

Córdobai Magyar Hírlap



Revista Húngara de Córdoba

A Córdobai Magyar Kör hírlevele • Boletín del Centro Húngaro de Córdoba

1. évfolyam 2. szám • 2020. április • Volumen 1 Número 2 • Abril 2020



A tartalomból:

Húsvéti szokások:
mi így ünneplünk
Magyarországon

Fessünk együtt hímes tojást!

Hátizsákkal Magyarország körül

Érdekes magyar szólások és közmondások

Megavers pályázat a diaszpórában

Contenido:

Tradiciones de Pascua:
así celebramos
nosotros en Hungría

¡Pintemos huevos de Pascua juntos!

Con una mochila por Hungría

Proverbios y dichos interesantes en húngaro

Megapoema concurso en la diáspora



Szerkesztette: Molnár Judit, a Kőrösi Csoma Sándor Program ösztöndíjasa

Editado por: Judit Molnár, becaria del programa Kőrösi Csoma Sándor

Kedves Córdobai Magyar Közösség!

Eltelt egy hónap és még mindig csak a WhatsApp csoportban és a hírlap oldalain keresztül találkozom veletek. Remélem, mindannyian jól vagytok és nem visel meg benneteket túlzottan a bezártság.

Hogy segítsek nektek kiszabadulni a négy fal közül, úgy döntöttem, egy utazásra invitállak titeket. Csukjátok be a szemeket és képzeljétek el, hogy értetek jön egy varázsszőnyeg (remélem a varázsszőnyegetek nem érinti a légi közlekedés leállása) és elröpít benneteket Magyarországra. Ott már vár rátok egy kedves rokon: hivatalosak vagytok a Húsvéti lakomára. Van az asztalon kalács, füstölt sonka, tojás, cékla és torna. Jönnek a legények locsolkodni, elszavaknak egy locsolóverset és ti hímes tojással ajándékozzátok meg őket.

A tradicionális magyar Húsvétok világát próbálom felidézni ebben az áprilisi számban. Mesélek nektek a húsvéti szokásokról, a tojásfestés hagyományának történetéről és ha van kedvetek, csatlakozhattok hozzám és együtt is festhetünk tojást!

Egy másik képzeletbeli kirándulás is vár ám rátok! Remélem szerettek gyalogolni! Magyarországon kezdődik a tavasz, ezért úgy döntöttem, nemzeti büszkeségünket, a Kék-túrát mutatom be nektek, amely Európa elsőként alapított hosszútávú gyalogtúrája.

Hogy a közösséget is kicsit jobban megismerjük, Atilio Botlikot kértem meg, meséljen családjá történetéről. Ez a cikk a múltba kalauzol és úgy gondolom, mindenki kicsit magára ismer majd a történetben.

Természetesen most sem maradhatnak el a játékok, receptek, mesék és versek. Most egy különleges lehetőségre is felhívom a figyelmeteket: a Szolnok TV kezdeményezésének köszönhetően ti is összemérhetitek versmondó készségeiteket a világ különböző pontjain található diaszpórákban élő magyar fiatalokéival! Április 11-ig még van időtök regisztrálni, de a videókat, amelyben kedvenc verseiteket szavaljátok el elég április 24-ig feltöltenetek! Hajrá, legyen a győztes idén egy córdobai fiatal!

Ne felejtkeztek el a receptíró pályázatunkról sem, segítsetek nekünk megírni a Córdobai Magyarok Szakácskönyvét! Ha pedig sikerült a tojásfestés, küldjétek nekünk egy fotót az elkészült művekről, hogy gyönyörködjünk bennük!

Kellemes olvasást és mint mindig, most is szívesen veszem a visszajelzéseitket, további ötleteiteket!



Molnár Judit

A hírlevél szerkesztője és KCSP ösztöndíjas

¡Querida comunidad húngara de Córdoba!

Ha pasado un mes y todavía solo los encuentro a través del grupo de WhatsApp y a través de las páginas de este periódico. Espero que estén todos bien y que no estén abrumados por el encierro.

Para ayudarlos a salir de las cuatro paredes, he decidido invitarlos a hacer un viaje. Cierren los ojos e imaginen que una alfombra mágica viene por ustedes (espero que las alfombras mágicas no se vean afectadas por el cierre del tráfico aéreo) y los lleva a Hungría. Allí los espera un querido pariente de ustedes: ¡están invitados a festejar la Pascua! En la mesa hay pastel, jamón ahumado, huevos, remolacha y rábano picante. Los muchachos van a rociar agua sobre ustedes, recitarán un poema de riego y ustedes les darán un huevo pintado.

En este número de abril intentaré contarles acerca de la Pascua tradicional húngara. Les contaré sobre las costumbres de Pascua, la historia de la tradición de pintar huevos y si ustedes quieren, pueden acompañarme y podemos pintar huevos juntos!

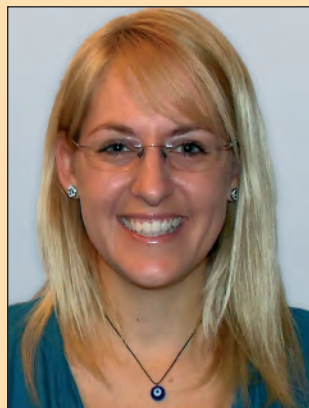
¡Pero otro viaje imaginario los espera! ¡Espero que les guste caminar! La primavera comienza en Hungría, así que decidí mostrarles nuestro orgullo nacional, el Ruta Nacional Azul, que fue la primera ruta de senderismo de larga distancia que se estableció en Europa.

Para conocer un poco mejor a la comunidad, le pedí a Atilio Botlik que me contara la historia de su familia. Este artículo es una guía del pasado y espero que todos se puedan ver reflejados en esa historia.

Por supuesto, tampoco se pueden dejar de lado los juegos, recetas, cuentos y poemas. Es por eso que, con mucho agrado, me gustaría invitarlos a una oportunidad especial: gracias a la iniciativa de Szolnok TV, ¡también podrán comparar sus habilidades para recitar poesía con las de los jóvenes húngaros que viven en las diásporas en diferentes partes del mundo! Todavía tienen hasta el 11 de abril para registrarse, ¡pero pueden subir los videos en los que recitan sus poemas favoritos hasta el 24 de abril! ¡Vamos, deja que sea el ganador este año un joven cordobés!

¡No se olviden de nuestra colección de recetas, ayúdanos a escribir el Libro de Cocina de los Húngaros de Córdoba! Y, si los huevos han sido pintados con éxito, envíanos una foto de las obras terminadas, así podemos admirarlas!

¡Disfruten de su lectura y, como siempre, agradezco sus comentarios y cualquier idea adicional!



Judit Molnár

Editor de boletines y becaria KCSP

Húsvéti szokások: mi így ünneplünk Magyarországon



A húsvét Jézus Krisztus feltámadásáról megemlékező ünnep, amelynek története a Biblia Új Testamentumában van leírva. Magyarországon a különböző hagyományok a keresztény hitben, a pogány gyakorlatokban és a modern hiedelmekben gyökereznek.

A húsvétot negyven napos önmegtartóztatás és böjt előzi meg, amely farsang **hamvazószerdája** és a **virágvasárnap** között tart. Innen ered a neve is: a húsvét a hús magunkhoz vételének első napja.

A böjt első napján, **hamvazószerdán** a pap megszenteli az elmúlt évi barka hamuját, s azzal keresztet rajzol a hívek homlokára, miközben figyelmezteti őket: „Emlékezzél, ember, hogy porból vétettünk és porrá leszünk.” A hamuszórás a bűnbánat jelképe és ennek fényében telik az az időszak, ami alatt nem csak a hústermékek magukhoz vétele, de az ünneplés, a zene, tánc és a színes ruhák is tilosak.

A **virágvasárnap** a nagyhét kezdete és Jézus dicsőséges Jeruzsálembe vonulásának ünnepe. **Virágvasárnapra** virradó éjszaka a hagyomány szerint a falvak külterületein elrejtik Krisztus szobrát, amelyet a legények dolga megkeresni. Amikor azt megtalálják, diadalmenetben viszik vissza a templomba.

A húsvétot megelőző **nagycsütörtök** az év egyetlen olyan napja, amikor szünetel a harangozás. Ehelyett a gyerekek gondülőz kerepléssel vonulnak az utcára, azért, hogy zajt csapjanak és ezzel jelezzék az ünnep közeledtét. Az ezt következő napot, a **nagypénteket** körmenetek, passiójáték és a Szent Sír melletti éjszakai virrasztás fémjelzik. A hagyomány szerint ezen a napon nem lehet dolgozni, mert az szerencsétlenséget hoz a házra, viszont aki hajnalban patakvízben megfürdik, azt nem érheti betegség.

Tradiciones de Pascua: así celebramos nosotros en Hungría



Pascua es la celebración de la resurrección de Jesucristo, cuya historia está escrita en el Nuevo Testamento de la Biblia. En Hungría, las diferentes tradiciones tienen sus raíces en la fe cristiana, las prácticas paganas y las creencias modernas.

La Pascua está precedida por cuarenta días de abstinencia y ayuno, que se realiza entre el **Miércoles de Ceniza de Carnaval** y el **Domingo de Ramos**. De ahí viene su nombre: Pascua en húngaro se llama húsvét que significa llevar carne con nosotros.

El **Miércoles de Ceniza**, el primer día de ayuno, el sacerdote consagra la ceniza de **la quema de las ramas de olivo** del año pasado y dibuja una cruz en la frente de los fieles, advirtiéndoles: "Recuerda, hombre, del polvo venimos y al polvo vamos". Las cenizas son un símbolo de arrepentimiento, y a la luz de esto, el período durante el cual no solo se prohíben los productos cárnicos, sino también la celebración, la música, el baile y la ropa de color.

El Domingo de Ramos es el comienzo de la Semana Santa y la celebración de la gloriosa entrada de Jesús a Jerusalén. La noche antes del **Domingo de Ramos**, según la tradición, la estatua de Cristo la esconden en las afueras de los pueblos, y los muchachos deben buscarla. Cuando la encuentran, la llevan de vuelta triunfantes al templo.

El **Jueves de Pascua** es el único día del año en que no tocan las campanas. En cambio, los niños marchan en las calles con badajos para hacer ruido y señalar la llegada de los festejos. El día siguiente, **Viernes Santo**, está marcado por procesiones, Vía Crucis y una guardia nocturna en el Santo Sepulcro. Tradicionalmente, no se puede trabajar en este día porque trae desgracia a la casa, pero cualquiera que se bañe en el agua del arroyo al amanecer no puede verse afectado por una enfermedad.



A húsvétot megelőző vasárnap Jézus feltámadásának ünnepe. A **húsvét vasárnapi** rituálé a barkaszentelés: a pap megszenteli azt mise előtt és a gyertyát, a feltámadó Krisztus jelképét a megszentelt száraz barka tűzével gyújtják meg, majd a barkát kiosztja a hívőknek, akik rontás, betegség, vihar elleni védelemre használják azt.

A legnépszerűbb magyar húsvéti hagyomány a locsolkodás, amely eredete termékenységi rituálékban keresendő és amely egy udvarlási szertartás részeként jelenik meg a népi szokásokban, a házasodókórú lányokat a középpontba állítva. Korán reggel a falu legényei útnak indulnak és minden lányos házat útba ejtenek. Miután bekopognak és a lányok megjelentek az ajtóban, elszavalnak egy locsolóverset, hangsúlyozva, hogy a locsolásra azért van szükség, hogy a lányok el ne hervadjanak. Mikor a lányok erre engedélyt adtak, vödörnyi hideg vizet zúdítanak a nyakukba. Máshol a fiúk játékosan kiporolják a lányok fenekét, annak érdekében, hogy a termékenységüket elősegítsék.

A lányok napokon keresztül készülődnek a legények fogadására. A **nagypénteket** rend szerint azzal töltik, hogy tojásokat festenek, amelyeket a locsolásért cserében köszönetképpen átadnak az őket meglátogató legényeknek. Bár az ősi keresztény szokások szerint a tojások Jézus vérére emlékeztve pirosak, manapság sokkal gyakoribbak az igényes, aprólékos mintákkal díszített mesterművek. Sok motívum a népi hímezés elemeit használja fel, de vannak, akik leveleket mártanak festékbe és azokat nyomják a tojásra, az érezet mintájával díszítve azt.



Domingo de Pascua, celebramos la resurrección de Jesús. El ritual del **Domingo de Pascua** es consagrar el ramo de olivo: el sacerdote lo consagra antes de la misa y enciende la vela, el símbolo del Cristo resucitado, con el fuego del ramo de olivo seco santificado, y lo distribuye a los fieles, quienes lo usan para protegerse contra el mal, la enfermedad y las tormentas.

La tradición húngara de Pascua más popular es el riego, locsolkodás, que se origina en los rituales de fertilidad y aparece en las costumbres populares como parte de una ceremonia de cortejo centrada en las niñas casaderas. Temprano en la mañana, los aldeanos se ponen en camino y visitan la casa de todas las niñas. Después de tocar la campana y que las chicas aparecen en la puerta, recitan un poema de riego, enfatizando que es necesario regarlas para evitar que las niñas se marchiten. Cuando las chicas dan permiso, vierten cubos de agua fría alrededor de sus cuellos. En otras partes, los niños juguetonamente palmean las nalgas de las niñas para promover su fertilidad.

Las chicas se preparan por días para dar la bienvenida a los chicos. El **Viernes Santo** generalmente se dedican a pintar huevos que, a cambio del riego, le dan a los muchachos que las visitan. Aunque, según las antiguas tradiciones cristianas, los huevos son rojos, para recordarnos la sangre de Jesús, en estos días son más comunes los huevos decorados con dibujos sofisticados. Muchos motivos usan elementos del bordado popular, pero hay algunos que sumergen las hojas en tinta y las presionan sobre el huevo, decorándolo con un patrón de nervadura.



Ezen kívül rendkívül sok egyéb tradíció is él a különböző tájegységeken. A Felvidéken, a Nyitra folyó mentén, Nógrádban és Hevesben a kislejártás hagyománya terjedt el. A kislejárt egy menyecskének öltöztetett szalmabáb, amelyet a lányok végig vitték a falun, majd a falu végén levetkőztettek és a szalmát vízbe dobták vagy elégették, ezzel a telet, a börtöt és a betegségeket rituálisan elbúcsúztatva. A lányok gyakran kislejárt vízbe mártott szalmával dörzsölték arcukat, hogy ne legyenek ragyásak.

A víz sok helyen a szerencse jelképeként jelent meg: a szántóföldekre vizet öntöttek, hogy védje a jégeső ellen. A

nyúl, mint a Húsvét szimbóluma német kultúrterületről került hazánkba a 20. században és valószínűleg az állat szaporasága miatt lett az ünnep jelképe.

Virágvasárnap a bálók és a tavaszi vígasságok is kezdetüket veszik és ezzel visszatérnek a színek és az örömök az emberek életébe. A húsvét fontos pillanata, amikor a hosszú böjt után finomságokkal töltik meg az asztalt. **Nagypénteken** általában hal van a menüben, míg **húsvét vasárnap** a húskok kerülnek terítékre. A legjellegzetesebb húsvéti étel a füstöltsonka, amelyet főtt tojással, céklával és tormával fogyasztunk. Ezen kívül a legtöbb házban fonott tejes kalács is kerül az asztalra és manapság már a csokoládétojástok is az ünnep szerves részét képezik.





Además, hay muchas otras tradiciones en diferentes regiones. En Felvidék, a lo largo del río Nitra, en Nógrád y Heves, la tradición del paseo de 'kiske' fue generalizada. La kiske es una muñeca de paja vestida de novia, llevada por las niñas por todo el pueblo, luego desnudada al final del pueblo y arrojada al agua o quemada, ritualmente despidiéndose del invierno, el ayuno y la enfermedad. Las chicas a menudo se frotaban la cara con la paja sumergida en agua para evitar el acné.

El agua aparece en muchos lugares como un símbolo de suerte: por ejemplo, se vierte agua en los campos para protegerla del granizo. El conejo, como símbolo de

la Pascua, llegó a nuestro país desde la cultura alemana en el siglo XX y probablemente se convirtió en el símbolo de la celebración debido a la proliferación de animales.

El domingo, comienzan los bailes de Primavera, que devolverá el color y la alegría a la vida de las personas. Un momento importante de Pascua es cuando después de un largo ayuno, llenan la mesa de manjares. El pescado suele estar en el menú el **Viernes Santo**, mientras que la carne se sirve el **Domingo de Pascua**. El plato de Pascua más típico es el jamón ahumado, que comemos con huevos duros, remolacha y rábano picante. Además, la mayoría de las casas tienen kalács, un pan de leche trenzado y hoy en día los huevos de chocolate son una parte integral de la fiesta.



A tojásfestés története



A tojás a termékenység és az újjászületés legősibb jelképe és színezése az ókorra nyúlik vissza. Leggyakrabban pirosra festették őket a szín mágikus erejébe vetett hit miatt és mert vallási körökben ez Krisztus vérének jelképezte.

Magyarországon avar kori sírokban is találtak már festett, mintákkal ellátott tojásokat. Az első írásos emlékek a témában Anonymus idejéből, a XIII. századból maradtak ránk.

A liba, kacsza és tyúktojásokat általában kifűjják, majd az üres héjat díszítik különböző technikákkal.

A festés során nyert maradékot sok esetben jóslásra is használták: ha nagypéntek éjjelén feltörték, és egy pohár vízbe csurgatták, megmutatta, hogy milyen lesz a jövő évi termés. Volt olyan település is, ahol a lányok tojáshéjat tettek a küszöbre húsvét előtti este, hogy megtudják, mi lesz a férjük foglalkozása.

Magyarországon a minták leginkább geometrikusak. A tojást hosszanti vonalakkal két vagy négy mezőre osztják, ez a rámozás. Az így kialakult mezőket díszítik, ezt hívják tojáshímzésnek, az így elkészült tojás pedig a hímes tojás.

Tojásfestési technikák

Festett tojás

A hagyomány szerint a tojást a természetben előforduló anyagokkal festették. A legelterjedtebb, hogy a vöröshagyma héját forró vízben kiáztatták, majd ebben a lében forgatták meg a tojást. Miután megszáradt, szalonnabőrrel fényesítették.

Hímzett tojás

Egy íróka nevű fémcső segítségével vászból mintákat rajzoltak a tojás felületére, majd festékbe mártották azt. A festék



La historia detrás de la costumbre de pintar huevos de Pascua

El huevo es el símbolo más antiguo de la fertilidad y de la resurrección de Cristo y la tradición de pintar huevos se remonta a la antigüedad. La mayoría de las veces se pintaban los huevos de color rojo debido a la creencia en el poder mágico del color y porque en los círculos religiosos simbolizaba la sangre de Cristo.

En Hungría, también se han encontrado huevos pintados y estampados en las tumbas de la época de los Avar (siglo VIII). Las primeras memorias escritas sobre el tema datan del siglo XIII.

Los huevos de ganso, pato y gallina generalmente se perforan y se sopla por el agujerito para vaciar el huevo. Luego se decora la cáscara vacía con varias técnicas.

Todos los restos que quedan después de la actividad se solían usar en muchos casos para adivinar el futuro: si se molían los restos el Viernes Santo y se lo vertía en un vaso de agua, se podría prever (según la creencia) cómo sería la cosecha del próximo año. También en algunos lugares las adolescentes solían ponercáscaras de huevo en la puerta la noche antes de Pascua para conocer cuál sería la ocupación de su futuro esposo.

En Hungría, los diseños son principalmente geométricos. El huevo se divide por líneas longitudinales en dos o cuatro zonas, esto se llama 'rámázás'. Los campos formados de esta manera se decoran, esto se llama 'tojáshímzés' (bordar al huevo), y el huevo hecho de esta manera es el 'hímestojás' (huevo bordado).

Técnicas de pintura de huevos.

Huevos pintados

Tradicionalmente, los huevos eran pintados con materiales naturales. Lo más común era hervir la cáscara de la cebolla morada y luego remojar los huevos en ese jugo. Después de secar, se sacaba brillo frotando la cáscara con piel de tocino.





nem fogta meg a viasszal fedett felületet, így miután azt lekaparták, kirajzolódott a minta.

Batikolt tojás

A tojás felületéhez mintákat (pl. falevelet, virágokat) rögzítettek, majd így tették a festékbe. Miután megszáradt, levették a mintát és az alatta lévő rész világos maradt, így a kirajzolódott alakzat szolgált díszítésként.

Csipkés Tojás

Különleges szokásnak számít a csipkékel való tojásdíszítés. Ennek során vagy a tojás felületét díszítik csipkével vagy kifújják a tojást és nagyon aprólékos munkával átütik csipkés mintájúra.

Patkolt tojás

A legenda szerint a tojáspatkolás szokását a magyar kovácsok vezették be. Hazánkban csak az számított igazi kovácsmesternek, aki képes volt rá, hogy megpatkoljon egy tojást, amit persze annak törekenysége nehezített meg. A mai napig találhatunk vidéken olyan kovácsokat, akik űzik ezt a mesterséget és ólomlemezekkel díszítik, karcolják és festetik a tojásokat.



Huevos bordados

Con un tubito de metal llamado 'íróka' se dibujan los motivos con cera sobre la superficie del huevo. Luego se sumergen las cáscaras que tienen la cera pegada en pintura. La pintura no penetra en la superficie cubierta por cera, por lo que después de raspar la cera, queda el huevo con los dibujos diseñados.

Huevos batik

Se pegan muestras (por ejemplo, hojas, flores) sobre la superficie del huevo y luego las cáscaras se sumergen o rocían con pintura. Después del secado, se retiran las muestras con lo que la parte del huevo que estaba cubierta queda sin pintar, mostrando delineada la forma que sirvió como decoración.

Huevos de encaje

La decoración de huevos con encajes es una costumbre muy especial. Al hacerlo, la superficie del huevo queda decorada con encaje o bien el huevo vacío se va perforando con mucha meticulosidad con un diseño de encaje.

Huevos con herradura

Según la leyenda, los herreros húngaros introdujeron la costumbre de "herrar un huevo", esto es, clavar decoraciones sobre la cáscara de los huevos. En Hungría, solo se reconocía como verdadero herrero a aquél que podía clavar decoraciones sobre la cáscara de un huevo, cosa que, por supuesto, se veía dificultado por su fragilidad. Hasta el día de hoy, podemos encontrar herreros en los campos de Hungría que siguen practicando esta artesanía y decoran y pintan los huevos con motivos hechos en plomo.



Fessünk együtt hímes tojást!



Sziasztok! Mint látjátok, én már nagyon készülök a Húsvétra. Ma megmutatom nektek, hogyan tudtok tojást festeni otthon a leg-egyszerűbb, otthon is fellelhető eszközök segítségével.

Ehhez a technikához nem lesz másra szükségetek, mint négy egyszerű dologra: tojás, egy vöröshagyma, egy régi harisnya és néhány, a kertben található növény, mint a petrezselyem vagy lóhere.

Hogyan is kezdjünk hozzá? Fogjuk a tojást és tervezzük meg, hogy milyen dekorációt szeretnénk rá. Egyengessétek el szépen a kis növényeket, úgy, hogy valami szép minta jöjjön ki belőle.

Azért, hogy utána könnyen le tudjuk őket szedni a növényeket a tojásról a régi harisnyából kis csíkokat vágunk és azzal szorítjuk rá a harisnyát a tojásra. A másik oldalon összeköthetitek egy darab gumival vagy spárgával. Az a lényeg, hogy jó szorosan rajta legyen, hogy amikor majd berakjátok a festékbe akkor se mozduljanak el a minták.



Következő lépésként elkezdjük meghámozni a vöröshagymát, azonban most nem a belsejére lesz szükségünk, hanem a külső héjakra. Ezeket gyűjtjük szépen össze és rakjuk bele egy lábosba, majd középre berakjuk a harisnyával befedett tojásokat, felöntjük vízzel és elkezdjük forralni.

Rakhatunk bele egy kis sót is, annak érdekében, nehogy megrepedjenek a tojáshéjak illetve ecetet is a fényesség érdekében.

Ahogy elkezd főni a víz, folyamatosan a hagyma héja ki fogja engedni a színezőanyagot és ez rátapad majd a tojásra és ez attól függően, hogy milyen volt eredetileg a tojás, élénk piros vagy rozsdabarna színt fog felvenni.

Mikor már kellően pirosan a tojások, oltsuk el a gázt és vegyünk le a lábost.

Ezután kinyithatjuk szépen a harisnyadarabokat, ezeken lehámozzuk a tojásról és alatta a kis növénydarabokat is eltávolítjuk. Ha jól volt rajta a harisnya, az olyan szorosan leköttette, hogy nem engedte be a színezőanyagot a növény alá, így annak a mintái ki-rajzolódnak a tojáson.

Egyesével leszedegetjük a növénydarabokat és gyönyörű szép, természetes mintás tojásokat kapunk. Most már várhatjuk a locsolókat ezzel.



¡Pintemos huevos de Pascua juntos!

Hola! Yo ya me estoy preparando para la Pascua. Hoy quiero mostrarles cómo pueden pintar huevos en casa usando las herramientas más simples que pueden encontrar en casa.

Esta técnica requerirá nada más que cuatro cosas simples: un huevo, una cebolla, una media vieja y una planta que se pueden encontrar en el jardín, como el perejil o el trébol.

¿Cómo empezamos? Toman el huevo y diseñan el tipo de decoración que quieren. Aplana bien las plantas pequeñas para que salga un bonito patrón.



Para poder eliminar las plantas fácilmente del huevo después, no los pegaremos, sino que cortaremos pequeñas tiras de las medias viejas y presionaremos las medias sobre los huevos. Por otro lado, pueden conectarlo con una pieza de goma o hilo. El objetivo es tenerlo apretado para que cuando lo pones las plantas, estas no se muevan.

El siguiente paso es comenzar a pelar la cebolla, pero ahora no necesitaremos el interior, sino las cáscaras externas. Los recogemos y los ponemos en una olla. Ponemos los huevos cubiertos de media en el medio y luego añadimos agua y comenzamos a hervirla.



También podemos agregar un poco de sal para evitar que se rompan las cáscaras de huevo y vinagre para que los huevos brillen.



A medida que el agua comienza a hervir, constantemente la cáscara de cebolla liberará el color que se adherirá al huevo. Dependiendo de cómo era originalmente el huevo, adquirirá un color rojo o marrón herrumbre.

Cuando los huevos estén suficientemente rojos, apaguen el gas y retiren la olla.

Luego podemos abrir las medias, retirarlas de los huevos y quitar los pequeños trozos de planta. Si las medias eran apretadas, amarraba los huevos con tanta fuerza que no dejaría entrar el tinte debajo de la planta, por lo que sus patrones se delinearían en el huevo.

Recogemos las piezas de la planta una por una y obtenemos huevos hermosos y con dibujos naturales. Ahora podemos esperar a los visitantes con esto.



Hátizsákkal Magyarország körül: Nemzeti büszkeségünk, Európa első hosszú távú túraútvonala



Ídén a magyar Országos Kéktúra is beke-
rült azon 25 utazási célpont közé, melye-
ket a National Geographic 2020-ra javasol
olvasóinak. Az Országos Kéktúra Magyar-
ország északi tájain végighaladó jelzett
turistaút, mely a Vas megyei Írott-kő csú-
csától a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei
Hollóházáig vezet. 1160 kilométeres út-
vonala Magyarország 79 kistáját érinti és
az Alföldi és Dél-Dunántúli Kéktúrával
kombinálva akár körtúraként is teljesít-
hető. Nyomvonalának kialakítása 1930-
as évek elején vette kezdetét, majd 1989-
ben fejeződött be, ezzel nem csak Ma-
gyarország, de Európa első hosszútávú tu-
ristaútja is. Hossza 27 szakaszra osztott,

így egy hónap alatt kényelmesen teljesíthető. A Kéktúra jelvénytérítő túramozgalom
is, melynek teljesítését a Magyar Természetjáró Szövetség teljesítői jelvénnel ismeri
el. Ahhoz, hogy jelvényt szerezhessünk, 147 bélyegzőlenyomatot kell összegyűjteni,
azonban ezek megszerzése nincs sem időponthoz sem időtartamhoz kötve. Eddig a tá-
vot már több mint 7500-an teljesítették.



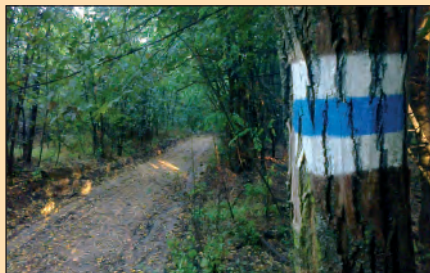
De lássuk csak, milyen településekkel ismerkedhetünk meg a túra során!

jén a kilátó az osztrák oldalon maradt, látogatására csak onnan volt lehetőség. 2002.
május 1-jétől gyalogos és kerékpáros határátlépési pontként működik.

Írott-kő: A 882 méteren található csúcs a
Kőszegi-hegység és egyben Dunántúl leg-
magasabb pontja és az országos kéktúra
kezdőpontja is. Mai nevét egyes feltétele-
zések szerint az itt áthaladó Batthyány-
Esterházy határ feliratozott határkövéről
kapta. 1981-ben épült itt az első kilátó, de
1913-ban új kő épülettel helyettesítették
azt. Az új kilátó a trianoni osztrák-magyar
határon található, a bejárat felőli oldala
Ausztriába területén áll, a hátulsó oldala
pedig Magyarországon. A vasfüggöny ide-

Con una mochila por Hungría: nuestro orgullo nacional, la primera ruta de senderismo a larga distancia de Europa

Este año, la Ruta Nacional Azul de Hungría también se incluyó entre los 25 destinos de viaje que National Geographic propone a sus lectores para 2020. La Ruta Nacional Azul es una ruta de senderismo marcada que atraviesa los paisajes del norte de Hungría, desde el pico de Írótt-kő en el condado de Vas hasta Hollóháza en el condado de Borsod-Abaúj-Zemplén.



Su ruta de 1160 kilómetros atraviesa 79 pequeñas regiones de Hungría y, combinada con la Ruta Azul de la Gran Llanura y Transdanubia del Sur, se puede completar como un viaje circular. El desarrollo de su ruta comenzó a principios de la década de 1930 y se completó en 1989, convirtiéndose en la primera ruta turística a largo plazo no solo en Hungría sino también en Europa. Su longitud se divide en 27 etapas, por lo que se puede completar convenientemente en un mes. La Ruta Nacional Azul es también un movimiento de recoger sellos, cuyo cumplimiento es reconocido por la Asociación Húngara de Senderismo con una insignia de rendimiento. Para obtener una insignia, se deben recolectar 147 impresiones de sellos, sin embargo, obtenerlas no está vinculado ni al tiempo ni a la duración. Hasta ahora, más de 7,500 han completado la distancia.

¡Pero veamos qué asentamientos podemos conocer durante el recorrido!

Írótt-kő: El pico a 882 metros es el punto más alto de las montañas Kőszeg y Transdanubia y el punto de partida de la Ruta Nacional Azul. Según algunos supuestos, obtuvo su nombre actual del hito inscrito de la frontera Batthyány - Esterházy. El primer mirador fue construido aquí en 1981, pero en 1913 fue emplazada la piedra fundamental por un nuevo edificio. La nueva torre de vigilancia se encuentra en la frontera entre Austria y Hungría que fue creador en Trianon: el lado de entrada está en Austria y el lado de atrás está en Hungría.

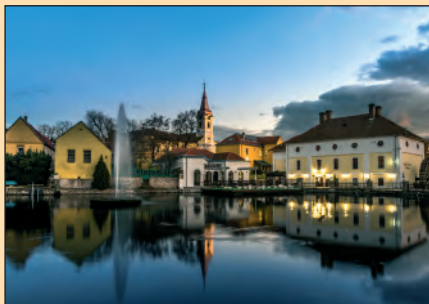


En la época de la Cortina de Hierro, el mirador se mantuvo en el lado austriaco, solo era posible visitarlo desde allí. Hoy en día desde el 1 de mayo de 2002 funciona como paso fronterizo para peatones y bicicletas.





Tapolca: a település a Balaton-felvidék nyugati szélén található, szláv eredetű nevét az itt fakadó meleg vízű forrásokról kapta. Tapolca alatt barlangrendszer húzódik, amely a látogatók előtt is nyitva áll. Ennek legkülönlegesebb része a Tavasbarlang, amelynek 3280 méter hosszú termét a mészkő repedéseibe bejutó víz alakította. Egyes részeit csónakkal is bejárhatjuk, hiszen a víz mélysége 70 és 120 centiméter közötti. Szintén népszerű látványosság Tapolcán a felduzzasztott tóegyüttes, melyek között a legnagyobb a Malom tó. A tavakat sétányok veszik körül, így könnyen körbejárhatóak egy kellemes séta keretében.

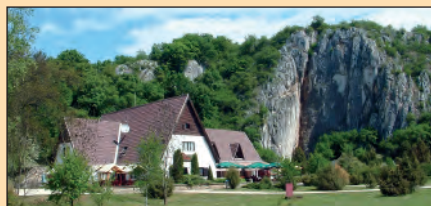
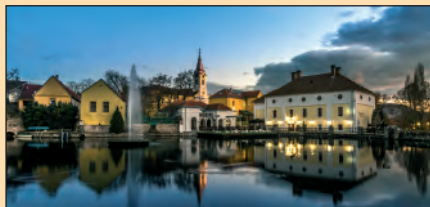


ség részének nyilvánította. A ma ide látogatók több különböző hosszúságú és nehézségű barlangtúra közül válogathatnak, de szép idő esetén érdemes a föld fölött is kirándulást tenni, hogy kívülről is megcsodáljuk a méltán népszerű mészkőhegységeket.

Hollóháza: a kéktúra végső állomása a 800 fős falu, amelynek érdekessége, hogy nagyszüleim is itt élnek és anyukám is itt töltötte gyermekkorát. A Zemplén hegyei között megbúvó település igazi kiránduló paradicsom: a vele szemben magasodó Nagy-Milic 894 méterével egy könnyű fél napos túralehetőséget biztosít, míg a néhány kilométerre található Fűzéken összeköthetjük a természetjárást a kulturális örökségeink megtekintésével ha felmászunk a Fűzéri várhoz. Sokan azonban a porcelángyártásáról ismerik Hollóházát: az 1777 óta itt üzemelő gyár rengeteg gyönyörű étkészlettel, vázával és emléktárggyal örvendeztette meg a műgyűjtőket.



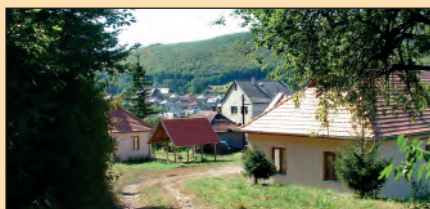
Tapolca: el asentamiento que se encuentra en el borde occidental de las tierras altas de Balaton recibió su nombre de origen eslavo de las aguas termales. Debajo de Tapolca hay un sistema de cuevas, que también está abierto a los visitantes. La parte más especial de esto es la cueva con lagos, cuya salón de 3280 metros de largo fue moldeada por el agua que ingresaba a las grietas en la piedra caliza. Algunas partes también se pueden explorar en barco, ya que la profundidad del agua es de entre 70 y 120 centímetros. Otra atracción popular en Tapolca es el complejo de los lagos formados, el más grande de los cuales es el Malom tó. Los lagos están rodeados de paseos, que son fáciles de explorar en un agradable paseo.



Aggtelek: este lugar es merecidamente famosa entre los amantes de la naturaleza, ya que tiene varias entradas a la cueva de estalactitas más famosa del país, el sistema de cuevas Baradla-Domica. Su fama se debe a la cueva más larga de Europa Central, la Cueva Baradla, que ya era conocida y habitada por el hombre prehistórico. El 6 de diciembre de 1995, las cuevas del Karst de Aggtelek fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Los visitantes de hoy pueden elegir entre varios recorridos por cuevas de diferentes longitudes y dificultades, pero cuando hace buen tiempo también vale la pena hacer un viaje por afuera del suelo para admirar las populares montañas de piedra caliza desde el exterior.

Hollóháza: la última parada de la Ruta Nacional Azul es Hollóháza, un pueblo de 800 personas. Lo interesante es que mis abuelos viven aquí y mi madre también pasó su infancia aquí. Escondido en las montañas de Zemplén, el asentamiento es un verdadero paraíso de excursiones:

con sus 894 metros de altura, el Nagy-Milic ofrece una oportunidad fácil de senderismo de medio día, mientras que en Fűzér, a pocos kilómetros de distancia, podemos combinar el senderismo con el admiración de patrimonio cultural escalando el castillo de Fűzér. Sin embargo, muchas personas conocen a Hollóháza por su producción de porcelana: la fábrica, que ha estado operando aquí desde 1777, deleitó a los coleccionistas de arte con una gran cantidad de hermosos artículos de mesa, jarrones y recuerdos.



A Botlik család története



Botlik Attila története 1938-ra nyúlik vissza, amikor édesapja, Botlik Dezső megérkezett Argentínába. Dezső 13 éves korában kezdett el dolgozni a Ganz-MÁVAG üzemben Magyarországon, ahol hatalmas dízelmotorokat, villamosenergia-generátorokat, autómotorokat és villamosokat gyártottak. 32 éves korára a dízelmotorokról szerzett kulcsfontosságú tudása miatt az akkor már technikusként dolgozó Dezsőt Argentínába küldték, hogy azokkal a Ganz autómotorokkal foglalkozzon, amelyeket az argentin kormány vásárolt. Ezeket hajóval küldték az országba, majd Argentínában szerelték össze őket.

November 15-én, egy szép koranyári napon érkezett Argentínába, néhány nappal első lánya, Éva Mária születése előtt. Pár hónap múlva, mikor már elég erősek voltak az utazáshoz, felesége, Hegyi Katalin és lánya is követték őt. Két év múlva megszületett második gyermekük, Viktória Zsuzsanna is, majd 1951-ben Attila is. Dezső nyugdíjazásáig az országban dolgozott és soha nem tért vissza Magyarországra.

Bár Argentínába egyetlen bőrönddel érkeztek, amelyben nem volt több, mint a személyes holmijuk és néhány edény, magukkal hozták Magyarországi kultúráját, nyelvét és szokásait. Sokat meséltek arról a gyerekeknek, hogy milyen kicsi az ő országuk Argentínához képest. A három testvért mindig ámulatba ejtették a szüleik történetei, hogy hogyan korszolyáztak a Dunán és az erdőkre jártak gombát, gyümölcsöket és tűzfát gyűjteni.

Mégis, a legfontosabb szerepet a tradicionális ünnepek töltötték be magyarságuk megélésében: az újév, a húsvét, Szent István napja és a karácsony, melyeket mindig magyar szokások szerint ünnepeltek. Szívesen fogyasztották a gyerekek a gulyást, a káposztás tésztát, a pörköltöt, rizskochot, töltött káposztát, zöldborsófőzeléket és a zserbót és különös büszkeséggel töltötte el őket, hogy az osztálytársaik közül csak ők ismerték ezeket a finomságokat.



La historia de la familia Botlik



La historia de Attila Botlik se remonta a 1938, cuando su padre, Sr. Desiderio Botlik, llegó a Argentina. Desiderio comenzó a trabajar en la fábrica Ganz Mávag en Hungría a la edad de 13 años, donde se fabricaban grandes motores diesel, generadores de electricidad, cochemotores y tranvías. A la edad de 32 años, debido a su conocimiento clave de motores diesel, Desiderio, que entonces trabajaba como técnico, fue enviado a Argentina para ocuparse de los locomotoras Ganz comprados por el gobierno argentino. Estas fueron enviados en barco al país y luego se armaban en Argentina.

Llegó a Argentina el 15 de noviembre, un hermoso día de verano, unos días antes del nacimiento de su primera hija, Eva María. Unos meses más tarde, cuando eran suficientemente fuertes para poder viajar, su esposa, Catalina Hegyi, y su hija también lo siguieron. Dos años después, nació su segundo hijo, Victoria Susana, y en 1951, Attilio. Hasta su jubilación, Desiderio trabajó en el país y nunca regresó a Hungría.

Aunque llegaron a Argentina con un solo baúl que no contenía más que sus pertenencias personales y algunas ollas, trajeron consigo la cultura, el idioma y las costumbres de Hungría. Los padres contaron mucho a los niños sobre cuán pequeño es su país en comparación con Argentina. Los tres hermanos siempre estaban impresionados por las historias de sus padres de patinar en el Danubio y ir a los bosques a recoger frutas, hongos y leña para el invierno.

Aún así, las fiestas tradicionales desempeñaron el papel más importante para preservar la húngaridad: el Año Nuevo, Pascua, el Día de San Esteban y Navidad, que siempre se celebraban de acuerdo con las costumbres húngaras. Los niños disfrutaron de las comidas tradicionales: káposztás tészta, pörkölt, rizskoch, töltött káposzta, zöldborsófőzelék, zserbó, y los llenaron de un orgullo especial que solo ellos entre sus compañeros de clase sabían sobre estas delicias.



Mikor Attila édesapja otthon volt, magyarul beszélt a család, de sajnos sokszor maradt távol a munkájával járó utazások miatt. Attilának nehéz volt az anyaországtól távol megtanulni a magyar nyelvet és bár tud magyarul kommunikálni, az anyanyelvén való írást és olvasást nem volt alkalma elsajátítani.

Természetesen fontos szerepet töltöttek be a család mindennapjaiban a magyar klubban szervezett események, melyek mindig kiváló lehetőséget biztosítottak arra, hogy a közösség összefüjjön. Attila első emléke a klubról akkortól való, mikor még csak 5 éves volt. A legkedvesebb eseményei között tartja számon azokat az alkalmakat, mikor Buenos Airesből ide látogatott egy protestáns vagy katolikus pap és misét celebrált Córdobaban.

Attila először 1990-ben jutott el Magyarországra, majd még négyszer visszatért, utoljára a tavalyi év során. Úgy gondolja, gyönyörű ország kedves emberekkel annak ellenére, hogy 50 év kommunizmus formálta őket. Mikor ellátogatott az anyaországba, lehetősége volt találkozni néhány rokonával is, amire igazán megható emlékként gondol vissza. Mikor megérkezett a reptérre első alkalommal, a nagynénje várt rá, akivel még azelőtt soha nem volt alkalma találkozni. Amikor kinyílt az ajtó az érkezési terminálon, azt hitte káprázik a szeme és az édesanyját látja, akit addigra már sajnos elveszített, olyan nagy volt a hasonlóság. Ekkor ismerkedett meg unokatestvéreivel is és a család többi tagjával, akikkel azóta is tartja a kapcsolatot.

A magyar gyökerei iránti elkötelezettségét megerősítve, 1990-ben felvette a magyar állampolgárságot. Igazán meghatotta, mikor a folyamatot intéző hivatalnok azt mondta, nem választhatjuk meg, hol születünk, de azt, hogy milyen országhoz tartozónak érezzük magunkat, azt igen. Az évek során sokat változott a cordobai magyar közösség, az egykori gyerekek megházasodtak és az idősebbek közül sokan elhunytak. De a céljuk változatlan: megőrizni az anyaországot a szívükben és a mindennapjaikban. Nagyon örül annak, hogy a kormánynak köszönhetően lehetősége volt a saját családjának is bemutatni az anyaországot. Különleges élmény volt, mikor 2019-ben három unokájával együtt látogathatta meg Magyarországot a Rákóczi Programon keresztül.





Cuando el padre de Atilio estaba en casa, la familia hablaba húngaro, pero desafortunadamente a menudo él estaba lejos debido a sus viajes de trabajo. A Atilio le resultó difícil aprender húngaro fuera de su patria materna y, aunque puede comunicarse en húngaro, no tuvo la oportunidad de aprender a leer y escribir en su lengua materna.

Por supuesto, los eventos organizados en el club húngaro desempeñaron un papel importante en la vida diaria de la familia, lo que siempre brindó una excelente oportunidad para que la comunidad se uniera.

El primer recuerdo de Atilio del club se remonta a la edad de 5 años. Entre sus eventos favoritos estaban las ocasiones en que un pastor protestante o curas católicos de Buenos Aires nos visitaban y daban misa en Córdoba.

Atilio fue por primera vez a Hungría en 1990 y luego regresó cuatro veces más, la última vez el año pasado. Él piensa que es un país hermoso con gente agradable a pesar de estar formado por 50 años de comunismo. Cuando visitó la patria, también tuvo la oportunidad de conocer a algunos parientes, que recuerda como un recuerdo verdaderamente emotivo. Cuando llegó al aeropuerto por primera vez, su tía, a quien nunca había tenido la oportunidad de conocer antes, lo estaba esperando. Cuando se abrió la puerta de la terminal de llegadas, no quería creer lo que veía por que vio a su madre, a quien lamentablemente había perdido para entonces, el parecido era así grande. Fue entonces cuando conoció a sus primos y otros miembros de la familia con quienes ha estado en contacto desde entonces.

Reafirmando su compromiso con sus raíces húngaras, adquirió la ciudadanía húngara en 1990. Estaba realmente conmovido cuando el funcionario a cargo del proceso dijo que no podíamos elegir dónde nacimos, pero podemos elegir a qué país pertenecemos. La comunidad húngara en Córdoba ha cambiado mucho a lo largo de los años, los antiguos hijos se casaron y muchos de los mayores murieron. Pero su objetivo sigue siendo el mismo: preservar la patria en los corazones como en la vida cotidiana. Está muy contento de que, gracias al gobierno, también tuvo la oportunidad de presentar a su propia familia a la patria materna. Fue una experiencia especial cuando en 2019 pudo visitar Hungría con tres de sus nietos a través del Programa Rákóczi.



Graciela Diaz Nostray: A mi történetünk



Nagyapám, Nosztray Lajos 1887-ben született az erdélyi Turdában, mely jelenleg Románia területén található. 42 éves volt amikor Argentínába érkezett. Mikor kikötött a hajója Buenos Aires-ben, a többi magyarral együtt Misiones tartományba vitték tovább, egy Corpus nevű városba. Ott találkozott Bertolina (Berta) nagymamával, aki egy meglehetősen „vad” őslakos volt. 6 gyermekük született: Inés (anyám), Esteban, Julio, Alejandro, Francisco és Irma.

Nagyon sok magyar lakott a városban. Az idősebbek gyakran összejártak, történeteket meséltek, együtt énekeltek és sokszor együtt ebédeltek vagy vacsoráztak. Nagybátyáim szívesen emlékeznek vissza arra, hogy ilyenkor RÉTES-t ettek (nagyon vékony tésztát cukros almával töltve, aminek a receptjét most megosztom veletek). Időközben a gyerekek (köztük a nagybátyáim) az udvaron és a misszionárius dzsungelben játszottak. Nagyapám történetei között szerepelt, hogy egy éjszaka a tél közepén egy magyar kabin körül játszottak, ami körül sok hó esett és persze hideg volt a szabadban. Fogadtak, hogy ki mer mezítláb futni egy kört a kabin körül. Megcsinálták. Bejutottak a kabinba, majdnem megfagytak, és az első dolguk volt, hogy lábaikat közel helyezték a kandallóhoz. Viszont amikor hozzáérték a fagyott ujjait... azok leestek. Így néhányval kevesebb ujjuk maradt...

Időközben anyám megkapta a tanár státuszt és Córdobaba költözött a testvéreivel. Megházasodott és neki is 6 gyermeke született. És bár akkor nem tudtam, hogy ezek magyar ételek, pásztorpörköltöt, vagy csak pörköltöt, töltött paprikát, túrós csuszát, szőlőbe vagy káposztalevélbe csomagolt káposztát, vagy ízletes palacsintát ettünk.

Julio nagybátyám mesélt először édesanyámnak arról, hogy ismer Córdobaban egy helyet, ahol a magyarok találkoznak. Ő és az unokatestvéreim elkezdtek tanulni a magyar nyelvet. Amikor ezt megtudtam, Maxi fiammal és Irma nagynénémmel együtt a Córdoba Magyar Központba mentem, ott találkoztam egy magyarral, Szytskovics Virginiával. Részt vettünk a Córdoba városában megrendezett bevándorlók ünnepén. Elkezdtük aktívan járni az eseményre a Magyar Központtal, megmutatva kultúránkat, hagyományainkat és gasztronómiánkat. Azóta mindig jelen vagyunk. Készítünk pörköltöt, lángost, dobos tortát és a sztárt a Kürtőskalácsot, amelyet az unokaöcsém, Marcos Fidelangeli szokott csinálni. Míg Kovacs András a kulturális részlegért felelős, Atilio Botlik az elektromos berendezésekért és világításokért, sok más ember vesz részt a konyhai előkészületekben és a kiszolgálásban. Ez a kedvenc ünnepem. Nagyon büszke vagyok arra, hogy meg tudom mutatni a magyar kultúrát a világnak! És minden nap egyre többet tanulok.



Graciela Diaz Nostray: Nuestra Historia



Mi abuelo Lajos Nosztray nació en Turda, Transilvania (hoy territorio ocupado por Rumania) en el año 1887. Vino a la Argentina cuando tenía 42 años. Al llegar al puerto de Buenos Aires, los trasladaron a la provincia de Misiones junto con los demás húngaros, a un pueblo llamado Corpus. Allí conoció a mi abuelita Bertolina (Berta), una nativa bastante “brava”. Tuvieron 6 hijos: Inés (mi mamá), Esteban, Julio, Alejandro, Francisco y Irma.

Era un pueblo con mucho húngaros. Los mayores se reunían, contaban historias, cantaban y comían juntos. Mis tíos recuerdan haber comido RÉTES (masa muy muy finita rellena con manzanas azucaradas que ahora) en esas reuniones. Mientras tanto los niños (mis tíos entre ellos) jugaban en los patios y la selva misionera. Entre esas historias, mi abuelo solía contar que una noche de pleno invierno, en una cabaña en Hungría, con mucha nieve y frío afuera, apostaron a ver quién se animaba a dar una vuelta descalzo alrededor de la cabaña. Lo hicieron. Entraron a la cabaña, casi helados, y lo primero que hicieron fue poner sus pies cerca del hogar (fogón) y cuando tocó sus dedos helados... se cayeron. Y por eso es que quedó con varios dedos menos.

Por su lado, mi mamá se recibió de maestra. Luego vino a vivir a Córdoba, con sus hermanos. Se casó y nacimos (también) 6 hermanos. Y aunque no sabía que eran comidas húngaras, crecimos comiendo estofado de pastor, o simplemente estofado (pörkött), pimientos rellenos (töltött paprika), fideos con queso y pedacitos de panceta (túrós csusza), niños envueltos en hoja de parra o de repollo (töltött kaposzta), o los deliciosos panqueques (palacsinta).

Mi tío Julio le contó a mi mamá que conoció un lugar en Córdoba donde se reunían los húngaros. Él y mis primos comenzaron a estudiar el idioma. Cuando yo me enteré, me acerqué al Centro Húngaro de Córdoba junto con mi hijo Maxi y mi tía Irma y allí conocí a una húngara, Virginia Szytskovics. Ella participaba de la Fiesta de Colectividades que se hacían en la ciudad de Córdoba. Con el Centro Húngaro, empezamos a participar, mostrando nuestra cultura, tradiciones y gastronomía. A partir de allí, estamos siempre presentes. Preparamos pörkölt, lángos, dobos torta y la estrella: el Kürtöskalács, cocinada por mi sobrino Marcos Fidelangeli. Mientras que András Kovács se encarga de la parte cultural, Atilio Botlik de la instalaciones eléctricas y luces, y mucha otra gente participa en la cocina y atención al público. Es mi fiesta favorita. Estoy muy orgullosa de poder mostrar la cultura húngara al mundo! Y cada día aprendo más.



Almás rétes recept

Hozzávalók:

A réteslaphoz:

- fél kg liszt
- 1 tojás
- ¼ liter langyos víz
- diónyi zsír
- só

A töltelékhez:

- 80 dkg alma
- 10 dkg cukor
- 10 dkg vaj
- 5 dkg zsemlemorzsa
- 5 dkg mazsola
- fahéj



- Az almákat meghámozzuk, lereszeljük. Hozzákeverjük a cukrot, a mazsolát, a fahéjat, és addig érni hagyjuk, míg elkészítjük a réteslapokat.
- A gyúródeszkára öntünk fél kilogramm lisztet. A közepébe mélyedést vágunk, ebbe beleütünk egy egész tojást, beleteszünk diónyi nagyságú zsírt és kevés sót. Most lassanként kb. ¼ liter langyos vizet öntünk hozzá és tésztát gyúrunk belőle. Az eleinte nagyon ragadós tésztát addig csapkodjuk teljes erővel a deszkához, amíg a kezünkről is és a deszkáról is leválik. Ekkor két cipőt szaggattunk belőle és azokat meglisztezett deszkára téve, forró lábassal letakarjuk, majd 15 percig pihentetjük.
- Egy megfelelő nagyságú asztalt abrosszal megterítünk. A terítőre lisztet szórunk, rá tesszük az egyik cipőt és nyújtófával kissé kinyújtjuk, majd a tészta tetejét olvasztott zsírral megkenjük. Ezután nekiállhatunk a kihúzásnak, mégpedig úgy, hogy mindkét kezünk fejt a tészta alá dugjuk és lassan, óvatosan húzzuk minden irányban óvatosan, egyenletesen, amíg a tészta olyan vékony, hogy már átlátszó. A tészta vastag széleit a kezünkre csavarva óvatosan leszedjük.
- A kihúzott rétestésztát rövid ideig szikkadni hagyjuk, majd olvasztott zsiradékkal befröcskölve, ráöntjük az almás töltelék. Ezt megszórjuk zsemlemorzsaival.
- A rétest most egy konyharuha segítségével feltekerjük, zsiradékkal megkenjük a tetejét, és tepsibe téve, 200 fokra előmelegített sütőben kb. 15-20 perc alatt szép pirosra sütjük. Ha megsült, porcukorral megszórjuk a tetejét.

Receta de rétes de manzana

Ingredientes:

Para la masa:

- medio kg de harina
- 1 huevo
- ¼ litros de agua tibia
- grasa del tamaño de una nuez
- sal

Para el relleno

- 800 gr de manzanas
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 50 gr de migas de pan
- 50 gr de pasas
- canela



- Pelamos las manzanas y las rallamos. Agreguemos el azúcar, las pasas y la canela y lo dejamos reposar mientras hagamos la masa.
- Vertemos la harina en la mesada. Hacemos un hueco en el medio, ponemos un huevo entero allí, agregamos una grasa del tamaño de una nuez y un poco de sal. Ahora lentamente vertimos ¼ litros de agua tibia y amasamos la masa. Primero batimos la masa muy pegajosa con toda la fuerza sobre la mesada hasta que salga de nuestras manos y de la mesada. Luego cortamos en 2 la masa y las colocamos en una tabla enharinada. Las cubrimos con una sartén caliente y luego las dejamos descansar por 15 minutos.
- Cubrimos una mesa del tamaño correcto con un mantel. Espolvoreamos harina sobre el mantel, colocamos uno de los panes encima y estiramos con palo de amasar, luego untamos la parte superior de la masa con grasa derretida. Entonces podemos comenzar a sacarlo colocando las palmas de ambas manos debajo de la masa y lentamente, tiramos suavemente en todas las direcciones de manera uniforme, hasta que la masa esté tan delgada que ya sea transparente. Retiramos con cuidado los bordes gruesos de la masa girándola en nuestras manos.
- Permitamos que el strudel extraído repose por un corto tiempo, luego espolvoreamos con grasa derretida y viertamos sobre el relleno de manzana. Espolvoreamos esto con pan rallado.
- Enrollamos el strudel ahora con una repasador de cocina, la parte superior se engrasa con grasa y lo colocamos en un horno precalentado a 200 grados durante por approx. 15-20 minutos. Cuando esté horneado, espolvoree con azúcar impalpable.

Minden nyelvben vannak érdekes szólások és közmondások, amelyek eredete már a múlt homályába vész és ma már viccesen hangzanak. Ismerkedjünk meg néhány különleges magyar szólással és közmondással!

Hay dichos y proverbios interesantes en cada idioma que tienen sus orígenes en el pasado y ahora suenan graciosos. ¡Conozcamos algunos dichos y proverbios húngaros especiales!

Addig jár a korsó a kútra, míg el nem törik. Literalmente: Tanto va el cantaro al la fuente que al final se rompe. Significado: Alguien comete un pecado o algo incorrecto hasta que es castigado.

Addig nyújtózkodj, ameddig a takaród ér. Literalmente: Despereza hasta que de la frazada. Significado: Gaste solo el dinero que puedes pagar.

Ájándék lónak ne nézd a fogát! Literalmente: ¡A caballo regalado no se le miran los dientes! Significado: No critiques lo que alguien hizo por ti de buena voluntad.

Aki másnak vermet ás, maga esik bele. Literalmente: Quien cava una fosa para alguien cae dentro él mismo. Significado: Si deseas algo malo para alguien, eventualmente algo malo te sucederá.

Átesett a ló túlsó oldalára. Literalmente: Cayo al otro lado del caballo. Significado: Comenzó a hacer lo contrario de lo que había hecho hasta ahora.

Csalánba nem üt a mennykő. Literalmente: El granizo no golpea una ortiga. Significado: No tiene que preocuparse por la persona equivocada porque la desgracia lo evita.

Egy fecske nem csinál nyarat. Literalmente: Una golondrina no hace verano. Significado: Sin ayuda, una persona no puede lograr grandes resultados.

Egyik kutya, másik eb. Literalmente: Uno es perro, el otro es can. Significado: Ninguno de los dos es mejor que el otro.

Éhes disznó makkal álmodik. Literalmente: Cerdo hambriento sueña con bellotas. Significado: Uno sueña con lo que no puede obtener.

Előre iszik a medve bőrére. Literalmente: Bebe de antemano para la piel del oso. Significado: Alguien está celebrando o asegurándose de algo que aún no ha sucedido.

Jó bornak nem kell cégér. Literalmente: El buen vino no necesita etiqueta. Significado: Lo que es de buena calidad será apreciado por las personas sin publicidad.

És most próbáld ki, te meg tudod-e tippelni, hogy melyik szavad hiányoznak a következő szólásokból! A képek segítenek, de azok is össze vannak keverve. Mikor kész vagy, próbáld megkeresni, melyik szólás mit jelent!

¡Y ahora intenta ver si puedes adivinar cuáles palabras faltan en los siguientes dichos y proverbios! Las imágenes ayudan, pero ellas también están mezcladas. Cuando hayas terminado, ¡intenta averiguar qué quieren decir!

Szólások, közmondások

Egészítsd ki az alábbi szólásokat! Húzd a megfelelő képet a mondatokhoz!

1. Nincsen tövis nélkül.



2. után köpönyeg.



3. Amelyik ugat,
az nem harap.



4. Ahány , annyi szokás.



5. Fejétől búzlik a .



6. Két között van.



7. Minden lében .



8. Vak is talál szemet.



Magyar népmese: A róka meg a sajt

Egyszer volt, hol nem volt, még hetedhét országon is túl volt, volt egyszer egy róka. Ez a róka egyszer egy szép holdvilágos éjjelen beszökött egy udvarra valami ételmet keresni magának. Összevissza járta a tyúkketreceket, disznóólakat, de ennivalót magának nem talált.

Ki akart volna már menni az udvarról, de meglátta az udvar közepén a kutat. Odament a kúthoz, felállott két lábra a kút mellé, s belenézett a kút vizébe. S akkor a tükrében meglátta a holdvilágot. Azt gondolta a róka, hogy az egy nagy sajt.

Gondolkozott, hogyan mehetne ő oda be, hogy azt a sajtot megegye. Hamar ki is találta. Felmászott a kút tetejére, s ott a két vödör közül az egyikbe belelépett. A vödör nehezebb lett, mint a másik, s leszaladt a vízre.

Mikor leérkezett a róka, észrevette, hogy az nem sajt, hanem csak a holdvilág. Akkor már bánta, hogy miért ment be, de onnan kijönni már nem lehetett.

Gondolkozott, búsult, hogy mi lesz belőle! Hát egyszer egy farkas is bevergődött az udvarra, hogy az is keressen valami ennivalót. Az is összejárta a tyúkólakat, disznóólakat, jobbra-balra, erre-arra, de nem talált semmi ennivalót. Mikor már ki akart volna menni, ő is meglátta a kutat, s odament. Felállott két lábra a kút gárgyája mellé, s benézett a kútba. Látja, hogy a vödörben ott van egy róka s mellette egy nagy sajt. Azt mondja:

– Ejnye, te róka koma, de jól van neked dolgod ott! Nem adnál nekem is abból a sajtból egy kicsit? – Dehogynem, farkas koma, adok biza – válaszolt gyorsan a róka.

– Na de hogy lehet oda bemenni?

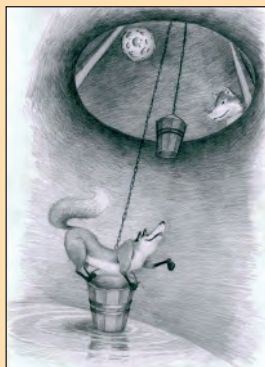
Azt mondja a róka:

– Másszál csak fel a fedelre e kútnak, és ülj bele abba az üres vödörbe, s az téged szépen behoz ide. – Mert a róka tudta, hogy a farkas nehezebb, mint ő, s mikor az bemegy, ő kijön.

Be is ült a farkas a vödörbe, és indult lefele, a róka meg kifele. Egymás mellett jöttek el, hát jó étvágyat kívánt a farkasnak a róka, s mikor kiérkezett, kiszökött a vödörből, s elfutott.

A farkas látta, hogy be van csapódva, mert nem sajt, csak a holdvilág, de nem volt mit tenni. Ott kellett ülni reggelig, amíg megvirradt, s a gazda ment, hogy húzzon a marháknak vizet. Hát látja, hogy a vödörben egy farkas. Összekiabálta a szomszédokat, s azok jó kézbeliakkal odakerekedtek, kihúzták a vödröt, a farkast agyonverték, s a bőrét eladták jó pénzért.

Így volt, vége volt, mese volt!



Cuento folk húngaro: El zorro y el queso

Había una vez un zorro. Un día este zorro entró al patio de una granja en una hermosa noche de luna llena para buscar comida. Se paseó por las jaulas de las gallinas, los chiqueros, pero no encontró nada para comer.

Ya se quería ir, cuando vio el aljibe en el medio del patio. Fue al aljibe, se paró con sus patas delanteras en el borde y miró el agua del pozo. Entonces vio la luz de la luna reflejada en su espejo. El zorro pensó que era un gran queso.



Se preguntó cómo podría entrar allí para comer ese queso. Pronto lo ideó. Se subió a la parte superior del aljibe y entró en uno de los dos baldes. El balde se hizo más pesado que el otro y corrió hacia el agua.

Cuando llegó el zorro, notó que no era un queso, sino solo la luz de la luna. Entonces se lamentó por qué había entrado, pero ya no era posible salir de allí.

Pensó, triste, qué sería de él. En eso, un lobo también entró en el patio para buscar algo para comer. También estaba buscando gallinas, cerdos, de derecha a izquierda, por aquí y por allá, pero no encontró nada para comer. Cuando quiso salir del patio, también vio el aljibe y fue allí. Se paró en dos pies en el borde del pozo y miró adentro. Vio que había un zorro en el balde y un gran queso a su lado.

“Amigo Zorro, ¡qué bien estás allí! ¿No me darías un poco de ese queso?”

“Por supuesto que sí, amigo Lobo”, respondió el zorro rápidamente.

“¿Pero cómo llego ahí?”

El zorro le dice:

“Simplemente sube a la tapa de este pozo y siéntate en ese balde vacío y te traeré hasta aquí”. El zorro sabía que el lobo era más pesado que él, y cuando bajara él saldría.

El lobo se sentó en el balde y comenzó a bajar mientras el zorro salía. Pasaron uno al lado del otro, así que el zorro le deseó al lobo un buen apetito, y cuando salió, escapó del balde y salió corriendo.

El lobo vio que fue engañado porque no había queso, sólo la luz de la luna, pero no había nada que hacer. Tuvo que sentarse allí hasta el amanecer, cuando el granjero fue a sacar agua para el ganado. Cuando vio al lobo en el balde llamó gritando a los vecinos, quienes llegaron, sacaron el balde, golpearon al lobo hasta matarlo y vendieron su piel por un buen dinero.

Así es, así acabó, ¡era un cuento!

Locsolóversek

*Korán reggel útra keltem,
Se nem ittam, se nem ettem.
Tarisznya húzza a vállam,
Térdig kopott már a lábam.*

*Bejártam a fél világot,
Láttam sok-sok szép virágot.
A legszebbre most találtam,
Hogy öntöztem, alig vártam.*

*Kelj föl párnáidról szép ibolyavirág.
Nézz ki az ablakon milyen szép a világ.
Megöntözlek szépen, az ég harmatával,
Teljék a tarisznya szép piros tojással.*



*Jó reggelt, jó reggelt,
Kedves liliumszál,
Megöntözlek rózsavízzel,
Hogy ne hervadozzál.
Kerek erdon jártam,
Piros tojást láttam,
Bárány húzta rengo kocsin,
Mindjárt ideszálltam.
Tessék hát rózsavíz,
Gyöngyöm, gyöngyvirágom.
Hol a tojás, piros tojás?
Tarisznyámba várom!*

*Messze földön jártam,
Szép harmatos reggel,
Aranytündér kútvizéből
Vizet merítettem.
Aranytündér kútvizével
Öntözgetni járok,
Olyan szagos, mint a rózsa,
Gyertek ti is, lányok!*

*Kerek erdön jártam
Kék ibolyát láttam.
El akart hervadni
Meg szabad-e locsolni?*



*E háznak kertjében van egy rózsató,
Azt gondozza, azt öntözi a Jó Teremtő,
Vizet öntök a fejére,
Szálljon áldás a kezére,
Az Istentől kérem,
Piros tojás a bérem.*

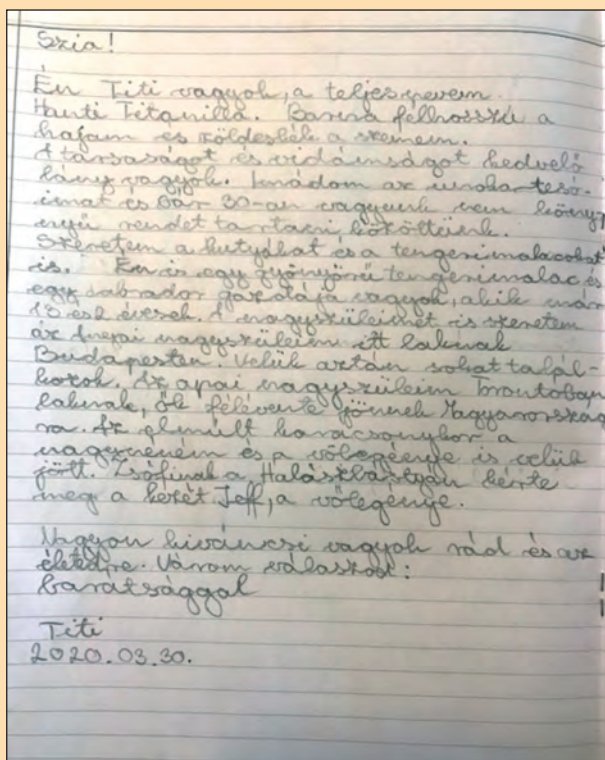


Kedves Gyerekek!

Sokan biztos most otthon vagytok és lehet, hogy vágytok valami új kalandra. Ezért hoztuk létre a levelezőtárs programot, amelyen keresztül magyar gyerekekkel van lehetőségetek levelezni. Itt olvashatjátok a bemutatkozásokat és ha valaki szimpatikus, ösztönösen annyi a dolgotok, hogy írtok neki egy bemutatkozó levelet a megadott e-mail címen. Jó szórakozást, jó ismerkedést, jó magyar gyakorlást!

¡Queridos Niños!

Probablemente muchos de ustedes estén en casa ahora y están ansiando comenzar una nueva aventura. Es por eso que hemos creado un programa de 'amigo por correspondencia' que les permite entrar en contacto con niños húngaros. Pueden leer las presentaciones aquí, y si les gustaría conocer a alguien, todo lo que tienen que hacer es escribir una carta de presentación a la dirección de correo electrónico que hay al lado del nombre. ¡Diviértanse, conózcanse y disfruten de la práctica de húngaro!



Megavers5

A DIASZPÓRÁBAN

A Szolnok TV kezdeményezéséhez
csatlakozva idén újra szavalhatnak
a világ előtt az Észak-Amerikában
élő magyar fiatalok.

A győztesekre értékes
nyeremények várnak!

JELENTKEZZ TE IS!

NEVEZÉSI HATÁRIDŐ:
2020. ÁPRILIS 11.

TÖLTSD FEL VIDEÓDAT
2020. ÁPRILIS 26.-IG

Korhatár: 4-től 30 éves korig

Információ és regisztráció:

www.kanadaimagyarkulturalistanacs.com

tengerentulimegavers@gmail.com



/tengerentulimegavers

2020



MINISZTERELNÖKSÉG
KULTURÁLIS ÉS MŰVELTSÉGI MINISZTER



BETHLEN GÁBOR
Alapkezelő Zrt.



ROMA KULTURÁLIS PROGRAM

Weöres Sándor:**Ha kérdik, ki vagy, ezt mondd**

Egynemű vagyok a széllel,
folyó sodrával,
esőcsepp hullásával,
madár röptével,
fapadlón járó facipős ember lába
zajával.
Levegő-e a szél?
Víz-e a folyás és a csöppenés?
A röpülés madár-e
és fából van-e a fapadlón járó facipős
ember kopogása?
Megszűnik a szél,
a levegő nem szűnik meg,
de szél nélkül halott.
Elhullt a madár,
a teste új mezbe öltözött,
száz új alakba szétvódott –
de a röpte nem maradt meg
és el se vezett.
Többet nem is tudok magamról
és mire tudnék,
már több leszek annál,
hogyesem tudhatnék bármit is.
Még nem vagyok egész
és mire az lehetnék,
már több leszek annál,
hogyesem magamban lehessek egész.
Még nem is élek,
nem is fogok élni:
életnél teljesebb
leszek a holtom után.

Ezt mondd, ha kérdezik, ki vagy.

Sándor Weöres:**Si te preguntan quién eres**

Soy de lo mismo que el viento,
que la corriente de un río,
que el goteo de la lluvia,
que los vuelos de los pájaros,
que la pisada de alguien con zuecos
sobre madera.
¿Es el viento de aire?
¿Son de agua el gotear y la corriente?
¿Es de pájaro el vuelo
y es de madera el ruido del zueco sobre
tablas?
El viento se detiene,
no se detiene el aire
pero sin viento muere.
El pájaro se ha muerto,
tiene su cuerpo atuendo nuevo,
en mil formas disperso –
su vuelo no perdura
ni se pierde.
Más no sé de mí mismo
y para cuando sepa,
ya estaré por encima
de poder saber algo.
Aún no estoy entero,
y cuando pueda serlo,
ya estaré por encima
de poder ser yo entero.
Todavía no vivo,
y no voy a vivir:
más íntegro que en vida
seré después de muerto.

Esto di, si te preguntan quién eres.

*Traduzido por
Rodrigo Escobar Holguín y Székács Vera*

ESEMÉNYNAPTÁR 2020.

Córdobai Magyar Kör
Recta Martinolli 8611 Villa Belgrano (5147)
cordobaimagyarkor@gmail.com



Március	Április	Május	Június	Július
21. Kezdetét veszi a magyar nyelv-tanítás és a főzőklub	4. Tojásfestés és palacsintázás 18. Húsvéti ünneplés 25. Fiatalok klubja	9. Anyák napi program 16. Főzőklub 23. Új vezetőség megválasztása	6. Kézműveskedés 13. Főzőklub 27. Filmvetítés	4. Barbecue és az első félév szülinaposainak felköszöntése
Augusztus	Szeptember	Október	November	December
1. Fiatalok klubja 8. Filmvetítés 22. Szent István-napi készülődés 23. Szent István-napi megemlékezés és Ki Mít Tud?	4. Bevándoroltak ünnepe 5. A Regös csoport meghívása 12. Főzőklub	3. Kézműveskedés 10. Diaszpóra találkozó Chacóban 24. 1956-os megemlékezés 31. Halottak napi megemlékezés elődeinkről	2. Előkészületek a közösségek ünnepére 7-10. Közösségek ünnepé 16. Klub rendbetétele 21. Judit búcsú-előadása	5. Mikulás ünnepség és a második félév szülinaposainak felköszöntése

MAGYAR ÓRÁK 2020.

Córdobai Magyar Kör
Recta Martinolli 8611 Villa Belgrano (5147)
cordobaimagyarkor@gmail.com



Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat
17:00–19:00	11:00–13:00	17:00	15:00
Városcsozpont	Városcsozpont	Klub	Klub
(Montevideo 2269)	(Montevideo 2269)	(Recta Martinolli 8611)	(Recta Martinolli 8611) Gyerek és felnőtt csoport

A magyar órák átlagosan havi háromszor kerülnek megtartásra, a következő heteken:

MÁRCIUS	ÁPRILIS	MÁJUS	JÚNIUS	JÚLIUS
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
AUGUSZTUS	SEPTEMBER	OKTÓBER	NOVEMBER	DECEMBER
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Calendario de actividades 2020.

Centro Húngaro de Córdoba
 Recta Martinolli 8611 Villa Belgrano (5147)
 cordobaimagyarkor@gmail.com



Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio
21. Comienzan las clases de húngaro y club de cocina	4. Pintamos huevos de Pascua y comemos panqueques 18. Festejo de Pascua 25. Club juvenil	9. Celebración del día de la madre 16. Club de cocina 23. Elección de nueva comisión directiva	6. Club de artesanía 13. Club de cocina 27. Proyección de película	4. Asado y celebración de cumpleaños de la primera mitad del año
Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
1. Club juvenil 8. Proyección de película 22. Preparación del día de San Esteban 23. Comemoración del día de San Esteban y „Ki mit tud?”	4. Día del inmigrante 5. Invitación del conjunto Regös a Córdoba 12. Club de cocina	3. Club de artesanía 10. Encuentro de la diáspora en Chaco 24. Conmemoración de 1956 31. Día de los muertos	2. Preparámonos para la fiesta de colectividades 7-10. Fiesta de colectividades 16. Limpieza del club 21. Discurso de despedida de Judit	5. Celebración de Mikulás y festejo del cumpleaños de la segunda mitad del año

CLASES DE HÚNGARO 2020.

Centro Húngaro de Córdoba
 Recta Martinolli 8611 Villa Belgrano (5147)
 cordobaimagyarkor@gmail.com



Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
17:00–19:00	11:00–13:00	17:00	15:00
En el centro	En el centro	En el club	En el club
(Montevideo 2269)	(Montevideo 2269)	(Recta Martinolli 8611)	(Recta Martinolli 8611)
Grupos de niños y adultos			

En promedio, las clases de húngaro se imparten tres veces al mes en las siguientes semanas:

MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31