

## **Kære rejsedeltagere til Armeniensturen aug/sep 2025.**

Hermed et referat fra lørdag d. 26. april, hvor de, der havde mulighed for det, deltog.

Vi mødte hos Anahit i Silkeborg kl. 10 – i alt 16 deltagere, hvor vi indtog en kop kaffe og fik en orientering om dagens program.

Anahit introducerede dagens madlavning. Deltageren blev inddelt i 3 hold, som hver skulle:

Dekorere et æg, som blev kogt i rødløgsblade -æggene skulle senere være centrum i en armensk påskeleg.

Producere en salat af de fineste råvarer.

Lave en varm ret med rod i Urfa, nærmest en slags frikadeller i fad med auberginer og andet godt.

Som dessert et udhulet rødt æble fyldt med nødder og andet godt.

Mens hovedretten var i ovnen, fortalte Jørgen i korte træk om Armeniens udstrækning op gennem tiderne ud fra de 5 kort, som er vedhæftet som fil.

Der er også en del sider om Armeniens historie, som jeg har vedhæftet til særligt interesserede. Noget af det gennemgik jeg i lørdags.

Endvidere er der lidt om den armenske apostolske kirke, samt noget om den ortodokse, som den armenske har noget liturgisk fællesskab med.

Vi drøftede i Silkeborg, hvorvidt det var relevant at mødes 31. maj i Gylling. Vi blev enige om, at det ikke var relevant, så

**Arrangementet 31.maj i konfirmandstuen i Gylling bliver IKKE til noget.**

Vedr. rejsen til august:

Check lige, om din stivkrampevaccine er under 10 år.

Ellers er der ingen krav om særlige vacciner.

Som du kan se i mailen, har Felix-Rejser sat de eksakte tider på vedr. afgang, ankomst – også til hjemturen.

I er stadigvæk velkommen til at kontakte både Felix-Rejser og undertegnede, hvis I har spørgsmål.

Skulle der opstå ting, som vedrører turen, er I de første, der får det at vide.

God sommer og gode forventninger til en herligtur til Armenien.

### **De bedste hilsner**

Anahit Karapetian – Facebook-adresse: Værkstedet Silkeborg  
hvor der er yderlige opskrifter.

Jørgen Løvstad 28595448

P.S. Anahit havde sendt billeder med fra dagen-de fyldte desværre for meget til at kunne sendes på mail.

### **Armensk bulgur salat (koldt)**

Nem at lave, og perfekt som tilbehør til forskelligt slags kød, især til grillsæsonen.

I Armenien spiser man bulguren helst rå.

Der tilsættes vand til bulguren (det går hurtigere med varmt vand). Mens bulguren står og trækker vandet i sig, hakkes og snittes alt frisk grønt som skal i.

Jeg har valgt tomater, løg, purløg, granatæble, citron og friske krydderurter.

Et must, der skal ikke olie i, brug gerne citronsaft, salt og masser af krydderurter,

Efterfølgende blandes alt sammen.

-----  
**Urfa kololak / frikadeller fra Urfa.**

Urfa er en by i Vestlig Armenien/ nuværende Tyrkiet. Urfa var kæmpe stort handelsbyen, altid frisk grøntsager og kød. Hvilket afspejler sig i retter fra Urfa.

Indbyggertal i 1144 var 47.000 armenierne. I 1914 - 35. 000 armeniere. Det få som overlevede folkedrabet er flygtet til Libanon, Frankrig og Armenien. Karen Jeppe har hjulpet rigtig mange kvinder, og børn især fra Urfa. Det hørte vi om i Gylling v Mogens Højmark

Tilbage til vores Urfa Kololak, der blev improviseret med retten og en af holdet lavet 2 etage Urfa Kololak :) alt i alt, fik vi 3 fantastiske varianter af Urfa Kololak.

**Ingredienserne**

1- 1,5 kg hakket oksekød

3 auberginer

3 løg

1 dåse tomatpuré (gerne med hvidløg og chili)

Salt, peber, urter, samt olie til at stege \uD83C\uDF46 i

-----

**Bagte æbler med fyld**

Æbler, rabarber, sukker, hakkede nødder / mandler

Vask æblerne, skær et godt stykke af toppen, som skal bruges senere og udhul æbler med ske, dog ikke udhules helt igennem, for så løber al det fyld ud. Bland alt massen sammen, tilsat evt. udhulede æbler også i., fyldt æblerne i og i ovnen, ved 180 grader ca. 10 /15 min. (Indtil æblerne er bløde.