it means hard and long-lasting work in terms of both infrastructure development and training of a relevant quality personnel. The college has been operating since 2006 to develop tourism, train specialists for relevant service infrastructures and foster bilateral cooperation in Armenia. Greece is the country which has the widest experience in the tourism sector and attracts millions of tourists every year. It means that hotel, catering, passenger transportation and other infrastructures are developed. So, taking into account this circumstance, we took the experience and educational program from Greece and tailored to the Armenian reality. Today at the college the young get not only professional education (the college trains students for incoming and outgoing tourism specialists and cooks), but also get profound knowledge of the Greek language, history, culture, traditions, cuisine and so on. Specialists, invited from Greece, lecture at this college and our best students take training courses in Greece. Twenty students have returned from Greece recently.

- Դա նշանակում է, որ թոլեջը ճանաչված է նաև Հունաստանում*:

-Does it mean that the college is well-known in Greece as well?

- Իհարկե, մեր թոլեջը սկսել են ճանաչել նաև այնտեղ, և բազում հայ երիտասարդներ, որոնք ընտանիքներով վաղուց արդեն հաստատվել էին Հունաստանում, մեզ մոտ սովորելու նպատակով Հայաստան են գալիս: Եվ սա, չնայած նրան, որ Հունաստանի նմանատիպ թոլեջներում արվակտիկ աշխատանքի համար բազան շատ ավելի հագեցած է, քան մեզ մոտ:

-Sure, our college is beginning to be recognized in Greece too and many young people, who together with their families settled in Greece long time ago, arrive in Armenia to get education, irrespective of the fact that practical base of similar colleges in Greece is much more upgraded than the one we have in Armenia.



- Ինչպե՞ս կգնահատեք հայ-հունական համագործակցության ներկա մակարդակը:
-How will you assess the current level of collaboration between Armenia and Greece?

- Հայ-հունական հարաբերությունները հիմնական պատմություն ունեն: Հույներն ու հայերը շատ են նման՝ բնավորությամբ, տեսքով, հյուրասիրությամբ... Համագործակցության եզրերն էլ են շատ՝ զբոսաշրջություն, տնտեսություն, կրթություն, բաղաժանանություն: Չնայած հայ-հունական կապերն ակտիվանում են, բայց առայսօր արտահանումը մոտ 4 անգամ զիջում է Հունաստանից ներկրմանը: Կրթական ոլորտում համագործակցության արգասիքներից մեկը մեր քոլեջն է: Եվ քանի որ մենք մասնագիտանում ենք տուրիզմի և սպասարկման ոլորտների մասնագետների պատրաստման մեջ, առավել մանրամասն կխոսեմ հենց այդ մասին: Երկու երկրներն էլ

-Armenia and Greece have a wonderful relationship history. The Greeks and Armenians are very similar in terms of character, appearance, hospitality... The cooperation ties are many as well, such as tourism, economy, education and politics. Though Armenian-Greek relations are getting more active, but till today export is about 4 times lower than import from Greece. Our college is one of the outcomes of the cooperation in the education sector. As we are specialized in preparing specialists in the fields of tourism and service, I will speak about it in every detail. Both countries have a rich history, however, there is a big difference; the Greeks have preserved their



հարուստ պատմություն ունեն, սակայն կա մի մեծ տարբերություն՝ հույները պահել են իրենց հուշարձանները, փայփայում են պատմությունը և փող աշխատում՝ այն որպես ապրանք վաճառելով: Այնտեղ լավ զարգացած են նաև ենթակառուցվածքը՝ լավ ճանապարհներ, գնային մեծ տարբերությամբ գործող ռեստորաններ ու հյուրանոցներ, համապատասխան որակավորում ունեցող մասնագետներ: Վստահաբար կարող եմ ասել, որ Եվրոպայում ամենամատչելի սպասարկման գները Հունաստանում են: Ի դեպ, գները ոչ միայն ցածր են, այլև էժանացման միտում ունեն: Մարդիկ հարմարավետություն են զգում հանգստանալիս ու չեն ավստոսում վճարելու համար:

- Ինչպիսի՞ն են հույները ու Հունաստանը զբոսաշրջիկի աչքերով:
-What is the tourists' outlook on the Greeks and Greece?

- Սիրում են հանգստանալ ու վայելել: Հինգ-շաբթի օրվանից ողջ Հունաստանը հանգստանում է: Աշխատանքային օրվա ավարտից հետո մեծամասնությունը տավերնաներ է գնում և երեք օր շարունակ հանգստանում ու զվարճանում: Դրա համար էլ երկուշաբթին կարճ աշխատանքային օր է: Նույնպիսի ռեժիմով՝ հույների կյանքի ռիթմին հարմարեցված, գործում են խանութները: Մի օր քիչ երկար, մի օր՝ կարճ, իսկ կիրակի չեն աշխատում ընդհանրապես: Ըստ որում, հանգստյան օրերը հիմնական մտերմիկ մթնոլորտում են անցնում ոչ միայն տեղացիների համար: Զբոսաշրջիկները ևս սիրում են մասնակցել այդ խրախճանքին և տանտերերը՝ հույներն ամեն ինչ անում են, որ քեզ յուրային զգաս: Հիմնական սովորույթներ ունեն, որ, գուցե, քիչ տարօրինակ կլինեն հայերի համար: Պարում են սեղաններին, որպես հարգանքի նշան վարդի թերթիկներ կամ մեխակի գլխիկներ շաղ տալիս իրար վրա: Տավերնաներում տղամարդիկ մեխակի գլխիկներ են գնում՝ մեկ սկուտերը 5 եվրոյով, և որպես մեծարում՝ լցնում կանանց վրա: Ու մի պահ զգում ես, որ հատակը պատված է մեխակներով ու վարդի թերթիկներով և քայլելն անհնար է դարձել:

monuments, they cherish the history and make money by selling it as a product. Infrastructures are well developed in Greece – good roads, restaurants and hotels at big price difference, specialists with a relevant qualification. I can say with confidence that Greece is the only country in Europe that has the most affordable service prices. By the way, the prices are not only low, but also have a tendency to drop. People spend their vacations in comfort and don't regret when paying for such comfort.

-They like to relax and enjoy themselves. The whole Greece takes a rest starting Thursday. After the workday ends, most Greeks go to taverns, relax and have fun three days long. That is why Monday is a short workday. Even stores are tailored to the Greeks' rhythm of life. There are days when they stay open a bit longer or shorter. The stores are not open at all on Sundays. Moreover, not only locals spend their off-days in the wonderful heart-to-heart atmosphere. Tourists also like to take part in this revelry and the hosts, Greeks, do their best to make you feel at home. They have marvelous customs, which might seem slightly strange to Armenians. The Greeks dance on the tables and throw rose petals and carnation buds at each other as a token of respect. Paying 5 Euros for one tray of carnation buds, men buy them in taverns and throw at women as a sign of respect. In no time you feel that the floor is covered with carnations and rose petals, which makes walking impossible for a while.

- Ե՞րբ, ըստ Ձեզ, զարգացածության այդ մակարդակին կհասնենք մենք՝ թե ենթակառուցվածքի, թե մասնագետների առումով:

-When do you think we'll reach this level of development both in terms of infrastructures and specialists?

- Հավատում եմ դրան: Հունաստանի վրա տնտեսական ճգնաժամի ազդեցությունն ավելի ծանր էր, քան Հայաստանի: Մենք հնարավորություն ու-

-I believe that one day we'll do. The impact of economic crisis on Greece was much tougher than the one on Armenia. It is possible for Armenia to gain the

ենք հասնելու այդ երկրի՝ տուրիզմի ոլորտում ունեցած փորձին: Պետական քաղաքականությունն այս առումով շատ հստակ է: Կա մի խոչընդոտ: Պրակտիկայի պակասը: Ողջ Եվրոպայում ու աշխարհում ցանկացած գործատու ուրախությամբ ուսանողներ է ընդունում պրակտիկայի, հետևում նրանց աշխատանքին, գիտելիքներին, աճեցնում և լավագույններին աշխատանքով ապահովում: Մեր տուրգործակալությունների, հյուրանոցների, ռեստորանների զգալի մասը չի համաձայնում, որ ուսանողները պրակտիկա անցնեն իրենց մոտ կամ էլ, եթե ընդունում են համագործակցության առաջարկը, ստիպում են, որ երիտասարդները հեռվից հետևեն իրենց աշխատանքին, փորձ ու գիտելիքներ չեն փոխանցում նրանց: Բայց կա նաև դրական փորձ: Սեդրակ Մամուլյանը՝ հայ խոհարարական ավանդույթների այդ գիտակը, ոչ միայն սիրով աշակերտներ է ընդունում, փոխանցում փորձը, այլև միջնորդում, որ ամենահետադարձ կադրերը աշխատանքով ապահովվեն: Հուսով եմ, որ նրա օրինակին հետևողների շարքերը կհամալրվեն: Չէ՞ որ ցանկացած ոլորտի զարգացման համար պետք է զուգադրել փորձն ու նորարարությունները, նոր գաղափարները: Այսինքն, պարբերաբար աշխատակազմը պետք է երիտասարդացնել: Չկա նոր միտք, գաղափար, ձգտում՝ ուրեմն չկա նաև զարգացում:

experience that Greece has in the field of tourism. In this sense the state policy is very distinct. But there is one obstacle and it is the lack of practical experience. Any employer all over Europe and the world is happy to admit students and train them. They follow how the students fulfill their work, gain knowledge, make them experts of their job and then employ the best ones. Most of our travel agencies, hotels and restaurants do not agree to have students trained in their premises or if they agree to cooperate, they make students follow their work from distance and do not share their experience and knowledge with the latter. But we have a positive experience as well. Sedrak Mamulyan, who is an expert of the Armenian culinary traditions, not only accept students and share his experience with the latter with pleasure, but also act as a mediator and provide the most prospective students with work. I hope that many people will follow his example. Experience, novelties and new ideas should be combined for the development of any field, shouldn't they? That is to say, new employees should be regularly recruited. If there is no new idea and aspiration, then there is no any progress.



With Diners Club

DC
MAGAZINE

ԱՇԽԱՐՀԻ ԼԱՎԱԳՈՒՅՆ
ՉՈՐՍ ՀՅՈՒՐԱՆՈՑՆԵՐԸ

THE BEST FOUR HOTELS
IN THE WORLD

Մայրեկ ֆուլֆիլ իմ երազում
Live your dream

Diners Club Luxury Travel ամսագիրը հրապարակել է Մալորկայում, Պուերտո Ռիոյում, Լոնդոնում և Դուբայում գտնվող աշխարհի չորս շքեղ ու տպավորիչ հյուրանոցներն ու հանգստավայրերը: Յուրաքանչյուր հյուրանոց ունի իր ուրույն ոճը, ինչպես նաև տպավորիչ տեսարաններ՝ իրենց համապատասխան լանդշաֆտներով:

The Diners Club Luxury Travel Magazine entitled *Luxury Hotels of the world* features four spectacular hotel and resort properties located in Mallorca, Phuket, London and Dubai. Each hotel features its own unique style as well as breathtaking views in their respected landscapes.

Պորտ Սոլեր ձկնորսական գյուղին նայող **Jumeirah Port Soller Hotel & Spa** հյուրանոցը, որ կառուցված է ժայռի վրա և շրջապատված է Տրամունտանա լեռնաշղթայով, իսկական ապաստարան է հիշեցնում. այն կարծես թե սավառնում է երկնքի ու ծովի արանքում: Այս մտերմիկ հինգ աստղանի հյուրանոցը ներառում է 120 ընդարձակ սովորական և լյուքս համարներ, որտեղից բացվում են ծովային և լեռնային տեսարաններ: Այս համարները տեղակայված են 11 շենքերում, որոնք կապակցված են միմյանց հետ հիասքանչ բուրմունքավետ պարտեզներով:

Jumeirah Port Soller Hotel & Spa is built on a cliff overlooking the fishing village of Port Soller and surrounded by the Tramuntana mountain range, the resort's appearance promises a true escape – even appearing to float between the sky and the sea at times. This intimate five star hotel houses a selection of 120 airy sea or mountain facing rooms and suits, spread across 11 buildings connected by wonderful scented gardens.



Regent Phuket Cape Panwa

Regent Phuket Cape Panwa հյուրանոցը թաքնված է կղզու մի հանգիստ անկյունում: Cape Panwa հյուրանոցը երկար ժամանակ ճանաչվել է որպես Պիուկեթի պսակի ամենաթանկարժեք գոհարը: Հյուրանոցի շուրջը սփռված անթերի տեսարանը, որ ընդգրկում է Անդամանյան ծովի անարատ փիրուզե ալիքներով ողողվող սպիտակ ավազով մեկուսի ծովածոցը և որտեղ կարելի է հանդիպել ամենաաշխույժ ջրասուզակության,

Regent Phuket Cape Panwa is tucked away in a quiet corner of the island. Cape Panwa has long been recognized as the most precious jewel in Phuket's crown. Overlooking a secluded bay of pure white sands lapped by the turquoise Andaman Sea and boasting some of the region's most exhilarating diving, the flawless scenery around the hotel is simply breathtaking.



DESERT PALM by Per AQUUM



Դուբայի DESERT PALM by Per AQUUM հյուրանոցը գտնվում է կանաչ դաշտերի և տպավորիչ անապատային լանդշաֆտից հայտնվող արմավենիների մեջտեղում: Պոլո խաղի համար նախատեսված հսկայական դաշտում Desert Palm հյուրանոցը կարծես հակադրություն լինի Արաբական անապատի անսահման լանդշաֆտների և փարթամ կանաչապատ շրջակայքի միջև: Աշխարհից կարծես թե մեկուսացած Desert Palm հյուրանոցը նախատեսված է ինչպես կատարյալ, այնպես էլ ակտիվ հանգստի համար: Պոլո խաղի առաջնության համար նախատեսված 4 դաշտով, համաշխարհային կարգի ծիվարության դպրոցով և ավելի քան 150 ակր հողատարածքով Desert Palm հյուրանոցը հանդիսանում է ապաստարան ծիսասպորտի սիրահարների համար: Այս շքեղ պոլո հանգրվանը բաց է թե սկսնակների և թե փորձառու ծիվարների համար:

DESERT PALM by Per AQUUM – Dubai is set amidst green fields and palm trees emerging from the dramatic desert landscape. Desert Palm is a contrast between the vast soundscapes of the Arabian Desert versus the lush surrounds of green in an extensive polo property. Desert Palm is a spectacular retreat designed for both pure relaxation and a wide selection of activities. Desert Palm is haven for the equestrian lover with four championship polo fields, a world-class riding school and over 150 acres to explore from the vantage of a horse, beginners to accomplished equestrians are welcomed to this chic desert polo retreat.





Diners Club-ի հետ

DC
MAGAZINE



Corinthia Hotel

Corinthia Hotel London հյուրանոցը բնականում է Տրաֆալգարի հրապարակից, Վեստմինստերյան պալատից և Քովենտ Գարդենից մի քանի քայլի վրա, բայց և հեռու է Մեյֆերի ավանից և Սիթի Սթրիտ Մայի հրապարակից: Անչափ նրբագեղ շինությունը թվագրվում է 1885 թվականով, թագուհի Վիկտորիայի գահակալման օրերով: Բնական լույսով ողողված տարածքներ ստեղծելու համար Corinthia Hotel հյուրանոցը, որն ունի ընդարձակ նախասենյակներ և բարձր առաստաղներ, տալիս է Ձեզ ետ դեպի 21-րդ դարի հարմարավետության հետ միաձուլված կայսերական ուժեղ դար: Այս հյուրանոցը ունի ամենաընդարձակ սենյակները ողջ մայրաքաղաքում: Տեղակայված լինելով Տրաֆալգարի կողքին Whitehall Place-ը էր կարող ավելի հեղինակավոր վայրում գտնվել: Բառացիորեն այն գտնվում է 10 րանոց սթրիթ փողոցից մի քանի րոպե քայլի վրա և մոտ է այնպիսի համաշխարհային մշակութային հաստատությունների, ինչպիսիք են Ազգային պատկերասրահը և Թագավորական օպերայի շենքը:

Corinthia Hotel London is perfectly positioned just moments from Trafalgar Square, Westminster and Covent Garden, yet close to Mayfair and the City's Square Mile. The supremely elegant building dates back to 1885, the Empire days of Queen Victoria. Featuring vast lobbies and high ceilings to create iconic public spaces flooded with natural light the Corinthia Hotel takes you back to the golden age of the empire fused with 21st century comfort whilst boasting some of the most spacious rooms in the capital. As well as being positioned next to Trafalgar Square the location of Whitehall Place could not be more prestigious. Literally a few minutes' walk from 10 Downing Street and close to world-class cultural institutions such as the National Gallery and Royal Opera House.



With Diners Club

DC
MAGAZINE

ՀԱՄԱՇԽԱՐՀԱՅԻՆ ԱՎՈՒՄԲԱՅԻՆ ՔԱՐՏ՝

երբ պետք է մանրութեան մասին հոգ տանել

WORLD Club Card:

No Need to Spend Time on Trifles

Ավստրիական ավիաուղիների կողմից տրամադրվող ծառայություններ
Diners Club Super Premium և Diners Club Young professional քարտապաններին
Services Provided by Austrian Airlines to cardholders of
Diners Club Super Premium and Diners Club Young professional

Քարտապանները ծեծք բերելով Diners Club-ի ցանկացած քարտատեսակ, քարտի հետ միասին նվեր կստանան ծառայությունների մի ամբողջ փաթեթ՝ Ավստրիական ավիաուղիների կողմից, որում ներառված են՝

A cardholder, when acquiring any type of Diners Club cards, will receive a present of a whole package of services provided by Austrian Airlines, which are as follows:

Վիեննայի օդանավակայանում անվճար լաունջի այցելություն
Free of charge lounge visit in Vienna airport

1

Ավստրիական ավիաուղիների բիզնես դասի լաունջ անվճար այցելելու համար անհրաժեշտ է ստանալ այցեւոմ: Այցեւոմն ծեծք բերելու համար, մեկնելուց առնվազն մեկ աշխատանքային օր առաջ պետք է տեղեկացնել Ավստրիական ավիաուղիներին էլ. հասցեով (Armenia@austrian.com)՝ Diners Club քարտի քարտապան հանդիսանալու և այցեւոմն ստանալու ցանկության մասին: Հրավիրատուները կարող են վերցնել Ավստրիական ավիաուղիների գրասենյակից՝ Ալեք Մանուկյան 9 հասցեում, կամ անմիջապես մեկնումից առաջ օդանավակայանից՝ ներկայացնելով Diners Club քարտը:

For visiting the Austrian Airlines Business Class lounge free of charge an invitation is required. This invitation can be acquired by informing the Austrian Airlines at least one working day before the planned departure via email (armenia@austrian.com) (a prove shall be included (DC card) that the customer holds a DC Card issued by AraratBank). This invitation can be picked up at Austrian Airlines' office at the address of 9 Aleq Manukyan St. or at the airport right before departure.

Վիեննայի օդանավակայանում արագ գծի (fast line) հնարավորություն
Vienna airport fast line opportunity

2

Այս ծառայությունից օգտվելու համար ուղղակի պետք է ցույց տաք Ձեր Diners Club Super Premium քարտը:

For using this service you just need to show your Diners Club Premium Card.

Վիեննայի օդանավակայանում «business class» հաշվառում
"Business Class" check-in at Vienna airport /Premium/

3

Վիեննայի օդանավակայանում հաշվառվելիս ցույց տվեք Ձեր Diners Club Premium քարտը և անվճար ստացեք «business class» հաշվառում:

Show your Diners Club Premium Card when checking in at Vienna airport and you will get a "business class" check-in for free.

4

Skyline ամսագրի անհատական օրինակ Personal copy of Skyline magazine

Այս գեղեցիկ և հետաքրքիր ամսագրի օրինակը Diners Club Premium քարտապանները կարող են ստանալ թե՛ էլեկտրոնային և թե՛ տպագրված տարբերակով՝ ըստ ցանկության: Այն քարտապանները, ովքեր կգերադասեն տպագրված տարբերակը, պետք է իրենց փոստային հասցեն (գրասենյակի կամ տան) գրանցեն բանկում, իսկ ամսագիրը online տարբերակով նախընտրողները՝ էլ. հասցեն:

Diners Club Premium cardholders can get an interesting and nice copy of the magazine both electronically and in printed version upon request. Cardholders who prefer the printed copy of the magazine shall leave their postal address (office or home) at the bank, and those preferring online copy shall leave their e-mail address.

5

Անվճար սուրճ Երևանի օդանավակայանի միջանցիկ գոտու Segafredo սրճարանում Free coffee in Segafredo cafe in the transit hall of Yerevan airport

Օդանավակայանի ռեգիստրացիոն բաժնում ցույց տալով Ձեր Diners Club Super Premium քարտը՝ Դուք կստանաք Սեգաֆրեդոյի կտրոն (վաուչեր), որն էլ կարող եք փոխարինել սուրճով:

You may get vouchers for Segafredo cafe at the check-in desk at the airport by presenting your Diners Club Premium Card.

6

Միջկոնտինենտալ թռիչքների ժամանակ 6 և ավելի ժամ թռիչքների կապվածության դեպքում անվճար հյուրանոցի տրամադրում Վիեննայում A free hotel provision in Vienna in case of intercontinental flights of 6 hours cumulatively and more

Վիեննայում անվճար հյուրանոցային համար ամրագրելու համար Diners Club Super Premium քարտապանները պետք է նախօրոք ստանան հյուրանոցի ամրագրման կտրոն: Ամրագրման կտրոնը ձեռք բերելու համար անհրաժեշտ է մեկնելուց առաջ ուղարկել ամրագրման հաղորդագրություն Ավստրիական ավիաուղիներին (Armenia@austrian.com) էլ. հասցեով: Ամրագրման կտրոնը մեկնելուց առաջ կարող եք ստանալ Ավստրիական ավիաուղիների գրասենյակից՝ Ալեք Մանուկյան 9 հասցեում:

For booking a free room in a hotel in Vienna Diners Club Premium cardholders should be provided with booking voucher. For receiving the booking confirmation it is required to send a booking link to the following e-mail (armenia@austrian.com). You can pick up the booking voucher at Austrian Airlines' office at the address of 9 Aleq Manukyan St. before the departure.

7

Diners Club Super Premium քարտ ձեռք բերելուն պես Ավստրիական ավիաուղիների կողմից նվեր կստանաք 10.000 ՀՀ դրամ արժողությամբ զեղչի կտրոն You will receive AMD 10.000 discount voucher by Austrian Airlines when signing up for Diners Club Premium Card

8

«Զվարթնոց» օդանավակայանից մինչև Երևան անվճար տաքսի ծառայության տրամադրում Free taxi service from Zvartnoc airport to Yerevan

Տաքսի պատվիրելու համար անհրաժեշտ է նախօրոք, մինչև Երևան հասնելը, 1 աշխատանքային օր առաջ armenia@austrian.com էլ. հասցեին ուղարկել թռիչքի տվյալները: Ավստրիական ավիաուղիների գրասենյակից կամրագրեն տաքսին և վարորդը կդիմավորի քարտապանին:

For ordering a taxi the cardholders shall send e-mail to armenia@austrian.com with his/her flight details one working day before arriving at Yerevan. The Austrian Airlines will book a taxi and the driver will welcome the cardholder (holding a sign with his/her name).



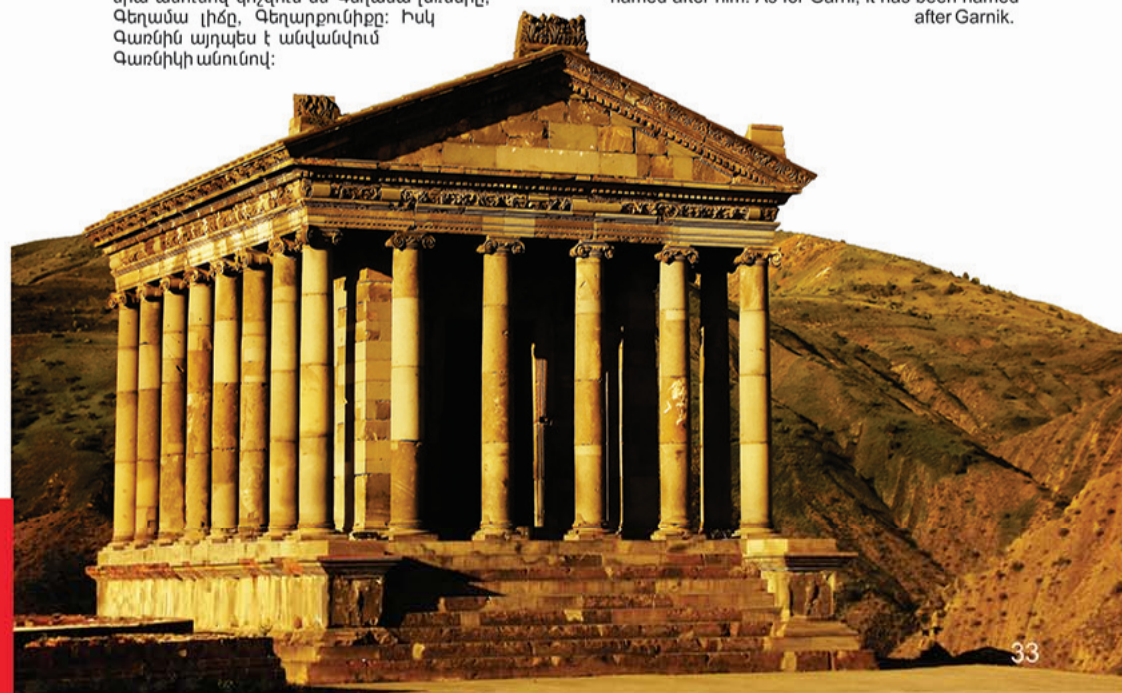
THOSE WHO ALWAYS HAVE THE WIND AT THEIR BACKS, BELONG

Գառնիի հնավայր Garni ancient settlement

Կոտայքի մարզի Գառնի գյուղում, Ազատ գետի աջ ափին, Երևանից 28 կմ հեռավորության վրա է գտնվում Գառնիի հնավայրը: Ըստ 14-րդ դարի մի ձեռագրի՝ Գառնիի ամրոցը հիմնադրվել է մ.թ.ա. 2166-ին: Խորենացու վկայությամբ՝ Գառնի տեղանվան ստուգաբանությունը կապվում է Հայկազյան Գեղամ նահապետի թոռան Գառնիկի անվան հետ: Գեղամ նահապետը Ամասիայի որդին էր և ըստ ավանդական պատմության՝ գահակալել է 50 տարի, այն է մ.թ.ա. 1900-1850 թթ.: Նա գաղթել է հարավից՝ Արմավիրից, և գնացել հյուսիս: Ճանապարհին կանգ է առել ներկա Գառնիի տեղում, որը իր գեղատեսիլ բնությամբ գրավել է նահապետին: Հրապուրված այդ բնությամբ՝ Գեղամը մի դաստակերտ է հիմնում, որը նրա անունով սկզբում կոչվել է Գեղամի: Գեղամն այդ ավանը թողնում է իր թոռին՝ Գառնիկին, իսկ ինքը շարունակում է ճանփան դեպի Սևանի ավազան: Հետագայում նրա անունով կոչվում են Գեղամա լեռները, Գեղամա լիճը, Գեղարքունիքը: Իսկ Գառնին այդպես է անվանվում Գառնիկի անունով:

Garni ancient settlement is located 28 km from Yerevan on the right coast of river Azat in Garni village of Kotayk region. An inscription, which dates back to the 14th century, says that Garni temple was founded in 2166 BC. According to Khorenatsi, the etymology of Garni is connected with the name Garnik, who was the grandson of Haykazyan Gegham patriarch. Gegham patriarch was the son of Amasia. The legend says that he ruled 50 years, from 1900 till 1850 BC. He migrated from the south, Armavir and headed for the north. On the way he stopped in the present-day Garni, where the patriarch was captured by its scenic nature. Fascinated by the nature, Gegham founded a burgh, which was first named after him - Geghami. Gegham left this burgh to his grandson Garnik and continued his way to the Sevan basin. Subsequently, Gegham Mountains, Lake Gegham and Gegharkunik were named after him. As for Garni, it has been named after Garnik.

Austrian





Գառնի ամրոցի համալիրում գերիշխող տաճարն է, որը տեղադրված է ամրոցի դարպասով անցնող առանցքի երկայնքով: Ամրոցի ներսում եղած կառույցների պեղումներից հետո են բացվել հեթանոսական տաճարը, անտիկ շրջանի պալատական շենքի ու արքունի բաղնիքի մնացորդները: Ենթադրվում է, որ ընդհանուր իրիմվածքի, պեղիպտեր է, հաստակագծով ուղղանկյուն սրահ է, մուտքի կողմից երկայնական պատերի շարունակությունների միջև ներգծված նախամուտքով, որոնք արտաքինից շրջապատված են կարճ ձևակառուցում 6-ական, երկար ձևակառուցում 8-ական, այսպես կոչված, հռոմեական-հունական օրդերի սյուներով: Պատերը կառուցված են կապտավուն որձաքարից, առանց շաղախի, որմնաքարերը միացված են երկաթյա կապերով, երկաթի ու բարի միացման հանգույցները լցված են կապարով: Տաճարի արդարապես ունեցել է զանազան քարակերտ թաղակապ ծածկ: Տաճարը նվիրված է եղել հեթանոսական Միիր աստծուն: Միիրը որպես լույսի, ճշմարտության խորհրդանշ հաճախակի պատկերվել է ցուլի (խավարի) դեմ մենամարտելիս: Տաճարի մոտ գտնվել է սպիտակ մարմարից քանդակված ցուլի կճղակ, որը պատկանել է քրիստոնեական կրոնի տարածման ժամանակ ոչնչացված հեթանոսական կույրին: Սրահի մեջտեղում փոս է, որը նախկինում ջրով է եղել լցված: Միիր աստծու պաշտամունքը կապվում է նաև ջրի ու լույսի պաշտամունքի հետ:

Հեթանոսական տաճարը քրիստոնեության ընդունումից հետո օգտագործվել է աշխարհիկ նպատակներով:

Պեղումների արդյունքում բացվել են նաև բնակելի շենքերի հիմնապատեր, 10-ից ավելի հնձաններ ու մաշաններ՝ զինու իրերով, հայտնաբերվել են սանդեր, երկանքներ, մետաղե գործիքներ, գնդեր, հասարակ և ջնարակված խեցեղեն, ապակեղեն (հիմնականում տեղական արտադրության, մասամբ՝ բերված Դվինից և այլ քաղաքներից): Գտնվել են սասանյան, արաբական, բյուզանդական, սելջուկյան, վրացական, մոնղոլական, ու ինքնադարյան, պարսկական, եվրոպական դրամներ: Ամրոցի առջև եղել է քաղաքատիպ բնակավայր, որի հետքերը ծածկվել են միջնադարյան և նոր ժամանակների կառույցներով: Գառնի գյուղը հյուսիսից երկզուլ բլրաշարի վրա գտնվում է միջնադարյան գերեզմանոց՝ քանդակազարդ խաչքարերով, մակագրված տապանաքարերով:

The current arrangement of the temple dates to the 3rd-2nd centuries BC. The Temple of Garni is known to be destroyed by the Roman troops in the 1st century BC. In 77 AD King Tiridates I (54-88) restored the temple. In the Greek manuscript he left, Garni is called an "impregnable fortress". During the reign of the kings of the Artaxiad Dynasty and Arsacid Dynasty, it was a famous castle, military post and a country house.

In the Garni fortress complex the temple prevails, which lies along the gates of the fortress. After the excavations had been done inside the fortress, the pagan temple, the remains of the ancient palace and the royal bath were opened. The walls are erected of bluish basalt blocks, without any mortar, ashlar are connected with iron rods and joints between iron and stone are filled with lead. The praying hall of the temple used to have a cylindrical stony vaulted ceiling. The temple was dedicated to the God Mithra. Mithra, as a symbol of light and truth, was frequently featured struggling against a bull (darkness). The hoof of an ox carved from the white marble was found near the temple. It belonged to a pagan idol, which was destroyed during the spread of Christianity. There is a pit inside the hall, which was previously filled with water. The worship of the God Mithra is also linked with the worship of water and light. The pagan temple was used for secular purposes after the adoption of Christianity. Although the Temple of Garni reminds the monuments of the Hellenic period, nevertheless it remains an unsurpassed example of Armenian architecture of pagan times.

Excavations have revealed main walls of dwellings, cellars with wine pits, stone mortars, hand operated millstones, metal tools, weapons, ordinary and glazed pottery, glass-ware (mainly of local production and partially brought from Dvin and other towns). Sassanian, Arab, Byzantine, Seljuk, Georgian, Mongol, late medieval, Persian and European coins have been found. A town-like settlement used to be in front of the temple, the traces of which were covered with medieval and present-day constructions.

The medieval cemetery with sculptured cross-stones and inscribed gravestones is located on the hills bordering Garni village from the north.

ՀԱՎԵՐԺՈՒԹՅՈՒՆ ՔԱՐԵ ԱՓԵՐԻ ՄԵՋ

Eternity on the stony shores

Սևանա լիճը կամ Գեղամա ծովը գտնվում է Հայաստանի Գեղարքունիքի մարզում: Այն մեր երկրի ամենախոշոր, իսկ Հայկական բարձրավանդակի մեծությամբ երրորդ լիճն է (Վանա լիճի և Ուրմիա լիճի հետո): Հնում հայտնի է եղել որպես Գեղամա ծով, Գեղարքունյաց ծով կամ Լիխնիսիս անուններով: Ի տարբերություն Ուրմիա և Վանա լիճերի՝ Սևանը բաց լիճ է և ունի քաղցրահամ ջուր: Այն քաղցրահամ ջուր ունեցող 2-րդ բարձրադիր լիճն է (առաջինը Հարավային Ամերիկայի Տիտիկա լիճն է): Գտնվում է ծովի մակերևույթից 1916 մ բարձրության վրա, մակերեսը 1240 քառ. կմ է, խորությունը հասնում է 83մ-ի: Սևանա լիճը շրջապատում են հարավից՝ Վարդգեսիս, արևմուտքից՝ Գեղամա, հյուսիս-արևմուտքից՝ Փամբակի, հյուսիս-արևելքից՝ Արեգունի լեռնաշղթաները: Լճի մեջ լցվում է 28 գետ ու գետակ:

Սևանա լիճն առաջացել է հրաբխի հետևանքով: Գեղամա լեռնապարի հնագույն գետի հունը լավայի ժայթքումից լճացել և ստացված բաժակաձև ման տարածքը սկսել է լցվել հարևան լեռներից եկող ձնհալի ջրերով, իսկ ավելի ուշ՝ նաև գետի ջրով: Ջրի դարավոր պաշարները դուրս գալու ելք են գտել և հոսել դեպի Հրազդան գետի հովիտը: Դժվար է նկարագրել Սևանա լճի գեղեցկությունը, այն տեսնել է պետք: Հատ ճանապարհորդներ հատուկ գալիս են Հայաստան՝ հիմա՛նալու Սևանի գեղեցկությամբ և նազանքով, չնչելու սարերի բյուրեղյա օդը, ձաշակելու Սևան ջրերում ապրող անմահական իշխան ձուկն ու վայելելու կրակոտ մայրամուտները:

Lake Sevan or Geghama Sea is located in Gegharkunik region of Armenia. It is the largest lake in Armenia, as well as the 3rd largest lake in the whole Armenian plateau (after Van and Urmia). In ancient times it was known as Geghama Sea, Gegharkunyats Sea or Lokhmita. Unlike Urmia and Van lakes, Sevan is an open lake with fresh water. It is the 2nd highland lake with fresh water (the first one is Lake Titicaca in Southern America). Lake Sevan is at the altitude of 1916 m above the sea level. The surface of the lake is 1240 square km, and with the depth reaching 83 meters. The mountain ranges, such as Vardenis in the south, Geghama in the west, Pambak in the northwest and Areguni in the northeast surround Lake Sevan. Twenty-eight rivers and streams flow into the lake.

Lake Sevan was formed as a result of volcanic activity. The erupted lava blocked the riverbed of Geghama mountain range and melted ice and river water began to accumulate in the formed hollow. Later the flow of water cut through the reservoir wall in the direction of river Hrazdan. It is difficult to depict the beauty of Lake Sevan, you had better see it. Many tourists specifically come to Armenia to admire the beauty and grace of Sevan, breathe its crystal mountain air, taste selected trout of Lake Sevan and enjoy fiery sunsets.



Սևանյան Սևան մեկնողների համար անակնկալներն ու ծանոթությունը հայկական հինազուն պատմությանն ու ճարտարապետությանը սկսվում է ավելի վաղ՝ Սևան հասնելու ճանապարհին:

Մայրաքաղաք Երևանին հարող ու դրան ամենամոտ ավանները հուշարձանը Սևանավանքն է: Հիմնական եկեղեցին հիմնադրել է Գրիգոր Լուսավորիչը 305 թ., մյուս երկուսը կառուցվել են 874 թ.: Կղզին բերդապարիսպով ամրացված է եղել դեռևս բրոնզի դարում: Իսկ հեթանոսության շրջանում այստեղ մեծացել է կառուցվել: 874 թ.-ին Աշոտ Բագրատունի թագավորի դուստրը, Սյունյաց Վասակ Գաբուռ իշխանի կինը՝ Մարիամը, այստեղ կառուցել է երկու եկեղեցի՝ Առաքելոց (փոքրը) և Աստվածածին: Առաքելոց եկեղեցու թմբուկի արևելյան միստին պահպանվել է շինարարության մասին արձանագրությունը՝ գրված 874 թ.-ին: Արևմտյան կողմում կցվել է գավիթ, որը հնագույններից է (կանգուն էր մինչև 1930-ական թթ.): Գավթի սյուները պահել են փայտե քանդակագործ խոյակները, որոնք այժմ պահվում են Հայաստանի պատմության պետական թանգարանում և Էրմիտաժում: Ենթադրվում է, որ խոյակները բերվել են որևէ պալատական շենքից:

Այստեղ գործել է վանական միաբանություն, որի վանականները հայտնի են եղել առանձնահատուկ խիստ բարբերով: Վերջին վանականը միաբանությունը լքել է 1930 թ.-ին: Եկեղեցիները վերանորոգվել են 1956-1957 թթ.-ին:

However, surprises and familiarization with the Armenian ancient history and architecture for the tourists leaving for Sevan starts earlier - on the way to Sevan.

Sevanavank (Sevan Monastery) is a coastal monument nearest to the capital city Yerevan. The main church was founded by Gregory the Illuminator in 305, and the other two were built in 874. The island was fortified still in the Bronze Age. Here had been a pagan monastery. In 874 Mariam, who was the daughter of the king Ashot Bagratuni and the wife of prince of Syunik Vasak-Gabor, built two churches here - Arakelots (a small church) and Astvatsatsin. Engraved in 874, an inscription was preserved on the east facet of the drum of Arakelots church. Considered one of the ancient constructions, a church porch was enclosed to the western side of the church (it survived till 1930s). The columns of the porch were crowned with wooden carved caps, which are now kept in the State History Museum of Armenia and Hermitage. The caps are supposed to have been brought from a palace. A monastic congregation used to be here, the monks of which were famous for their specifically strict manners. The last monk left the congregation in 1930. The churches were reconstructed in 1956-1957.

դեպի աջ մի ճանապարհ է բարձրանում: Դրա երկայնքով է ձգվում 17-18-րդ դդ. հայտնի արհեստագործական փողոց-թաղամասը՝ Քարամի քուչան: Քարամը, ավանդության համաձայն, հենց այն վաճառականն է, որին պատկանող արհեստանոցներում տարբեր վարպետներ են աշխատել՝ սկսած փայտագործներից մինչև դարբիններ ու գորգագործներ: Արհեստանոցները այն ժամանակին բնորոշ սալահատակով պահպանված են մինչ այսօր: Այստեղ հիմա էլ տարբեր վարպետներ են աշխատում: Փողոցի երկու եզրերին թանգարաններ են, որտեղ կարելի է տեսնել մի քանի դար առաջ Ղիլիջանին բնորոշ սենյակներ՝ տիպիկ կահավորմամբ, արվեստի և արհեստի գործեր: Իսկ փողոցի հարևանությամբ Պատմության թանգարանն ու պատկերասրահն են: Հետաքրքիր են երկուսն էլ. մեկում ներկայացված է այն ամենը, ինչ հայտնաբերվել է Ղիլիջանի տարածաշրջանում պեղումների ժամանակ: Իսկ պատկերասրահը մարզային թանգարանների մեջ՝ ցուցանմուշներով ամենահարուստներից է: Այստեղ կան նաև աշխարհահռչակ նկարիչների, քանդակագործների աշխատանքներ:

leading to a popular craftsmanship street-yard of the 17th-18th centuries, called Karami Kucha. The legend says that Karam was a merchant who owned workshops, where different masters, such as woodworkers, blacksmiths and carpet makers, used to work. With a paving typical of those times, the workshops are preserved to date. Today, different masters work here. There are museums on both sides of the street, where you can see the rooms with furnishings and works of art and handicrafts, typical of Dilijan a few centuries ago. The Museum of History and the Gallery are in the neighborhood. Both are interesting; everything that was found during the excavation in Dilijan can be seen in the Museum of History and, in terms of exhibits, the Gallery is the richest among the regional museums. Here one can see the works of renowned painters and sculptors.



Սևանա լճի մաքուր ու մանր ավազ ունեցող ափերը առավելապես Գեղարքունիքի մարզի Շորձաի հատվածում են: Այստեղ հասնելու համար զբոսաշրջիկներն ընտրություն ունեն: Կամ հանգստի մեկնել Գեղարքունիքի, կամ Տավուշի մարզերի տարածքով: Երկու դեպքում էլ չեք սխալվի: Շորձա հասնելու համար հարկավոր է անցնել Ղիլիջանով: Եթե անգամ դուք չչեղվեք ճանապարհից ու չայցելեք Ղիլիջանի արգելոցում գտնվող ու խիստ անառաժով շրջապատված Պարզ լիճ (որի հարևանությամբ, ի դեպ, հանգստի գոտի կա՝ սպասարկման համալիրով), չզանաթ զբոսնել Ղիլիջանով: Քաղաքի կենտրոնում գեղեցիկ իրապարակ կա՝ խորհրդային հայտնի «Միմինո» ֆիլմի հերոսների քանդակով, իսկ

The shores of Lake Sevan, full of clean and fine sand, can be found mostly in Shorzha in Gegharkunik region. To reach the very place, tourists have a choice; they can go on a vacation either through Gegharkunik or Tavush regions. Either way would be fine. To reach Shorzha you should pass through Dilijan. Even if you don't deviate from the way and don't visit Lake Parz (by the way, you can find a recreation area nearby with a full service complex) located in the Dilijan nature reserve and surrounded by the dense forest, don't be too lazy to take a walk through Dilijan. There is a beautiful square in the city center with a monument to the heroes of the comedy Mimino, well-known in the Soviet period. On the right side you can see a road



Պարզ լիճ

Lake Parz



St. Stepanos Church
Սբ. Ստեփանոս եկեղեցի

Գեղարքունիքով անցնող մայրուղին նախընտրողները ևս չեն հոգնի ճանապարհից: Այրիվան գյուղի և հարող տարածքներում մի քանի հուշարձան կա: Հայրավանքը անմիջապես Սևանի ափին է՝ մի բլրի վրա, ուր առաջօր երևում են կիկլոպյան պարիսպների մնացորդներ: Հայրավանքի Սբ. Ստեփանոս եկեղեցին կառուցվել է 4-րդ դարում, ունի քառակոնք կենտրոնաձևով հորինվածք և համարվում է հայկական ճարտարապետության եզակի նմուշներից, կառուցված է բազալտից, իսկ կամարները, ութանիստ թմբուկով գմբեթը սրբատաշ տուֆից: 1211-ին եղբայրներ Հովհաննես և Ներսես վարդապետները նորոգել են եկեղեցին ու կառուցել երկայուն, երկկալվոր, ութանիստ, թաքարազարդ գմբեթով զավիթ: Հայրավանքի պարսպապատ փոքրիկ բակում կան XVI դ. տապանաքարեր ու խաչքարեր, իսկ պարսպից դուրս խցերի և տնտեսական շենքերի ավերակներն են: Հայրավանքը գործել է մինչև XIX դ.: 1980-ական թթ. վանքը նորոգվել է, եկեղեցու գմբեթը վերակառուցվել: Քիչ ավելի հեռու Սևանի ափին գտնվող Բերդկունքի կամ, ինչպես ժողովուրդն է ասում, Աղկալայի՝ Սպիտակ ամրոցի ավերակներն են: Ղրա տարածքում ամրոց եղել է դեռևս մ.թ.ա. 3-2-րդ հազարամյակներում, 12-րդ դարում վերակառուցվել է և դարձել տեղանքի ամրոց-հենակետերից: Այսօր պահպանված է դրա մի պատը՝ ողջ բարձրությամբ, հենակետերով: Այն ևս ավելի լավ է երևում Սևանից: Ափամերձ հատվածում նախ նկատելի են դառնում բլուրները: Եվ ամրոցը երևում է միայն բլուրներից հաղթահարելուց հետո:

Those who prefer the highway passing through Gegarkunik will not get bored with the road trip too. There are a few monuments nearby Ayriavan village and adjacent territories. Hayravank Monastery is just on the shore of Lake Sevan atop a hill with the remains of cyclopean walls still seen these days. Built in the 4th century, St. Stepanos Church of Hayravank Monastery complex is a central-dome church in the form of quatrefoil and is considered one of the unique designs of the Armenian architecture. The church was built of basalt and the arches as well as the octagonal drum of the dome were built of the polished tuff. In 1211, two highly educated brothers, Hovhannes Vardapet and Nerses Vardapet, renovated a church by building a two-columned octagonal church porch with a bas-relief dome and a garret window. A small fenced yard of Hayravank Monastery houses tombstones and cross-stones dating back to the 16th century. Beyond the fence the ruins of small chambers and households can be seen. Hayravank Monastery operated till the 19th century and already in 1980s it was renovated and the dome of the church was reconstructed. A bit farther one can come across the remains of Berdunk Fortress, or Aghkala – White Fortress, the way people call it. Once there used to be a castle here in the 3rd -2nd millennium BC, but in the 12th century it was rebuilt and became one of the base fortresses on the area. One of its walls has survived with its whole height and observation posts. You can get a better view of it from Sevan. First of all the hills become visible on the coastal territory. After you pass the hills, you can see the fortress. The Arab cemetery is one more memorial hiding behind the hills, on the other side of a motor highway. Most gravestones have not survived these days, but still some exist with Arabic inscriptions thereon.



Ավտոմայրուղու մյուս կողմում՝ էլի բլուրների ետևում թաքնված ևս մի հուշարձան կա: Արաքական տիրապետության շրջանի գերեզմանատուն: Գերեզմանաքարերի մեծ մասը այսօր կանգուն չէ: Պահպանված են ջջերը՝ արաբատառ արձանագրություններով:

Հաջորդ կանգառը, որ խորհուրդ կտայինք չանտեսել, Նորատուս գյուղն է՝ իր հայտնի խաչքարերով: Նորատուս գյուղը հայտնի է իր գերեզմանատնով, որտեղ կան բազմաթիվ 9-17-րդ դդ. թվագրվող խաչքարեր: Այն խաչքարերի յուրահատուկ բացօթյա թանգարան է: Ավանդության համաձայն՝ մոնղոլ-թաթարական հերթական հարձակման ժամանակ Գագիկ արքան մտահոգվում է, թե ինչպես մի քանի տասնյակ զինվորով կանգնեցնի հակառակորդին, բայց կարողանում է գտնել ելքը: Հազարավոր խաչքարեր հանդերձվորում են զինվորների նմանությամբ: Արաբները տեսնելով հայկական բազմամարդ «գործը» նահանջում են:

Գերեզմանատան տարածքում կա մի փոքրիկ մատուռ, որի օգնությամբ, մեկ այլ ավանդույթի համաձայն, փրկվել է մի ամբողջ գյուղ: Մոնղոլ-թաթարները պայմանավորվել էին գյուղի ավազանու հետ, որ կլնայեն բոլոր այն մարդկանց կյանքը, ովքեր կտեղավորվեն ժամանակում ներսում: Քանի որ մատուռն ուներ զաղտնի ելք, բոլոր քնակիչներին հաջողվեց փախչել: Մոնղոլ-թաթարական բանակի զինավոր իրաձանատարը, մտնելով մատուռ, ապաշահար է լինում՝ նա տեսնում է միայն աղոթող ավազանում: Ավազանին բացատրում է, որ ամբողջ վերածվել է աղավանների ու չվել երկինք: Գերեզմանատուն այցելությունը ներառված է այդ ուղևորությամբ գրեթե բոլոր տուրներում և որա շրջանակում գոսաշրջիկներին առաջարկում են տեսնել նաև գյուղի կենտրոնում՝ քարաբերդի տակ հայտնաբերված հնագույն արձանագրությունը:

Շուվինար գյուղում՝ այնտեղ, ուր Արփա-Սևան թունելը միանում է Սևանին, ուրարտական շրջանի մի հուշարձան կա՝ Թեյշեբաի ամրոցը, որը հետագայում Օծաբերդ է վերանվանվել: Թեյշեբաի կառուցվել է մ.թ.ա. 1-ին հազարամյակում և նվիրվել ուրարտական հողմի և անձրևի աստված Թեյշեբային: Զբաղեցրել է մի ողջ բլուր և տեղի պաշտպանական խոշորագույն ամրություններից է եղել: Այսօր դրա պատերը տեղ-տեղ հազիվ են երևում: Այնտեղ, ուր շարվածքը պահպանվել է, բարե սաղերը զարմացնում են իրենց չափերով: Բլրի լանջին պահպանվել է Ռուսա Երկրորդի արձանագրությունը, ուր արքան պարծանքով և ակնհայտ հպարտությամբ պատմում է իր նվաճումների մասին:

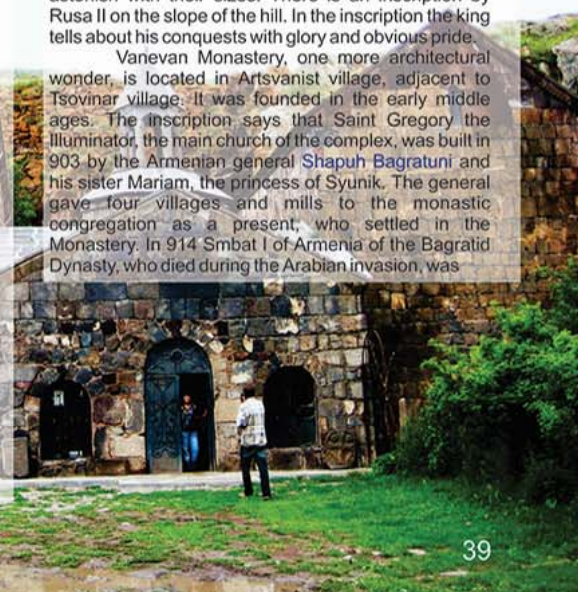
Շուվինարին հարևան Արծվանիստ գյուղում է գտնվում ևս մեկ ճարտարապետական հրաշք՝ Վանվան եկեղեցին: Հնմադրվել է վաղ միջնադարում: Ըստ շինարարական արձանագրության, համալիրի գլխավոր Ս. Գրիգոր երեսակորիչ եկեղեցին կառուցվել է 903 թ. հայոց սպարապետ Շապուհ Բագրատունու կողմից, իր քրոջ՝ Սյունյաց իշխանուհի Մարիամի տեսչությամբ: Վանքում հատատված վանական միաբանությանը սպարապետը չորս գյուղ ու

The next destination we would recommend you not to ignore is Noratus village with its famous cross-stones. Noratus village is well-known for its cemetery, housing numerous cross-stones, which date back to the 9th -17th centuries. It is a unique open-air museum of cross-stones. The legend says that during a regular Mongol-Tatar attack, the King Gagik was concerned. He didn't know how to resist the enemy with a few dozens of soldiers, but finally managed to find a way out. Thousand of cross-stones were dressed like soldiers. As soon as the Arabs saw the large number of the Armenian "troops", they retreated.

There is a small chapel on the territory of a cemetery. Another legend says that the whole village survived thanks to this chapel. The Mongol-Tatars came to an agreement with the patriarch of the village that they would spare the life of all those people who managed to room inside the vicarage. As the chapel had a secret exit, all villagers were able to escape. When the general commander of Mongol-Tatar troops entered the chapel he was astonished, because he could see only the patriarch praying. The patriarch explained that the crowd turned into pigeons and flew away up in the sky. Almost all tours in this destination include cemetery and within this tour program tourists are offered to see an ancient inscription, found under the boulder in the village center.

Teyseba, which was later renamed Ordzaber, is an Urartian fortress, which can be found at the juncture where the Arpa-Sevan tunnel joins Sevan. Teyseba was erected in the 1st millennium BC and was dedicated to Teisheba, the God of storm and rain. It occupied the whole hill and used to be one of the largest local fortifications. Today, the walls are hardly visible. The stone slabs survived to these days astonish with their sizes. There is an inscription by Rusa II on the slope of the hill. In the inscription the king tells about his conquests with glory and obvious pride.

Vanevan Monastery, one more architectural wonder, is located in Artsvanist village, adjacent to Tsovinar village. It was founded in the early middle ages. The inscription says that Saint Gregory the Illuminator, the main church of the complex, was built in 903 by the Armenian general Shapuh Bagratuni and his sister Mariam, the princess of Syunik. The general gave four villages and mills to the monastic congregation as a present, who settled in the Monastery. In 914 Smbat I of Armenia of the Bagratid Dynasty, who died during the Arabian invasion, was



ջրաղացներ է նվիրել: 914 թ. Վանեվանում է թաղվել արաբական արշավանքի ժամանակ զոհված հայոց թագավոր Սմբատ Ա Բագրատունին: Իսկ 980-ական թթ. վանքը նորոգել և զավիթ է կառուցել Աշոտ Գ Ռ-դործածի որդին ապագա Գագիկ Ա Բագրատունի թագավորը: Վանեվանը XIII-XIV դդ. բազմաթիվ նվիրատվություններ է ստացել: XVI դարում թուրքական ցեղերի արշավանքների արդյունքում գյուղն ու վանքը դատարկվել են: Այն կրկին սկսել է զործել 19-րդ դարի երկրորդ կեսին:

buried in Vanevan. In 980s the monastery was renovated and the church porch was built by the future king Gagik I of the Bagratid Dynasty, the son of Ashot III the Merciful. Many donations were made to Vanevan in the 13th-14th centuries. In the 16th century both the village and the monastery were devastated because of the invasions of Turkish tribes. The monastery began to function again in the second half of the 19th century.

Հանգստյան տներ, հյուրանոցներ ու տնակներ կան Սևանա լճի ափամերձ բոլոր հատվածներում, հարմարավետության և ժամանցի կազմակերպման անհնարաբեր հնարավորություններով: Զեզ բարձրակարգ սպասարկում է տպավորում այս լավագույն հյուրանոցներում, որտեղ կառաչարկվեն էլյունոմ, բիզնես և բարձր դասի սենյակներ, ինչպես նաև բոքսեր: Հարսնաբար, Բոհեմյան Եռեգոր, Այաբանար, Կապուտակ Սևան և Թուֆենկյան, պայմանավորված էլյունոմ դասի սենյակների գները տատանվում են 90-100 ԱՄՆ դոլարի սահմաններում, (համալրվելով դրամ): Բիզնես դասի սենյակները՝ 200-230 դոլարի, իսկ բոքսերի գները՝ 270-400 դոլարի սահմաններում:

With a convenience and variety of leisure opportunities, resort houses, hotels and cottages are spread all over the coastal area of Lake Sevan. You will be provided with high-quality services, as well as economy and business rooms, suites and cottages, like Harsnakar, Bohemian Resort, Akhtamar, Blue Sevan and Tufenkian, Avan Marak Tsiranapogh. Conditioned by the variety of services, the prices for economy rooms range between 90- 100 US dollars, 130-150 US dollars for business rooms, 200-230 US dollars for suites and 270-400 US dollars for cottages. Payments shall be made in the local currency (AMD).



Սենյակների ամրագրման համար կարող եք զանգահարել՝
For room reservations please call:

Սևնամար՝ (374) 10 201511
Akhtamar:

Կապուտակ Սևան՝ (374) 91 288277
Blue Sevan:

Թուֆենկյան, Ավան Մարակ՝ (374) 60 501010
Tufenkian, Avan Marak:

Հարսնաբար՝ (374) 60 74-88-88
Harsnakar:

Բոհեմյան Եռեգոր՝ (374) 55 12 03 03
Bohemian Resort:

Ծիրանափող Tsiranapogh

Պոլոկի վաղնջական հայկական անվանումն է ծիրանափող: Նախկինում այն պատրաստվում էր միակտոր բամբուկից: Նրան միացված կարճ փողածայրոցը՝ պիպիչը, պատրաստվում է Հայաստանի ընդամենը մի բանի մարգերում աճող բամբուկի հատուկ տեսակից, ինչի շնորհիվ գործիքը ձեռք է բերում յուրահատուկ հնչողություն: Պիպիչը հնամենի ծիրանափողից ժամանակակից դուդուկում պահպանված միակ մասն է: Իր այժմյան տեսքը գործիքը ստացել է XIII դարում:

The native Armenian name of the duduk is Tsiranapogh. Originally, duduk was made of a whole bamboo. Pipich, a short mouthpiece fixed to duduk, was made of a special sort of bamboo, growing only in the certain regions of Armenia. Thanks to it, the instrument gains unusual and peculiar sounding. Pipich is perhaps the only thing that was inherited from the ancient Tsiranapogh by the modern duduk. The instrument as it looks today was first made in XIII century.

Ժամանակակից վարպետները դուդուկը պատրաստում են միայն ծիրանենու բնափայտից: Ի միջի այլոց, այն լատիներեն անվանում են ARMENIACA:

Modern craftsmen make duduk only of the wood of an apricot tree. By the way, it is named ARMENIACA in Latin.

Պոլոկը տիպիկ հայկական գործիք է՝ պատրաստված հայկական ծառից:

Duduk is a typical Armenian instrument made of the Armenian tree.

Դուդուկի երաժշտությունն անվանում են հայկական աղոթք

Sound of the duduk is said to be an Armenian prayer

20 սեպտեմբերի, 19:00, Երևան,
Հ. Պարոնյանի անվան երաժշտական կոմեդիայի պետական թատրոն - Փառատոնի բացման հանդիսավոր արարողություն

A solemn opening ceremony of the festival to take place at Hakob Paronyan State Musical Comedy Theatre on 20 September at 19:00 in Yerevan

Դուդուկի փառատոն
Սեպտեմբերի 20-24

Duduk Festival
September 20-24

2005թ. նոյեմբերի 25-ին ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ն դուդուկի երաժշտությունը հռչակեց որպես մարդկության բանավոր և ոչ նյութական մշակութային ժառանգության գլուխգործոց:

On 25 September, 2005 UNESCO proclaimed the sound of the duduk as the Masterpiece of the Oral and Intangible Heritage of Humanity.

Դարեր շարունակ դուդուկի երաժշտությունն ուղեկցել է հայ ժողովրդին թե՛ տոնախմբությունների ու հարսանեկան ծեսերի, թե՛ սգո ու վշտալի արարողությունների ժամանակ: Հայ ժողովրդի երաժշտական մշակույթի անցյալը, ներկան, նաև ապագան անհնար է պատկերացնել առանց դուդուկի թովիչ հնչողության, առանց նրա դուրբիչ ծայնային ելևէջների: Այն ուղեկցել է հայ ժողովրդին գաղթի ճամփաներից մինչև սիրիյան աքսորավայրեր, տաճարներից մինչև ժամանակակից համերգային լուսավոր սրահներ:

Դուդուկի նախատիպեր հանդիպում են Անդրկովկասի, Հյուսիսային Կովկասի և Միջին Ասիայի, Իրանի ժողովրդական մշակույթներում: Այն այդ ժողովուրդների կողմից սիրված երաժշտական նվագարաններից է: Սակայն հայկական դուդուկի կառուցվածքում կան էական տարբերություններ, որոնք էլ հանգեցնում են ծայնային և տեխնիկական հնարավորությունների տարբերություններին: Հայկական դուդուկը, որ կոչվում է նաև ծիրանավող, ունի թավշյա նուրբ տեմբր: Դուդուկի հնչերանգում նկատելի է հայ ժողովրդի խոսակցական, ավելին՝ բարբառային, հնչերանգային համակարգը: Դուդուկն օգտագործվում է ինչպես մենանվագի, այնպես էլ նվագակցման (հիմնական մեղեդուն ծայնակցելու) համար:

For many centuries duduk has accompanied the Armenian nation both during the feasts, weddings and funerals. It is impossible to imagine the past, present as well as the future of the Armenian nation's musical culture without a spellbinding sonority of the duduk and without its magic musical modulation. Duduk accompanied Armenians when they experienced migration and were exiled to Siberia. It could be heard in temples and modern concert halls.

One can come across the prototypes of the duduk in the folk cultures of Transcaucasia, North Caucasus, Middle Asia and Iran. It is one of the peoples' favorite musical instruments. However, there are significant differences in the structure of the Armenian duduk, which result in the differences of sound and technical possibilities. Armenian duduk, also called tsiranapogh (an apricot tree pipe), has a soft delicate timbre. The sound peculiarities of the Armenian slang are noticeable in the sonority of the duduk. Duduk is used both for solo performances and accompaniments.

1920-30-ական թվականներին Հայաստանում ծնավորվեց նոր կատարողական դպրոց, որի հիմնադիրներն են Մարգար Մարգարյանը, Լևոն Մադոյանը, Խաչիկ Խաչատրյանը և Վաչե Հովսեփյանը: Վերջինս և նրա ավանդույթները շարունակող Ջիվան Գասպարյանը ստեղծեցին դուդուկի նոր երգացանկ՝ հիմնված հայկական բանահյուսական երգերի ու պարեղանակների վրա, որոնք հիմնականում կատարվում են ուրախ հանդիսությունների ժամանակ:

Ժամանակակից լավագույն հայ դուդուկահարներից են Ջիվան Գասպարյանը, Գևորգ Դաբաղյանը (Երևան), Մկրտիչ Մալխասյանը (Գյումրի), Վլադիմիր Կրոյանը (Վանաձոր), Գեորգի Մինասովը (Արցախ) և ուրիշներ:

Ժամանակակից դուդուկ պատրաստողները կատարելագործում են գործիքի հնարավորությունները: Ժամանակակից դուդուկի տեխնիկական հնարավորությունները նրանք փորձում են մոտեցնել արևմտյան փողային գործիքների, մասնավորապես՝ կլարնետի, հորնի հնարավորություններին: Այսօր աշխարհում սկսվել է դուդուկի հաղթարշավ: Դրա մասին են վկայում Հոլիվուդում և Եվրոպայում նկարահանված այն բազմաթիվ ֆիլմերը, որոնցում օգտագործվել են Վաչե Հովսեփյանի և Ջիվան Գասպարյանի կատարումները:

Այսօր հայ ժողովուրդը հոգևոր վերածնունդ է ապրում, և դուդուկի երաժշտությունը, որ դարձել է ազգային խորհրդանիշ, նվաճում է նոր բարձունքներ՝ պահպանելով հայի ոգին արդի համաշխարհայնացման ժամանակաշրջանում: Մի շարք պետական և հասարակական կազմակերպություններ այսօր զբաղված են դուդուկի երաժշտության պահպանման և տարածման խնդիրներով: Դրանցից է Հայկական ժողովրդական երաժշտության պահպանման հասարակական կազմակերպությունը (նախագահ՝ Գևորգ Դաբաղյան), որի առաքելությունն է մաքուր ազգային երաժշտության պահպանումն ու տարածումը Հայաստանում և արտերկրում: Նրանք կազմակերպում են վարպետության դասեր, թողարկում ձայնագրեր, գրում դուդուկի ծեփարկներ և այլն:

Դուդուկի երաժշտության՝ Մարդկության ոչ-նյութական և բանավոր մշակութային ժառանգության գլուխգործոց ճանաչվելու շրջանակներում ներկայացված Հայկական դուդուկի երաժշտության պահպանության գործողությունների ծրագիրը հավանության է արժանացել ճապոնիայի կառավարության կողմից, որը պատրաստակամություն է հայտնել վերջինիս և ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի միջև կնքված համամայնագրի հիման վրա (Japanese Funds-in-Trust for the Preservation and Promotion of Intangible Cultural Heritage) ֆինանսավորել վերոնշյալ ծրագրի իրականացումը:

In 1920-30s a new performing school, founded by Margar Margaryan, Levon Madoyan, Khachik Khachatryan and Vache Hovsepian, was established in Armenia. Vache Hovsepian and the adherent of his traditions Jivan Gasparyan created a new duduk repertoire based on the Armenian folklore and dance melodies, performed mainly at festive occasions.

Jivan Gasparyan, Gevorg Dabaghyan (Yerevan), Mkrtich Malkhasyan (Gyumri), Vladimir Kroyan (Vanadzor), Georgy Minasov (Artsakh) and many others are among the best Armenian duduk players.

Today's duduk makers improve the instrument. They are trying to bring the technical possibilities of the present-day duduk closer to the western wind instruments, namely clarinet and oboe. At present triumphant march of the duduk has been launched globally. Soundtracks of numerous films made in Hollywood and Europe, which include the duduk music performed by Vache Hovsepian and Jivan Gasparyan, are the best proof of it.

Today the Armenian nation experiences a spiritual renaissance, and the duduk music, that has become a national symbol, reaches new heights, keeping the spirit of the Armenians up-to-date in the period of globalization. A number of governmental and non-governmental organizations are currently engaged in preservation and dissemination of the duduk music. Among such organizations is the Armenian Folk Music Preservation Non-Governmental Organization (Chairman Gevorg Dabaghyan), the mission of which is to preserve and disseminate the pure national music in Armenia and beyond its borders. The organization holds master courses, releases discs, and writes duduk manuals and the like.

The action plan on safeguarding the Armenian duduk music was submitted within the framework of proclaiming the duduk music as a masterpiece of the oral and intangible heritage of humanity and was approved by the government of Japan. It expressed willingness to fund the project above, based on the agreement (Japanese Funds-in-Trust for the Preservation and Promotion of Intangible Cultural Heritage) between the latter and UNESCO.



Առասպել դուդուկի մասին // Legend about duduk

Երիտասարդ քամին մի հիասքանչ ծիրանի ծառ է տեսնում ու հրապուրվում: Հավելով ծառի ծաղիկների թերթերին, տերևների եզրերին՝ քամին զարմանահարաշ մեղեդիներ է ստեղծում, որոնց հընչյունները սփռվում են չորսքողորդ: Գերագույն քամին, իմանալով այդ մասին, զայրանում է՝ ոչնչացնելով զոթթե ողջ բուսականությունը: Երիտասարդ քամին, թևերը փռելով, փորձում է փրկել իր ծառը և հայտարարում է, որ հանուն նրա պատրաստ է ցանկացած զոհողության: Եվ այդժամ քամիների տիրակալն առնում է.

- Դե ինչ, մնա՛ ծառիդ մոտ: Սակայն այսուհետ դու երբեք չես կարողանա թռչել: Բայց սպասի՛ր, դա շատ դյուրին է: Թևերդ կմանք քեզ: Ցանկացած ժամանակ դու կկարողանաս թռչել, սակայն հենց որ թռչես, ծառը կմահանա:

Երիտասարդ քամին գոհ էր՝ և՛ թևերն իրեն մնացին, և՛ լինելու էր իր սիրած ծառի մոտ: Սակայն աշնանը, երբ ծառը մերկացավ, երիտասարդ քամին թախծեց, քանի որ զվարճանքի միջոց չուներ: Շուրջբոլորը պարում էին նրա եղբայրները, պոկում մոտակա ծառերի տերևները և երիտասարդ քամուն շուրջպարի կանչում:

Մի անգամ, չկարողանալով դիմադրել եղբայրներին, քամին միացավ նրանց շուրջպարին: Հենց այդ պահին ծառը մահացավ և միայն մի փոքր ծյուղ մնաց կենդանի՝ իր մեջ քամու մի մասնիկ պահած:

Ժամանակ անցավ, և մի տղա ցախ հավաքելիս գտավ այդ ծյուղը և դուդուկ սարքեց, որը շուրթերին մոտեցնելիս ինքն իրեն հրաժեշտի տխուր մեղեդի էր նվագում:

Once upon a time there was a young wind that met a wonderful apricot tree and fell in love with her. Touching her flower petals and delicate leaves, the wind created delightful melodies that soon spread far and wide. Learning about it, the supreme ruler of all winds flew into a terrible rage and began to destroy all plant life on the earth. The young wind spread his wings and tried to save his tree declaring about his readiness to go for any sacrifice. And then the ruler of all winds said:

"Stay beside your tree, but from now on you will lose your power of flight. But wait, it is too easy. I will leave you your wings. You will be able to fly any time you want. But as soon as you leave the ground, the tree will die."

The young wind was satisfied. After all, he still had both his wings and adorable tree. However, when autumn came and all the leaves fell off the apricot tree, the young wind got sad, as there were no leaves to play with. All around his brothers were dancing and pulling the leaves off the surrounding trees and calling the young wind to join them in their merry-go-round.

One day unable to resist his brothers, the young wind left the ground and flew towards his brethren. At the very moment, the tree died and only one small branch survived with little wind inside.

As time passed, a young man who was gathering firewood broke off that branch and used that piece of wood to carve out a duduk. When bringing it close to the lips, it began to play a sad farewell melody.



Գինին պարզ էր Նոյին և նրա ուղեկիցներին այն բոլոր տառապանքների դիմաց, որ նրանց հաղթահարեցին Մեծ ջրհեղեղի ժամանակ: Ըստ իլլիրիական լեգենդի, Նոյին գինու պատրաստման գաղտնիքը բացահայտել է այն, որ կերել էր վայրի խաղողի պտուղները և հարբելու արդյունքում սկսել էր հրմշտել մյուս կենդանիներին: Դրանից հետո Նոյը Արարատ լեռան վրա խաղող տնկեց և նրա պտուղներից գինի ստացավ: Լեգենդները լեգենդ են մնում, սակայն, ըստ գիտականորեն ապացուցված տվյալների, Հայաստանում գինեգործությունը 6 հազար տարվա պատմություն ունի: Դեռևս մ.թ.ա. 9-րդ դարում Վանի (Ուրարտուի) թագավորությունում զարգացած էին խաղողագործությունն ու գինեգործությունը: Ուրարտական Թեշեբայինի (այժմ Կարմիր բլուր) ամրոցի պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են գինու մաշաններ, որտեղ գտնվել են մինչև 480 կավե կարասներ 800-1200 լիտր տարողությամբ: Այդ հնագույն կարասներում հայտնաբերվել են խաղողի կորիզներ, որոնք իրենց հատկություններով մոտ են ներկայիս Ոսկեհատ, Խարջի, Մսխալի և Գառանդակ խաղողի սորտերին: Ավելին, մաշաններում հայտնաբերված ծծումբը վկայում է, որ հնագույն խաղողագործները ծանոթ էին դրա օգտագործման տեխնոլոգիային: Այդ ժամանակներից մեզ հասած ծեռագրերը վկայում են պատմական Հայաստանի տարածքում առկա խաղողագործության և գինեգործության բարձր կուլտուրայի մասին: Լավ գինին, ինչպես և մարդը, ունի իր հայրենիքը: Հնագույն պատմիչներ Հերոդոտոսն ու Քսենոփոնն էլ են վկայել, որ Հայաստանը գինու և զարեջրի հայրենիքն է:

Wine was a reward to Noah and his people for all the sufferings they endured during the Great Flood. The legend of Illyria says that it was the goat to disclose the secret of wine-making to Noah by eating the wild grape and by butting other animals after getting tipsy. Thereafter Noah planted grapes on Mount Ararat and made wine from those grapes. It is a legend however, but according to the scientifically proved data, wine-making in Armenia has a history of 6 thousand years. Still in the 9th century BC viticulture and wine-making were developed in the Kingdom of Van (Urartu). During the excavations conducted in the Urartian Teishebanai castle (Karmir Blur) wine cellars housing up to 480 clay jars with a capacity of 800-1200 liters were found. Found in those ancient jars, grape seeds are very like the present-day grape varieties, such as Voskehut, Kharji, Mskhali and Garan-Dmak. Moreover, the brimstone found in the cellars proves that ancient grape-growers knew the technology of its usage. The manuscripts of those times we have now testify to the high culture of grape-growing and wine-making on the territory of historical Armenia. Good wine, like a man, has its own homeland. Ancient historians Herodotus and Xenophon also testified that Armenia is a homeland of wine and beer.



BEVERAGE OF THE GODS



Մ.թ.ա. 401-400թթ., երբ հունական զորքերը Քսենոփոնի ղեկավարությամբ անցնում էին Նաիրի երկրով (Հայաստանի հնագույն անվանումներից է), հայկական տներում նրանց հյուրասիրում էին գինի և զարեջուր, որ պահվում էին խորը գետնափոր պահեստարաններում, հատուկ կավե կարասների մեջ: Հայերը առաջինն են եղել, որ զբաղվել են գինու արտահանմամբ: Երկու հազար տարի շարունակ հայ գինեգործների արտադրանքը հայտնվել է աշխարհի տարբեր երկրների բարձրաստիճան մարդկանց սեղաններին, ինչի մասին վկայում են նաև գրավոր աղբյուրները: Հայկական գինիների

մասին անուշաբույր, հնեցված և զարմանալիորեն տարատեսակ, գրում է նաև Հերոդոտոս Հալիկարնասցին: Նա պատմում է, թե ինչպես գինով լցված նավակները Արածանի գետով (Արևելյան Եփրատ) Հայաստանից ուղևորվում էին Միջագետք, որտեղ այդ գինիները մեծ պահանջարկ ունեին: Համաձայն ժամանակակիցների բազմաթիվ տվյալների՝ մ.թ.ա. 2-րդ հազարամյակից մինչև 1-ին հազարամյակի սկիզբը կտորներ, մորթիներ, վարդի յուղ, դեղաբույսեր և գինիներ էին Հայաստանից արտահանվում Հյուսիսային Աֆրիկա, Կիպրոս, Կրետե, Սիցիլիա, Մարդինիա, Կորսիկա և ժամանակակից Ֆրանսիայի և Իսպանիայի միջերկրական ափեր: Գինու մնացորդներով, խաղողի կորիզներով ամաններ, գինեգործական սարքեր հայտնաբերվել են նաև Արենի գյուղի շրջակա քարանձավներում: Այդ հետազոտությունները կատարվել են հայերից, ամերիկացիներից և իռլանդացիներից կազմված խմբի կողմից:

In 401-404 BC, when the Greek troops led by Xenophon were passing through Nairi (one of the ancient names of Armenia), in the Armenian houses they were treated with wine and beer, which were kept in special clay jars in the deep underground storage facilities. Armenians were the first to export wine. For two thousand years Armenian wine has appeared on the tables of high-ranking officials of the world's different countries and the written sources come to prove this fact as well. Herodotus Helicarnassus also wrote about Armenian wine, depicting it as aromatic, aged and astonishingly different. He told how wine-loaded dugouts from Armenia were sailing through Aratsani River (Eastern Euphrates) to Mesopotamia, where those wines were of high demand. According to numerous data of contemporaries, within the period of the II millennium up to the beginning of the I millennium BC fabrics, furs, rose oil, herbs and wine were exported to Northern Africa, Cyprus, Crete, Sicily, Sardinia, Corsica and Mediterranean littorals of contemporary France and Spain from Armenia. Jars with sediment of wine, grape seeds and wine-making equipment were found in the caves near Areni village. These researches were carried out by a group of Armenian, American and Irish scientists.

Հայաստանում ժամանակակից արդյունաբերական գինեգործությունը սկիզբ է առել 1887 թվականին, երբ առաջին գիլդիայի վաճառական Ներսես Թալիբովը երևանյան իշխանությունների թույլտվությամբ Երևանի բերդի տարածքում հիմնեց Հայաստանում գինիների և կոնյակների արտադրության առաջին ձեռնարկությունը: Իսկ այսօր այնտեղ՝ «Արարատ» տրեստում գործում է գինեգործության թանգարան, որի հավաքածուում շուրջ 3 հազար բազմատեսակ գինիներ կան: Աշխարհում գինիների ընդամենը 3 նմանատիպ պահոց կա Հայաստանում, Ֆրանսիայում և Իտալիայում: Հայկական գինեգործության ևս մեկ յուրահատկություն առանձնացնում է հայկական գինիները աշխարհի այլ երկրներում արտադրված գինիներից: Հայկական գինիներն իրենց նմանը չունեն, և դա շնորհիվ հայկական խաղողի տեսակների մեջ շաքարի մեծ պարունակության, որն էլ նպաստում է առավել թուրք և կիսաքաղցր գինիներ ստանալուն: Այսօր, համաձայն Հայ գինեգործների միության տվյալների, Հայաստանում մոտավորապես 40 գինեգործական ընկերություններ արտադրում են 100 տեսակից ավելի գինիներ: Յուրաքանչյուր տարի մինչև 6 միլիոն շիշ գինի է արտադրվում: Սակայն, ի տարբերություն բավականին լավ և խորը ներկայացված գինու հնագույն պատմության, ժամանակակից գինեգործության մասին տեղեկությունները քիչ են: Արտադրանքի միայն մի փոքր մասն է արտահանվում՝ տարեկան 1 միլիոն շիշ: Դրա 70%-ը հայտնվում է ռուսական շուկայում, որից բացի կարելի է նշել ԱՄՆ-ն և եվրոպական երկրները:

Հայկական գինին բավականաչափ չի զովագրվում: Ավելին, բացառապես Արենի տեսակի խաղողից ստացված գինին է արտահանվում, և դա այն ժամանակ, երբ դեռ 20-30 տարի առաջ թեթև հայկական գինիներն էին ներառվել համաշխարհային հավաքածուի մեջ մուսկատ, մադերա և պորտվին: 1990-ական թվականներին հայ գինեգործների առջև խնդիրներ ծառացան: 650 ազգային խաղողի տեսակներից միայն 10-ն էր օգտագործվում: Մշակվում էին խաղողի այն տեսակները, որոնք առավել դիմացկուն էին կլիմայի և հիվանդությունների դեմ: Արդյունքում իրական հայկական խաղողատեսակներից մնացին միայն Գառան-դմակը, Ոսկեհատը, Մսխալին, Լավարը և Բանանցը, իսկ խաղողի սև տեսակներից՝ Արենին և Կախեթը: Այսօր խաղողի բնիկ տեսակները կրկին սկսել են մշակվել: Խաղողագործության, գինու և հիմնականում հայկական գինեգործության պատմության մասին անվերջ կարելի է խոսել:

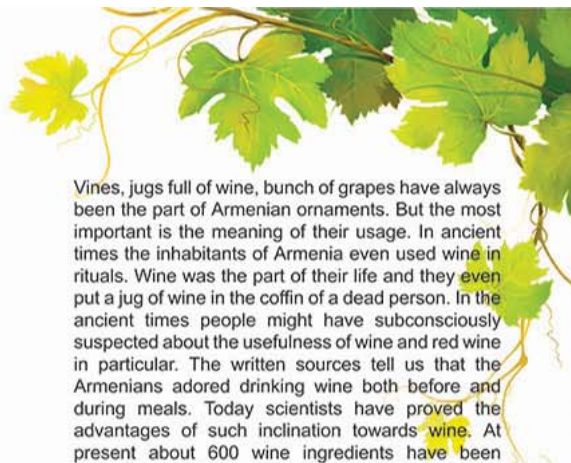
The modern industrial wine-making in Armenia started in 1887 when Nerses Tairov, the famous merchant of the first guild of that time, with the permission of Yerevan authorities established the first enterprise for wine and cognac production of Armenia in the Yerevan fortress. And nowadays there, in "Ararat" Trust, a museum of wine-making can be found, the collection of which counts about 3 000 varieties of wine. There are only 3 similar wine reservoirs in the whole world: in Armenia, France and Italy. One more feature of Armenian wine-making distinguishes Armenian wines from wines produced in other countries of the world. Armenian wines do not have their analogs due to high sugar content in the Armenian varieties of grapes, which results in stronger and semi-sweet wine. Today, according to the data of the Armenian Association of Winemakers about 40 wineries in Armenia produce more than 100 types of wine. Annually up to 6 million bottles of wine are produced. Yet, irrespective of the fact that the ancient history of wine was introduced quite well, information about the contemporary wine-making is little. Only small portion of the production, that is 1 million bottles annually, is exported. 70% of the bottles is exported to the Russian Federation, as well as to the USA and European countries. Armenian wine is not advertised well enough. Moreover, exceptionally the wine produced from grape variety Areni is exported, while some 20-30 years ago light Armenian wines were involved in the world collection, like Muscat, Madeira and Port. In the 1990s Armenian wine-makers faced a number of problems. Out of 650 indigenous Armenian varieties of grapes only 10 were used. Merely the grape varieties, which were more resistant to the climate and diseases, were grown. As a result grape varieties, such as Garan Dmak, Voskehat, Mskhali, Lalvar, Banants, as well as Areni and Kakhet black grape varieties, survived out of the indigenous Armenian grapes. Today people have again started cultivating indigenous varieties of grapes. We can endlessly speak about wine-growing, wine and particularly about the history of Armenian wine-making.



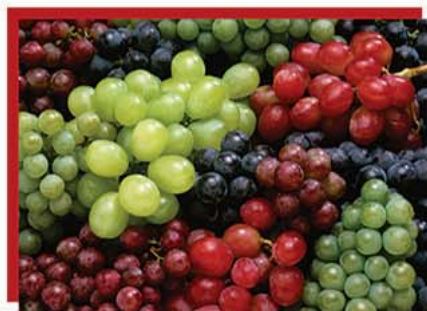
խաղողի վազերը, զինով լի կճուճները, խաղողի ողկույզները միշտ հայկական նախշագործերի մաս են կազմել: Սակայն ամենակարևորը դրանց կիրառման նշանակությունն է: Հնում ժամանակակից Հայաստանի բնակիչները նույնիսկ ծեսերի մեջ էին օգտագործում զինին: Գինին ուղեկցում էր նրանց ամբողջ կյանքում և անգամ մահացածներին այն աշխարհ ճանապարհելիս նրանց հետ զինի էին դնում: Հնագույն ժամանակներում մարդիկ զուցե ենթադրեցնում էին, որ հայերը սիրել են օգտագործել զինին և ճաշից առաջ, և ճաշի ընթացքում: Մեր օրերում զինու շուրջ 600 բաղկացուցիչներ են սահմանվել և չափվել: Այդ շատ բարդ



քիմիական միացությունները զինու մեջ չափազանց փոքր քանակով են ի հայտ գալիս: Սակայն կարևորագույն դեր ունեն զինու համային և հոտային որակների համար: Գինին պարզ սպիրտային լուծույթ չէ: Այն պարունակում է ցնդող և չցնդող տարրերի մեծ քանակ, որոնց չափերը տարբեր են՝ կախված հողերի, խաղողի բազմատեսակությունից, անձրևների, արևի քանակից, տարվանից և այլն: Վերջին հետազոտությունները ցույց են տվել, որ տղամարդիկ պետք է օրական խմեն 2-3 բաժակ զինի, իսկ կանայք՝ 2 անգամ պակաս: Ճաշից առաջ զինին նպաստում է ստամոքսային սեկրեցիայի խթանմանը: Գիտական տեսանկյունից ոչ բոլոր զիններն են նույն կերպ օգտակար օրգանիզմի համար: Ուսումնասիրությունները ցույց են տալիս, որ հատկապես կարմիր զինին նշանակալի չափով դրականորեն է ազդում մարդու առողջության վրա: Կարմիր զինու մեջ մեծաքանակ մագնեզիում կա, որը կարևոր տարր է սրտի նորմալ աշխատանքի համար, կա շատ երկաթ, որն աշխատում է սակավարյունության դեմ, բրոմ՝ օրգանիզմում ճարպաթթուների սինթեզին է նպաստում, ցինկ՝ պատասխանատու է թթվային հավասարակշռության և հյուսվածքների ռեգեներացիայի համար, ռուբիդիում՝ օրգանիզմից հանում է ռադիոակտիվ տարրերը:



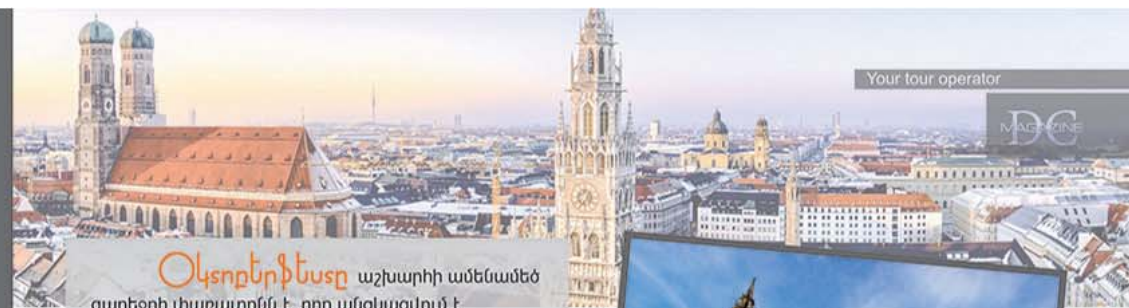
Vines, jugs full of wine, bunch of grapes have always been the part of Armenian ornaments. But the most important is the meaning of their usage. In ancient times the inhabitants of Armenia even used wine in rituals. Wine was the part of their life and they even put a jug of wine in the coffin of a dead person. In the ancient times people might have subconsciously suspected about the usefulness of wine and red wine in particular. The written sources tell us that the Armenians adored drinking wine both before and during meals. Today scientists have proved the advantages of such inclination towards wine. At present about 600 wine ingredients have been determined and measured. Those very complicated chemical compounds exist in wine in a negligibly small quantity; still they play an important role in creation of taste and aromatic qualities. Wine is not a simple alcoholic solution. It contains a great quantity of volatile and nonvolatile elements, proportions of which are diverse depending on the variety of soil, grapes, rainfall, sun, year... The recent studies have shown that men should drink 2-3 glasses of wine per day, and women should drink two times less. Use of wine before eating contributes to stimulation of gastric secretion. From the scientific point of view not all types of wine are useful for organism. Studies show that red wine in particular has a positive impact on the man's health. Red wine contains big quantities



of magnesium, which is an important element for normal cardiac performance, as well as a lot of iron against anemia, chromium which contributes to synthesis of fatty acids in the organism. Zinc in wine is responsible for acid balance and regeneration of tissues and rubidium is able to remove radioactive elements from the organism.



The best traditions
of winemaking
www.stepbrandy.com



Your tour operator

DC
MARKETING

Օկտոբերֆեստ

աշխարհի ամենամեծ գարեջրի փառատոնն է, որը անցկացվում է Մյունխենում՝ Բավարիայի մայրաքաղաքում: Այն սկսվում է սեպտեմբերի երկրորդ կեսին և տևում է 16 օր՝ 21.09.2014 մինչև 05.10.2014. Այս 16 օրերի ընթացքում գարեջրի փառատոնը ուղեկցվում է հարուստ շոու ծրագրով: Ջգեստավորված երթերը, հրաձիգների շքերթները, ծիսակազմերը և համերգները հաջորդում են միմյանց: Գարեջրատների մոտ հաճախ կարելի է նկատել ավանդական բավարական հագուստներով, կաշվե տաբատներ հագած պարողների դուփապար (Schuhplattler) ցուցադրելիս՝ ծանր ալպյան կիսաճտքավոր կոշիկներով զետնի վրա դուփելիս: Քաղաքի գարեջրատների և գարեջրի թանգարանների դռները բաց են Ձեզ համար: Ավելի քան 7 միլիոն զբոսաշրջիկներ աշխարհի բոլոր մայրցամաքներից այցելում են Մյունխեն փառատոնի ընթացքում: Փառատոնը ինքնին հեռարձակվում է ուղիղ եթերով աշխարհի տարբեր հեռուստատեսությունների ալիքներով: Այդ իսկ պատճառով Օկտոբերֆեստը գրանցվել է Գինեսի ռեկորդների գրքում որպես աշխարհի ամենամեծ փառատոն:

Oktoberfest

is the largest beer festival in the world. It is held in Munich, the capital of Bavaria. It starts in the second part of September and continues for 16 days from 21.09.2014 to 05.10.2014. Beer drinking is accompanied with a varied show program 16 days long. Costumed parades, rifleman marching, races and concerts take place alternately. One can often notice dancers near beerhouses, dressed in the traditional Bavarian costumes with leather trousers and demonstrating tap dance "The Schuhplattler", tapping the floor with heavy Alpine boots. One can also participate in tours to brew houses and beer museums of the city.

More than 7 million tourists from all continents of the world visit Munich during the festival. The festival itself is broadcast live by the TV-channels of the different world companies. That is why the Oktoberfest was registered with the Guinness Book of Records as the largest festival in the world.



Տուր ծրագիր

Tour program

Ժ 1

Day 1

Ժամանում Մյունխենի օդանավակայան, տեղափոխում հյուրանոց:

Arrival at Munich airport, transfer to hotel.

Ժ 2

Day 2

Շրջայց քաղաքում ավտոբուսով և ոտքով՝ զբոսավարի ուղեկցությամբ (3 ժամ տևողությամբ), զբոսանքը կավարտվի Տոնական մարգագետին այցով:

A bus and walking tour in the city with a guide (3 hours) and a visit to the Festive meadow at the end.

Ժ 3

Day 3

Ազատ ժամանակ:

Free at leisure.

Ժ 4

Day 4

Այցելություն Ալպեր ավտոբուսով մեկ ամբողջական օր: Այցելություն դեպի Նոյվանշտայն ամրոց (մուտքի տոմսերը լրացուցիչ գնով):

A full day visit to the Alps by bus with a guide. Visit to Neuschwanstein Castle (entrance tickets at an extra charge).

Ժ 5

Day 5

Ազատ ժամանակ: Ուղևորություն դեպի Նյուրնբերգ մեկ ամբողջական օր, ըստ ցանկության՝ սկսած 15 անձից:

Free at leisure. A full day tour to Nuremberg (optional) at least 15 persons.

Ժ 6

Day 6

Ազատ ժամանակ: Ուղևորություն դեպի Ջալցբուրգ մեկ ամբողջական օր, ըստ ցանկության՝ սկսած 15 անձից:

Free at leisure. A full day tour to Salzburg (optional) at least 15 persons.

Ժ 7

Day 7

Ազատ ժամանակ: 7-օրյա տուրի դեպքում՝ տեղափոխում օդանավակայան, մեկնում Մյունխենից:

Free at leisure. A 7-day tour includes transfer to airport, departure from Munich.

Ժ 8

Day 8

Տեղափոխում օդանավակայան, մեկնում Մյունխենից:

Transfer to airport, departure from Munich.



Ծրագրի արժեքը սկսած 1900 եվրոյից մեկ անձի համար
Rate per person starts from EUR1900

Տուր ծրագրի արժեքը ներառում է՝

- Երևան-Մյունխեն ավիատոմսեր,
- Չորսաստղանի հյուրանոց քաղաքի կենտրոնում: Նախաճաշ (շվեդական սեղան),
- Օդանավակայան-հյուրանոց-օդանավակայան տեղափոխում,
- Ավտոբուսով շրջայց Մյունխենում ռուսախոս զբոսավարի ուղեկցությամբ (3 ժամ տևողությամբ),
- Տեղում սեղանի ամրագրում և զարեջրային մենյու: Տոնական մարգագետինում տեղակայված տաղավարում,
- Ուղևորություն դեպի Ալպեր մեկ ամբողջական օր՝ ներառյալ այց դեպի Նոյվանշտայն ամրոց (մուտքի տոմսերը կազմում են լրացուցիչ գին 12 եվրո մեկ անձի համար),
- Բժշկական ապահովագրություն:

Լրացուցիչ վճար

- Շենգենյան վիզա – Գերմանիա՝ 35 եվրո

Վճարում տեղում

- Ուղևորություն դեպի Ջալցբուրգ զբոսավարի ուղեկցությամբ (3 ժամ տևողությամբ), տեղափոխում, 15 հոգուց բաղկացած խմբի դեպքում գինը կկազմի 60 եվրո մեկ անձի համար:
- Ուղևորություն դեպի Նյուրնբերգ զբոսավարի ուղեկցությամբ (3 ժամ տևողությամբ), տեղափոխում, 15 հոգուց բաղկացած խմբի դեպքում գինը կկազմի 60 եվրո մեկ անձի համար:
- Մուտքի տոմսեր դեպի ամրոցներ, թանգարաններ և այլ կառույցներ:

Tour cost includes:

- Air tickets Yerevan - Munich,
- **** hotel in the city center. Breakfast (Smorgasbord),
- Airport – hotel – airport transfers,
- Bus tours in Munich with a Russian speaking guide (3 hours),
- Table reservation and beer menu in the pavilion located in the Festive meadow,
- A full day tour to the Alps including a visit to Neuschwanstein Castle (entrance tickets at an extra charge : EUR 12 per person),
- Medical insurance.

Additional charge

- Schengen Visa for Germany – EUR 35

Payment at sight

- A tour to Salzburg: transfers to and from, tour with a guide (3 hours), free at leisure . The price per person will make EUR 60, if the group consists of at least 15 persons,
- A tour to Nuremberg: transfers to and from, tour with a guide (3 hours), free at leisure . The price per person will make EUR 60, if the group consists of at least 15 persons,
- Entrance tickets to castles, museums and other sights.

TOURIST MOSAIC ՏՈՒՐԻՍՏԱԿԱՆ ԽՃԱՆԿԱՐ



ԱՆԱԿՆԿԱԼՆԵՐԻ ԱՄԱՌԱՅԻՆ ՓԱՌԱՏՈՒ DUBAI SUMMER SURPRISES

1

Վայրը - Արաբական Միացյալ Էմիրություններ, Դուբայ
Ժամկետը - հունիսի 7 - հուլիսի 7
Venue: Dubai, United Arab Emirates
Date: 07 June - 07 July



Ի սկզբանե այս փառատոնը կոչված էր ակտիվացնելու զբոսաշրջիկների հոսքը, սակայն այսօր այն դարձել է խրախմանքի տոն և զբոսաշրջության առնչվում է միայն անուղղակիորեն: Փառատոնը բաղկացած է իրար հաջորդող 7 թեմատիկ մասերից՝ գեղարվեստական, մուլտիպլիկացիոն, զուներ, սառցե, տեխնիկական, ծաղկային, էթնիկ, արկածային, բաղրի և դպրոցական: Դրանցից ամենահայտնին «սառցե» մասն է, երբ ամռան տապին զբոսաշրջիկները և տեղացիները հնարավորություն են ստանում այցելելու սառցադաշտ, փոքր-ինչ զովանալու և զբաղվելու ծմեռային սպորտաձևերով: Ասենք, գեղեցիկ ու զրավիչ են բոլորը: Փառատոնի ողջ ընթացքում զվարճալի միջոցառումներ են անցկացվում, խաղեր ու իյուրախորություններ կազմակերպվում:

From the very outset this festival was called to activate the flow of tourists, but today it turned into a feast and is related to tourism only indirectly. The festival consists of a number of surprises, such as Art, Cartoon, Color, Ice, Flower, Adventure, Sweet and Back-2-School Surprises. The most popular among them is the Ice Surprise, when during the summer heat tourists and locals are provided an opportunity to visit the ice field, refresh themselves and take up winter sports. That is to say, everything is beautiful and colorful. Funny events, including games and refreshments, are held throughout the whole feast period.

ՄՇԱԿՈՒՅԹՆԵՐԻ ԲԵՐԼԻՆՅԱՆ ՓԱՌԱՏՈՒ BERLIN'S CARNIVAL OF CULTURES

2



Միջոցառման վայրը - Բեռլին
Ժամկետը - հունիսի 6-8
Venue: Berlin
Date: 06-08 June

Մշակույթների փառատոնը Գերմանիայում անց է կացվում 1996թ.-ից: Մասնակիցների թիվը մոտ 5000 է, այցելող զբոսաշրջիկներինը՝ մոտ 100 անգամ ավելի: Այդ օրը Գերմանիայի մայրաքաղաքում բնակվող 70 ազգերի և ժողովուրդների ներկայացուցիչները շքահանդես են կազմակերպում: Նրանք ազգային տարազներով դուրս են գալիս փողոցներ, հնչեցնում ազգային երգեր, պարեր: Միջոցառումը տևում է մոտ 9 ժամ, որի ընթացքում տեղացիներն ու զբոսաշրջիկները ծանոթանում են մասնակիցների մշակույթին, ավանդույթներին:

The Carnival of Cultures has been taking place in Germany since 1996. The number of participants reaches about 5000 and the one of tourists visiting the carnival is about 100 times more. On this day the representatives from 70 cultures, residing in Berlin, hold parades in the streets. Dressed in national costumes, they come out into the streets, sing national songs and dance national dances. The event lasts for about 9 hours, during which both the locals and tourists get familiar with the culture and traditions of the participants.

ԲՈՒՄԲԱ-ՄԵՅ-ԲՈՅ ՇՔԱՀԱՆԴԵՍ BUMBA-MEU-BOI PARADE IN BRAZIL

3

Միջոցառման վայրը - Բրազիլիա
Ժամկետը - հունիսի 24
Venue: Brazil
Date: 24 June



Փառատոնի պատմությունը սերտորեն կապված է Ամազոնի հնդկացիների մշակույթի և բրազիլական նույնանուն երաժշտական ոճի հետ:

Տոնը նշվում է երկրի ողջ տարածքում, սակայն Բումբա-Մեյ-Բոյի անցկացման ամենահայտնի վայրը Մարանյան նահանգի մայրաքաղաք Սան-Լուիսն է: Երգիծական պարի տեսակ հանդիսացող Բումբա-Մեյ-Բոյը այս տեղերում մեծ տարածում է ստացել դեռևս 18-րդ դարի վերջերից:

Տոնի ընթացքում հազարավոր մասնակիցներ հատուկ այդ նպատակով կարված հագուստով, գլխանոցներով, շքեղ զարդարված կառքերով ու մեքենաներով փողոց են դուրս գալիս ու պարելով անցնում մի քանի կիլոմետր:

The history of the festival is closely related to the culture of Indians of Amazon and the style of Brazilian music carrying the same name.

The festival is celebrated throughout the whole country. However, Bumba-Meu-Boi is widely known to be held in San Luis, Maranhao. A comic dance Bumba-Meu-Boi has spread widely across this territory since the late 18th century.

Dressed in special clothes, hoods and with luxuriously decorated chariots and vehicles, thousands of participants come out into the street and walk a few kilometers dancing throughout the feast.

ԱՄԴԵՏՆԵՐԻ ՄԵՆԱՄԱՐՏԵՐ ԱՐԵՑՈՅՈՒՏ SARACEN'S JOUST IN AREZZO

Միջոցառման վայրը - Իտալիա
Ժամկետը - հունիսի 21

Venue: Italy
Date: 21 June

4

Ենթադրվում է, որ այս մրցույթն Արեցիոյում առաջին անգամ անց է կացվել 13-րդ դարում: 18-րդ դարում այն նախ սկսեցին ավելի ուշ-ուշ անցկացնել, ապա մոտ երկու դար քաղաքը զրկվեց այս գունեղ միջոցառումից: 1931 թ. ասպետների մենամարտերը վերսկսվեցին, սակայն այս անգամ որպես պատմության վերարտադրություն: Մրցույթի մասնակիցներն այդ օրը միջնադարյան հագուստ են հագնում, սպառազինվում միջնադարյան զենքերով: Մրցում են քաղաքի 4 թաղամասեր, սակայն ոչ ներկայիս, այլ 14-րդ դարի վարչատարածքային բաժանմամբ: Մրցույթին մասնակցում է միջնադարյան հանդերձավորմամբ ավելի քան 300 մարդ և 27 ծի:

The tournament is supposed to be first held in Arezzo in the 13th century. The joust declined progressively during the 18th century and this colorful event eventually disappeared. The joust was restored in 1931, but this time as a form of historical re-enactment. The participants of the tournament wear medieval clothes on this day and are armed with weapons typical of that very age. With the administrative division of the 14th century the four districts of the city take part in the tournament. Over 300 people wearing medieval costumes and 27 horses take part in the tournaments.



The festival is connected with the name of the Rožmberks dynasty, who once reigned over Český Krumlov. The rose was the symbol of this dynasty.

Throughout the feast locals and tourists wear historical costumes /such costumes are possible to rent/. Knights on horsebacks, noblewomen dressed luxuriously, peasant-women, hermits and courtiers appear on the streets. Like it was done in ancient times, street musicians, jugglers and gymnasts perform their shows in the streets and collect money. With the spirit of ancient times soaring everywhere and a medieval fair held at the entrance of the castle, the event is as well celebrated with great vigor in the city's castle.

ՀԱՎԱԹԵՐԹ ՎԱՐԴԻ ՏՈՆ ՉԵԽԱՅՈՒՏ FIVE-PETALLED ROSE CELEBRATIONS IN THE CZECH REPUBLIC

5

Միջոցառման վայրը - Չեխիա
Ժամկետը - հունիսի 20-22

Venue: Český Krumlov
Date: 20-22 June

Տոնի անցկացումը կապված է ժամանակին Չեխիայի Կրումլով քաղաքը կառավարած Ռոզենբերգների տոհմի անվան հետ, որի խորհրդանշը վարդն էր:

Տոնական օրերին քաղաքի բնակիչները և զբոսաշրջիկները պատմական հագուստ են հագնում (դրանք կարելի է վերցնել վարձույթի կետերից): Փողոցներում հայտնվում են ծիսավորներ՝ ասպետների հագուստով, ազնվատոհմիկ կանայք՝ շքեղ հանդերձանքով, գեղջկուհիներ, ճգնափորներ ու պալատականներ: Այս ու այնտեղ միջնադարյան հագուստով փողոցային երաժիշտներ ու աճապարհներ, մարմնամարզիկներ ներկայացնում են իրենց արվեստը և փող հավաքում, ինչպես հին ժամանակներում: Միջոցառումը մեծ թափով նշվում է նաև քաղաքի ղրկակում, որտեղ ամենօր սավառնում է հին ժամանակների ոգին, իսկ ղրկակի մուտքի մոտ իսկական միջնադարյան տոնավաճառ է կազմակերպվում:



ՍԱՆ-ՖԵՐՄԻՆԻ ՖԻԵՍՏԱ THE FESTIVAL OF SAN FERMIN

6

Միջոցառման վայրը - Իսպանիա, Սան-Ֆերմին
Ժամկետը - հուլիսի 6-14

Venue: Spain, San Fermin
Date: 06-14 July

Ֆիեստան սկսվում է տուրք Ֆերմինի տոնի նախօրեին՝ հուլիսի 6-ի կեսօրին, 17-րդ դարում կառուցված քաղաքատնարանի շենքից արձակված հրթիռով: Տոնի յուրաքանչյուր օր քաղաք է այցելում 1-3 մլն զբոսաշրջիկ: Միջոցառման ընթացքում տեղի է ունենում էսիերո՝ փախուստ ցերից, որը տևում է 15 րոպե: Քաղաքի ժամ միջոցառման մասնակիցները փախչում են փողոց թողնված ցերից: Բոլորի գերխնդիրը փորձությունը անվնաս հաղթահարելն է:

Բացի այդ, կազմակերպվում են ծիսական զբոսանքներ, շքահանդեսներ, հսկայական տիկնիկների զբոսանք, ներկայացումներ, կորդիլա:

The rocket launched from the City Hall, built in the 17th century, declares the start of the festival at noon on July 6th – the eve of the Saint San Fermin feast day. From 1 to 3 million tourists visit the city every day throughout the feast. During the event encierro (running of the bulls) takes place, which lasts 15 minutes. The event participants escape from the bulls for a quarter of an hour. Everyone's ultimate goal is to pass the trial harmlessly. The Festival of San Fermin also features ritual walks, parades, giants and big-heads parade, performances and corrida.



Ձեր տուրօպերատորը

DC
MAGAZINE

ՌԱՏԿԱ-ՅԱՏՐԱ ՏՈՆ THE FESTIVAL OF RATHA YATRA

Միջոցառման վայրը - Հնդկաստան
Ժամկետը - հուլիսի 10

Venue: India
Date: 10 July

Տոնը նվիրված է երկարատև դեգերումներից հետո Կրիշնայի տունդարձին Կրիշնայի անունով: Ամեն տարի միջոցառման նպատակով նոր մարտակառք են պատրաստում ծառի հատուկ տեսակից: Տոնից հետո այն մաս-մաս են անում և բաժանում որպես հուշանվեր: Միջոցառման գլխավոր կառքը 13 մետր բարձրություն ունի, 2 մետր տրամագծով 16 անիվ:

Ամեն տարի մոտ 500 հազար ուխտավոր է գալիս տոնին: Նախկինում մասնակիցներն իրենց կառքի անիվների տակ էին գցում, քանի որ կարծում էին, թե նման մահով կազատագրվեն և կվերադառնան հողերը աշխարհ: Այսօր տոնին նաև բազում զբոսաշրջիկներ են մասնակցում՝ գտնելով, որ դա հնդկական մշակույթը հասկանալու հիմնական հնարավորություն է:

The festival is dedicated to Krishna's return to the native land Vrindavan after a long wandering. The chariots are built anew each year only from a particular type of tree. After the festival the chariot is dismantled and its parts are given as souvenirs. The main chariot is 13 meters high with 16 wheels of 2 meter diameter each.

Every year about 500 thousand pilgrims visit India to take part in the feast. At one time, worshippers would throw themselves under the wheels of the chariot as it was believed that they would be guaranteed a holy death. Today, the event is attended by numerous tourists as well. They believe that it is an excellent opportunity to understand the Indian culture.



ԳԱՐԵԶՐԻ ՓԱՌԱՏՈՆ THE BEER FESTIVAL

Միջոցառման վայրը - Լոնդոն
Ժամկետը - օգոստոսի 12-16

Venue: London
Date: 12-16 August

Your tour operator

DC
MAGAZINE



Ամեն տարի այս փառատոնին մասնակցելու համար քաղաք է գալիս մոտ 70 հազար մարդ: Իսկ ողջ աշխարհից ժամանած գարեջուր արտադրողները ներկայացնում են ավելի քան 700 տեսակի 100 հազար լիտրից ավելի գարեջուր: Փառատոնի ընթացքում անց են կացվում բազմաթիվ մրցույթներ, այդ թվում «Բրիտանիայի գարեջրի չեմպիոն» մրցանակաբաշխությունը: Ավանդաբար միջոցառումը անցկացնում է «Շարժում հանուն իրական էլի» (էլ-ը բրիտանական գարեջուրն է) առցիսա-ցիան: Տոմսերի փոխարեն մասնակիցներին միջոցառման խորհրդանշով զավաթներ են տրվում: Ի դեպ, այստեղ գարեջուր չափում են ոչ թե լիտրով, այլ փինթով, որը կես լիտրն է: Մեծ Բրիտանիայում ևս մեկ գարեջրի փառատոն տեղի է ունենալու օգոստոսի 20-24-ը Պետերբորոյում, որտեղ մասնակիցները հնարավորություն կստանան համոզվելու «էլ» խմիչքի ավելի քան 350 տեսակ, զինու, գարեջրի և ուտելիքի լայն տեսականի: Մասնակցությունը տոմսերով է:

Every year about 70 thousand tourists visit the city to take part in this festival. The brewers from every corner of the world present over 100 thousand liters of over 700 types of the beer. The festival is also home to the numerous contests as well as the Champion Beer of Britain Awards ceremony. Traditionally, the event is held by the Campaign for Real Ale organization (Ale is British beer). Instead of the tickets the participants are given mugs featuring the festival. By the way, at the festival the beer is measured not in liters but rather in pints, which is half a liter. One more beer festival will take place in Peterborough between 20-24 August, where the participants will be provided with an opportunity to taste over 350 types of ale and a wide range of wine, beer and food. If you want to take part in the festival, just book tickets.

ՏՈՄԱՏԻՆԱ LA TOMATINA

Վայրը - Իսպանիա, Վալենսիա
Միջոցառման ժամկետը - օգոստոսի 25-31

Venue: Spain, Valencia
Date: 25-31 August



Տոմատինան իսպանական ամենահայտնի տոներից է, որն առաջին անգամ անց է կացվել 1945 թ. Վալենսիայի պահապան սուրբ Լուի Բերնարդի և Աստվածամոր պատվին: Ամեն տարի տոնի անցկացման նպատակով հարևան մարզերից ավելի քան 100 տոննա պոմիդոր են բերվում քաղաք: Տոմատինան սկսվում է, երբ մասնակիցներից մեկը կարողանում է բարձրանալ երկարական տան բարձրության օձառված սյան վրա: Դրա վերևում նրան որպես մրցանակ մի կտոր խոզապուխտ է ապաստում: Տոմատինայի սկիզբը ազդարարվում է ջրան հրամոքների կրակոցով: Մեկ ժամ շարունակ բոլորը իրար վրա լոլիկ են նետում՝ առաջնորդվելով «հաճուն ինձ, ընդդեմ բոլորի» կարգախոսով: Տոմատինայի ավարտը ազդարարվում է ճիշտ մեկ ժամ հետո կրկին ջրան հրամոքների կրակոցով:

La Tomatina is one of the widely known Spanish feasts, first held in 1945 in honor of the town's patron saints, St. Louis Bertrand and the Holy Mother. Every year 100 tons of tomatoes are imported from the neighboring region to hold the feast. La Tomatina starts when one of the participants manages to climb to the top of a two-storey high greased pole to reach the coveted ham on top. The start signal for La Tomatina is given by firing the first water cannon into the air. One hour long everybody throws tomatoes on each other, guided by the following motto "Fight, otherwise you're going to be the target of attack." La Tomatina ends exactly an hour later with another water cannon being shot into the air.



«ՈՒՂՈՒԼԻ»

Տոյմայի համապատասխան 4-րդ փառատոնը

“UDULI”

The Fourth Pan-Armenian Festival of Tolma

Խոհանոցը էթնիկ առանձնահատկություններից է, որը նաև բնորոշող հատկանիշ է այս կամ այն էթնոսի համար: Ալբերտ Բաբուրինի խոսքերով՝ խոհանոցը էթնիկության պահպանման այն առանձնահատկություններից է, որը կարող է նույնիսկ ավելի արմատական լինել, քան լեզուն և ծագման լեզուն: Հայոց ազգային խոհանոցի այսպիսի առանձնահատկություններից է տոլման, որը բնորոշում է մեր էթնիկությունը. եթե հայ ես, ուրեմն տոլմա կսիրես ու կկարողանաս փաթաթել:

Տոլմայի փառատոնն ավելին է, քան փառատոնը, այն ավանդույթների վերադառնալու կարևոր խնդիր է լուծում, այն նաև երիտասարդության շրջանում ազգային առավել արժևորելու խթան է հանդիսանում: Ավանդույթների մեջ մեր ինքնությունն է և հարատևությունը:

4-րդ տարին ևս Տոլմայի փառատոնը կլինի հագեցած մշակութային տարբեր միջոցառումներով, տոլմայի պատրաստման ինքնատիպ մոտեցումներով և հասարակությանը սիրելի ու հայտնի դեմքերով: Փառատոնի հյուրերի ժամանցն առավել զեղեցիկ կդարձնի «Քարահունջ» ֆոլկ-ռոք նախագիծը:

Տոլմայի փառատոնը կազմակերպվում է «Ոսկե ծիրան» կինոփառատոնի շրջանակներում: Նպատակը հայ ավանդական կերակրատեսակների պահպանումն ու փոխանցումն է սերունդներին:

The Festival of Tolma is held within the framework of the Golden Apricot film festival.

The objective of the festival is to preserve Armenian traditional dishes and pass them on to future generations.

Փառատոնի ընթացքում կազմակերպվում են տարբեր մրցություններ: Մասնավորապես այս տարի կանցկացվեն Ամենատեղիկար տոլմայի մրցույթ, Տոլմայի ամենաարագ համտես և այլն: Աշխատանքներ են տարվում ամենատեղիկար տոլման զինուկի ռեկորդների գրքում գրանցելու ուղղությամբ:

Different contests are held during the festival. “The Longest Tolma”, “The Quickest Tolma-tasting” and other contests will be mainly held this year. Actions are taken to record the longest Tolma in Guinness Book.

Cuisine is one of the ethnic peculiarities, which is also a characteristic feature for this or that ethnic group. According to Albert Baiburin cuisine is one of the distinctive features of ethnic preservation, which can be even more fundamental than the language and the legend of origin are. One of such distinctive features of the Armenian national cuisine is Tolma, which defines our ethnicity - if you are an Armenian, you will definitely love Tolma and will be able to roll it up.

The Festival of Tolma is something more than just a festival; it solves an important issue of coming back to traditions and motivates the young people to value everything national much more than they do. Both our identity and longevity are reflected in the traditions.

The fourth Festival of Tolma will brim with various cultural events, distinctive approaches to Tolma-making as well as favorite and famous people. Karahunj folk-rock band will make recreation for festival guests much more attractive.



Տոլման հայկական է, իսկ դոլման՝ ոչ

Tolma has an Armenian origin, which cannot be said about Dolma

Դոլմա՝ նշանակում է լցնում, իսկ տոլմա՝ փաթաթած, այսինքն՝ խաղողի վազի տերևով: Տոլման ուրարտերեն տղի և մա բառերի կապակցությունն է, որ բարձրանալով նշանակում է խաղողի վազ և փաթաթված: Հնում այն պատրաստվել է զառան ծեծած մսից:

Dolma means “stuffed” and Tolma - “rolled up”, that is, wrapped in grape leaves. Tolma is a word that consists of two Urartian language roots “toli” and “ma”, which has two meanings - a “vine” and “wrapped”. In ancient times it was made from pounded lamb meat.

Ամեն տարի՝ հուլիսին Արմավիրի մարզում, Սարգարապատի հուշահամալիրում տարածված ախորժալի բուրմունքն ազդարարում է ամենահայկական ճաշատեսակի՝ ՏՈԼՄԱՅԻ ՓՈՒՍՏՈՒՆի բացումը: Սպիտակ գլխարկներով խոհարարներն այցելուներին հյուրասիրելուց առաջ ոգևորված բացատրում են տոլմայի պատրաստման եղանակը: Փառատոնի ընթացքում 22 տաղավարներում ներկայացվում է ավելի քան 60 տեսակի տոլմա, որ պատրաստում են մայրաքաղաքի ու մարզերի ռեստորանային համալիրների և անհատ խոհարարները: Ճաշատեսակը մատուցվում է կավե ամաններով: Համերը յուրահատուկ են, բնորոշ այն տարածաշրջաններին, որտեղ ապրել են մեր նախնիները՝ Արտամետի, Ալաշկերտի, Էջմիածնի, Մշո տոլմա... Նորություն է թոնրի տոլման: Հայկական խոհանոցում տոլմայի թե՛ հնգյակում են խաղողի տերևով տոլման, Էջմիածնի տոլման (կաղամբով և բանջարեղենով), պատուցողման, երևանյան տոլման (ման է Էջմիածնի տոլմային, ավելացվում է սերկիկ), Մշո տոլման՝ պատրաստված կարտած մսով և բլուրով:

Every year in July, the appetizing smell spread all over Sardarapat Memorial in Armavir region, heralds the opening of the festival of the most Armenian dish - the FESTIVAL OF TOLMA. Cooks in white hats explain enthusiastically the methods of cooking Tolma to guests before treating them to such a delicious dish. During the festival more than 60 types of Tolma are presented in 22 pavilions, made by self-employed cooks and cooks working at restaurant complexes of regions and the capital. The dish is served in clay plates. Tastes are peculiar and typical of the regions our ancestors once lived in, like the tastes of Artamet, Alashkert, Echmiatsin and Mush tolmas... Tolma cooked in tonir is something new. Tolma with grape leaf, Echmiatsin Tolma (with cabbage and vegetables), Pasuts (Lent) Tolma, Yerevan Tolma (similar to the Echmiatsin Tolma, only quinces added), Mush Tolma, prepared with chopped meat and crushed wheat are among the top five tolmas of the Armenian cuisine.



2012 թվականից ամեն տարի օգոստոսի 11-ին, Սևանի գյուղերից մեկում՝ Ծաղկունքում, անցկացվում է թոնրատոն՝ նվիրված Նավասարդի տոնին (իին հայկական Նոր տարին՝ նվիրված հայոց դիցարանի 7 աստվածներին)

Tsaghkunk village, one of the many villages of Sevan, has been holding TONRATON festival since August 11, 2012. The festival features Navasard, which is an ancient Armenian New Year, devoted to the 7 Gods of the Armenian mythology.

Կազմակերպիչները նպատակ ունեն թոնրատոնի միջոցով աշխարհին ներկայացնել թոնրի ստեղծման, ծիսական, կենցաղային և բուժիչ նշանակության մասին, ինչպես նաև՝ պահպանել ու տարածել թոնրում պատրաստվող հայոց ավանդական կերակուրները: Նավասարդի ծիսական 7 կերակուրների մեջ մեծ տեղ էր հատկացվում ցորենի հատիկից և չոր մրգերից պատրաստվող կերակուրներին: Ծիսական կերակուրներից պարտադիր է եղել հարիսան կամ բաշիկան՝ պատրաստված նորահաս ցորենով և զոհաբերված կենդանու մսով, որն ավանդույթի համաձայն եփվել է թոնրում: Այդ թվում պարտադիր էին պատուց տղման, անուշապուրը, մայրամապուրը, տարեհացը, գաթաները, աղանձը: Կարևոր արարողություն էր հաց թխելը: Նոր տարին պետք է սկսվեր նոր հացով: Հայաստանում հաց թխում էին փռի մեջ և թոնրում: Թոնրից հայերի համար պաշտամունքային նշանակություն ուներ: Թոնրի ունեն շատ ազդեց, բայց միայն հայերն են, որ թոնրից զետեղել են սարքել: Այն արևն է՝ զետեղել մեջ: Եվ հայ կինը խոնարհվում է արևաստծուն, որ վերջինս հաց պարգևի:

ԹՈՆՐԱՏՈՆԻ տոնակատարության համար իբրև ամենահարմար վայր է ընտրվել Սևանի գյուղերից մեկը՝ Ծաղկունքը: Սպասվում է, որ այդ օրը հավաքված հայաստանցիներն ու օտարերկրացիները ոչ միայն հնարավորություն կունենան ճաշակելու այն բոլոր կերակրատեսակները, որ պատրաստվում են թոնրում, այլև մասնակից կլինեն նավասարդյան խաղերին ու խրախճանքին:

Նավասարդի ծիսական կերակրատեսակների համը ու բույրը կվայելեք, եթե մասնակից դառնաք այս համեղ տոնահանդեսին՝ ԹՈՆՐԱՏՈՆԻՆ:

Through TONRATON festival the organizers aim at globalizing the origin of tonir (clay oven), its ritual, living and healing peculiarities, as well as at preserving and disseminating Armenian national dishes cooked in tonir. Dishes made from wheat grain and dried fruit took a special place among the 7 ritual dishes of Navasard. Made from newly-matured wheat and meat of a sacrificed animal and baked in tonir, as the tradition required, Harisa or Kashika were a must among the ritual dishes. Pasuts Tolma, Anushapur, Mayramapur, Tarehats, Gata and roasted grains of wheat were among the required dishes. Bread baking was an important ritual. New-baked bread was a must on the New Year's table. Bread was baked both in the oven and in tonir in Armenia. Tonir was something that was worshipped by the Armenians. Many nations have tonir, but only Armenians have built tonir in the ground. It symbolizes the sun in the ground and the Armenian woman worships the God of the Sun for giving the bread.

Tsaghkunk, one of the many villages of Sevan, was selected as the most convenient place to celebrate TONRATON festival. Both the Armenians and foreigners are anticipated to have a chance not only to taste all the dishes made in tonir but also to take part in the games and feast of Navasard.

You will enjoy the taste and flavor of the Navasard ritual dishes, if you join this delicious feast TONRATON.



Ամեն տարի սեպտեմբերի 18-ին Լոռու մարզի Ախթալա քաղաքում անցկացվում է ավանդական ԽՈՐՈՎԱԾԻ ՓԱՌԱՏՈՆԸ

The traditional BARBECUE FESTIVAL is held annually in Akhtala town of Lori region on September 18.

ԽՈՐՈՎԱԾԻ ՓԱՌԱՏՈՆԻՆ ներկայացվում են խորովածի պատրաստման բոլոր չորս եղանակները՝ խորոված կրակարանում, պտտածողի վրա, փոսի մեջ (չրբան-խորովու) և թոնրի խորոված: Ինչքան էլ վիճեն, թե խորովածը որ ազգին է պատկանում, մի բան հաստատ է՝ թոնրի խորովածը հայկական ծագում ունի: Հայերը խորովածի պատրաստման մի քանի եղանակ ունեն, որոնց նաև այլ ազգեր են այժմ կիրառում, սակայն աշխարհում միայն հայերն են թոնրի մեջ խորոված պատրաստում: Բացի դա, միայն հայերենում է այս կերակրատեսակի անվանում դարձել պատրաստման եղանակը, որը նշանակում է ջերմային մշակում՝ խորոված:

Փառատոնը ուղեկցվում է ազգային երգ ու պարով, խորովածի համոտեով, իսկ ամենահետաքրքիր մասը մրցույթն է: Նախատեսված է չորս անվանակարգ՝ «Լավագույն համոտեով», «Լավագույն տեսք», «Լավագույն մտադրացում» և «Լավագույն ավանդական խորոված»: Լինելու են նաև հատուկ մրցանակներ: Սակայն փառատոնին լինելու է մեկ բացառական հաղթող, որը ստանալու է զվիթադոր մրցանակը՝ կապե գավաթ: Մի խոսքով, եթե ուզում եք լավ խորոված ուտել՝ այցելեք Հայաստան:

All four ways of barbecue cooking, such as barbecue in the fireplace, barbecue on the horizontal bar, barbecue in the pit (shepherd barbecue) and barbecue in tonir, are shown at the BARBECUE FESTIVAL. No matter what they say about the origin of the barbecue, one thing is for sure, the barbecue in tonir has an Armenian origin. The Armenians have a few ways of barbecue cooking and today other nations make use of them. However, only Armenians make barbecue in tonir. Besides, only in the Armenian language the name barbecue (khorovats) became the way of cooking, which means thermal processing.

The festival features national songs and dances, barbecue tasting, and the most interesting part is the contest with four nominations – “The Best Taste and Flavor”, “The Best Look”, “The Best Idea” and “The Best Traditional Barbecue”. Look forward to special awards, two nominations given by the organizers for the best professional approach. However, there will be only one absolute winner at the festival and the main prize will be a clay cup.

To cut the long story short, if you want to taste a delicious barbecue, visit Armenia.



Քերթի եւ գինեւ փառատոն

HARVEST AND WINE FESTIVAL

Հոկտեմբերի կեսերին Վայոց ձորի մարզի Արենի գյուղում ավանդական դարձած Քերթի եւ գինու փառատոնն է:

The traditional Harvest and Wine Festival is held in Areni village of Vayots Dzor in the mid-October

Եւրոպականից հոգևոր արժեքի վերածված գինին ու խաղողը հայ ազգագործի ու գինեգործի տաղանդը հռչակել են ամենուր, այնտեղ, ուր հայկական գինի է մտել կամ ապրել է հայը: Եվ ով գիտե, գուցե նաև դա է առիթը, որ այսօր Արենի գյուղը դարձել է զբոսաշրջության կենտրոն, իսկ արեւելի եւ գինեգործ բառերը՝ հոմանիշներ: Վայոց ձորի մարզի Արենի գյուղը, որ հայտնի է որպես գինեգործների գյուղ, ունի հետաքրքիր և յուրօրինակ սովորույթ՝ իսկական արեւելյան պետք է այգի հիմնի, խաղողագործությամբ և գինեգործությամբ զբաղվի: Եվ իզուր չէ, որ ֆրանսիացիներն ասում են՝ գինին ստեղծեցին հայերը, հույները դարձրին բիզնես, ֆրանսիացիները՝ արվեստ, իսկ Արենի գյուղի բնակիչների համար գինին և արվեստ է, և բիզնես:

Turned from a material into a spiritual value, wine and grape have proclaimed about the talent of the Armenian gardeners and winemakers in every spot of the world where the Armenian wine was tasted and where the Armenian lived. Who knows, maybe this is reason why village Areni currently became the center of tourism, and the words "Arenian" and "winemaker" are its synonyms. Village Areni in Vayots Dzor, known as a village of winemakers, has an interesting and peculiar tradition – the real Arenian must have a garden, take up vine-growing and wine-making. This is the reason why the French say that the Armenians created wine, the Greeks turned it into a business, the French made it art and for the Arenians wine is both art and business.



ARMENIAN FESTIVALS

Ամեն տարի հոկտեմբերի կեսերին հենց այստեղ, Արենիում, որտեղ հանդիպում են կիզիչ արևն ու նրա ջերմությունը կլանող խաղողի ողկույզները, մինչև ուշ գիշեր շարունակվում են գինու տոնն ու վայելքը: Բացի անարատ գինուց՝ ներկայացվում են նաև հայկական ազգային ճաշատեսակներ, գինու պատրաստման մի քանի եղանակներ, նաև Արենի գինու գաղտնիքները: Ի դեպ, խաղողի պահպանված լավագույն սորտերից մեկն այսօր Արենին է՝ աշխարհի հնագույն սորտերից մեկը, որն աճում է Վայոց ձորում, ծովի մակերևույթից մոտ 1500 մ բարձրության վրա: Արենին քնքուշ ու նրբահամ գինի դառնում է միայն Վայոց ձորում: Փորձել են Արենի աճեցնել այստեղից դուրս, բայց չի ստացվել այն գինին, որ պատրաստվում է տեղի կլիմայական պայմաններում աճեցված խաղողից և որի համբավը տարածված է աշխարհով մեկ:

Քերթի ու գինու փառատոնի շրջանակներում անցկացվում է գինեգործական տարբեր գործարանների և անհատ արտադրողների գինու ցուցահանդես-տոնավաճառ, նաև գինու և պանրի համաժես, խաղողի ձգում, լավաշի, զաթայի պատրաստում, գեղանկարների ցուցահանդես, կողովագործության և մի շարք այլ մրցույթներ: Փառատոնի մրցանակաբաշխության անվանակարգերն են. «Հայաստանը ձեր աչքերով»՝ լավագույն գինու պիտակ, «Ոսկե տակառիկ»՝ լավագույն գինի, «Փառատոնի լավագույն հուշանվեր»։ Փառատոնն ուղեկցվում է հայկական երգ ու պարով, ժողովրդական, ազգային խաղերով: Մի խոսքով՝ Արենին այդ օրը ավանդույթների հանրագիտարան է հիշեցնում:

Right here in Areni, where the scorching sun and a bunch of grapes, having absorbed the heat of the sun, meet every year, in the mid-October, the wine feast and delight keeps on going till late night. Besides the pure wine, Armenian national dishes, a number of ways of wine-making and the secrets of Areni wine are presented at the festival. By the way, one of the world's most ancient grape varieties is Areni, the first-class grape variety that has preserved to date and which is grown in Vayots Dzor, at the altitude of 1500 m above the sea level. Areni obtains a soft and subtle flavor only in Vayots Dzor. Many times people tried to grow Areni beyond the borders of Areni village but they didn't manage to get the flavor of the wine, made from the grape grown under the local climatic conditions, the fame of which is spread all over the world.

Wine exhibition-sales for various wineries and individual wine producers, as well as wine and cheese tasting, grape squeezing, lavash (flat bread) and gata making, exhibition of paintings, basket weaving and a number of contests are held within the framework of the Harvest and Wine Festival.

The nominations of the festival award ceremony are the best wine label "Armenia through your eyes", the best wine "Golden barrel" and "The best souvenir of the festival". The festival features Armenian songs and dances, as well as folk and national games. In a word, Areni looks like an encyclopedia of traditions on this day.



Մասնակցեք Քերթի ու գինու փառատոնին, վայելեք անուշահամ Արենի գինին և ձեր մարմինն ու հոգին կլինեն միանգամայն առողջ, իսկ կյանքը՝ հրաշալի:

Take part in the Harvest and Wine Festival, enjoy delicious Areni wine and both your body and soul will be completely healthy, and the life – wonderful.



ՀԱՐԿՎԵԼՈՒ ԵՆ

TAXABLE

Եգիպտոս

Մայիսի 1-ից Եգիպտոսի տուրիստական վիզան՝ մուտքի արտոնագիրը թանկացել է 5 դոլարով՝ կազմելով 20 դոլար: Եգիպտոսի իշխանությունները կարծում են, թե դա չի ազդի զբոսաշրջիկների այցելությունների թվի վրա, մասնավորապես՝ Կահիրե այցելողների վրա:

Փոխարենը այս նորամուծությունը դրականորեն կազդի երկրի բյուջեի վրա: Եգիպտոսի եկամուտներում մեծ է զբոսաշրջության մասնաբաժինը, իսկ այս տարվա հունվար-փետրվարին, նախորդ տարվա նույն ժամանակահատվածի համեմատ, Եգիպտոս այցելությունների թիվը նվազել է 28 տոկոսով:

Tourist visa (entry permit) fee for Egypt has been increased by 5 US dollars, making 20 US dollars from May 1. Egyptian authorities believe that the increase will not affect the flow of tourists to the country; it will only affect those visiting Cairo - the capital of the country.

Instead, this novelty will positively impact on the budget of the country. Egypt's revenues from tourism are great. However, the flow of tourists to Egypt dropped by 28% in January-February of this year as compared to the same period of the previous year.



Դուբայ

Դուբայում հանգստացողները ևս սկսել են հարկվել: Այս տարվա մարտի 31-ից՝ կախված գիշերակացի տեսակից (հյուրանոց, հյուրատուն և այլն) յուրաքանչյուր գիշերվա համար զբոսաշրջիկները 7-20 դրահմ՝ 1,9-ից 5,5 դոլար են վճարելու:

Dubai tourists are also charged a tax. Starting March 31 of this year tourists will be charged 7-20 Dirhams (1,9-5,5 US dollars) on stays in hotels, guesthouses and other holiday homes per night, depending on the type of overnight.

Dubai

Լատվիա

Նույնափախ հարկատեսակ ներդրվել է նաև Լատվիայում: Ողջայում հանգստացողներից յուրաքանչյուրը օրական 0,7 լատ՝ 1 եվրո է վճարելու հյուրանոցներում, հյուրատներում ու բնակարաններում իջևանելու դեպքում, 0,25 լատ՝ 30 եվրոցենտ, առողջարաններում հանգստանալու և 0,15 լատ՝ 20 եվրոցենտ, հոսթելներում ու բենփինգներում անցկացրած յուրաքանչյուր օրվա համար:

The same kind of tax was introduced in Latvia. Every tourist in Riga will pay 0,7 Lat (1 euro) on stays in hotels, guesthouses and apartments, 0,25 Lat (30 eurocents) in sanatoriums and 0,15 Lat (20 eurocents) in hostels and camping sites per day.

Latvia



Լիսաբոնում մոտ 400 մասնագետներից կազմված փորձագիտական խումբը հրապարակել է Եվրոպայի ամենահարմարավետ, լավագույն օդանավակայանների ցանկը:

Տարեկան 10-25 մլն ուղևոր սպասարկելու համար նախատեսված լավագույն օդանավակայան է ճանաչվել Ամսթերդամի օդանավակայանը:

Տարեկան ավելի քան 25 մլն ուղևոր ընդունելու հնարավորությամբ օդանավակայաններից լավագույնը Ամստերդամի «Սխիփհոլմ» է: Այն մրցակիցներից առաջ է անցել ոչ միայն ուղևորափոխադրումների ցուցանիշներով, այլև հարակից ենթակառուցվածքների զարգացման մեջ:

Էկոլոգիական ինովացիաների հարցում նվաճումների համար ցուցակում տեղ է գտել նաև Ցյուրիխի օդանավակայանը:

Չուզահեռաբար, զբոսաշրջիկները հրապարակել են լավագույն օդանավակայանների իրենց կազմած ցանկը, որը բավականին տարբերվում է մասնագետների ներկայացրած ցանկից: 4000 զբոսաշրջիկների գերակշիռ մասը՝ մոտ 90 տոկոսն ասել է, որ գոհ է Ցյուրիխի օդանավակայանում սպասարկման որակից: Մոտ 87 տոկոսը գոհ է եղել նաև «Փարիզ-Օրլի» օդանավակայանից, իսկ 86 տոկոսը՝ Ամստերդամի «Սխիփհոլմ»:

In Lisbon a group of about 400 experts has published the list of the most convenient and best airports in Europe.

Antalya Airport was recognized as the best airport, handling 10-25 million passengers annually.

Amsterdam Schiphol Airport has the best annual handling capacity of over 25 million passengers. It is staying ahead of its competitors not only in terms of passenger transportation indices but also in terms of the development of adjacent infrastructures and preservation of the environment.

Zurich Airport was also included in the list for achievements in the field of environmental innovations.

Simultaneously, tourists have published their own list of the best airports, which is quite different from the list compiled by the experts. Majority of 4000 tourists, about 90%, stated that they are satisfied with the service quality at the airport. About 87% has been pleased with Paris Orly Airport and 86% with Schiphol Airport in Zurich.



«Փարիզ-Օրլի» օդանավակայան

BEST AIRPORTS IN EUROPE

Տեսարժան վայրեր, ուր այցելելու համար գումար ՉԵՆ վճարում

Free tourist attractions

Փարիզի Աստվածամոր տաճար

Notre Dame de Paris

Տաճարը գտնվում է Փարիզի կենտրոնում՝ ոչ պակաս հայտնի, բայց վճարովի տեսարժան վայրերի, գրավչությունների կողքին: Այն կառուցվել է Փարիզի առաջին քրիստոնեական եկեղեցու՝ Սենտ Էտիենի տեղում, որն էլ իր հերթին եղել է Յուլիանի պատվին կառուցված հռոմեացական տաճարի տեղում:

Ամիսներ առաջ «Ֆիլիպս» ընկերությունը փոխել է Փարիզի Աստվածամոր տաճարի գիշերային լուսավորությունը՝ էլ ավելի գրավիչ դարձնելով հանրահայտ տուրիստական այս հրաշքը:

The cathedral is in the center of Paris nearby not less famous but paid attractions and places of interest. It was erected on the site of Saint - Etienne Basilica, Paris first Christian church, which was itself built on the site of a Gallo-Roman temple to Jupiter.

Months ago Philips Company changed the nighttime lighting of Notre-Dame de Paris, turning this famous tourist wonder into a much more attractive site.



Սուրբ Պետրոսի տաճարը Վատիկանում

St. Peter's Basilica in Vatican

Վատիկանի Սան-Պիետրո բազիլիկը՝ Սուրբ Պետրոսի տաճարը, աշխարհի կաթոլիկների հայտնի սրբատեղիներից է: Այստեղ միաժամանակ 60 հազար մարդ կարող է գտնվել: Յուրաքանչյուր տարի այստեղ միլիոնավոր զբոսաշրջիկներ են այցելում՝ հնարավորություն ստանալով նաև տեսնել Բրամանտեի, Միքելանջելոյի, Ռաֆայելի և աշխարհահռչակ այլ նկարիչների ու քանդակագործների աշխատանքները:

Basilica di San Pietro in Vatican, famous as St. Peter's Basilica, is one of the holiest Catholic sites of the world. It has a capacity of 60,000 people at a time. Every year millions of tourists visit this shrine, thus, being provided an opportunity to see the works by Bramante, Michelangelo, Raphael and other renowned painters and sculptors.



Հասանի մզկիթը Կասաբլանկայում

The Hassan II Mosque in Casablanca

Մարոկկոյում գտնվող այս մզկիթը ժամանակակից արևելյան ճարտարապետության գոհարներից է՝ ապակե հատակով, աշխարհում ամենաբարձր մինարեթով և շարժական տանիքով:

With a glass floor, the tallest minaret in the world and a sliding roof, this mosque located in Morocco is one of the jewels of modern eastern architecture.

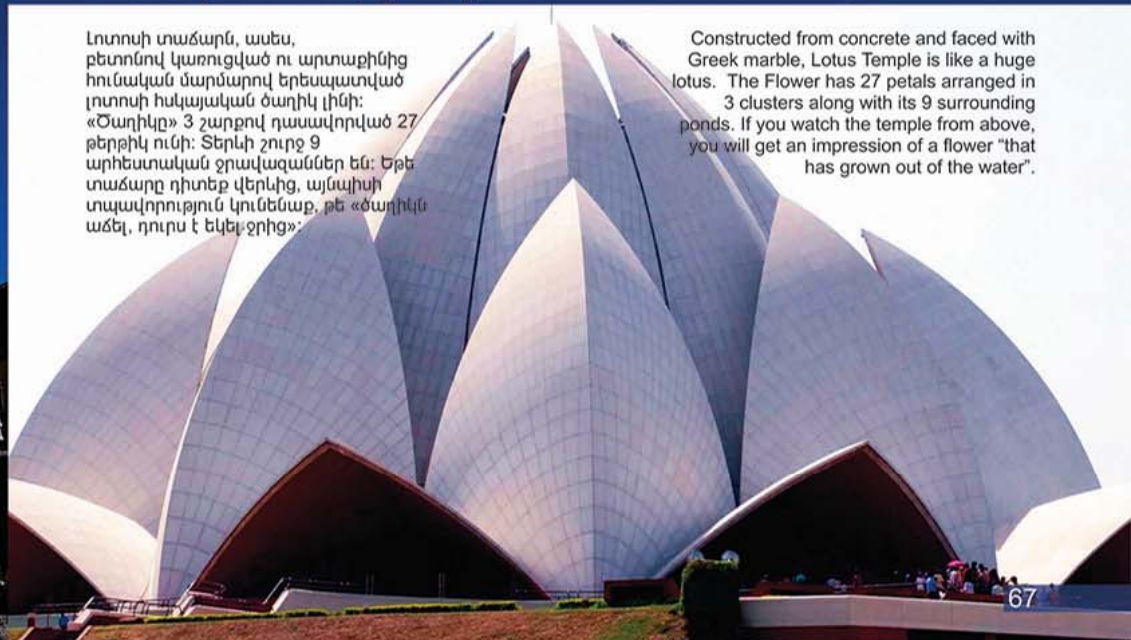


Լոտոսի տաճարը Դելիում

Lotus Temple in Delhi

Լոտոսի տաճարն, ասես, բետոնով կառուցված ու արտաքինից հունական մարմարով երեսպատված լոտոսի հսկայական ծաղիկ լինի: «Ծաղիկը» 3 շարքով դասավորված 27 թերթիկ ունի: Տերևի շուրջ 9 արհեստական ջրավազաններ են: Եթե տաճարը դիտեք վերևից, այնպիսի տպավորություն կունենաք, թե «ծաղիկն աճել, դուրս է եկել ջրից»:

Constructed from concrete and faced with Greek marble, Lotus Temple is like a huge lotus. The Flower has 27 petals arranged in 3 clusters along with its 9 surrounding ponds. If you watch the temple from above, you will get an impression of a flower "that has grown out of the water".





44°31'

40°11'

ՊԱՏԿԱՆՈՒՄ Է ՀԱՋՈՐԱԿՆԵՐԻՆ



Diners Club
INTERNATIONAL



ARARATBANK
Austrian

