



dr. Hermann Róbert történész, 2018



Sipozné Kecskeméthy Klára hadtörténész, 2016



Eleméri templom Kiss Ernő sírjánál koszorúz dr. Issekutz Sarolta, 2009



Vártán és Ákos atya megemlékezése az Orlay utcai kereszteskőnél



Zsigmond Benedek és énekkara



Aradi Vértanúk Emlékmű előtt a Kiss Ernő rokonok, 2005



dr. Issekutz Sarolta elnök



Vörösváry Márton hegedűművész, 2015

Mesés mézes: a marlenka

Talán nincs még egy sütemény, ami a teljes ismeretlenségből ilyen rövid idő alatt lett annyira népszerű, mint ez a mézes-diós finomság, a titokzatos nevű marlenka. Tömény, édes, puha, illatos, karamelles... Marlenka-mese és -recept!

Ma már szinte minden kávézóban és étteremben helyet követel magának, sokan otthon is készítik a soklapos mézes-diós sütit, a mesés marlenkát. Bár az eredeti recept régi, a marlenka csodás felbukkanása csupán néhány éves. Csehországból indult útjára, mégis egy régi örmény receptről van szó. Történt ugyanis, hogy az itt letelepedő örmény nemzetiségű *Gevorg Avetisjan* a család egyik kedvenc süti-jével lepte meg először csak ismerőseit és barátait, de a mézes krémesnek akkora sikere volt, hogy hamarosan a környékbeli kávézóknak is készítenie és szállítania kellett a sütiből, amit édesanyja és testvére neve nyomán marlenkának nevezett el.

Nem sokkal később, 2003-ban döntött úgy ez az igen ügyes *Gevorg*, hogy professzionálisabb alapokra emeli a vállal-

kozást: ekkor nyitotta meg első üzemét, mindössze 4 alkalmazottal, de a sikert jól mutatja, hogy 2005-ben már új, nagyobb üzemet kellett nyitnia, ahol már 85 ember foglalkozkodott a marlenkával, és a népszerűség csak akkor kezdődött... A termékek köre jócskán bővült, mindenféle mézes torták, tekercesek, golyók és falatkák születtek, a legtöbbször pedig már 35 országba szállítanak is. A gyár látogatható is, az édesszájúaknak a legfinomabb kóstolásos kirándulás lehet...

A marlenka sikere egyébként a tiszta és jó alapanyagoknak köszönhető, *Avetisjan* úr szerint se tartósítót, se adalékot nem tartalmaz, és különlegessége, hogy sűrített tejből készül hozzá a karamell. Bár az eredeti recept titkos, azért nagyon hasonló mi is készíthetünk otthon!



Hozzávalók:**A mézes lapokhoz:**

50 dkg liszt
15 dkg barna nádcukor
3 evőkanál méz
10 dkg vaj
2 kis tojás
1 teáskanál szóda bikarbóna
1 teáskanál ecet (10%-os)
3 teáskanál tejföl

A diós karamellkrémhez:

50 dkg konzerv sűrített tej (2 db 25 dkg-os, nem pattintós, hanem nyitófűles!)
25 dkg lágy vaj
10 dkg darált dió

A díszítéshez:

10 dkg darált dió

**Elkészítés:**

Mindenekelőtt elkészítjük a karamellkrémet. Ehhez a konzerv sűrített tejet egy kuktába vagy lábásba tesszük, felöntjük annyi vízzel, hogy félig ellepje, és lefedve lezárva 1 órán át főzzük. Amikor langyosra hűlt, kinyitjuk, és egy tálkába öntjük a karamellizálódott sűrített tejet. Ha tubusos sűrített tejet kapunk csak, akkor azt egy befőttesüvegbe öntjük, és ugyanígy járunk el.

A mézes tésztához a vaját, a mézet és a barna nádcukrot egy fémtálba tesszük, és gőz fölött, folyamatosan kevergetve, összeolvasztjuk, majd hozzáadjuk a tojásokat, és folyamatos kevergetés mellett addig tartjuk a gőz fölött, míg besűrűsödik. A tűzről levesszük, félretesszük hűlni.

Ha a karamellkrém kihűlt, simára keverjük először a lágy vajjal, majd a darált dióval, és hűvös helyen pihentetjük, hogy kissé megdermedjen.

Ha langyosra hűlt a mézes-cukros-tojásos alap a mézes tésztához, akkor az ecetet és a szóda bikarbónát egy kis pohárban elkeverjük, majd a mézes krémhez öntjük, alaposan elkeverjük, majd mindezt a liszt-höz öntjük, elkezdjük összedolgozni, kanalanként adagolva hozzá a tejfölt, amíg sima, lágy tésztát kapunk.

A tésztát 5 egyenlő részre osztjuk, sütőpapíron nagyon vékony körlapokká nyújtjuk, és 180 fokon 3-4 perc alatt megsütjük. Figyelni kell, mert pillanatok alatt elkészül!!! A mézes lapokat hagyjuk hűlni, kemények lesznek, de ez így van rendben, majd a krémtől visszapuhulnak.

Az egyik mézes lapot összetördeljük, félretesszük, majd késes robotgéppel finomra őröljük, hozzákeverjük a díszítéshez szánt darált diót, félretesszük.

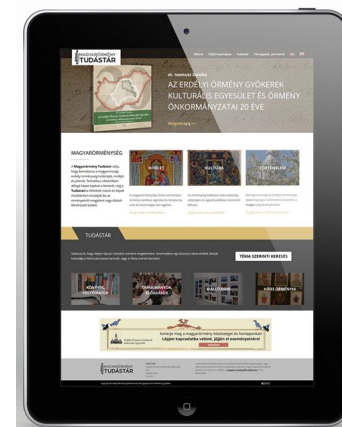
A többi mézes lapot megtöltjük a diós karamellkrémmel, majd kívülről is egyenletesen bevonjuk, végül megszórjuk a félretett darált mézes lapból és dióból készült morzsával.

Legalább 1, de akár 2 napot is pihentetjük hűvös, de nem túl hideg helyen, hogy a krémtől felpuhuljanak a lapok. Fontos, hogy tárolás előtt hagyjuk szobahőmérsékletre melegezni, mert így a legfinomabb. Ha szeretnénk, kis olvasztott csokival is díszíthetjük.

www.cookta.hu/20170118-meses-mezes-marlenka-recept

**TARTALOM**

Szentegyházak – 5 – <i>dr. Sasvári László</i>	1
Népszámlálás 2022	2
EÖGYKE közgyűlés, 2022 szeptember	4
Örménységéről, Magyarországról Zárug Péter Farkassal – <i>Balogh Jenő</i>	6
Hegyvidéki Örmények könyvbemutató – <i>dr. Benedek Katalin</i>	8
Harmadszorra szólt a kolomp Balatonföldváron – <i>Balogh Réka</i>	13
HETEDIK Tarka Nap – <i>Várady Mária</i>	16
Magyar Arany Érdemkereszt kitüntetett	18
Magyar Érdemrend Lovagkereszt kitüntetett	19
Először került átadásra az Ararat – Örménységért Díj	19
Csíkzépvízről elszármazott örmény családok találkozója	20
Multikulturalitás és egység az örmény művészeti fesztiválon	21
Pályázati beszámoló	22
Gyászmisével emlékeztünk az Aradi Vértanúkra – <i>Várady Mária</i>	24
Idézzük fel közösen a 25 évet:	
Emlékezzünk vissza az Aradi Vértanúk megemlékezésekre	26
Mesés mézes: a marlenka	29



MAGYARÖRMÉNY TUDÁSTÁR

A Magyar Örmény Tudástár célja, hogy egybegyűjtse és bemutassa az erdélyi és magyar örmény diaszpóra múltját és jelenét, történelmét, kultúráját, meghatározó személyeit és írott megjelenéseit.

A Magyar Örmény Tudástár egy fokozatosan bővülő, tematikus online adatbázis, benne könyvek, tanulmányok, előadások, kiállítások, híres személyek stb. bemutatásával.

www.magyarormenytudastar.hu