

Córdobai Magyar Hírlap



Revista Húngara de Córdoba

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

1. évfolyam 5. szám • 2020. július • Volumen 1 Número 5 • Julio 2020



A tartalomról:

Ki volt Kőrösi Csoma Sándor?

Legkülönlegesebb
bortermelő vidékeink

Ki szeret játszani?

Ismerkedjünk meg a Rubik kockával

A falusi búcsú
hagyománya

Magyar babonák

Del contenido:

¿Quién fue Sándor Kőrösi Csoma?

Nuestras regiones vitivinícolas
más especiales

¿A quién le gusta jugar?

Conozcamos el Cubo de Rubik

La tradición del 'búcsú'
de los pueblos húngaros

Supersticiones húngaras



Szerkesztette: Molnár Judit, a Kőrösi Csoma Sándor Program ösztöndíjasa

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

Kedves Közösség!

Csak nekem van olyan érzésem, hogy röpül az idő? Újabb hónap telt el és újra itt van a hónap eleje, ami azt jelenti, hogy a hírlap egy új számával van lehetőségem megörvendeztetni titeket.

Közben beköszöntött a tél is és mivel úgy gondolom, az ilyen hideg és sötét napok kiválóan alkalmasak egy kis nosztalgizásra, ezért most egy kis múltidézésre invitállak titeket. Nagy örömmel osztom meg veletek Besenyi Zsuzsi sorait az Első Diaszpóra Táborról, amely szinte napra pontosan egy évvel ezelőtt került megrendezésre. Ezen kívül gondolom, már sokan vár-tatok, hogy ebben a számban elolvashassátok a Rákóczi táborok résztvevőivel készített interjú második, befejező részét, amelyben elmesélik nektek, milyen élményekkel, felismerésekkel és tapasztalatokkal gazdagodtak a Magyarországon töltött idejük alatt.

Ösztöndíjas napjaim feléhez közeledve egyre többet találkozom a kérdéssel, hogy per-sze, mindenki ismeri Kőrösi nevét az ösztöndíjprogram miatt, de vajon ki is volt való-jában Kőrösi Csoma Sándor? Úgy gondolom, addig nem mehetek haza, amíg el nem mesélem nektek ennek a különleges embernek a történetét, aki több ezer kilométert utazott, sokszor gyalog, kemény körülmények és a mai világunkban szinte felfogha-tatlan veszélyek közepette, egy cél által vezérelve: hogy megtalálja a magyarok eredetét. Hogy mire jutott, az kiderül a róla szóló cikkből.

Nagy örömömre szolgál, hogy egyre többen keresnek meg Magyarországról azzal a ké-réssel, hogy segítsék nekik felkutatni Argentínába emigrált rokonaikat. Mint Follmann Jenő és Gerő Luci története is kiválóan mutatja, egy ilyen összetartó közösség számá-ra nincs lehetetlen, ezért remélem, az e havi hírlapban publikált történetek íróinak is tudunk majd segíteni.

Mint mindig, most is sok finomsággal készültünk számotokra receptíró segítőimmal karöltve. Mind a székely gulyás, mint a rakott krumpli jól fog esni a hideg téli napokon, hiszen a hosszú és sötét estéket talán ti is szívesen ütitok el egy kis főzőcskézés-sel. Ha pedig kibontanátok melléjük egy üveg jó magyar bort, a hírlapnak köszönhetően most arról is informálódhattok, merre keressétek az ízléseteknek legmegfelelőbb faj-tát.

Kívánok nektek kellemes olvasással töltött perceket és remélem, egyre többen próbál-koztok meg a hírlap magyar változatának böngészésével is!

**Molnár Judit***KCSP ösztöndíjas és szerkesztő*

¡Querida comunidad!

¿Soy la única que siente que el tiempo está volando en estos días? Ha pasado otro mes y el comienzo del mes está aquí nuevamente, lo que significa que tengo la oportunidad de deleitarlos con un nuevo número de la revista.

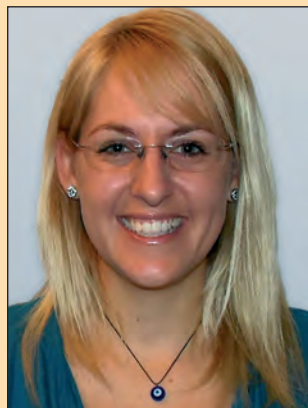
Mientras tanto, ha llegado el invierno y dado que creo que estas días fríos y oscuros son perfectos para un poco de nostalgia, ahora los invito a recordar algunos episodios del pasado. Es un gran placer compartir con ustedes las líneas de Zsuzsi Besenyi del Primer Campamento de la Diáspora, que tuvo lugar hace exactamente un año. Además, creo que muchos de ustedes han estado esperando leer en este número la segunda y última parte de la entrevista a los participantes de los campamentos Rákóczi, en la que les cuentan qué aventuras, percepciones y experiencias tuvieron durante su estadía en Hungría.

Ya casi pasó la mitad de mi beca y me encuentro cada vez más con la pregunta de que, por supuesto, todos conocen el nombre de Kőrösi debido al programa de becas, pero ¿quién era realmente Sándor Kőrösi Csoma? Creo que no puedo ir a casa hasta que les cuente la historia de este hombre especial que viajó miles de millas, a menudo a pie, en medio de condiciones difíciles y peligros casi inconcebibles en el mundo de hoy, guiado por un objetivo: encontrar los orígenes de los húngaros. Pueden descubrir qué logró en el artículo sobre él.

Me complace que cada vez más personas me buscan de Hungría con una solicitud para ayudarles a encontrar a sus familiares que han emigrado a Argentina. Como muestra la historia de Jenő Follmann y Luci Gerő, no hay nada imposible para una comunidad tan unida, así que espero que podamos ayudar a los escritores de las historias publicadas en la revista de este mes.

Como siempre, preparamos muchas deliciosas recetas para ustedes con mis ayudantes. Tanto el Székely Gulyás como el Rakott Krumppli irán bien en los fríos días de invierno, ya que es posible que estén felices de vencer las largas y oscuras noches con un poco de cocina. Y si tienen ganas de una botella de buen vino húngaro junto a estos platos, gracias a la revista, ahora también pueden averiguar dónde buscar el tipo que mejor se adapte a sus gustos.

¡Les deseo una lectura agradable y espero que con el tiempo más y más personas intenten escudriñar también la versión húngara de la revista!

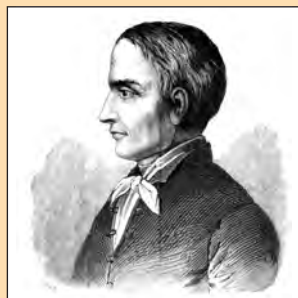


Judit Molnár
Becaria KCSP y editor

Kőrösi Csoma Sándor: a Kelet vándora

*„Székely hegyekből messzi Ázsiába,
Az őshazába vándorolt ki ő,
Feje felett a vén, szent Himalája,
Tán öregebb, mint maga az Idő.
Ott rózta a betűket és kereste
Puszták homokján vérei nyomát,
Meglátogatta ínség, balszerencse,
De ő csak várt és vándorolt tovább.”*

(Juhász Gyula: Ének Kőrösi Csomáról)



Az elmúlt öt évben szinte napi szinten emlegették Kőrösi Csoma Sándor nevét a róla elnevezett ösztöndíjprogram kapcsán, amely évről évre tehetséges magyar fiatalokat küld hozzátok, hogy segítse a közösség hagyományörző és nyelvtanítási munkáját. De tudjátok-e, ki volt Kőrösi és hogyan járult hozzá tudományos munkásságával a magyarok eredetének megismeréséhez? Ebből a cikkből mindez kiderül!



Kőrösi Csoma Sándor 1784. március 27-én született az erdélyi Kőrösön egy szegény sorsú székely család hatodik gyermeként. Már gyermekkorában kitűnt társai közül fáradhatatlanságával és kíváncsiságával: az elbeszélések szerint gyaloglásban nem volt párja, amint felért egy dombtetőre, ment tovább, hogy megtudja, mi van a következőn túl. Így az erdélyi hegyek közt edzette testét-lelkét a későbbi kihívásokra.

15 évesen édesapja kíséretében Nagyenyedre gyalogolt, hogy az ottani Bethlen Kollégiumban megkezdhesse tanulmányait szolgadiákként. Ez azt jelentette, hogy kisebb munkákkal kereste meg a tandíjára valót. Itt Herepei Ádám szárnyai alatt kezdett el érdeklődni a magyarok őshazája iránt, aki felvetette annak lehetőségét, hogy Ázsia szívében esetleg fellelhetőek az ősi magyarság nyomai. Ekkor Kőrösi fogadalmat tett, hogy felkutatja Attila népének maradékát, amely elhatározás végigkísérte munkásságát.

Gimnáziumi és főiskolai tanulmányait kiemelkedő eredménnyel végezte, tudása elismeréseként elnyerte az úgynevezett „hercegi ösztöndíjat” is. Egyszerű és önmegtartóztató életmódot folytatott, takarékoság és belső fegyelem jellemezte. Teste, lelke és elméje fejlesztésére egyaránt nagy gondot fordított és hatalmas munkabírása előrevetítette kiemelkedő pályafutását. Egyik tanára szerint nem volt lángelme, ám ezt a hiányosságát szorgalmával ellensúlyozta.

Sándor Kőrösi Csoma: el vagabundo del Este

*"Lejos de las montañas székely hasta Asia,
Emigró para la tierra de los antepasados,
Sobre su cabeza está el viejo santo Himalaya,
Tal vez sea más antiguo que el tiempo mismo.
Allí escribió las cartas y buscó
Rastros de su sangre en la arena del desierto,
Tormentado por escasez, desgracia,
Pero él solo esperó y siguió andando."*

(Gyula Juhász: Canción sobre Kőrösi Csoma)



Durante los últimos cinco años, ustedes han mencionado el nombre de Sándor Kőrösi Csoma casi a diario en relación con el programa de becas que lleva su nombre, que envía jóvenes talentos húngaros todos los años para ayudarles con el trabajo tradicional y la enseñanza de idiomas para la comunidad. Pero, ¿saben quién era Kőrösi y cómo contribuyó al conocimiento del origen de los húngaros con su trabajo científico? ¡Este artículo lo revela todo!

Sándor Kőrösi Csoma nació el 27 de marzo de 1784 en Kőrös, Transilvania, como el sexto hijo de una familia székely pobre. Con su incansabilidad y curiosidad, se destacó de sus compañeros cuando era niño: según las historias, no tenía compañeros a pie, tan pronto como llegó a la cima de una colina, pasó a averiguar qué era encima de lo siguiente. Por lo tanto, entrenó su cuerpo y alma en las montañas de Transilvania para desafíos posteriores.

A los 15 años, acompañado por su padre, caminó hasta Nagyenyed para comenzar sus estudios como criado-estudiante en el Bethlen Escuela. Esto significaba que ganó los gastos de su matrícula con trabajos menores. Aquí, bajo las alas de Ádám Herepei, se empezó a interesarse de la patria original de los húngaros, quien planteó la posibilidad en él de que se puedan encontrar rastros de los antiguos húngaros en el corazón de Asia. Fue entonces cuando Kőrösi hizo un voto para buscar los restos de la gente de Atila, una decisión que acompañó su trabajo en todo momento.

Completó sus estudios secundarios y universitarios con resultados sobresalientes, y en reconocimiento de su conocimiento, también ganó la llamada "beca principesca". Persiguió un estilo de vida simple y autocontenido, caracterizado por la frugalidad y la disciplina interna. Se preocupó mucho por desarrollar su cuerpo, alma y mente, y su enorme ética de trabajo presagió su destacada carrera. Uno de sus maestros dijo que no era un genio, pero compensó esta deficiencia con su diligencia.

Miután befejezte a főiskolát, a Göttingeni Egyetemre nyert ösztöndíjat, ahol orientálistikával kezdett foglalkozni. Rajongott a nyelvészetért és páratlan nyelvérzékkel rendelkezett. Ekkor már 13 nyelven beszélt, de utazásai során még hatot elsajátított, köztük a perzsa, arab, tibeti, szanszkrit és hindi nyelveket is.

A gimnáziumban tett fogadalmához tartva magát 35 évesen elindult Ázsiába egyetlen tarisznyával és tölgyfa botjával felfegyverkezve. Így fogalmazta meg céljait: „Elhatároztam, hogy elhagyom hazámat, s Keletre jövök, s ahogy csak lehet, biztosítván mindennapi kenyeremet, egész életemet oly tudományoknak szentelem, melyek a jövőben hasznára lehetnek az európai tudós világnak általában, és különös világot vethetnek bizonyos, még homályban lévő adatokra nemzetem történetében.”

1819. november 28-án a Vöröstoronyi-szorosnál átlépte szülőföldje határait. Döbbenetes eredményeket ért el útja során: több mint 12 ezer kilométert tett meg, többnyire gyalogosan és megannyi veszélyt és kihívást győzött le könnyűszerrel. Bár szerénysége miatt saját magáról keveset írt, bárki számára egyértelmű, mennyi akadályt kellett leküzdenie, mire eljutott Ázsiába.



A Himalájához érve nyolc évet töltött Nyugat-Tibetben Szangje Pün-cog láma tanítványaként, ahol új célt tűzött ki magának: az Európa számára addig ismeretlen tibeti nyelv és kultúra tanulmányozását. Ez alatt az idő alatt emberpróbáló körülmények között élt. A hegyi hidegben egy 3x3 méteres cellában

töltötte napjait, ahol éjt nappallá téve olvasott és írt. Mi több, fűtés nélkül volt kénytelen dolgozni, hiszen a tibeti hagyományos földre rakott tűz füstje megakadályozta volna az olvasásban. Tápálékként nem vett magához mást, mint a szerzetesek hagyományos ételét, a jakvajás teát.

Ahogy Gerard doktor angol orvos visszaemlékezéséből kiderül: „Ott ült ő ködmönébe öltözve, kezeit ölébe téve; és ily állapotban olvasott reggeltől estig, melegítő tűz és alkonyat után világító mécses nélkül. A föld szolgált nyoszolyául, s az egyszerű csupasz falak voltak egyedüli oltalma az égélj zordonsága ellen. A hideg oly szigorú, hogy nehéz feladat volt a kezeket a gyapjútakaró alól kiszabadítani a könyv leveleinek átlapozása végett.”

Después de graduarse de la universidad, ganó una beca para la Universidad de Gottinga, donde comenzó a estudiar estudios orientales. Le apasionaba la lingüística y tenía un sentido incomparable del lenguaje. Para entonces hablaba 13 idiomas, pero durante sus viajes había aprendido seis más, incluidos persa, árabe, tibetano, sánscrito e hindi.

Manteniendo su voto de la escuela secundaria, se dirigió a Asia a la edad de 35 años, armado con un solo grillo y un palo de roble. Su objetivo lo expresó de esta manera: "Estoy decidido a abandonar mi país y ir a Oriente y, en la medida de lo posible, proporcionar mi pan de cada día, dedicar toda mi vida a las ciencias que pueden beneficiar al mundo científico europeo en general en el futuro y relelar un mundo espectacular enraizada en la historia de mi nación."

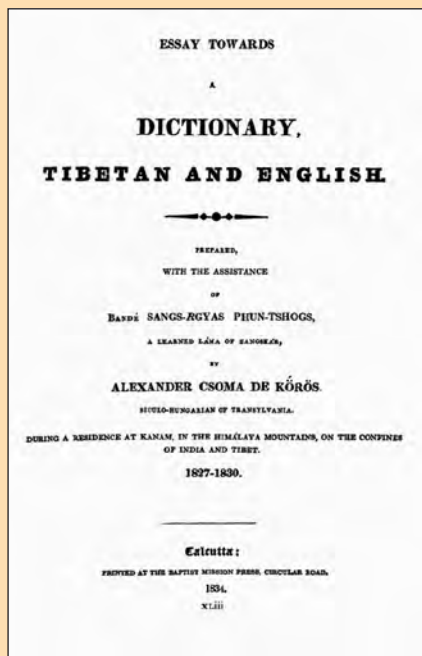
El 28 de noviembre de 1819, cruzó las fronteras de su tierra natal en el estrecho de Vöröstoronyi. Logró resultados sorprendentes en el camino: recorrió más de 12,000 kilómetros, principalmente a pie y superó muchos peligros y desafíos con facilidad. Aunque escribió poco sobre sí mismo debido a su modestia, está claro para cualquiera cuántos obstáculos tuvo que superar antes de llegar a Asia.



Al llegar al Himalaya, pasó ocho años en el Tíbet occidental como discípulo de Lama Sangje Püncog, donde se propuso un nuevo objetivo: estudiar la lengua y cultura tibetanas que hasta entonces fueron desconocidas para Europa. Durante este tiempo vivió en condiciones de prueba. En el frío de la montaña, pasaba sus días en

una celda de 3x3 metros, donde leía y escribía día y noche. Además, se vio obligado a trabajar sin calefacción, ya que el humo de un incendio en el suelo tradicional tibetano le habría impedido leer. Como alimento, no tomó más que la comida tradicional de los monjes, el té de mantequilla de yak.

Como recuerda el Dr. Gerard, un médico inglés, "Estaba sentado allí vestido en una niebla, poniendo sus manos sobre su regazo; y lee en este estado de la mañana a la noche, sin una vela caliente después de un fuego y un anochecer. La tierra le servía de polilla, y las simples paredes desnudas eran la única protección contra la dureza de los cielos. El frío fue tan intenso que fue una tarea difícil liberar las manos de debajo de la manta de lana para hojear las letras del libro".

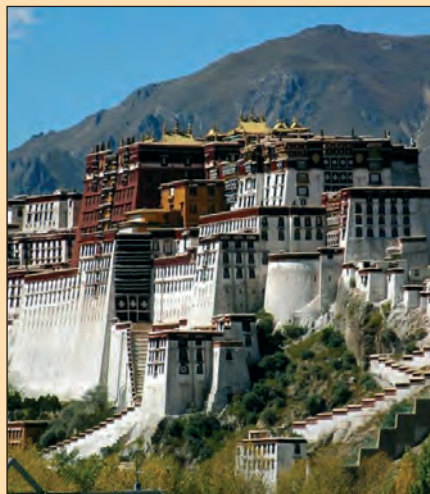


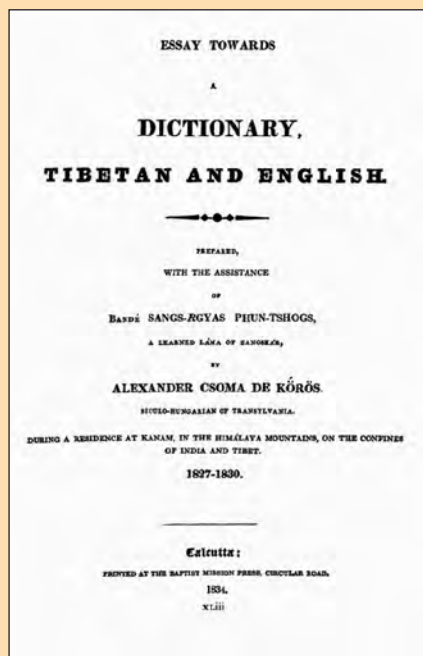
tek rá, emlékét szenteket megillető tisztelet övezte. Sírhelye ma zarándokhely. Bár eredeti célját nem sikerült teljesítenie, tudományos művein keresztül mégis rendkívüli értékeket hagyományozott az utókorra.

Tanulmányait két könyvben foglalta össze, kiadott egy tibeti-angol szótárt és neki köszönhetjük az első Európában megjelent tibeti nyelvtankönyvet is. Ezen kívül több tanulmányt publikált a tibeti kultúra különböző aspektusairól, a helyi vallásról és művészetekről.

Munkásságát az indiai Kalkuttában folytatta, ahol a szanszkrit nyelv tanulmányozásának szentelte magát, hiszen azt remélte, a nyelv ismerete hozzásegíti majd, hogy új adatokra bukkanjon a magyarság eredetéről. Itt is aszkétikus körülmények között élt, minden anyagi támogatást visszautasítva.

1842-ben a Dalai Láma könyvtárába indult, hogy ott folytassa kutatását, de az úton maláriát kapott és szervezete nem tudott megbirkózni a kórral. Halála után sokáig a „nyugati tanítvány”-ként emlékeztek rá.





Resumió sus estudios en dos libros, publicó un diccionario tibetano-inglés y, gracias a él, el primer libro de texto en idioma tibetano fue publicado en Europa. Además, ha publicado varios estudios sobre diversos aspectos de la cultura tibetana, la religión local y las artes.

Continuó su trabajo en Calcuta, India, donde se dedicó al estudio del idioma sánscrito, ya que esperaba que su conocimiento del idioma lo ayudara a encontrar nuevos datos sobre el origen de los húngaros. Aquí también vivió en condiciones ascéticas, rechazando cualquier apoyo financiero.

En 1842, fue a la biblioteca del Dalai Lama para continuar su investigación allí, pero en el camino contactó malaria y su cuerpo no pudo hacer frente a la enfermedad. Durante mucho tiempo después de su muerte, fue recordado como el "discípulo

occidental", y su memoria fue venerada por los santos. Su tumba hoy es un lugar de peregrinación. Aunque no logró su objetivo original, todavía transmitió valores extraordinarios a la posteridad a través de sus trabajos científicos.



Kulináris kalandozások Magyarország körül: ismerjük meg hazánk bortermelő vidékeit!



Az elmúlt év során 69 ezer hektáron 500.000 tonnányi borkészítésre alkalmas szőlőt szüreteltek le Magyarországon, amely 3,6 millió hektoliter bor előállítására volt elegendő. Azonban nem csak a mennyiség szempontjából jeleskedik hazánk, hiszen az itt készült borok minőségüket tekintve is igazán jónak tekinthetők.

A 2019-es összesítés szerint Magyarország a világ 14. legnagyobb bortermelő nemzete. Ezt a helyezést akkor tudjuk igazán értékelni, ha megnézzük, kik állnak előttünk a ranglétrán, hiszen Portugálián kívül mi vagyunk az egyetlen kisméretű ország, amely az első 15 között végzett. A dobogós helyeken Olaszország, Franciaország és Spanyolország szerepel, de sikeresen vettük fel a versenyt olyan országokkal is, mint az Egyesült Államok, Kína vagy Oroszország. Érdekesség, hogy Argentína az ötödik helyen végzett, így biztos vagyok benne, hogy az itt élő magyarok mind kifinomult borízlelő érzékkel rendelkeznek és érdeklődéssel olvassák majd, milyen különbségek vannak az itteni és a magyar bortermelési szokások között. Lássuk tehát, hogy nőtte ki magát kis országunk a szőlőtermelés egyik Európai központjává!

A történeti Magyarország területének majdnem egésze kedvező feltételeket kínál a szőlőtermesztéshez. A Kárpátok vonulatainak kivételével jóformán az egész ország területén könnyűszerrel megterem a gyümölcs, így nem meglepő, hogy a borkészítés Magyarországon hosszú történelemre tekint vissza. Hazánk területén már a Krisztus előtti III. században élő kelták is előszeretettel termesztettek szőlőt, majd a római korban Pannónia fontos központja lett a bor előállításának: a kereskedelmi kapcsolatok révén Rómába szállították a terület borkülönlegességeit. A Honfoglalást követően az ország területén letelepedett magyarok a biztosabb megélhetést adó földművelés felé fordultak és előszeretettel vették át a területen kialakult borkultúrát. Kezdetben a szőlőt a síkságokon és a nedves ártereken művelték, de gyakori volt az is, hogy élő fákra futtatták fel a szőlőtőkét.



Aventuras culinarias por Hungría: ¡conozcan las regiones productoras de vino de Hungría!



Durante el año pasado, se cosecharon 500,000 toneladas de uvas aptas para la vinificación en Hungría en 69 mil hectáreas, lo que fue suficiente para producir 3.6 millones de hectolitros de vino. Sin embargo, nuestro país se destaca no solo en términos de cantidad, ya que los vinos elaborados allí pueden considerarse realmente buenos en términos de calidad también.

Según el resumen de 2019, Hungría es la 14° nación productora de vino más grande del mundo. Realmente podemos apreciar esta clasificación si miramos quiénes están por delante de nosotros en la clasificación, ya que somos el único país pequeño fuera de Portugal que terminó entre los 15 primeros. Los lugares del podio incluyen Italia, Francia y España, pero también hemos competido con éxito con países como Estados Unidos, China o Rusia. Es interesante que Argentina haya terminado en quinto lugar, así que estoy segura de que todos los húngaros que viven aquí tienen un sentido sofisticado de degustación de vinos y leerán con interés las diferencias entre los hábitos de producción de vinos locales y húngaros. ¡Entonces veamos cómo nuestro pequeño país se ha convertido en uno de los centros europeos de producción de uva y vino!

Casi todo el territorio de la Hungría histórica ofrece condiciones favorables para la viticultura. Con la excepción de las montañas de los Cárpatos, la fruta se cultiva fácilmente en todo el país, por lo que no es sorprendente que la vinificación en Hungría tenga una larga historia. En el territorio de nuestro país ya en el siglo III. antes de Cristo los celtas cultivaron uvas y en la época romana Panonia se convirtió en un centro importante para la producción de vino: las especialidades de vino de la región fueron transportadas a Roma a través de las relaciones comerciales. Después de la Conquista, los húngaros que se establecieron en el país se dedicaron a la agricultura, que proporcionaba un medio de vida más seguro, y se hicieron cargo de la cultura del vino desarrollada en el área. Inicialmente, las uvas se cultivaban en las llanuras y zonas de inundación húmedas, pero también era común que las vides se cultivaran en árboles vivos.





Az államalapítást követően egy ideig az egyházi birtokon koncentrált a borkészítés, de a XI-XII. századból származó oklevelek tanúsága szerint a különböző földművelési ágak területi elkülönülésével a domboldalakra helyeződtek át a szőlőtermelés földrajzi határai és a kereszténység felvétele után a szerzetesrendek is fontos szerepet

vállaltak a nedű előállításában. A kedvező adottságú és borral kereskedő települések határában és a végvárak szomszédságában nagy kiterjedésű szőlőhegyek alakultak ki. A XIV. század végére már körvonalazódtak főbb borvidékeink és Mátyás idején már lengyel közvetítéssel prémest szállítottak Magyarországra borért cserében.

A szőlőtermelés fellendülésében fontos szerepe volt annak a ténynek, hogy ebben a korban az ivóvizek rossz minőségűek és gyakran fertőzöttek is voltak, így a betegségek elleni védekezés érdekében sokan a bort részesítették előnyben. Bár azt hihetné az ember, hogy a török uralom alatt a bortermelés visszaszorult, hiszen az Iszlám tiltja az alkoholfogyasztást, a törökök hatalmas adókat élveztek a bor kereskedelméből, aminek köszönhetően a gabona mellett a bor vált az egyik legkelendőbb árucikkünké. Azonban a háborús helyzet nem hagyta érintetlenül az országot és annak három részre szakadása újabb változásokat hozott a szőlőkultúrában.

A borászat terén jelentős fejlődésre csak a törökön kiűzetését követően, a királyi Magyarország borvidékein volt lehetőség. Az erősen megfogyatkozott magyarság helyére tervszerűen más nemzetbelieket telepítettek, akik szőlőtermelésre alkalmas területeket kaptak, így a XVIII. század második felére fellendült a tervékenység és fontos kiviteli cikké nőtte ki magát. A magyar bornak ebben a korban elfoglalt fontosságát bizonyítja, hogy a Thököly-, valamint a Rákóczi-féle szabadságharc kiadásait jórészt az északi és keleti irányú export jövedelmeiből fedezték. Azonban a Habsburg Birodalom nem nézte jó szemmel a virágzó magyar borgazdaságot és hamarosan a Bécsi Kereskedelmi Tanács magas vámokkal próbálta visszaszorítani azt, aminek következtében a század végére boraink szinte teljesen eltűntek az európai országok piacáról.

Ezt a folyamatot ellensúlyozandó, Széchenyi István szorgalmazta a tudományos tapasztalatok modern alkalmazását és a specializálódást a bortermelés terén is. Az ő és néhány más magyar nemes igyekezete eredményeképpen 1857-ben rendezték meg az első Magyar Általános Mezőgazdasági Kiállítást, melynek egyik fénypontja a több mint 2000féle bort felvonultató borverseny volt.

Durante algún tiempo después de la fundación del estado, la vinificación se concentró en fincas eclesiásticas. Pero en los siglos XI-XII según los documentos de la época, con la separación territorial de las diversas ramas de la agricultura, los límites geográficos de la viticultura se trasladaron a las laderas, y después de la incorporación del cristianismo, las órdenes monásticas también desempeñaron un papel importante en la producción del néctar. Se han desarrollado extensos viñedos en las fronteras de los asentamientos con condiciones favorables y comercio de vino, y en las proximidades de los castillos fronterizos. A fines del siglo XIV nuestras principales regiones vitivinícolas ya se habían delineado, y durante la época del Rey Matthias ya transportaban pieles a Hungría a cambio de vino con la ayuda de los comerciantes de Polonia.

Un factor importante en el auge de la viticultura fue el hecho de que en esa época el agua potable era de mala calidad y a menudo contaminada, por lo que muchos preferían el vino para evitar las enfermedades. Aunque uno podría pensar que la producción de vino se redujo durante el dominio turco, ya que el Islam prohíbe el consumo de alcohol, los turcos disfrutaron de enormes impuestos sobre el comercio del vino, haciendo del vino uno de nuestros productos más vendidos además del grano. Sin embargo, la situación de guerra no dejó al país intacto y su división en tres partes trajo más cambios en la viticultura.



El desarrollo significativo en el campo de la viticultura fue posible solo después de la expulsión de los turcos, en las regiones vinícolas de la Hungría real. En lugar de los húngaros severamente diezmados, se plantaron otras nacionalidades, según un proceso planeado, a quienes se les dieron áreas adecuadas para la producción de vino, por lo que para la segunda mitad del siglo

XVIII la planificación floreció y se convirtió en una importante exportación. La importancia del vino húngaro en esta época queda demostrada por el hecho de que los gastos de la Guerra de Independencia de Thököly y Rákóczi fueron cubiertos en gran medida por los ingresos de su exportación al norte y al este. Sin embargo, el Imperio de los Habsburgo no echó un buen vistazo a la próspera economía del vino húngaro y pronto el Consejo de Comercio de Viena trató de frenarlo con aranceles altos, que resultó en el hecho que para el finales de siglo nuestros vinos habían desaparecido casi por completo de los mercados europeos.

Para contrarrestar este proceso, István Széchenyi promovió la aplicación moderna de la experiencia científica y la especialización en la producción de vino. Como resultado de sus esfuerzos y los de otros nobles húngaros, la primera Exposición Agrícola General Húngara se organizó en 1857, uno de los aspectos más destacados fue la competencia del vino, que contó con más de 2,000 tipos de vinos presentados.



Bár az 1848-49-es szabadságharc alatt ki-harcolt szőlődézsma eltörlése újabb reményt adott, hamarosan újabb csapás érte a szőlőművelőket, ugyanis 1875-re Magyarországon is megjelent a szőlőgyökértetű, amely az ország szőlőterületének majd felét tönkretette. 120.000 hektár szőlő pusztult el, amely sok magyar földművest kivándorlásra kényszerített.

Természetesen a szőlőtermelés is megsínylette mind a világháborúk, mint Trianon következményeit, hiszen ültetvényeink egyharmada, és a belföldi piac kétharmada is elveszett. Hogy új piacok felé forduljunk, 1922-ben nagyszabású borászati bemutatót rendeztek Budapesten, illetve az export elősegítésének érdekében vámkedvezmények és egyéb könnyítések léptek életbe, így a bortermelés átmenetileg fellendült, amelyet aztán a második világháború vetett vissza.

A szocialista tervgazdaság ürügyén korszerű uradalmi gazdaságokat és nagyobb paraszti szőlőbirtokokat felosztatták és közös gazdaságba kényszerítették a gazdákat, így a nagyüzemi szőlőtermesztés előnyei mellett természetesen hamar jelentkeztek hátrányai is.

A rendszerváltás után ez a folyamat megfordult és pillanatnyilag az ipai a minőségi bortermelés irányába látszik elmozdulni és a szakemberek a magas szintű elméleti tudás és a kiemelkedő ökológiai adottságok segítségével a minőségre kezdik helyezni a hangsúlyt a mennyiség helyett. Hazánkban jelenleg hét borrégiót tartunk számon, amelyek a hasonló természeti adottságokkal és hagyományokkal rendelkező vagy egymással földrajzilag egységet képező, illetve szomszédos borvidékek önkéntes társulásai. Ismerkedjünk most meg ezekkel!

Alföld – Duna borrégió



Ez a régió a Duna és a Tisza közé eső területet jelöli, amely három kisebb bortermelő térséget foglal magába: a Kunságot, Csongrádot és a Hajós borrégiót, amelyek leginkább homokos talajukról ismertek. Ezen a területen kiválóan megterem minden borfajtához szükséges szőlő, így a legismertebb típusok mind jelen vannak. A régió boraira általában jellemző a könnyedség és frissesség, az egyik legnépszerűbb helyi produktum a Kiskunsági Ezerjő.

Aunque la eliminación de los impuestos sobre la uva que se libró durante la Guerra de la Independencia en 1848-49 dio nuevas esperanzas, los viticultores pronto sufrieron otro golpe, ya que en 1875 el gusano de la raíz de la parra también apareció en Hungría, destruyendo casi la mitad de los viñedos del país. Eliminó 120,000 hectáreas de viñedos, lo que obligó a muchos agricultores húngaros a emigrar.



Por supuesto, la viticultura también ha sufrido las consecuencias tanto de las guerras mundiales como las de Trianon, ya que un tercio de nuestras plantaciones y dos tercios del mercado interno se han perdido. Con el fin de recurrir a nuevos mercados, se realizó una demostración de vino a gran escala en Budapest en 1922, y se introdujeron concesiones aduaneras y otros socorros para promover las exportaciones, por lo que la producción de vino se recuperó temporalmente, aunque luego fue pospuesta por la Segunda Guerra Mundial.

Bajo el pretexto de la economía socialista planificada, las granjas señoriales modernas y los viñedos campesinos más grandes se disolvieron y los granjeros fueron forzados a una granja común, por lo que, además de las ventajas de la viticultura a gran escala, por supuesto, pronto aparecieron sus desventajas.

Después del cambio de régimen, este proceso se ha revertido y, en este momento, la industria avanza hacia una producción de vino de calidad y los profesionales comienzan a centrarse en la calidad en lugar de la cantidad con la ayuda de un alto nivel de conocimiento teórico y condiciones ecológicas sobresalientes. Actualmente hay siete regiones vinícolas en Hungría, que son asociaciones voluntarias de regiones vinícolas con condiciones y tradiciones naturales similares o que forman una región vinícola geográficamente unificada. ¡Vamos a familiarizarnos con estos ahora!

La Gran Llanura – región vinícola del Danubio



Esta región marca el área entre el Danubio y el Tisza, que incluye tres áreas productoras de vino más pequeñas: Kunság, Csongrád y la región vinícola de Hajós, mejor conocidas por sus suelos arenosos. Esta área produce excelentes uvas para todo tipo de vino, por lo que todos los tipos más conocidos están presentes. Los vinos de la región suelen caracterizarse por su ligereza y frescura con uno de los productos locales más populares siendo el Kiskunság Ezerjő.

Balaton borrégió

A fürdőzési lehetőségekről ismert Zala és Somló egysége kellemes meglepetéseket tartogat a borrajongók számára, hiszen az ide látogatók rengeteg borkóstoló túra, borfesztivál és szüreti multság közül válogathatnak. A régió különlegessége, hogy a szőlőtőkét elsősorban a helyi vulkanikus bazalttalajra telepítették. A leginkább fehérborokra specializálódott régió egyik legnépszerűbb borvidéke Badacsony, ahol mindenképpen érdemes megkóstolni a Szürkebarátot és az Olaszrizlinget.

Eger

Ha magyar borokról van szó, sokaknak az Egri Bikavér az első név, ami eszébe jut, hiszen ez a borfajta már szinte az Egri Borvidék védjegyeként szolgál. Azonban hiba lenne megfeleltetni az itt előállított egyéb borfajtákról, mint az Egri Leányka, az Egerszóláti Olaszrizling, vagy a Debrői Hárslevelű. A régió specialitásai a vörösborkok, a Cabernet sauvignon, a Kékfrankos, a Merlot és a Shiraz évről évre egyre nagyobb népszerűségnek örvend.

**Észak-Dunántúli borrégió**

Ez a régió a Budapestet körülvevő területet foglalja magába, a Pilst, a Vértest, a Gerecsét és a Velence-környékét jelöli. Erre a területre nagy befolyást gyakoroltak az ide telepített svábok és a helyi borászok elsősorban a nemzetközi borokra koncentrálnak, mint például a Chardonnay, a Sauvignon Blanc, a Rajnai Rizling, vagy a Tramini. Érdekesség, hogy ez a terület szolgál egyben Magyarország egyetlen pezsgőtermelő területeként is.

Región vinícola del lago Balaton



la región, que se especializa en vinos blancos es Badacsony, donde definitivamente vale la pena probar el Szürkebarát y Olaszrizling.

Eger

Cuando se trata de vinos húngaros, para muchos, el Egeri Bikavér es el primer nombre que viene a la mente, ya que este tipo de vino ya es casi como una marca registrada de la región vinícola de Eger. Sin embargo, sería un error olvidarse de otros vinos producidos aquí, como el Egeri Léányka, el Egerszóláti Olaszrizling, o el Debői Hárslevelű. Las especialidades de la región son los vinos tintos, y el Cabernet Sauvignon, el Kékfrankos, el Merlot y el Shiraz, están ganando más y más popularidad año tras año.



Región vinícola del norte de Transdanubia



Esta región incluye el área alrededor de Budapest, que denota Pilis, Vértes, Gerecse y el área de Velence. Esta área ha sido fuertemente influenciada por los suevos y los enólogos locales se concentran principalmente en vinos internacionales como el Chardonnay, el Sauvignon Blanc, el Rhine Riesling o el Traminer. Es interesante que esta área también sirva como la única área productora de champán en Hungría.

Pannon borrhéjio

gyományok egészen a római korra vezethetők vissza. A híres Villányi Portugieser, Villányi Cabernet Franc is régió kedvelt terményei közé tartoznak.

Tokaj-Hegyalja

A Furmintokból, Hárslevelűekből és Sárga Muskotályosokból készült aszú és szamorodni borok Európa szerte hatalmas elismerésnek örvendenek, illetve a helyi száraz borok is növekvő ismertségre tesznek szert. A régió borászati történelme több mint ezer éves hagyományokra nyúlik vissza, amelyet mi sem mutat jobban, mint a Világörökségi cím elnyerése.

A Dél-Dunántúl legfontosabb városai, Pécs, Villány, Tolna és Szekszárd sorolhatók ebbe a borrhéjio. A régió borainak rendszerint sikerül lenyűgöznie a legelismerettebb szakértőket is, amely a borászok kiválóságán kívül annak is köszönhető, hogy a már-már mediterrán jellegű klíma kiváló körülményeket biztosít a különböző szőlőfajták megtermeléséhez. Villányt azért is fontos megemlíteni, mert ez volt az első magyar város, amely kifejezetten borturizmussal várta az idelátogatókat, amely nem meglepő, hiszen az itteni ha-

**Sopron**

Sopron az elmúlt évtized során került hozzáadásra a hat történelmi borrhéjio közé. Bár eredetileg az Észak-Dunántúli régióhoz sorolták, időközben felismerték, hogy több közös jellemzője van az osztrák Burgenland borrhéjioval. Elsődleges terméke a Kékfrankos, amely enyhe és friss nedű, közepes alkoholtartalommal.

Remélem, a cikk olvasása közben mindenki megszomjazott a magyar borokra és amint lehetőségetek lesz rá, bátran kipróbáljátok majd hazánk világszínvonalú termékeit!

Región vinícola de Panonia



ma casi mediterráneo proporciona excelentes condiciones para la producción de diversas variedades de uva. También es importante mencionar Villány porque fue la primera ciudad húngara en ofrecer a los visitantes el enoturismo, lo cual no es sorprendente, ya que las tradiciones aquí se remontan a la época romana. Los famosos Villányi Portugieser y Villányi Cabernet Franc también se encuentran entre los cultivos populares de la región.

Tokaj

Los vinos Aszú y Szamorodni hechos de Furmint, Hárslevelű y Muskotályos amarillo son ampliamente reconocidos en toda Europa, y los vinos secos locales también están ganando popularidad. La historia vitivinícola de la región se remonta a más de mil años de tradición, y nada demuestra mejor su reconocimiento internacional que el hecho de haber ganado el título de Patrimonio Mundial.



Sopron



el Kékfrankos, que es un vino suave y fresco con un contenido medio de alcohol.

Sopron se ha agregado a las seis regiones vinícolas históricas durante la última década. Aunque originalmente se clasificó como parte de la región del norte de Transdanubia, desde entonces se ha reconocido que tiene varias características en común con la región vinícola austríaca de Burgenland. Su producto principal es

Espero que, mientras leían el artículo, todos hayan quedado con sed de vino húngaro y tan pronto como tengan la oportunidad de hacerlo, van tener ganas de probar nuestros productos de nivel mundial!

A nyári falusi búcsú hagyománya

Bár itt, Argentínában egyre hidegebb van és rövidek a nappalok, ne felejtjük el, hogy Magyarországon már beköszöntött a nyár. A falusi nyárnak pedig szerves része a búcsú szokása, amelyről ebben a cikkben mesélek most nektek.

A búcsú ótörök származású magyar szó, amely eredetileg a „felmentés, bűnbocsánat” szinonimája, de a középkortól kezdve a „búcsújárás, vallási ünnep” jelentéssel egészült ki. A búcsú hagyományosan a templom névadójának ünnepe. Régen, mikor a templomokat fölszentelték, egy szent vagy nagyasszonyunk a nevét kapták. A különböző védőszentekről elnevezett templomok szerint a különböző falvakban tehát tavasztól őszig minden vasárnap volt valahol búcsú, amely jó alkalmat biztosított arra, hogy a szép nyári napokon összejöjjen a falu népe, a fiatalok ismerkedjenek, a család egymástól távol lakó tagjai találkozzanak.



Az ünnep mindig szentmisével kezdődött, ahol a templom zsúfolásig megtelt hívőkkel, hiszen ezen a napon kiemelten fontos volt részt venni a misén. Reggel hétkor az asszonyok miséje volt, tíz órakor pedig a nagymise. Ez az alkalom olyanira fontos volt, hogy ezen a közelebbi és távolabbi községekből összehívtak rokonság is részt vett rajta. A lányok búcsúi ruhát varrattak, általában kettőt, de a gazdagabb lányok hármat is. Ezek közül az egyiket csak a templomba vehették fel a másikat a bálba vagy az ünnepi ebéd során hordták. A legényeknek is új ruha kellett, mégpedig fekete nadrág, szép fényes ünneplő csizma és fehér ing hozzá.

Az ünnep előtti héten kezdődött a sütés-főzés. Először megsütötték az asszonyok a kenyeret és jó előre megvették a malacot, hogy búcsúra jól meghízson és kacsát vagy libát tömtek. A házigazda elvitte az új búzát a malomba, meghozta a szép lisztet, kenyérnek és kalácsnak valót. Vasárnap reggel megérkeztek a vendégek, reggelire finom malacpecsenye vagy sült kacska volt, utána kuglóf tejeskávával. Ebédre minden háznál tyúkhúsleveset főztek, meg paprikás csirkét, köretnek rizs járt hozzá, ami igazi különlegességnek számított.

A búcsút alatt a muzsikus cigányok házhoz jártak, ők az ebéd mellé kaptak egy pohár bort és egy-két pengőt, ha elhúzták a gazda nótáját, amivel hamarosan búcsúi hangulatot varázsoltak a házba.

La tradición del búcsú veraniego (Fiestas Patronales)

Aunque aquí en Argentina ya hace más frío y los días se vuelven más y más cortos, no olvidemos que el verano ya ha llegado a Hungría. Y una parte integral del verano en el pueblo es la costumbre del búcsú, de lo que ahora les quiero contar.

Búcsú es una palabra húngara de origen turco antiguo, que originalmente era sinónimo de “perdón de pecados”, pero desde la Edad Media se agregó el significado de “fiesta religiosa”. El búcsú es tradicionalmente la celebración del Patrono homónimo de cada iglesia. En los viejos tiempos, cuando los templos fueron consagrados, tomaron el nombre de un Santo o Nuestra Señora. Según las iglesias que llevan el nombre de los diferentes Santos Patronos, todos los domingos había un búcsú en los diferentes pueblos desde la primavera hasta el otoño, lo que brindaba una buena oportunidad para que la gente del pueblo se reuniera en los hermosos días de verano, que los jóvenes se conocieran y que los miembros de la familia que viven separados pudieran juntarse.



La fiesta siempre comenzaba con la misa, donde la iglesia se llenaba de creyentes, ya que era esencial asistir. A las siete de la mañana era la misa de las mujeres, y a las diez en punto la misa grande. Esta ocasión era tan importante que también asistían los parientes convocados desde los pueblos cercanos y más distantes. Para el búcsú las chicas cosían ropas nuevas, generalmente dos atuendos, pero las

chicas más ricas cosían tres. Uno de estos solo podía llevarse a la iglesia y el otro al baile o para el almuerzo festivo. Los muchachos también necesitaban ropa nueva, pantalones negros, bonitas botas brillantes y una camisa blanca.

Los trabajos en la cocina comenzaban la semana antes del búcsú. Primero, las mujeres horneaban el pan y compraban el cerdo con mucha anticipación para hacerlo engordar bien y comenzaban a engordar al pato o al ganso con comida en exceso. El anfitrión llevaba el trigo nuevo al molino y traía hermosa harina para el pan y los pasteles. Los invitados llegaban el domingo por la mañana y eran recibidos con un delicioso filete de cerdo o pato asado para el desayuno, seguido de una taza de café con leche. Para el almuerzo, se cocinaba caldo de pollo en cada casa, y se agregaba pollo al pimentón (paprikás) y arroz como guarnición, que era una verdadera especialidad.

Durante el búcsú, los músicos gitanos iban a cada casa, recibían una copa de vino y un par de monedas junto con el almuerzo, cuando tocaban la canción preferida del dueño de casa, con lo que pronto se encendía la atmósfera del búcsú en el lugar.

A búcsú vasárnap reggelére megjöttek az árusok, a céllövöldék, ringlispisek, a hajóhinta. Vattacukrot is kínáltak és egy kis versikét énekeltek hozzá:

Minden kislány egészséges lesz,
Aki tőlem máma vattacukrot vesz,
Ezer korona az ára,
Föltekerem én a cukrot a fára,
Minden kislány egészséges lesz,
Aki tőlem máma vattacukrot vesz.



A gyerekek siettek a vásárba nézelődni, mert kettő órakor kezdődött a litánia, amin kötelező volt részt venni. Az ünnepi ebéd után a legények a kocsmáik udvarán gyülekeztek, ahol még egyszer elpróbálták az estére szánt táncokat a cigányok zenéjének kíséretében, majd elindultak a templomba.

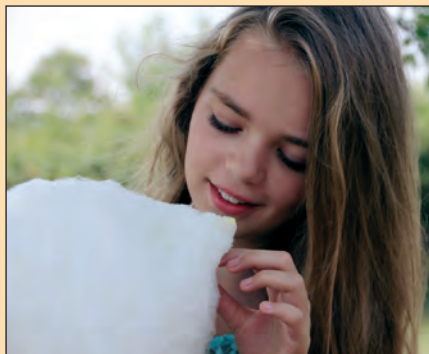
A litánia végeztével kivonult mindenki a templom elé, ahol a pap engedélyt adott a búcsúi mulatság megkezdésére, átadva a legényeknek egy demizson bort. Ezzel a gesztussal befejezettnek tekintette a vallási ünnepet és engedélyezte a szórakozást, vídamságot.

Az igazi búcsú csak ezután vette kezdetét. Az ünnep fénypontja mindig a verbung volt, amit a céhslegények táncoltak, akik akkor múltattak először igazán. A táncban mindenkinek külön helye volt, a különböző csoportoknak megszabott helyükön egymás melletti körökben helyezkedtek el, a zenészek mögöttük állva. A külső karéjban a „céhslegények”, a kör közepén pedig a regruták táncoltak hosszú, színes szalagos kalapban. A múlt század végén illetve a század elején a lányok álltak a kör közepén, de ez megváltozott és a lányok kívülre kerültek, ott várták a táncba hívást. A legények intettek a lányoknak, így hívták táncba őket és ezzel megnyílt a lehetőség a hajnalig tartó ismerkedésre és az udvarlásra.



El domingo por la mañana, llegaban los vendedores, los tiros al blanco, las calesitas y los columpios. También ofrecían algodón de azúcar cantando un pequeño poema:

Toda niña pequeña estará sana
Quien me compre el algodón de azúcar
El precio es de mil coronas,
Puse el azúcar alrededor del palo
Toda niña pequeña estará sana
¿Quién me compra algodón de azúcar?



Después del almuerzo, los niños se apresuraban a mirar la feria porque la letanía comenzaba a las dos en punto, y era obligatorio asistir. Los muchachos se reunían en el patio de los bares, donde una vez más practicaban los bailes de la noche, acompañados por la música de los gitanos, y luego se dirigían a la iglesia.

Al final de la letanía, todos se juntaban al frente de la iglesia, donde el sacerdote daba permiso para comenzar la fiesta de búcsú, entregándoles a los muchachos una damajuana de vino. Con este gesto, consideraba la fiesta religiosa completada y permitía la diversión, la alegría.

Solo entonces comenzaba el verdadero búcsú. El evento mas destacado de la fiesta era siempre el verbung (cortejo), que era bailado por los muchachos de un gremio organizado exclusivamente para la ocasión. Todos tenían lugares asignados en el baile, se colocaban en círculos uno al lado del otro con los músicos de pie detrás de ellos. En los semicírculos exteriores los "solteros del gremio", y en el medio del círculo los reclutas bailaban con sombreros largos con cintas coloridas. A finales del siglo pasado y principios de este siglo, las chicas se paraban en medio del círculo, pero eso cambió y después las chicas quedaron afuera, esperando la llamada de los chicos para bailar con ellos. Los solteros hacían un gesto a las chicas, invitándolas a bailar, y esto abría la oportunidad de conocerse y cortejarse hasta el amanecer.



Utazzunk Magyarországra! Fiataljaink beszámolója a Rákóczi táborról 2. rész



A Rákóczi Szövetség 2016-ban útjára indította Diaszpóra- és Szórványprogramját, amely lehetőséget biztosít magyarországi tanulmányúton való részvételre mintegy 1000 olyan diaszpórában élő, 10 és 29 év közötti magyar fiatal számára, aki a helyi magyar közösségek munkájában aktívan részt vesz. A Córdobai Magyar Kör támogatásával idáig 26 fiatalnak és 4 kísérő felnőttnek volt lehetősége Magyarországra látogatni a program keretében. Mikor megkértem őket, meséljenek a tapasztalataikról, kézzel fogható volt a lelkesedés: rengetegen jelentkeztek, írtak és küldtek fényképeket, amit még egyszer köszönök! Úgy gondolom, fontos, hogy megoszthassák történetüket, hiszen tudom, hogy közületek sem volt még mindenki Magyarországon, így az ő élményeiken keresztül talán nektek is lehetőségek van az anyaországba kirándulni. Induljunk hát útra velük ezen a két részes interjún keresztül, amelynek a következő oldalakon olvashatjátok második, befejező részét.

Mennyire volt lehetőségetek megismerkedni Magyarországgal az ott töltött hetek során?



is lehetőségünk volt evezni! Kassában is kirándulást tettünk és egy kis, határon elterülő faluban helyi néptáncokkal ismerkedtünk.

Santiago Botlik: Mi is eljutottunk Szlovákiába, ahol megnéztük a Szent Erzsébet Székesegyházat Kassán. Azért is különleges ez a hely, mert itt van eltemetve Rákóczi. Nekem mégis a Parlament látogatása nyújtotta a legemlékezetesebb élményt, mert itt átérezhettük, hogy milyen hosszú és gazdag történelmünk van.

Azul és Luca Rodriguez: Rengeteg helyre eljutottunk! Mi például a Rákóczi program tulajdonában levő sátoraljaúj helyi tábor területén szálltunk meg, amely kimondottan erre a célra lett kialakítva a gyönyörű természeti szépségű Borsod megyében. Innen egyik nap elmentünk Sárospatakra, ahol a folyó által nyújtott lehetőségeket használtuk ki és még egy kenuval

Viajemos a Hungría: el relato de nuestros jóvenes sobre el campamento Rákóczi



En 2016, la Asociación Rákóczi lanzó su Programa de Diáspora y Dispersión, que brinda la oportunidad de participar en un viaje de estudio a Hungría para unos 1000 jóvenes húngaros entre 10 y 29 años que viven en diásporas y que participan activamente en el trabajo de las comunidades locales húngaras. Con el apoyo del Centro Húngaro de Córdoba, hasta el momento 26 jóvenes y 4 adultos acompañantes han tenido la oportunidad de visitar Hungría en el marco del programa. Cuando les pedí que me contaran sus experiencias, el entusiasmo fue tangible: había muchos solicitantes, escribiendo y enviando fotos, ¡lo cual agradezco una vez más! Creo que es importante para ellos poder compartir su historia, ya que sé que no todos ustedes han estado en Hungría todavía, así que a través de sus experiencias pueden tener la oportunidad de hacer un viaje a nuestra patria. Entonces, comencemos nuestro viaje con ellos a través de esta entrevista de dos partes, cuya segunda parte concluyente pueden leer ahora en las páginas siguientes.

¿Tuvieron oportunidades de conocer Hungría durante las semanas que pasaron allí?

Azul y Luca Rodríguez: ¡Conocimos muchos lugares! Por ejemplo, nos quedamos en el área del campamento de Sátorajújhely, propiedad del programa Rákóczi, que fue creado específicamente para este propósito en la hermosa belleza natural del condado de Borsod. ¡Desde aquí fuimos a Sárospatak un día, donde aprovechamos las oportunidades que ofrece el río e incluso tuvimos la opción de remar con una canoa! También hicimos un viaje a Košice y nos familiarizamos con los bailes folclóricos locales en un pequeño pueblo en la frontera.



Santiago Botlik: Nosotros también llegamos a Eslovaquia, donde visitamos la Catedral de Santa Isabel en Košice. Este lugar también es especial porque Rákóczi está enterrado allí. Sin embargo, la visita al Parlamento fue la experiencia más memorable para mí, porque allí pudimos sentir lo larga y rica que es nuestra historia.







Tomi Biedermann: Nekem személy szerint a Terror Háza volt egy nagyon megdöbbentő élmény. Bár nem kimondottan vidám hely, néhány óra alatt olyan szinten értettem meg a magyar történelmet, mint előtte soha! Persze ahogy Santi mondja, az élmény, hogy a Parlament egyik dísztermében beszélgethettünk a miniszterelnökkel, szintén életre szóló volt!

Florencia Papp: Én decemberben utaztam, az adventi időszakban és mély benyomást tettek rám a helyi karácsonyi vásárok. A forralt bor, a karácsonyfák, a tél érzése igazán különleges hangulatot teremtett. A gyönyörű építészet, a Dunán való hajózás, ahonnan megcsodálhattuk a kivilágított várost és a kirándulás Szentendre városkába mind-mind olyan emlékekkel gazdagítottak, amelyek életem végéig velem maradnak majd!

Mennyire tudtatok bekapcsolódni a magyarok mindennapi életébe, volt lehetőségetek megtapasztalni néhány magyar szokást?

Julieta Enevoldsen Besenyi: A program ideje, amikor mentem, egybeesett a Húsvét megünneplésével. Az egyik legszebb emlékem a Rákóczi programról az a nap, amikor elmentünk Hollókőre, ahol élénken jelen vannak a magyar hagyományok a mindennapokban. Tradicionális magyar ételeket ettünk, és megtanítottak nekünk néhány néptáncot. Mégis az ünnep legkülönlegesebb része az volt, amikor megtapasztalhattuk a magyar húsvéti szokásokat: a hagyomány szerint a nőket több vödörnyi hideg vízben fürdették meg a szépségük és termékenységük megőrzése érdekében. Bár azon a napon nagyon hideg volt és esett az eső, az ünnepet lelkesedéssel és örömmel tartották meg. Nagyon megindító volt látni a magyarokat jellegzetes magyar népviseletben és büszke vagyok rá, hogy nekem részem lehetett ebben a sok szép magyar hagyományban.

Ana Malen Olmedo Jándy: A program második felében én magyar tánc kurzuson vettem részt. Ennek keretében egy kis faluba érkeztünk, ahol nem csak néptáncokat tanultunk, de egy néprajzi kutatásban is volt lehetőségünk részt venni, amely során hagyományos táncokat dokumentáltunk. Hihetetlen érzés volt itt lenni, olyan szeretettel gondoskodtak rólunk, hogy úgy éreztem, mintha otthon lennék! Az itt töltött idő fénypontja az volt, mikor egy házasságkötési táncot adtak elő számunkra. Ekkor igazán átéreztem, mennyire kiváltságos helyzetben vagyok és mikor néztem, milyen odaadással adják nekünk át a helyiek a hagyományaikat, úgy éreztem, kötelességünk fenntartani és továbbadni ezeket a tradíciókat nekünk is.

Tomi Biedermann: Para mí, personalmente, la Casa del Terror fue una experiencia muy impactante. Aunque no es un lugar particularmente divertido, ¡en pocas horas entendí la historia húngara a un nivel como nunca antes! Por supuesto, como dice Santi, ¡la experiencia de tener una conversación con el Primer Ministro en una de las salas ceremoniales del Parlamento también fue una experiencia para toda la vida!



desde donde pudimos admirar la ciudad iluminada y el viaje a Szentendre, todos dejaron recuerdos que permanecerán en mí por el resto de mi vida!

¿Hasta qué punto podían involucrarse en la vida cotidiana de los húngaros, tuvieron la oportunidad de experimentar algunas costumbres húngaras?

Julieta Enevoldsen Besenyi: El momento del programa cuando fui coincidió con la celebración de la Pascua. Uno de mis recuerdos más bellos del programa Rákóczi es el día que fuimos a Hollókő, donde las tradiciones húngaras son muy activas en la vida cotidiana. Comimos platos tradicionales húngaros y nos enseñaron algunos bailes folclóricos. Aún así, la parte más especial de las vacaciones fue cuando pudimos experimentar las costumbres húngaras de Pascua: según la tradición, las mujeres son bañadas con varios cubos de agua fría para preservar su belleza y fertilidad. Aunque hacía mucho frío y estaba lloviendo ese día, la celebración se llevó a cabo con entusiasmo y alegría. Fue muy conmovedor ver a los húngaros con trajes típicos húngaros y estoy orgullosa de que estas hermosas tradiciones húngaras son parte de mí también.

Ana Malen Olmedo Jándy: En la segunda mitad del programa tomé un curso de danza húngara. Como parte de esto, llegamos a un pequeño pueblo donde no solo aprendimos bailes populares, sino que también tuvimos la oportunidad de participar en una investigación etnográfica en la que documentamos los bailes tradicionales. Fue una sensación increíble estar allí, nos cuidaron con tanto amor que me sentí como en casa. Lo más destacado del tiempo que pasamos allí fue cuando se realizó un baile de bodas para nosotros. Fue entonces cuando realmente sentí lo privilegiado que era y cuando vi la devoción con la que los lugareños nos transmitían sus tradiciones, sentí que era nuestro deber defender y transmitir estas tradiciones también.

Paula Enevoldsen Besenyi: A program során, amin én részt vettem, lehetőségünk volt a Parlament területéről egy VIP páholyból nézni az augusztus 20-i, Szent István ünnepére rendezett eseményeket. Annak ellenére, hogy nem ez volt az első alkalom, hogy részt vehettem a megemlékezésen ezen a napon Magyarországon, különleges volt az ünnepet erről a helyről nézni, hiszen innen kimondottan szépen látszik a tűzijáték.

Azul Rodriguez: Igen, az augusztus 20-a nekem is hatalmas élményt volt. Az utcák egy hatalmas színes kavalkáddá alakultak át ahol hirtelen csak gyalogosok közlekedhettek. Kilométernyi standok, árusok mindenhol, ahol hagyományos ajándéktárgyakat, ételeket, hangszereket, ruházatokat lehetett megcsodálni és persze megvenni. Már csak az, hogy végigsétáltunk az utcán egy remek lehetőséget biztosított arra, hogy többet tanuljunk a magyar kultúráról.

Mi volt a legkülönlegesebb élményetek, amely a Rákóczi táborhoz kötődik?

Marina Sturniolo Máthé: Nálunk a családban gyerekkorom óta a mindennapjaink része volt a magyar nyelv: sokszor hallgattam, ahogy anyukám a testvéreivel magyarul telefonál és a nagyszülőknél is sok mindent tanítottak nekünk magyarul. Pont emiatt tudat alatt úgy éreztem, ez a mi kis titkos nyelvünk. El sem tudom mondani, milyen érzés töltött el, amikor leszálltam a repülőről és tudatosult bennem, hogy ezt a nyelvet egy egész ország beszéli rajtunk kívül! Még a mi karácsonyi dalunkról is kiderült, hogy nem családi hagyomány, hanem mindenki ezt énekli Magyarországon! Gyönyörű érzés volt megtapasztalni, hogy egy nagyobb egész része vagyok.

Florencia Papp: Számomra érdekes volt, hogy nem csak helyi és más diaszpórabeli emberekkel volt lehetőségem megismerkedni, de Argentínában élő magyarokkal is. Együtt utaztunk ki Magyarországra Pál Magdival Buenos Airesből, aki a helyi közösségben tölt be fontos szerepet. Bár előtte nem ismertem, az utazás során kiderült, hogy az anyukája volt az apukám keresztanyja. Hihetetlen, hogy Magyarországra kellett mennem ahhoz, hogy megismerjem őt!



Ana Malen Olmedo Jándy: Igen, nekem is van egy családi vonatkozású történetem. Nekem édesanyám részéről vannak magyar gyökereim. Az ő anyukája Magyarországon született, egészen pontosan Esztergomban, amely egy igazán különleges hely, hiszen az ottani Bazilikában koronázták királlyá Szent Istvánt, Magyarország első kirá-

Paula Enevoldsen Besenyi: Durante el programa en el que participé, tuvimos la oportunidad de ver los eventos del 20 de agosto para la celebración de San Esteban desde una area VIP en la zona del Parlamento. A pesar de que esta no era la primera vez que podía participar en la conmemoración de este día en Hungría, fue especial ver la celebración desde fuera del Parlamento, ya que los fuegos artificiales se pueden ver desde aquí.

Azul Rodríguez: Sí, el 20 de agosto también fue una gran experiencia para mí. Las calles se convirtieron en una enorme y colorida cabalgata donde de repente solo los peatones podían andar. Kilómetros de tiendas y vendedores en todas partes donde se pueden admirar y, por supuesto comprar, recuerdos, comida, instrumentos musicales y ropa tradicionales. Simplemente caminar por la calle proporcionó una gran oportunidad para aprender más sobre la cultura húngara.

¿Cuáles fueron sus experiencias más especiales relacionadas con el campamento Rákóczi?

Marina Sturniolo Máthé: En mi familia, el idioma húngaro ha sido parte de nuestra vida cotidiana desde que era niña: escuché muchas veces que mi madre y sus hermanos hablaban por teléfono en húngaro y mis abuelos nos enseñaron muchas cosas en húngaro también. Es por eso que inconscientemente comencé a sentir que era nuestro pequeño lenguaje secreto. ¡Ni siquiera puedo decirte cómo me sentí cuando bajé del avión y me di cuenta que este idioma lo habla todo un país fuera de nosotros! ¡Incluso nuestra canción navideña que pensaba como una tradición familiar, la conocían todos en Hungría! Fue un sentimiento hermoso experimentar que soy parte de algo más grande.

Florencia Papp: Fue interesante para mí que tuve la oportunidad de conocer no solo a personas locales y otras personas de la diáspora, sino también a húngaros que viven en Argentina. Viajamos a Hungría junto con Pál Magdi de Buenos Aires, quien juega un papel importante en la comunidad local. Aunque no la conocía de antes, durante el viaje resultó que su madre era la madrina de mi padre. ¡Es increíble que haya tenido que ir a Hungría para conocerla!

Ana Malen Olmedo Jándy: Sí, yo también tengo una historia familiar. Tengo raíces húngaras de parte de mi madre. Su madre nació en Hungría, en Esztergom, que es un lugar realmente especial, ya que San Esteban, el primer rey de Hungría, fue coronado rey en la Basílica de allí. Varios miembros de mi familia también trabajaron en la Basílica, por lo que tengo una estrecha conexión familiar con el lugar. Después de años de solo ver fotos de él y, por supuesto, escuchar muchas historias familiares relacionadas con él, pude llegar a Esztergom gracias al programa Rákóczi e incluso tuve la oportunidad de conocer a mi tía. ¡Además de la hospitalidad, también recibí muchas historias familiares nuevas!

lyát. A családom több tagja is a Bazilikában dolgozott, így szoros családi kötődésem van a helyhez. Azután, hogy éveken keresztül csak fotókat láthattam róla és persze rengeteg oda kötődő családi történetet hallottam, a Rákóczi programnak köszönhetően eljuthattam Esztergomra és még a nagynénémmel is volt lehetőségem találkozni. Így a vendéglátáson kívül rengeteg új családi történettel is gazdagodtam!

Paula Enevoldsen Besenyi: Én a nagybátyámat látogattam meg, aki csak magyarul beszél. Bár nem tudtunk túl hatékonyan kommunikálni, szavak nélkül is volt lehetőségem kipróbálni a pálinkaüzemük termékeit és megismerkedni a szántóföldön végzett tevékenységeivel, például a vadászattal, a magyar süteménygyártás művészetével és még a környéket is beutaztuk együtt!



Tomi Biedermann: Bár engem nem fűz oda semmilyen személyes kötődés, a Rákóczi programnak köszönhetően Dunakeszi mégis különös helyet foglalt el a szívemben. Egy kisvárosról van szó, ahova vonattal érkeztünk. Már majdnem Karácsony volt, a házak mindegyike szépen fel volt szépen díszítve, és mindent belengett a Karácsony hangulata. Az egyik nap kincsvadászatot szerveztek nekünk a város körül, amely során egy házat kellett megkeresni. Mikor megtaláltuk és beléptünk, a tulajdonos teával és süteménnyel várt ránk, majd pedig közös karácsonyi ünneplésbe kezdtünk.

Tervezitek, hogy visszatértek még Magyarországra valaha?

Paula Enevoldsen Besenyi: Az igazság az, hogy nagyon szeretnék visszatérni Magyarországra, mert mindig van még mit felfedezni és megtapasztalni, sok szép emlék vár még rám Budapest városában, és ahogy mondjuk: mindig azokba a helyekre vágyunk vissza, ahol boldogok voltunk.

Florencia Papp: Az utazásaimból velem marad a tudás a karácsonyi díszek készítéséről, ismeretek hagyományainkról, történelmünkről. De a legmaradandóbb élmény mégis az, hogy megismerhettem az argentinai magyar közösség tagjait és a leghőbb vágyam az, hogy továbbra is folytassuk hagyományőrző tevékenységünket a világ ezen részén.

Tomi Biedermann: Igen, én is nagyon szeretnék a jövőben ismét Magyarországra utazni, és még többet elsajátítani ebből a különleges kultúrából. Viszont ennek a folyamatnak fontos része az a tevékenység is, amit itt végzünk mi, a klubban, ezért szeretném ebből is kivenni a részem a jövőben épp úgy, mint ezelőtt.

Paula Enevoldsen Besenyi: Yo visité a mi tío, que solo habla húngaro. Aunque no pudimos comunicarnos de manera muy efectiva, tuve la oportunidad de probar los productos de su destilería de pálinka y familiarizarme con sus actividades en el campo, como la caza, el arte de hacer pasteles húngaros, ¡e incluso viajamos juntos por el área, para todo esto no necesitábamos palabras!



del tesoro por la ciudad, durante la cual tuvimos que encontrar una casa. Cuando la encontramos y entramos, el dueño nos estaba esperando con té y pastel y luego comenzamos una celebración conjunta de Navidad.

¿Planeas regresar alguna vez a Hungría?

Paula Enevoldsen Besenyi: La verdad es que realmente quiero volver a Hungría, porque siempre hay algo más para descubrir y experimentar, hay muchos recuerdos hermosos esperándome en Budapest, y como decimos: siempre queremos volver a los lugares donde fuimos felices.



Florencia Papp: De mis viajes, el conocimiento sobre cómo hacer decoraciones navideñas, los conocimientos sobre nuestras tradiciones y nuestra historia permanecen conmigo. Pero la experiencia más duradera es que conocí a los miembros de la comunidad húngara en Argentina y mi mayor deseo es continuar nuestras actividades tradicionales en esta parte del mundo.

Tomi Biedermann: Sí, también me gustaría viajar a Hungría nuevamente en el futuro y aprender aún más de esta cultura especial. Sin embargo, una parte importante de este proceso es la actividad que hacemos aquí en el club, por lo que me gustaría desempeñar mi parte en esto en el futuro, tal como lo hice antes.

Ki szeret játszani?

Ismerkedjünk meg egy igazán magyaros játékkal, a Rubik kockával



mindig elmeséltem neki, hogy ez a kiváló logikai játék az én hazámból származik. A hideg, szürke idő közeledtével arra invitállak titeket, vegyünk elő a fiókok mélyen lapuló kockákat és játsszunk egyet közösen!

Kiről kapta nevét a kocka?

Erősebb Rubik Ernő 1944-ben született Rubik Ernő vitorlázórepülő-mérnök és Szántó Magdolna költő fiaként. Rubik mindig is kiemelte édesapját, mint azt a példaképét, aki egész munkásságát inspirálta, hiszen a nemzetközileg elismert szakembertől nem csak szakmai ismereteket, de egy életfelfogást is örökölt. Legfontosabb tőle kapott leckeként annak megértését említi, hogy a munka értéket létrehozó folyamat, amelynek van célja és egyben pozitív eredménye is és rajta keresztül megtanulta, hogy egy tevékenység sem lehet méltánytalan vagy eredménytelen.



Rubik a Képző- és Iparművészeti Szakközépiskolában kezdte meg tanulmányait, ahol a szüleitől örökölt kapott mérnöki és művészi indíttatást ötvözte. 1967-ben fejezte be építésmérnöki tanulmányait a Budapesti Műszaki Egyetemen, majd pedig az Iparművészeti Főiskolán tanult szobrászatot és belsőépítészetet. Rubik a felsőoktatásban töltött éveit élete meghatározó szakaszának tekintette és mentoraira mindig is nagy tisztelettel gondolt vissza.

Jelenleg a Moholy-Nagy Művészeti Egyetem tanára és a Rubik Stúdió igazgatója. 2007-ben megkapta a Kossuth díjat és 2014-ben Magyarország kormánya a Nemzet Művésze címmel ismerte el munkásságát.

¿A quién le gusta jugar?

Conozcamos un juego realmente húngaro, el Cubo de Rubik



Creo que podemos encontrar un Cubo de Rubik en cada hogar húngaro. Yo, por ejemplo, traje uno conmigo a Córdoba también. Si bien podemos admitirlo honestamente: la mayoría de nosotros no tenemos idea de cómo resolverlo, a veces es bueno echarle un vistazo y recordar nuestras raíces a través de él. Siempre me llenó de orgullo cuando viajé por el mundo y vi a alguien jugando con un Cubo de Rubik en uno de mis albergues. En esos mo-

mentos, siempre le dije que ese excelente juego de lógica provenía de mi país. A medida que se acerca el tiempo frío y gris, ¡les invito a sacar los cubos de la profundidad de los cajones para jugar juntos!

¿De quién recibió su nombre el cubo?

Ernő Rubik Jr. nació en 1944 como hijo de Ernő Rubik, ingeniero de planeadores y la poeta Magdalena Szántó. Rubik siempre ha destacado a su padre como el modelo a seguir que inspiró todo su trabajo, ya que heredó no solo el conocimiento sino también la concepción de la vida del profesional reconocido internacionalmente. Como una lección clave de él, menciona la comprensión de que el trabajo es un proceso de creación de valor que tiene un propósito y un resultado positivo, y a través de él comprendió que ninguna actividad puede carecer de mérito.



Como una lección clave de él, menciona la comprensión de que el trabajo es un proceso de creación de valor que tiene un propósito y un resultado positivo, y a través de él comprendió que ninguna actividad puede carecer de mérito.

Rubik comenzó sus estudios en la Escuela Secundaria de Bellas Artes y Artes Aplicadas, donde combinó la ingeniería y la motivación artística que heredó de sus padres. Completó sus estudios de arquitectura en 1967 en la Universidad Tecnológica de Budapest, y luego estudió escultura y diseño de interiores en la Facultad de Artes Aplicadas. Rubik vio sus años de educación superior como una etapa definitoria de su vida y siempre pensó en sus mentores con gran respeto.

Actualmente es profesor en la Universidad de Artes Moholy-Nagy y director de Rubik Studio. En 2007 recibió el Premio Kossuth y en 2014 el Gobierno de Hungría reconoció su trabajo como Artista de la Nación.

Hogy született a Rubik kocka? Rubik Ernő 1971 és 1979 között a Budapest Iparművészeti Főiskola tervező professzoraként dolgozott, ahol egyik fő fókuszsa a geometriás modellek készítése volt. Rubikot hosszú időn keresztül foglalkoztatta egy olyan 27 azonos kis kockából álló kocka megalkotása, amely lehetővé teszi az egyes darabok mozgását anélkül, hogy az egész szerkezet széthullana. Fadarabokból indult ki, a lyukakat maga fúrta és gumiszalagokat használt a részek összetartása érdekében.

Mikor elkészült a végeredmény, bevitte azt egy órájára, hogy megmutassa a diákjainak, akik körében nem várt népszerűségnek örvendett. Közben Rubik rájött, hogy a kocka viszonylag egyszerűen gyártható, így nagyobb közönség számára is könnyen elérhetővé lehetne tenni, ezért szabadalmaztatta azt. Bár a tervgazdaság idején nehéz volt forgalmazót találnia, egy kis játékgyártó céget mégis meg tudott győzni, hogy érdemes találmányába fektetni. A kockát eredetileg Bűvőkocka néven kezdték el népszerűsíteni, majd egy amerikai cég vette át a játékot Magic Cube néven és 1980-ben mutatta be azt a nagyközönségnek. A kocka híre futótűzként terjedt, több helyen az év játéka díját nyerte el és a 80-as évek népkultúrájának fontos részévé vált. Az eddig eladott 350 millió példánnyal minden idők egyik legkelendőbb játékeként tartjuk számon és azt, hogy mind máig megmozgatja az emberek képzeletét mi sem tanúsítja jobban, mint, hogy idáig majd' 50 könyvet látott napvilágot arról a Rubik kocka megoldásának rejtélyéről.



Mi is pontosan a Rubik kocka? A Rubik kocka egy olyan mechanikus, egyszemélyes térbeli logikai játék, amelynek minden oldala más színű, de forgatás során az oldalak színösszeállítása összekeverhető. A játék célja, hogy az előzetesen összekevert színű kockákat eredeti állásukba rendezzük, olyan módon, hogy a különböző oldalakon azonos színű lapocskák látsszanak. A kocka nyolc sarokkockából (három színű), hat oldalkockából (egy színű) és tizenkét élkockából (két színű) áll, amit egy középső struktúra tart egyben. A középső elem biztosítja, hogy az oldallapokat könnyűszerrel el lehessen fordítani anélkül, hogy a kocka szétesne.

Én magyar vagyok, de mégsem tudom kirakni! Hogy lehet ez? Csak semmi pánik! Valójában az emberek 99,9%-a nem tudja megoldani a feladatot segítség nélkül. Sőt, hogy még meglepőbb információt osszak meg veletek, sokáig a feltalálónak is nagy fejtörést okozott, hogy megoldja saját találmányának rejtélyét. Közel egy hónapig dolgozott a megoldó algoritmus kiötlésén és utólag elmondta, heteken keresztül akárhányszor nekiindult, szembesülnie kellett vele, milyen komplex feladvánnyal sikerült előrukkolnia. Azóta kiszámolták, hogy összesen 43 252 003 274 489 856 000-féle eltérő színkombináció hozható ki a kockák elforgatásának segítségével, viszont azt is bebizonyították, hogy bármely állásból kiindulva maximum húsz tekerésre van szükségünk rá ahhoz, hogy a kockát eredeti állapotába hozzuk.

¿Cómo nació el Cubo de Rubik? Entre 1971 y 1979, Ernő Rubik trabajó como profesor de diseño en la Facultad de Artes Aplicadas de Budapest, donde uno de sus principales focos fue la creación de modelos geométricos. Rubik llevaba mucho tiempo preocupado por crear un cubo de 27 cubos pequeños idénticos que permite que cada pieza se mueva sin que toda la estructura se desmorone. Partió de pedazos de madera, taladró agujeros y usó bandas de goma para unir las partes.

Cuando se completó el resultado final, durante una clase lo mostró a sus estudiantes, entre los cuales disfrutó de una popularidad inesperada. Mientras tanto, Rubik se dio cuenta de que el cubo era relativamente fácil de fabricar, por lo que podría ponerse a disposición de un público más amplio, así que lo patentó. Aunque fue difícil encontrar un distribuidor durante la economía planificada del socialismo, pudo convencer a una pequeña empresa de juguetes de que valía la pena invertir en su modelo.

El cubo se promocionó originalmente como Cubo Mágico, luego una compañía estadounidense se hizo cargo del juego llamándolo Magic Cube y en 1980 lo presentó al público en general. La reputación del cubo se extendió como un reguero de pólvora, con lo cual llegó a ganar el premio del Juego del Año en varios lugares y se convirtió en una parte importante de la cultura popular de los años 80. Con 350 millones de copias vendidas hasta el momento, es considerado uno de los juegos más vendidos de todos los tiempos, y la idea de que todavía conmueve la imaginación de las personas no podría estar mejor ilustrada que en el hecho de que hasta ahora se han publicado casi 50 libros sobre el misterio de resolver el Cubo de Rubik.

¿Qué es exactamente un Cubo de Rubik? Un Cubo de Rubik es un juego de lógica espacial mecánico individual, en el que cada lado tiene un color diferente, pero cuando se gira, el esquema de color de las caras se puede mezclar. El objetivo del juego es organizar los cubos de colores premezclados en su posición original de tal manera que las fichas del mismo color estén agrupadas y diferenciadas. El cubo consta de ocho cubos de tres colores para los vértices, seis cubos de un solo color para el centro de las caras y doce cubos de dos colores para los bordes, unidos por una estructura central que asegura que los paneles laterales se puedan girar fácilmente sin que el cubo se desmorone.

Soy húngaro, ¡pero todavía no lo puedo resolver! ¿Cómo puede ser esto? ¡No entren en pánico! De hecho, el 99.9% de las personas no pueden resolver la tarea intuitivamente. Además, para compartir información aún más sorprendente con ustedes, el inventor tardó mucho tiempo en resolver el misterio de su propia invención. Trabajó en la solución del algoritmo de resolución durante casi un mes y luego dijo que no importaba cuántas veces comenzara durante las semanas, tenía que enfrentar la compleja tarea que se le había ocurrido. Desde entonces, se ha calculado que se pueden producir un total de 43.252.003.274.489.856.000 combinaciones de colores diferentes girando los cubos, pero también se ha demostrado que necesitamos un máximo de veinte movimientos desde cualquier posición para llevar el cubo a su estado original.

Néhány tipp, ha megjött hozzá a kedvetek. Első lépésként fontos észrevenni, hogy bárhogy tekerjük a kockát, a középkockák mindig egy helyben maradnak. Ez azért fontos, mert ezek fogják meghatározni, melyik oldal milyen színű lesz. Sokan úgy indulnak neki a feladatnak, hogy kiválasztanak egy színt. Első lépésként egy keresztet próbálnak kirakni ebből a színből azoknak az élkockáknak a segítségével, amiben a szín megtalálható és ezeket az egyező színű középkocka mellé juttatják. Ezután a sarkokat is kirakják, ezzel teljesítve egy oldalt, majd pedig az egyező színű élkockákat feljuttatják a második sorba, ezzel két sort teljesítve. Ezt követően a maradék négy élkockát is a helyükre rakják, végül pedig a sarkokat is a megfelelő helyre juttatják.

Ha tetszik a játék, van hova fejlődni!

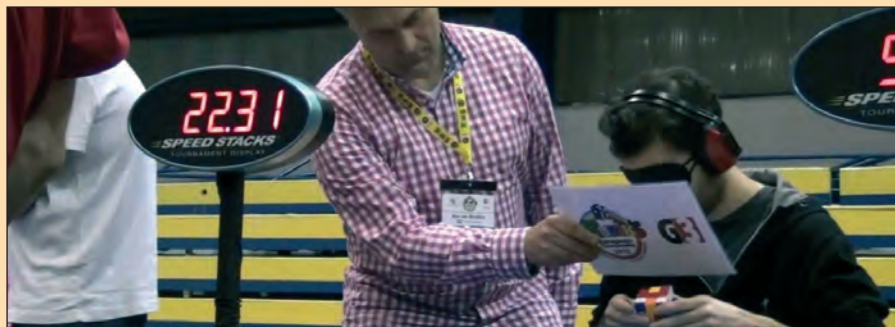
Mára már olyan népszerűvé vált a játék, hogy a világ minden táján rendeznek Rubik kocka kirakó versenyeket, ahol a gyors és tehetséges versenyzők évről évre egymás rekordjait döntik meg. Ha valaha megpróbálkoztatok a játékkal, akkor igazán értékelitek majd, mekkora teljesítményt ért el a világrekordtartó Yusheng Du, aki a 3x3x3-as kockát 2018. november 24-én 3,47 másodperc alatt rakta ki. Az átlagos kirakási időt alapul véve az ausztrál Feliks Zemdegs áll a dobogó legfelső fokán, aki 2019-ben 5,53 másodperces átlaggal oldotta meg a feladatot. De ha már magyar találmányról van szó, akkor emeljünk ki egy magyar eredményt is: 2012-ben az Európa Rubik-kocka bajnokságon Endrey Marcell a vakon kirakás kategóriájában jeleskedett: 26,36 másodperc alatt rakta ki úgy a kockát, hogy csak azelőtt memorizálhatta a kockák színeinek helyzetét, mielőtt hozzákezdett annak kirakásához.



Algunos consejos si les animan al desafío. Como primer paso, es importante notar que no importa cómo articulemos el cubo, los cubos centrales siempre permanecen en un lugar. Esto es importante porque determinarán qué cara será de qué color. Muchas personas se embarcan en la tarea eligiendo un color. Como primer paso, intentan definir una cruz de este color con la ayuda de los cubos de borde y colocar al lado del cubo central del mismo color. Las esquinas también se disponen, completando una cara, y luego los cubos de borde del mismo color se mueven a la segunda fila, completando dos filas. Después de eso, los cuatro cubos de borde restantes también se colocan en su lugar, y finalmente las esquinas también se ponen en el posición correcto.

Si te gusta el juego, ¡hay margen de me-

jora! Hoy el juego se ha vuelto tan popular que las competencias de Cubos de Rubik se llevan a cabo en todo el mundo, donde los jugadores rápidos y talentosos rompen los récords de los demás año tras año. Si alguna vez has probado el juego, realmente apreciarás el rendimiento del poseedor del récord mundial Yusheng Du, quien presentó los dados 3x3x3 el 24 de noviembre de 2018 en 3,47 segundos. Basado en el tiempo promedio de resolución, el australiano Feliks Zemdegs está en la cima del podio, resolviendo la tarea en 2019 con un promedio de 5.53 segundos. Pero si se trata de un invento húngaro, destaquemos un resultado húngaro: en 2012, en el Campeonato Europeo de Cubos de Rubik, Marcell Endrey se destacó en la categoría de rompecabezas ciego: presentó el cubo en 26.36 segundos tras haber tenido únicamente la posibilidad de memorizar la posición de los colores antes de comenzar a resolverlo.



Segítség megtalálni az Argentínába emigrált családot!



Nemrég egy Morvay Kinga nevű magyarországi olvasónk keresett meg egy különleges kéréssel: szeretné megtalálni Morvay Erzsébet nevű rokonának utódait, aki az 1930-as években vándorolt ki Argentínába. Fogjunk össze újra és úgy, ahogy Follmann Jenőnek is segítettünk megtalálni Lucit, most segítsünk Kingának is, hogy újra egymásra találhasson rég elveszettnek hitt szereteteivel.

A Kinga által keresett személy Morvay Erzsébet, aki nagypapájának, Morvay Lajos fényképész mesternek volt a nővére. Erzsébet 1906 novemberében látott napvilágot Nagyikindán, Morvay Mihály és Mosonyi Mária gyermekeként. Az 1902-ben született Dracsics Ivánhoz ment feleségül és négy gyermekkel áldotta meg őket az élet: Ilona még otthon, míg Sándor, János és Tamás már Argentínában születtek.

Erzsébet az akkor még Jugoszláviához tartozó Vinkovci városából vándorolt ki. Eredetileg Buenos Aires volt az úticélja, de egy 1947-es levél tanúsága szerint Monte Grande-ben telepedett le. 1947-ben Ilonának kisfia született, akit Lajosnak keresztelt, azonban alig volt a gyermek két éves, mikor sajnálatos módon édesanyja elhagyta az élők sorát.

„Azért is szeretném megtalálni őket, mert könyvet írok nagypapámról és próbálom az összes felderíthető szálát felkutatni, hogy több információra leljek róla. Sajnos én nem ismerhettem őt, így fontos hogy megtaláljam a rokonokat, mert sejthető, hogy nagypapámtól levelek maradtak esetleg náluk, hiszen Erzsébet rendszeresen írt Argentínából öccsének.” – meséli Kinga.

„Annyit tudok hogy a három fiuk egyike talán mérnök lett. Ők mivel a 30-as években születtek, lehet, hogy még élnek. Sajnos mást nem tudok, egyetlen levél maradt csak Erzsébettől és a címzés azon is elmosódott, annyi látszik csak, hogy 'Monte Grande.'"

Kérlek titeket, hogy amennyiben felismertétek a Kinga által leírt családot vagy bármilyen jellegű információval rendelkeztek róluk, írjatok nekünk és rögtön továbbítjuk majd leveleteket Kingának: cordobaimagyarkor@gmail.com

Segítsünk egymásnak, hiszen közösségben az erő és együtt mindenre képesek vagyunk!

¡Ayúdenme a encontrar a mi familia que emigró a Argentina!



Recientemente, una lectora húngara llamado Kinga Morvay se me acercó con una solicitud especial: quería encontrar a los descendientes de una pariente llamada Erzsébet Morvay, quien emigró a Argentina en la década de los 30. Juntemos nuestros esfuerzos de nuevo y así como ayudamos a Jenő Follmann a encontrar a Luci, ahora ayudemos a Kinga a entrar en contacto nuevamente con sus queridos miembros de la familia, que perdió hace mucho tiempo.

La persona buscada por Kinga es Erzsébet Morvay, quien era la hermana de su abuelo, el fotógrafo Lajos Morvay. Elizabeth nació en noviembre de 1906 en Nagyikinda como hija de Mihály Morvay y Mária Mosonyi. Se casó con Iván Dracsics, nacido en 1902, y los dos fueron bendecidos con cuatro hijos: Ilona quien nació en Hungría, mientras que Sándor, János y Tamás ya nacieron en Argentina.

Erzsébet emigró de la ciudad de Vinkkovci, entonces parte de Yugoslavia. Originalmente su destino era Buenos Aires, pero según una carta que escribió en 1947, se instaló en Monte Grande. En 1947, Ilona tuvo un hijo, a quien bautizó como Lajos, pero el niño apenas tenía dos años cuando, desafortunadamente, su madre dejó las filas de los vivos.

“Quiero encontrarlos también porque estoy escribiendo un libro sobre mi abuelo y trato de encontrar todos los hilos reconocibles para revelar más información al respecto. Desafortunadamente, no pude llegar a conocerlo, así que es importante que encuentre familiares, porque sospecho que mi abuelo pudo haber dejado cartas a ellos, ya que Erzsébet regularmente le escribía desde Argentina a su hermano” – dice Kinga.

“Todo lo que sé es que uno de los tres niños puede haberse convertido en ingeniero. Ellos, que nacieron en la década de los 30, aún pueden estar vivos. Desafortunadamente no sé nada más, solo quedó una carta de Elizabeth y el remitente también es borroso, todo lo que se puede ver es ‘Monte Grande’”.

Por favor, si reconocen a la familia descrita por Kinga o tienen alguna información sobre ellos, escríbannos y le enviaremos sus datos a Kinga de inmediato: cordobai-magyarkor@gmail.com

¡Ayudémonos unos a otros, porque en la comunidad somos fuertes y juntos somos capaces de todo!

Aktívan a karanténban: Kovács András bemutatja munkáit

Kovács András négy éves volt, mikor családjával elhagyta Magyarországot. Ennek ellenére tökéletesen beszéli a magyar nyelvet és kulturális kincseink ápolására is nagy hangsúlyt fektet. Mivel mérnökként végzett, nem áll messze tőle a különböző alapanyagok megmunkálása, a barkácsolás, fúrás-faragás. Az évek során rengeteg olyan dísz tárgyat készített, amelyet magyarországi hagyományok inspiráltak. Ezek között szerepel a ma már a székházunkat díszítő kopjafa, díszdobozok, pajzsok, illetve magyar min-tás használati tárgyak.



Tiempo productivo en la cuarentena:

András Kovács presenta sus obras

András Kovács tenía cuatro años cuando salió de Hungría con su familia. Sin embargo, habla perfectamente el idioma húngaro y pone gran énfasis en el cuidado de nuestros tesoros culturales. Como ingeniero, no está lejos de mecanizar diversas materias primas, bricolaje, taladrado y tallado. Con los años, ha hecho muchos adornos inspirados en las tradiciones húngaras. Estos incluyen cabeceras, cajas de regalo, escudos y el kopjafa húngaro que ahora adorna nuestra Sede.



Egyik kedves története az előző ösztöndíjas, Bába Hajni hosteléhez kötődik. Sokszor ő fuvarozta haza a lányt, így láthatta, hogy a bejárat mellet rengeteg nyelven ki volt írva az 'Isten hozott' üdvözlés, csak magyarul nem. Kicsit bosszantotta a dolog, hogy pont a mi gyönyörű anyanyelvünknek nem jutott hely, így kreatív megoldást talált ki: faragott egy táblácskát a magyar változattal. Mikor átadta, arra gondolt, ha valaha majd egyszer újra magyar vendég tér majd a hostelbe, milyen jól fog neki esni, hogy anyanyelvén köszöntik.



A karantén során is próbál aktív maradni és napjait kreatívan eltölteni, így tevékenységei között a kézművesség is fontos szerepet tölt be. Most megosztja veletek néhány munkáját, hogy ha csak így a hírlapon keresztül is, de ti is örömtöket lelhesétek bennük.



Una de sus historias encantadoras en relación con su artesanía tiene que ver con el albergue de la becaria anterior, Hajni Bába. Muchas veces transportó a la niña a su casa y vio que el saludo "Bienvenido" estaba escrito en muchos idiomas al lado de la entrada, menos en húngaro. Era un poco molesto que nuestra hermosa lengua materna no tuviera un lugar, por lo que se le ocurrió una solución creativa: talló un letrero con la versión húngara. Cuando se lo entregó, estaba pensando que si un huésped húngaro volvía a ir al albergue, le causaría una emoción especial recibir la bienvenida en su lengua materna.



András trata de mantenerse activo y pasar sus días creativamente durante la cuarentena, por lo que las manualidades también juegan un papel importante en sus actividades. Ahora comparte una parte de su trabajo con ustedes, de modo que aún si solo a través del periódico, también pueden encontrar alegría en ellos.



Mi történik ezekben a napokban a közösségben?

Újabb hónap telt el és most sem unatkoztunk. Ahogy telik az idő a karanténban, úgy leszünk egyre kreatívabbak és rukkolunk elő egyre több és ötletesebb tevékenységgel.

Továbbra is nagy sikerrel zajlanak a magyarórák, viszont korosztály és nyelvtudás szerint még több alkalmat biztosítunk, hogy mindenki megtalálja azt a foglalkozást, amely legjobban illik igényeihez és képességeihez. Július elején a közösség kérésére elindult a magyar nyelvű beszélgetőklub, ahova kimondottan olyanokat várunk, akik már anyanyelvi szintén beszélnek magyarul és szeretnének egy kicsit társalogni. Mindenkinél jól esik egy kicsit felelevenítenie nyelvtudását és a beszélgetéseken keresztül új barátokra találni. Ezen kívül újdonság, hogy a gyerekeknek szóló nyelvórák a múlt hónap óta már korosztály szerint két külön csoportban zajlanak. Végül, de nem utolsó sorban, már a fiataloknak is szervezünk egy online alkalmat, ahol összejöhetnek és a nyelvtanulás mellett Magyarországról is új információkkal gazdagodhatnak és megtudhatják, hogy juthatnak el az országba különböző ösztöndíjprogramok segítségével. Mindig csatlakozik egy-egy új ember az órákhoz, így ha nektek is kedvetek támadt részt venni, gyertek nyugodtan, mindig sok szeretettel várjuk az új tagokat!



Hogy kicsit színesítsük az otthon töltött napokat, próbálunk olyan rendhagyó és változatos programokat biztosítani, amelybe minden korosztály tagjai bekapcsolódhatnak. A kéthetente megrendezésre kerülő stresszoldó magyar éneklés és a Nagy Magyar Kvíz mellett újdonságként már főzőklubot is kínálunk! Az első alkalommal rögtön 45-en csatlakoztak hozzánk a spanyol nyelvű diaszpórából, hogy közösen készítsünk lángost. Júliusi specialitásunk a töltött káposzta lesz, így ha szerettek főzni és szívesen megtanulnátok ezt a receptet, figyeljétek a Facebook és WhatsApp csoportjainkat további információért.

¿Qué está pasando en la comunidad en estos días?

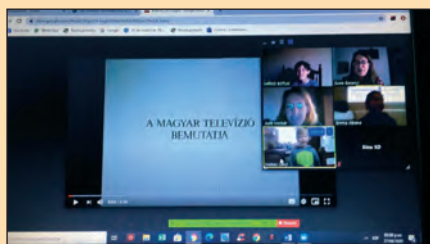
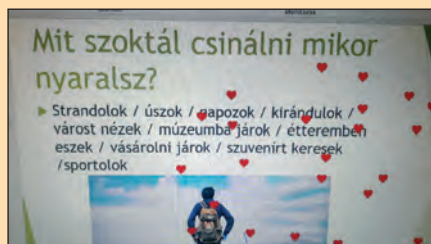
Ha pasado otro mes y de nuevo no estamos aburridos. A medida que pasa el tiempo en la cuarentena, nos volvemos más creativos y creamos actividades cada vez más emocionantes.

Las clases de húngaro siguen siendo un gran éxito y de acuerdo con la edad y las habilidades lingüísticas, brindamos aún más oportunidades para que todos encuentren la ocupación que mejor se adapte a sus necesidades y habilidades. A principios de julio, a pedido de la comunidad, se inició la reunión para parlantes nativos del idioma húngaro, donde esperamos específicamente a aquellos que ya hablan húngaro en un nivel nativo y desean conversar un poco. Es bueno para todos practicar un poco sus habilidades lingüísticas y hacer nuevos amigos a través de las conversaciones. Además, es una novedad que las clases de idiomas para niños se hayan impartido en dos grupos separados según las edades desde el mes pasado. Por último, pero no menos importante, también organizamos un evento en línea para jóvenes, donde pueden reunirse y aprender no solo sobre el idioma sino también sobre Hungría y aprender cómo llegar al país con la ayuda de varios programas de becas. Siempre hay una persona nueva uniéndose a todas las clases, así que si tienen ganas de asistir, vengan con confianza, ¡siempre esperamos dar la bienvenida a los nuevos miembros!



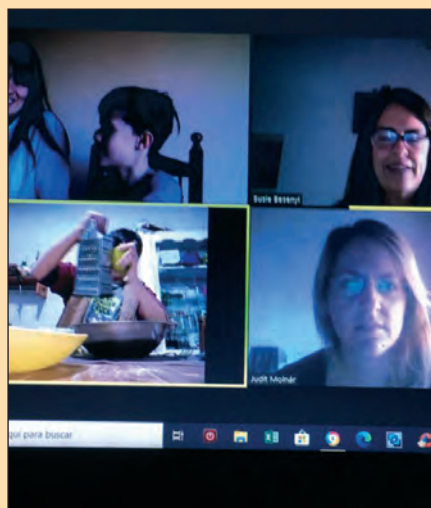
Para agregar un poco de color a los días que pasamos en casa, tratamos de ofrecer programas poco convencionales y variados a los cuales puedan unirse miembros de todas las edades. Además del canto húngaro para aliviar el estrés que tiene lugar cada dos semanas y el Gran Quiz Húngaro, ¡también ofrecemos un club de cocina como novedad! Por primera vez, 45 personas de todas las diásporas de habla hispana se unieron para aprender a preparar un lángos juntos. Nuestra especialidad de julio será el repollo relleno, así que si les encanta cocinar y si tienen ganas de aprender esta receta, sigan mirando nuestros grupos de Facebook y WhatsApp para obtener más información.

Végül, de nem utolsó sorban, bár sokat panaszkodunk a karanténra, azért be kell hogy valljuk, hogy soha nem volt még olyan, hogy ennyi különböző magyaros rendezvény közül válogathasson a közösség. A múlt hónapban szabadulósobát szerveztünk a budapesti Sweet Escape online játéka alapozva, ahol sokakat motivált a kiszabadulás reménye a több mint három hónapos bezártságunk után. Bár a rendelkezésre álló időből kifutottunk, a feladatokat azért közös erővel végül mégis sikerült megoldanunk.

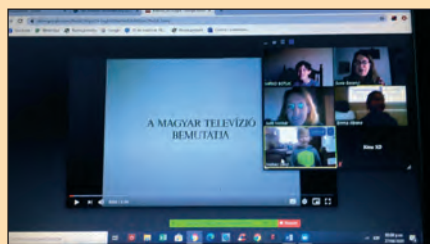
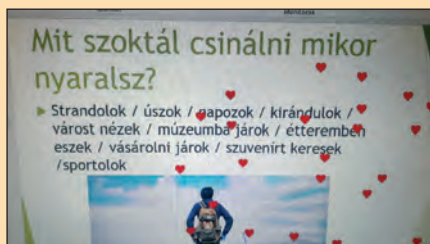


Rengeteg meghívásunk érkezik a többi diaszpórától is az ő eseményeiken való részvételre. Már mindenki jól ismeri Tibor heti rendszerességgel tartott történelemóráit és a kéthetente megrendezésre kerülő néptáncösszejöveleteket, de talán kevesen tudjátok, hogy a Hungria en Mendoza kör is újtára indított egy előadássorozatot, amely során az összes KCSP ösztöndíjas előad majd egy számára kedves témát.

Bár tűkön ülve várjuk már a karantén végét, ne felejtjük el kihasználni ezeket a rengeteg remek lehetőségeket arra, hogy új ismeretekkel gazdagodhassunk szeretett őshazánkról!

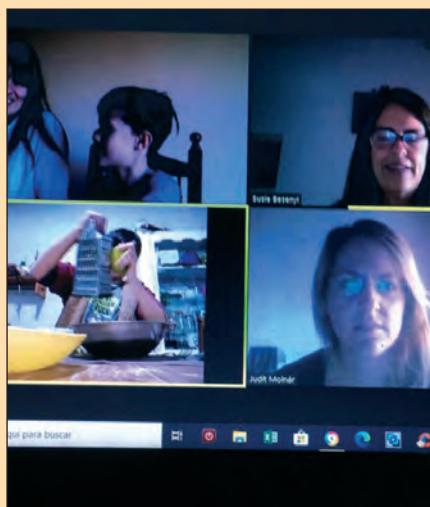


Por último, pero no menos importante, aunque nos quejamos mucho de la cuarentena, tenemos que admitir que nunca ha habido una manera para que la comunidad elija entre tantos eventos húngaros diferentes. El mes pasado, organizamos una sala de escape basada en el juego en línea de Sweet Escape en Budapest, donde muchos estaban motivados por la esperanza de escapar después de más de tres meses de encierro. Aunque se nos acabó el tiempo disponible, finalmente logramos resolver todas las tareas juntos.



También recibimos muchas invitaciones de otras diásporas para participar en sus eventos. Todos ya están familiarizados con las lecciones semanales de historia de Tibor y las reuniones quincenales de bailes folclóricos, pero quizás pocos sepan que el club Hungría en Mendoza también ha lanzado una serie de charlas en las que todos los becarios KCSP presentarán un tema que les apasiona.

Mientras esperamos todos el final de la cuarentena, ¡no se olviden de aprovechar estas grandes oportunidades para obtener nuevos conocimientos sobre nuestra querida patria!



A nap, mikor Córdobát betöltötte a sült tészta és a fokhagyma illata

Június 13-án egy igazán ínycsiklandozó programra gyűltünk össze: főzőklubot szerveztünk, ahol a lángossütés fortélyait sajátítottuk el. A lángos egy finom és egyszerűen elkészíthető sült tészta, amely szolgálhat akár főételként, de akár étkezések közötti rágcálnivalóként is. Ezen kívül a legjobb benne, hogy mindenki ízlése szerint ízesítheti: bár a hagyományos változatra fokhagyma szósz, sajt és tejföl kerül, akár sonkát, szalonnát, kolbászt, paradicsomot és paprikát is rakhatunk rá, sőt, olyan is volt, aki argentin ízlés szerint dulce de leche-vel kente meg.



El día en que Córdoba se llenó con el aroma de masa frita y ajo

El 13 de junio nos reunimos para un programa verdaderamente delicioso: organizamos un Club de Cocina donde aprendimos los trucos para preparar el lángos. El lángos es una masa frita deliciosa y fácil de preparar que se puede comer como plato principal o como una colación entre comidas. Además, la mejor parte es que todos pueden saborizarlo a su gusto: aunque la versión tradicional es con salsa de ajo, queso y crema agria, podemos ponerle jamón, tocino, salchichas, tomates y pimientos, de hecho, hubo algunos que lo han untado con dulce de leche.



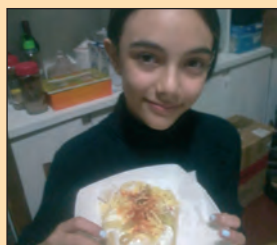
Első körben a gyerekeknek szóló magyar nyelvóra keretein belül tanultuk meg elkészíteni a kelttészta, amelyet aztán félreraktunk, hogy az esti összejövetelig megdagadhasson. A Zoom-on tartott esti főzőklub találkozóhoz a karantén ideje alatti rekord számú érdeklődő, összesen 45 ember csatlakozott. Itt újra elmagyaráztuk az elkészítés módját és a már megkelt tészta segítségével illusztráltuk, hogy hogy érdemes kisütni azt. Azt is megvártuk, míg mindenki különböző finomságokkal feldíszítette a saját lánegosát, majd jó étvágyat kívántunk egymásnak és mindenki jóízűen elfogyasztotta saját gyártmányát.

Ebbe az országokat, generációkat és a köztünk lévő fizikai távolságot átívelő programba nyerhettek most egy kis betekintést az asnap készült fotókon keresztül.



En la primera reunión, aprendimos a hacer la masa durante la lección de idioma húngaro para niños, luego la dejamos para que leude hasta la reunión de la tarde. A la reunión del Club de Cocina en Zoom se unió un número récord de personas que tuvimos durante la cuarentena, un total de 45 personas. Aquí explicamos nuevamente cómo preparar la masa y con la ayuda de la masa ya elevada, ilustramos cómo se la puede frytar. También esperamos hasta que todos decoraran sus lángos con diferentes manjares, luego nos deseamos buen provecho y todos probaron sus propios productos con delicia.

Ahora pueden tener una idea de este programa que abarca países, generaciones y la distancia física entre nosotros, a través de algunas fotos tomadas ese día.



Besenyi Zsuzsi: Hogy repül az idő, már egy éve, hogy megrendezésre került az Első Diaszpóra Tábor!



Így július közeledtével nagy örömmel emlékszünk vissza az egy évvel ezelőtti, négy napos diaszpóra táborunkra, amely 2019-ben első ízben került megrendezésre Argentínában. Helyszínként a Córdoba megyei Anisacate szolgált, amely Argentina szívében található, 700 kilométerre Buenos Aires fővárostól. Nagy örömünkre hatalmas volt az érdeklődés, összesen 88 tanuló regisztrált

és vett részt az eseményen: 26 Córdobából, 21 Buenos Airesből, 18 az uruguayi Montevideoból, 5 Chacóból, 5 Mendozából, 4 Misionesből, 2 Barilocheből és 2 Jujuyból.

A tábor július 6-án kezdődött. Lányi Mátyás és Besenyi Zsuzsi, a córdobai szervezők egy bevezető beszéddel fogadtuk az érkezőket. Őrsökbe osztottuk a csoportot színek szerint. Névjegykártyát, hátizsákot, füzetet és egy külön erre a célra készített tanfüzetet kaptak a diákok magyar nyelv tanulásához.

A tábornak volt két háziállata, akik vigyáztak ránk, két mackó, egy magyar és egy argentin harisnyás horgolt maci. A nyitó napon ők is bemutatkoztak a közönségnek. A macik szülei a háború után távolodtak el egymástól, bár előtte nagyon jó barátok voltak. Az egyik maci családjának sikerült megőrizni a magyar nyelvet, a másiknak nem, és itt a táborban újra találkoztak. A két maci meséje volt a tábor vezérfonala, hiszen ez tükrözte a résztvevők valóságát.

Minden órs kapott egy tanárt, aki a magyarórákat tartotta és egyben a csoport vezetőjeként is közreműködött. A tananyagot Lajtaváry Benedek Zsuzsi és Besenyi Zsuzsi állítottuk össze a korosztályoknak megfelelően. Azonban majd minden tanár hozott rengeteg saját anyagot is, játékokat, ötleteket, amivel az órák csak úgy repültek: sokat készült mindenki és ez meg is látszott a tábor sikerén.



Zsuzsi Besenyi: ¡Cómo pasa el tiempo, ya ha pasado un año desde el Primer Campamento de la Diáspora!



A medida que se acerca julio, estamos muy contentos de recordar nuestro campamento de la diáspora de cuatro días, que tuvo lugar en 2019 por primera vez en Argentina. Fue organizado en Anisacate en la provincia de Córdoba, en el corazón de Argentina, a 700 kilómetros de la capital, Buenos Aires. Para nuestro gran deleite, el interés fue enorme, con un total de 88 estudiantes que se

registraron y asistieron al evento: 26 de Córdoba, 21 de Buenos Aires, 18 de Montevideo (Uruguay), 5 de Chaco, 5 de Mendoza, 4 de Misiones, 2 de Bariloche y 2 de Jujuy.

El campamento comenzó el 6 de julio. Mátyás Lányi y Zsuzsi Besenyi, los organizadores de Córdoba, dieron la bienvenida a los visitantes con un discurso de presentación. Dividimos al grupo en patrullas designadas con colores. Los estudiantes recibieron una tarjeta de presentación, una mochila, un cuaderno y un libro de texto especial para aprender húngaro.

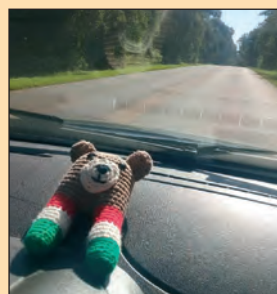
El campamento tenía dos mascotas que nos cuidaban, dos ositos de peluche hechos con medias tejidas, uno húngaro y otro argentino. En el día de apertura, ellos también se presentaron a la audiencia. Los padres de los osos se separaron después de la guerra, a pesar de que eran muy buenos amigos antes. La familia de un oso de peluche logró preservar el idioma húngaro, el otro no, y aquí se encontraron nuevamente en el campamento. La historia de los dos ositos de peluche fue el hilo conductor del campamento, ya que reflejaba las realidades de los participantes.

Cada patrulla recibió un maestro que impartió las clases húngaras y también actuó como líder del grupo. El plan de estudios fue compilado por Zsuzsi Lajtaváry y Zsuzsi Besenyi según los grupos de edad. Sin embargo, casi todos los maestros trajeron mucho material, juegos e ideas, con los cuales las lecciones simplemente volaron: todos contribuyeron mucho y esto se reflejó en el éxito del campamento.

Además de aprender el idioma, los participantes podían participar en muchas sesiones prácticas relacionadas con la cultura húngara. Durante los cuatro días, se llevaron a cabo ocho clases de lengua húngara especialmente desarrolladas para este evento, y el programa se enriqueció con arqueología, la preparación de kürtőskalács y lángos, bailes folclóricos, canciones folclóricas, artesanías con fieltro, pintura de cucharas de madera y la música acogedora de una banda en vivo.







A résztvevők a nyelvtanulás mellett rengeteg magyar kultúrával kapcsolatos gyakorlati foglalkozáson vehettek részt. A négy nap alatt sor került nyolc külön kidolgozott magyar nyelvórára, illetve forgószínpad keretében íjászat, mézeskalács és kürtöskalács sütés, néptánc, népdal éneklés, kézügyességek, mint például a nemezelés, fakanál festés és az élő zenekar hangulatos muzsikája gazdagították a programot.

Esténként a várva várt tábortűzzel örvendeztettük meg a résztvevőket. Sokan közülük még életükben nem láttak ekkora tüzet és nem vettek még előtte részt egy hagyományos tábortűzön. Nagyon jól sikerült: jó alkalom volt az énekek gyakorlására, amiket a nyelvórákon tanultunk, volt sok csatakiáltás, szójátékok, élőzene, népi játék, tűzugrás, egy kis tánc, és szeretetkör a Tavaszi Szél dallamára.

Vasárnap, július 7-én a napot Lajtaváry Benedek Zsuzsi előadásával kezdtük a magyar nyelv érdekességeiről: miért olyan különleges a magyar nyelv? Miért vagyunk itt a táborban? Délben Gelényi Csaba Nagykövet Úr és felesége, Parti Adrienn is meglátogatt minket a táborhelyen és egy nagyon érdekes előadást tartott a magyar nyelvről a verselemzésen keresztül. Ajándékot is hoztak: magyar karkötőket, amelyek nagy népszerűségnek örvendtek a résztvevők körében.

Hétfőn, július 8-án reggel következett két magyaróra, most már egyre gyakrabban lehetett hallani magyar szavakat, mondatokat, a gyerekek már sokkal magabiztosan ejtették ki a magyar nyelvet. Ebéd után pedig kirándulni mentünk: ez volt a tábor csúcspontja, a lovaglás a hegyekben, amely nagy élmény volt mindenki számára.

Az utolsó este, egy benti gyertyafényes tábortűz mellett minden egyes közösség bemutatkozott. Nagyon jó volt hallani egymásról, és tudni, hogy kik vagyunk, mit csinálunk Dél-Amerika különböző részein. Természetesen ez az este is táncházzal zárult. Már mindenki nagyon várta, hiszen már mindenki nagyon belejött, úgy mentek a táncok, mint a karikacsapás. Majd pedig az oklevelek átadása következett.

Egy kiértékelési fát is felállítottunk, aminek segítségével megoszthatták a diákok, mit élveztek legjobban a táborban. Kis falevelekre írt mindenki üzeneteket, amelyeket később nagyon megható volt elolvasni. A tábor végére az új szavak fala is megtelt, a tanulók minden nap felragasztották rá az újonnan tanult érdekes szavakat

A tábor hatalmas sikerrel zárult és a legtöbb résztvevő kérésére és a 11 tanár lelkesedésének köszönhetően azóta már sor került a második Dél-amerikai Diaszpóra Iskolatáborra is 2020. január 4-étől Mendozában. A kis macik vándorútra indultak, abban a reményben, hogy sok lehetőségük lesz még találkozni a szorgos nyelvtanulókkal.

Hálás köszönet mindenkinek, aki ott volt, a tanároknak, a szervezőknek és a résztvevőknek. Úgy gondolom, hogy „az összetartásban az erő” és ahogy Széchenyi is mondta, „nyelvében él a nemzet”. Bízunk abban, hogy minden egyes résztvevő a lángot tovább viszi a saját városába. Éljen tovább a láng, még nagyon sokáig!

Por las noches, deleitamos a los participantes con un esperado fogón. Muchos de ellos nunca habían visto un fogón semejante en sus vidas y nunca antes habían participado en una fogata tradicional. Resultó muy bien: fue una buena oportunidad para practicar las canciones que aprendimos en las lecciones de idiomas, hubo muchos gritos de patrulla, juegos de palabras, música en vivo, juegos folclóricos, saltos de fuego, un pequeño baile y un círculo de amor por la melodía del Tavaszi Szél.

El domingo 7 de julio comenzamos el día con una presentación de Zsuzsi Lajtaváry Benedek sobre las curiosidades del idioma húngaro: ¿por qué es tan especial el idioma húngaro? ¿Por qué estamos aquí en el campamento? Al mediodía, el embajador Csaba Gelényi y su esposa, Adrienn Parti, también nos visitaron en el campamento y dieron una conferencia muy interesante sobre el idioma húngaro a través del análisis de una poesía. También trajeron un regalo: pulseras húngaras, que fueron muy populares entre los participantes.

El lunes 8 de julio, por la mañana, los estudiantes tomaron dos clases de húngaro, ahora las palabras y oraciones húngaras se podían escuchar cada vez más a menudo y los niños pronunciaron el idioma húngaro con mucha más confianza. Después del almuerzo fuimos para la naturaleza: la culminación del campamento fue montar a caballo en las montañas, lo cual fue una gran experiencia para todos.

En la última noche, al lado de un fogón a la luz de las velas adentro, cada comunidad se presentó. Fue genial escucharnos unos de otros y saber quiénes somos y qué hacemos en diferentes partes de América del Sur. Por supuesto, esta noche también terminó con un baile. Todos ya lo estaban esperando, ya que todos estaban prácticos. Luego vino la entrega de los diplomas.

También establecimos un árbol de evaluación para ayudar a los estudiantes a compartir lo que más disfrutaron del campamento. Todos escribieron mensajes en pequeñas hojas de árboles que fueron muy conmovedores para leer más tarde. Al final del campamento, el muro de nuevas palabras también estaba lleno, con estudiantes pegando las palabras interesantes recién aprendidas todos los días.

El campamento fue un gran éxito y, a pedido de la mayoría de los participantes y gracias al entusiasmo de los 11 maestros, el Segundo Campamento de la Diáspora Sudamericana ya se llevó a cabo desde el 4 de enero de 2020 en Mendoza. Los pequeños osos de peluche emprendieron un viaje, con la esperanza de tener muchas más oportunidades de conocer a los diligentes estudiantes de idiomas.

Quiero agradecer a todos los que estuvieron allí, maestros, organizadores y participantes. Creo que "la fuerza está en la unión" y, como dijo Széchenyi, "la nación vive en su idioma". Esperamos que cada participante lleve la llama a su propia ciudad. ¡Que mantengamos la llama encendida durante mucho tiempo!

Boldog születésnapot! / ¡Feliz cumpleaños!

Ez a nap más mint a többi, ezt te is jól tudod
Másként kelt fel reggel a nap és másként járt a hold
Köszöntünk hát téged, ha már így együtt vagyunk
S ajándékul fogadd el vidám kis dalunk

Boldog, boldog, boldog születésnapot
Kívánjuk, hogy legyen még sok ilyen szép napod

Megint egy évvel öregebb lettél, s bölcsőbb is talán
Őrizd meg az emlékeid, s légy nagyon vidám

Köszöntünk hát téged, ha már így együtt vagyunk
S ajándékul fogadd el vidám kis dalunk

Boldog, boldog, boldog születésnapot...

Tavasz után eljön a nyár és ősz után a tél
De minden évben eljön a nap, amikor születted
Köszöntünk hát téged, ha már így együtt vagyunk
S ajándékul fogadd el vidám kis dalunk.

**Az első félév születésnapjai
Los cumpleaños de la primera mitad del año****Cumpleaños mes de enero**

2 Maistanasz Pablina (flia Nastrai)
2 Hajdú Pablo
4 Cristenssen Veronica (flia Rauscher)
5 Nastrai Kremr Sofia
5 Cristenssen Daniel
8 Domján Gabriela
11 Biedermann Ignacio
14 Lányi László

14 Trojer Julieta
19 Kovács Andrés
26 Nastrai Silvia
26 Iriondo Juliana (flia Botlik)
26 Sturniolo Marina (flia Máthé)
27 Torres Ana Maria
28 Nostray Francisco

Cumpleaños mes de febrero

1 Rodriguez Viviana (flia Papp)
2 Szabó Rosalía
9 Nastrai Kremr Lucía
15 Maldonado Gustavo (flia Kakuk)

21 Máthé Ladislao
27 Botlik Maria Luz
28 Flandorffer Cecilia
29 Papp Florencia

Cumpleaños mes de marzo

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Constanza Gramajo (flia Csáky) | 12 Dana Bánati |
| 2 Tomás Biedermann | 13 Carolina Sturniolo (flia Máthé) |
| 10 Alejandro Domján | 17 Virginia Riveiro (flia Lányi) |
| 11 Mora Herrera Salvatierra | 22 Cristenssen Nadia (flia Rauscher) |

Cumpleaños mes de abril

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Papp Víctor | 12 Rauscher Lucas |
| 4 Enevoldsen Paula (flia Besenyi) | 17 Vacotto Edda (flia Zsilavec) |
| 8 Papp Géza | 18 Koci Adrián |
| 9 Marmai Valentina (Szlábi) | 29 Molinero Rafael |
| 12 Trnavec Adrienne (flia Filipánics) | 29 Rauscher Adam |

Cumpleaños mes de mayo

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 3 Biedermann Florencia | 16 Votiszky Griselda |
| 5 Agusti Judith (flia Máthé) | 19 Gonzalez Julian (flia Nostray) |
| 5 Nastrai Darío | 20 Filipánics Miguel |
| 7 Redl Isabel | 21 Papp Felipe |
| 9 Sestopal Dolores (flia Máthé) | 23 Botlik Alejandro |
| 14 Rauscher Juan José | 23 Csáky Paulina |
| 15 Nostrai Irma Isidora | 25 Pataky Zsuzsa (flia Papp) |
| 15 Gonzalez Gaston (flia Nostray) | 26 Olmedo Jándy María Quimey |
| 16 Simon Nayla | 31 Albano Juan Jose (flia Csáky) |

Cumpleaños mes de junio

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 2 Máthé Andrés | 8 Sorkin Gabriela |
| 2 González Saúl (flia Diaz Nostray) | 12 Albano Emma (flia Csáky) |
| 3 Grüber Sara | 16 Nastrai Maximiliano |
| 4 Besenyi Susana | 17 Cemino Matías (flia Csáky) |
| 4 Depetris Ana (flia Strba) | 20 Csáky Marta |
| 4 Carnovale Lucas (flia Megyery) | 20 Flandorffer Américo |
| 6 Czinger Valeria | 21 Marmai Agostina (Szlábi) |
| 8 Nastrai Celeste | 29 Csáky Pablo |



Máthé Zsuzsi és László: Máthé–Krumenacker család

Máthé László 1919-ben született az erdélyi Csíkszeredában. Édesapja, Máthé Endre, államügyész szintén Erdélyben, Szamosfalván született, édesanyja, Salgay Emma pedig Nagyikindában.

Születése után néhány hónappal történt Magyarország legnagyobb tragédiája, a Trianoni Szerződés, amely megfosztotta Magyarországot kétharmadáról, ideértve Erdélyt is. Emiatt szüleivel áttelepültek először Budapestre, majd Kaposvárra, ahol a Második Világháború végéig éltek.

A középiskola befejezése után katonai pályafutásba kezdett a Magyar Királyi Légierőnél. A Második Világháború kihirdetésekor az orosz frontra küldték, ahol megvédte szülőföldjének határait, és a repülés egyik kiemelkedő alakjává vált.

Budapest bukása és az orosz csapatok bevonulása előtt Németországba menekült, ahol újra találkozott szüleivel és testvéreivel. Majdnem öt évig éltek ott, az Amersee-tó mellett. László munkát kapott egy nagy dél-németországi ellátóközpontban, amelyet az amerikai csapatok vezettek, majd 1949 végén érkezett az üzenet, hogy Argentína elfogadta kérelmét, hogy emigrálhassanak ebbe a nagyszerű és befogadó országba.

Krumenacker Zsuzsanna 1923-ban született Budapesten. Apja, Krumenacker József, a Nagyikindában található egyik legfontosabb kerámiaüzem tulajdonosának fia volt és az I. Világháború kitörésekor távíróként alkalmazták. A háború végén feleségül vette Wilgermein Zsuzsannát, egy nagyikindai földtulajdonos lányát.

Csakúgy, mint a Máthé család, a Trianoni Szerződés után ők is Budapestre emigráltak, hiszen a békeszerződés értelmében szülőföldjük, Nagyikinda Jugoszlávia része lett, ma pedig Szerbiához tartozik. Már Budapesten született Zsuzsi, akit csak Babának hívták.



Zsuzsi y László Máthé: La familia Máthé–Krumenacker

Máthé László nació en Csíkszereda, Transilvania, Hungría en 1919. Su padre, Máthé Endre, Fiscal del Estado, también nació en Transilvania, en Szamosfalva. Su madre Salgay Emma nació en Nagykikinda.

Pocos meses después de su nacimiento, se produjo la mayor tragedia de Hungría, el tratado de Trianon que despojó a Hungría de sus dos terceras partes, incluida Transilvania. Por eso con sus padres empezaron el éxodo hacia Budapest y luego a Kaposvár donde se establecieron hasta fines de la II Guerra Mundial.

Luego de finalizar el bachillerato, siguió la carrera militar en la Real Fuerza Aérea de Hungría. Al declararse la II Guerra Mundial, fue enviado al frente ruso donde defendió las fronteras de su Patria, convirtiéndose en uno de los ases de la aviación.

Ante la caída de Budapest y el pronto ingreso de las tropas rusas, tuvo que huir a Alemania donde se encontró con sus padres y hermanos. Allí vivieron durante casi cinco años, al lado del lago Amersee. László consiguió empleo en un gran centro de distribución de provisiones del Sur de Alemania, que estaba a cargo de las tropas norteamericanas. A fines de 1949, les llegó la aceptación de Argentina para poder emigrar a esta gran y acogedora nación.

Krumenacker Zsuzsanna, Baba, nació en Budapest en 1923. Su padre Krumenacker József, hijo del dueño de una de las más importantes fábricas de cerámicos de Nagykikinda, Hungría, al iniciarse la I Guerra Mundial, lo convocaron como telegrafista. Al finalizar la Guerra, se casó con Wilgermein Zsuzsanna, hija de terratenientes, también de Nagykikinda.

Igual que la familia Máthé, luego del Tratado de Trianon, donde Nagykikinda quedó en poder de Yugoslavia, hoy Serbia, tuvieron que emigrar a Budapest, donde nació Zsuzsi a quien llamaban Baba (Muñeca).





Az 1929-ben kezdődő világgazdasági válság tönkretette a tulajdonukban álló gyárat, és hirtelen új célt kellett keresniük maguknak, ami Argentína lett. Oma mindig azt mesélte, hogy ezt az országot a könyvtár régi enciklopédia olyan helyként mutatatta be, amely tele van mezőkkel, tehenekkel és gauchokkal. Józsi nagypapa jött előre, először a Monte Sarmiento hajóval, hogy munkát és lakást keressen, majd Zsuzsi nagymama és kislánya, Baba is követték, aki akkoriban hat éves volt. Együtt a Monte Olivia hajóval indultak útnak. Sok évnyi munka és megtakarítás következett, és hamarosan felállítottak egy gyöngyházgomb gyárat, ahol három vagy négy munkás segítségével mellett dolgoztak. Egy tipikus korabeli családi vállalkozás volt ez, ahol mindent egy nagy családként osztottak meg. Józsi mindannyiukról

apjukként gondoskodott. A foci szerelmeseként Józsi egy vasárnap elment a pályára, hogy megnézzon egy meccset a Magyar válogatott és a River között. Innentől a River Plate klub tagjává vált és vasárnaponként a család eljárt a focipályára. Mint abban az időben ez szokás volt, öltönyben, nyakkendőben és kalapban, a nők pedig ruhában és kalapban vettek részt a meccsen. Hárman ültek a nézőtéren.

Baba kicsi óta nagyszerű sportoló volt, elsősorban az atlétikában és a műugrásban jeleskedett. Ő is tagja lett a River Plate klubnak, és a Gimnasztika és Vívás klubnak. Azért, hogy Argentínát képviselhesse a nemzetközi bajnokságokon, felvette az állampolgárságot és így argentinként sikerült dél-amerikai atlétikai bajnökká és a műugrás nemzeti bajnokává válnia. Oma nagymama mindig büszkén mutogatta unokáinak fűzetét, ahol a lányáról szóló fényképeket és interjúkat gyűjtötte össze.

A Máthé család, miután 1949 végén megkapta a bevándorló vízumot, Marseille-ből indultak útra a Florida gőzhajón: Endre, Emma, László és Bandi, de Emma sajnos elhunyt, mikor Ecuadornál jártak. Annak érdekében, hogy ne kelljen a testét a tengerbe dobni (mint ahogy ez abban az időben szokás volt azok között akik a nyílt tengeren haltak meg) Buenos Aires-be táviratoztak, ahol a magyar közösség kifizette a koporsó árát és így, nekik köszönhetően képesek voltak a testét magukkal hozni. Baba, aki sporttevé-



La Crisis Económica Mundial, iniciada en 1929 hizo quebrar la fábrica que tenían y buscaron nuevos horizontes: Argentina. Un país que la vieja enciclopedia de la biblioteca mostraba con campos, vacas y gauchos, según lo relataba la Oma. Primero vino el abuelo Józsi, en el Monte Sarmiento, para buscar trabajo y vivienda y luego la abuela Zsuzsi y su pequeña hija, Baba, que en ese tiempo tenía seis años, en el Monte Olivia. Siguieron años de trabajo, ahorro, y pronto pusieron una fábrica de botones de nácar en la que trabajaban junto a tres o cuatro operarias. Típica empresa familiar de la época en donde se compartía todo como una gran familia. Jozsi era como un padre para todas ellas. Amante del fútbol, Jozsi un domingo fue a la cancha a ver un partido entre el seleccionado de Hungría y River.

Desde allí se hizo socio del club River Plate. Los domingos la familia iba a la cancha. Como se hacía en aquella época de traje, con corbata y sombrero. Las mujeres también con vestido y sombrero. Los tres sentaditos en su platea.

Baba desde pequeña fue gran deportista, fundamentalmente en carrera de vallas y en saltos ornamentales, siendo socia en el club River Plate y en Gimnasia y Esgrima. Para representar en torneos internacionales a la Argentina se nacionalizó y así, como argentina, logró ser Campeona Sudamericana de carrera de vallas y Nacional de saltos ornamentales. La abuela Oma con orgullo mostraba a sus nietos su álbum de recortes periodísticos donde su hija figuraba con fotos, entrevistas y marcas.

La familia Máthé, al recibir la visa de inmigrantes a fines de 1949, zarparon de Marsella en el vapor Florida: Endre, Emma, Lászlo y Bandi. Emma falleció mientras cruzaban el Ecuador. Para no tirar el cuerpo al mar (como era costumbre si alguien fallecía en altamar) telegrafiaron a Buenos Aires en donde la colectividad húngara pagó el féretro reforzado y así pudieron traerla. Baba, quien, además de su deporte trabajaba en una escribanía, junto con un sacerdote húngaro fueron al puerto a recibir a esta fami-



kenysége mellett tisztviselőként dolgozott, egy magyar pappal együtt ment a kikötőbe, hogy fogadja a családot és, hogy segítsen nekik a temetkezési folyamatban. A La Razón napilap íróit olyannyira megghatotta a történet, hogy 1949. november 18-án az oldalaikon közölte a történetet. A sors úgy hozta, hogy ez a találkozás legyen az új életük kezdete és hogy egy új országban, együtt folytassák útjukat. 1950 áprilisában házasodtak össze, és összesen 56 évig éltek együtt boldogságban hat gyermek boldog szüleiként.

1961-ben költöztek a Córdoba tartományában található Villa Carlos Pazba, ahol egy olyan kohászati műhelyt hoztak létre, amely a különböző üzemek beszállítójává vált, mint például az IKA-é, az Industrias Kaiser Argentina-é, amelyet később a Renault Argentínává alakítottak át.

Azonnal felvették a kapcsolatot a Córdobaban található kiterjedt magyar közösséggel. Szinte minden héten vendégül látták valamelyik családot otthonukban, vagy elmentek meglátogatni őket. Különböző alkalmakkor, főként amikor a Magyar Honvédség Fesztiválját rendezték a Magyar Klubban, míg ők a barátaikkal beszélgettek, gyermekeik megismerték a többi magyar család csemetéit, Botlikékat, Filipánicsékat, Pappékat, Szlábiékat, Víghéket. Arra ösztönözték gyermekeiket, hogy részt vesznek a Cserkész Táborban.

Otthon mindig magyarul beszéltek. Az ebédekhez különféle opera vagy népzene felvételek szóltak, ezek közül is több magyarul. A könyvtár jól felszerelt volt magyar, spanyol, angol és német nyelvű könyvekkel. A szülők mindig bátorították gyermekeiket az olvasásra.

Hat gyermekük ma igazán hálás, hogy mély magyar és argentin gyökerekkel nevelték fel őket. Mind a hatan beszélnek, olvasnak és írnak magyarul. Mind a hatan továbbtanultak. László elektronikus villamosmérnökké vált, ma nyugdíjas egyetemi tanár és az argentin légierő parancsnoka (Malvinasi háborús veterán); Gábor a Renault Intézet műszaki technikus; Zsuzsi orvos; Judith művészeteket tanít; Katalin tanár és könyvtáros és Ágnes történelem tanár és újságíró.



lia para ayudarlos con los trámites para la sepultura. El diario La Razón, conmovido por la historia, lo plasmó en sus páginas del 18 de noviembre de 1949. El destino hizo que ese encuentro fuera el comienzo de una nueva vida, en un nuevo país y juntos. Se casaron en abril del 1950 y así vivieron 56 años con su amplia familia de seis hijos.

En el año 1961 se trasladaron a Villa Carlos Paz, provincia de Córdoba en donde instalaron un taller metalúrgico que sería proveedor de distintas industrias, entre ellas, IKA, Industrias Kaiser Argentina luego transformada en Renault Argentina.

De inmediato tomaron contacto con la extensa colectividad húngara de Córdoba. Casi todas las semanas se reunía con alguna de las

familias en su casa o iban de vistas a la casa de sus amigos. En distintas oportunidades, fundamentalmente cuando se celebraba alguna Fiesta Patria Húngara en el Magyar Klub, donde mientras ellos conversaban con sus amigos, sus hijos conocían a los hijos de los otros húngaros, Botlik, Filipánics, Papp, Szlábi, Vígh. También los incentivaban a participar de los Cserkész Tábor.

En casa siempre se hablaba en húngaro. En los almuerzos se ponían distintos discos con óperas o folklore, también varios de ellos húngaros. La biblioteca estaba bien surtida de libros húngaros en castellano, inglés y alemán. De niños incentivaron a sus hijos a la lectura.

Hoy sus seis hijos están agradecidos de que los hayan educado con profundas raíces húngaras y argentinas. Los seis hablan, leen y escriben en húngaro. Los seis continuaron sus estudios. László Ingeniero Electricista Electrónico, Profesor Universitario y Comodoro retirado de la Fuerza Aérea Argentina (Veterano de la Guerra de las Malvinas); Gábor, Técnico Mecánico del Instituto Renault; Zsuzsi, Médica; Judith, Profesora de Arte; Katalin Maestra y Bibliotecaria; y Ágnes, Profesora de Historia y Periodista.

Beleczen Jenő: Egy rövid történet

A gulyás egy olyan gazdag hagyományos családi étel, amely gyorsan elterjedt a barátok között és amelyet igazán hamar megkedveltek. Nemrég találtunk egy 1932-es magyar szakácskönyvet, amely Budapestről utazott ide édesanyámmal, Irénnel és Stilarek Rózsa nagynénémmel.

A recept, amelyet itt megosztok az, amely mindig a családban készült, de néhány dologban különbözik a szakácskönyv receptjétől. Talán a legfontosabb ide tartozó anekdóta az, hogy mivel magas kalóriatartalmú étel, mindig a születésnapom különlegesége volt: július 11-én a tél közepén mindig jól esett mindenkinek.

A családban szokás volt, hogy a baráti házaspárok körében mindig ezt a menüt készítettem a születésnapi ünnepségemen. A baráti házaspárok között volt Jorge, aki szeretett vadászni, és amikor „vizcacha-t” vagy mezei nyulat hozott, arra kért, hogy fürdessem meg a „káposzta”-ban, ahogyan ők mondták. Ezen kívül ott volt Alberto, egy spanyol bevándorló, aki bizonyos összejöveleteken ízletes paellákkal örvendeztetett meg minket. Születésnapomon Alberto szívesen evett az előételekből és a desszertekből, amelyeket Chiny feleségem készített, de arra nem hozta rá a lélek, hogy a „gulyás” főételből egyen, mert azt mondta, a „fideito” tésztaételre emlékezteti. Telt-múlt az idő és egyszer arra kértük, hogy próbálja ki, hogy megbizonyosodhasson róla, valójában milyen és ha nem tetszik neki, tiszteletben tartjuk a döntését. Eljött a születésnap és végre kipróbálta, mire nagyon vicces és őszinte arckifejezést vágott: „Az az igazság, hogy azt hittem, ez mosogatóvíz, de nagyon finom ez a fideito”. Ezután még több tányérral is szedett és a gulyás nagy rajongójává vált.

Nos, azt gondolom, hogy Titeket, a Magyar Kör barátait nem kell arra kérnem, hogy próbáljátok ki ezt, mert biztos már nagyon sokszor megtettétek, ezért csak azt mondom nektek, hogy „jó étvágyat”!



Eugenio Belec: Una breve anécdota

Gulyás, el tan rico plato de tradición familiar que se difundió rápida ypreciadamente entre los amigos. Hace poco tiempo, encontramos un recetario húngaro del año 1932 que vino de Budapest con mi madre Irene y mi tía Rosa Stilarek.

Esta receta es la que siempre se hizo en la familia, aun si hay alguna diferencia con la del libro. Quizás lo más anecdótico es que al ser un plato de muchas calorías, siempre fue especial disfrutarlo para mi cumpleaños, el 11 de julio, pleno invierno.

En la familia estuvo instaurado desde siempre, en el círculo de matrimonios amigos bastó una primera vez para que se solicitara este menú en los festejos de mi cumpleaños. Entre los matrimonios amigos está Jorge a quien le gustaba la cacería y cuando traía alguna vizcacha o liebre, pedía incursionar el “chucrut” como ellos decían con estos ingredientes. Además estaba Alberto, inmigrante español, que en ciertas reuniones nos agasajaba con deliciosas paellas. En mis cumpleaños Alberto comía las entradas y postres que preparaba Chiny, mi esposa, pero el plato principal “gulyás” no comía, le daban impresión los “fideítos” decía él. Pasó el tiempo y pedimos que lo probara para que fuera objetivo y que si no le gustaba, respetáramos su decisión. Llegó el cumple en el que se animó, lo probó, y su expresión fue muy cómica y genuina: “La verdad que yo pensé esto sería una “lavaza” (agua de lavado de platos, en húngaro “mosogato viz”), están muy ricos estos fideitos”. Se deleitó con más de un plato y pasó a ser el fanático número uno del gulyás.

Bueno, creo que para ustedes, amigos del Centro Húngaro no va a hacer falta pedirle que lo prueben porque ya lo deben haber hecho y mucho, tan solo decirles “que disfruten este plato”.



Belec Jenő: Székelygulyás

Összetevők 12 fő számára, a többit pedig lefagyasztthatjuk

Hozzávalók a savanyúkáposztához:

- 1 közepes fejes káposzta (pácoláshoz)
- 1 közepes fejes káposzta (főzéshez)
- 1 evőkanál egész szemű fekete bors
- ½ evőkanál köménymag

Hozzávalók a gulyáshoz:

- 1 kanál paprika
- 2 üvegedényi tejszín, kb 200 gr, az egyik a felszolgáláshoz.
- 200/250 gr füstölt vagy sózott szalonna (vékony, kevés zsírral)
- 4 evőkanál durva só
- 1 kanál finom só a húshoz
- 3 kg váll és báránycomb (vékony, kevés zsírral)
- 1 vastag marha steak
- ½ kg sertésborda kb. 2 cm (opcionális)
- 2 konzerv paradicsom, kb 230 gr sós lében
- 1 doboz paradicsompüré
- 2 piros paprika
- ½ kg hagyma



Savanyúkáposzta elkészítése:

A káposztát kb. 4 mm-es csíkokra vágjuk.

Üvegedénybe helyezzük és a következő módon tömörítjük: behelyezünk egy első, 2 cm-es réteget, sózva. Ezután újabb 2 cm-t adunk hozzá a borssal, majd a köménnyel. Folytatjuk ugyanilyen rétegek behelyezését, amíg a palack meg nem telik.

A palackot megtöltjük és folytatjuk a tartalmának összenyomást fa darabok segítségével, úgy, hogy a káposzta kiengedje a levet, és úgy tartsa összenyomva, hogy felbontáskor az egész káposztát lefedje. Próbáljuk úgy csinálni, hogy a palack majdnem megteljen.

Hagyjuk kb. 10/15 napig érni kb. 20 C fokon.

Ha a savanyú káposzta megsavanyodott, akkor rakjuk hűtőszekrénybe azt. Távolítsuk el az összenyomó fadarabokat, eltávolítva az erejedés közben képződött penészszerűet, és addig keverjük, hogy a lé újra elkeveredjen. Fedjük le egy feszes celofánnal és rögzítsük gumiszalaggal. Ilyen módon megőrizhetjük annélkül, hogy az erjedés folytatódna.

Eugenio Belec: Székelygulyás

Ingredientes para 12 personas y resto para freezar

Ingredientes Chucrut:

- 1 Repollo blanco mediano (para macerar)
- 1 Repollo blanco mediano (para cocinar)
- 1 Cuchara de pimienta negra en grano enteras
- ½ Cuchara de comino en granos

Ingredientes Gulyas:

- 1 Cuchara de Páprika
- 2 Frascos de crema de leche de 200gr. Una de ellas es para servir
- 200/250 Gr. De panceta ahumada o salada (flaca, es decir poca grasa)
- 4 Cucharadas de sal gruesa
- 1 Cuchara de sal fina para la carne
- 3 Kg de paleta y pierna de cordero (flacas, es decir poca grasa)
- 1 Bife de bocado grueso de vaca
- ½ Kg de costeleta de cerdo de un espesor aprox. de 2cm (opcional)
- 2 Latas de 230gr de tomate al natural cubeteadas
- 1 Lata de pure de tomate
- 2 Pimientos rojos
- ½ Kg de cebollas



Preparación del Chucrut:

Cortar el repollo en juliana de 4mm aproximadamente.

Colocar el repollo en un frasco de vidrio y comprimirlo, de acuerdo a la siguiente manera: Colocar una primera capa de 2cm, salando la misma. Luego otra de 2cm agregando la pimienta en granos y luego otra de 2cm con el comino. Repetir con las capas según lo indicado, hasta completar el frasco.

Completo el frasco con la preparación anterior, proceder a comprimir con trabas de madera para que el repollo largue el jugo, manteniéndolo comprimido de tal manera que a medida que vaya largando el jugo, éste cubra todo el repollo. Tratar que el frasco este casi lleno.

Dejar macerar aproximadamente por 10/15 días en un ambiente de aprox. 20°.

Cuando tenga la agriedad del chucrut se puede guardar en la heladera, sacando las maderas que lo comprimían, y sacando la capa de moho (fermento) formado, y revolviendo hasta mezclar con el jugo. Tapanlo con un plástico ceñido con una bandita elástica. De esta manera se puede seguir conservado sin que siga fermentando.

A Gulyás elkészítése:

Az összes hozzávalót együtt készíthetjük el a leírtak szerint, de a káposztát válasszuk két részre, hogy kényelmesen hozzáadhassuk és kevergethessük.

A húst kb. 3 cm-es kockákra vágjuk, megtisztítva azt a zsíros részekről, de meghagyva rajta az ízt adó csontokat és porcokat.

Vágjuk a hagymát apróra, és öntsünk elegendő mennyiségű olajat rá, majd melegítsük mérsékelt hőn.

Ha a hagyma átlátszó, adjuk hozzá a húst, hogy megblansírozza azt, majd adjuk hozzá az 1 x 1,5 cm-es darabokra vágott szalonnát, kanállal vagy fa spatulával kevergetve.

Adjuk hozzá a kockára vágott paradicsomot, a paradicsompürét és az 1 cm-re vágott paprikát. A lének le kell fednie a húst, ha ez még nincs így, adjunk hozzá vizet, amíg a húst be nem fedi. Forraljuk lassan 1 órán át.

Keverjük hozzá 1 teáskanálnyi paprikát, 1 üveg tejfölt, és most adjunk hozzá ízlés szerint sót, és kóstoljuk meg a mártást annélkül, hogy megégetnénk magunkat.

Óvatosan forraljuk ½ órán át, majd keverjük közepes forrásig. Tanácsos egy fedőt használni a tűzhelyen, hogy nehegy odaégjen.

Osszuk ketté az edény tartalmát a keverés megkönnyítése érdekében, hozzáadva a 4 mm vastag csíkokra vágott friss káposztát és végül a két edényben pácolt savanyú káposztát a leve segítségével forraljuk fel lassan.

Ha vita/wear típusú edényeink vannak, lefedhetjük őket és párolhatjuk is az ételt, az egyiket a másikra helyezve. Váltakozva, hogy mikor melyik van fönt és lent, egy órán át forraljuk őket.

Melegen szolgáljuk fel és adjunk hozzá tejfölt ízlés szerint. Jó étvágyat, gondoljátok azt, hogy Budapesten vagytok, és bontsatok fel hozzá egy üveg vörös bort!



Preparación del Gulyas:

Se pueden cocinar todos juntos los ingredientes, según lo indicado y luego al agregar el repollo separarlo en dos porciones por comodidad y para poder revolver la cocción.

Cortar la carne en cubos de 3cm aproximadamente limpiándola de la grasa y juntos con los huesos y cartílagos que le dan el gusto.

Cortar la cebollas en pedacitos pequeños y luego verter encima el aceite en cantidad suficiente calentándolo a fuego moderado.

Cuando la cebolla esté transparentada, agregar la carne para sellarla por blanqueo, agregar a este nivel la panceta cortada en pedacitos de 1 x 1,5 cm, mezclar con cuchara o espátula de madera.

Agregar el tomate cubeteado, el puré de tomate y los pimientos picados a 1cm. El jugo debe cubrir la carne, si no es así, agregar agua hasta cubrir la carne. Hervir lento por 1 hora.

Revolver, agregar 1 cucharadita de páprika, 1 frasco de crema de leche y recién ahora agregar sal a gusto, probando la salsa sin quemarse.

Hervir suavemente por ½ hora mas revolver para moderar el hervor, se aconseja utilizar una chapa sobre la hornalla para ayudar a que no se pegue.

A este nivel se puede separar en dos ollas, para facilitar revolver, agregando la mitad del repollo fresco cortado en juliana de 4mm de espesor y por último el chucrut macerado por mitades en las 2 ollas con el jugo macerado, hervir lentamente.

En el caso de tener ollas tipo, vita/wear se pueden tapar y cocinar al vapor, incluso poner una encima de la otra alternando entre arriba y abajo, se hierve por una hora.

Se sirve bien caliente, se puede agregar crema de leche a gusto, y buen provecho, piense que está en Budapest y haga un maridaje con un vino tinto!



Filipánics Mihály: Aki még az Antarktiszra is eljuttatta a magyar konyhát



Sokan azt kérdezik tőlem, hol tanultam meg tipikus magyar ételeket főzni. Ilyenkor egyszerűen elmondom nekik, hogy a nagymamától, az édesanyámtól és a buenos aires-i nagynénémtől, Erzsébettől. Illetve mikor Magyarországon jártam, egy kicsit mindig megfigyeltem a különféle ételek hagyományos elkészítését.

A családban minden nőnek megvolt a saját módja az ételek elkészítésére, kicsit mindenki másképp ízesítette azokat és az idő múlásával én is kidolgoztam a saját receptjeimet, megpróbálva megőrizni az eredeti ízeket és színeket.

Egy másik ok arra, hogy ennyi hagyományos étel elkészítését megtanultam, az volt, hogy mindig is tetszett a főzés és a hagyományos ételek bemutatása a család és a barátok számára. Tehát amikor a katonai

hívásom miatti hosszú távollét után visszatértem Córdobába és a Magyar Klubba, úgy döntöttem, hogy segítek majd az év során megrendezett találkozók és ebédek hagyományos ételeinek elkészítésében.

Mialatt a légierőnél katonaként voltam aktív, sokszor készítettem tradicionális ételeket ételeket a bázisokon. Viszont a legkülönlegesebb helyszín, ahol magyaros főzésre adtam a fejem az nem volt más, mint az argentin Antarktiszon található Marambio bázis. Itt két étel bemutatására került sor: a gulyáséra és a paprikás csirkéére.

Az argentin területeken tett utazásaim során kritikusan szemléltem azokat az étlapokat, amelyek magyar specialitásokat kínáltak. Sokszor úgy éreztem, nem tartották tiszteletben a hivatalos elnevezést és jelenleg is ez történik például a gulyással. A legtöbb (német) étterem pörköltként prezentálja, tehát úgy gondolom, inkább pörköltnek kéne nevezni. Ezen kívül a gulyáshoz hagyományosan használt csipetke helyett a gáluskával szolgálják fel, amelyet spaetzlenek hívnak. Ilyenkor felhívom rá figyelmüket, megkérem őket, hogy helyesbítsék a menüt, így tudják, mi a különbség, és megtanítom nekik, hogyan kell elkészíteni az igazi gulyást.



Miguel Filipánics: El que trajo la cocina húngara a la Antártida



Muchos me han preguntado dónde aprendí a cocinar los platos típicos húngaros, y simplemente les digo: mirando a mi Abuela, a mi Madre, a mi Tía Elizabeth en Buenos Aires, y otro poco observando en mis viajes a Hungría las diferentes preparaciones.

En mi familia, cada mujer tenía una forma de preparar los platos, con los condimentos pasaba lo mismo, pero

con el tiempo fui desarrollando cada una de las recetas, tratando de mantener los sabores y colores originales.

Otro motivo fue que siempre me gustó cocinar y presentar los platos tradicionales para la familia y también para los amigos. Así fue que cuando pude reintegrarme al Club Húngaro luego de un largo período de ausencia, por estar lejos de Córdoba debido a mi profesión militar, decidí dar una mano en los preparaciones de platos tradicionales para las reuniones y almuerzos que se realizaban durante el año.

Los Platos Tradicionales, estando en actividad como Militar en la Fuerza Aérea, los realizaba en la mayoría de los destinos, pero el destino más especial para presentar esto fue ni más ni menos que en la Base Marambio en la Antártida Argentina. Aquí dos platos hicieron su presentación mientras estuve allá: el Gulyás, y el Paprikás Csirke.

También en mis viajes dentro del territorio argentino, oficiaba como crítico de los menús cuando ofrecían especialidades húngaras, cuando en realidad no respetaban la designación oficial, algo que actualmente sigue ocurriendo con el Gulyás, la mayoría de los restaurantes (alemanes) lo presentan como guiso, por lo que debería ser llamado Pörkölt y en vez de csipetke que se utiliza para el Gulyás, lo acompañan con el Galuska que llaman spaetzle. Les hago corregir el menú, para que sepan cuál es la diferencia y también les enseño cómo hacer el verdadero Gulyás.





A majd 20 év alatt sok ételt honosítottam meg Argentínában: a buci nudlit, prézlis tésztát, mákos tésztát, székelypáposztát, töltött káposztát, paradicsomos káposztát, gombócós káposztát, töltött paprikát, paprikás krumplit, paprikás krumplit, paprikás csirkét, mindenféle pörköltöt (sertés, tehén, szarvas, nyúl, juh), olyan előételeket, mint a

körözött, szilvás gombóc, halászlé. Ezek nagy részét mindig egy magyar receptkönyvre alapozva készítem, mint például arra, amelyet Elizabeth néni ajándékozott nekem, „Az ínyes-mester szakácskönyve”, amelyet 1954. szeptember 23-án nyomtattak magyar nyelven.

Amikor Magyarországon voltam, egyszer megláttam ugyanezt a könyvet, egy igazi gasztronómiai kincset, amelyben sok magyarázat tartozik az egyes receptekhez. Ebben a magyar állampolgárok számára a hagyományos előkészítés módját írják le, amelyeket a mindennapok során, a különböző ünnepekre és az év különböző évszakai során szoktak elkészíteni.

Filipánics Mihály: Rakott krumpli

Összetevők 6 adag rakott krumplihoz:

- 6/7 burgonya héjában
- 7/8 tojás
- 250 g tejszín
- 250 g Mendicrim vagy valamilyen sajt, ami kenhető
- ízlés szerint felvágott
- ízlés szerint füstölt szalonna
- egy fej hagyma
- édes paprika
- granulált száraz fokhagyma
- fekete bors
- reszelt sajt
- olaj
- só





Tengo registrados, en casi 20 años, muchos platos: el Buci nudli, Prézlis Tészta, Mákos Tészta, Székelykáposzta, Töltött Káposzta, Paradicsomos Káposzta, Gombóc Káposzta, Töltött Paprika, Paprikás Krumpli, Paprikás Csirke, Rakott Krumpli, todo tipo de Pörkölt (sertés, tehén, szarvas, nyúl, juh), entradas como el Körözött, Szilvás Gombóc, Halászlé. Muchos de es-

tos siempre acompañado con algun libro de recetas húngaras, como la que poseo como regalo de mi Tía Elizabeth "Az ínyesmester szakácskönyve" que fue impreso en idioma húngaro el 23 de Septiembre de 1954.

Estando en Hungría pude ver este mismo libro, un verdadero tesoro gastronómico, ya que se pueden ver las recetas escritas con muchos detalles y apuntado a los ciudadanos húngaros, a sus tradicionales preparaciones para la semana, para las diferentes fiestas como así también para las cuatro estaciones del año.

De esta forma les puedo mencionar que mis conocimientos en esta área se enriquecen día a día. Lo que sé lo aprendí mirando y luego preparándolo de tal forma que nunca me olvide. Además tomé como rutina que cada vez que hago un preparación lo fotografío para luego hacer un recetario personal, graficado para mi familia y para algún amigo en particular. Tal vez por esto soy exigente, en los restaurantes exigir lo tradicional como debe ser, así podremos mantener las tradiciones culinarias de nuestros ancestros.

Miguel Filipánics: Rakott krumpli

Ingredientes para 6 porciones de rakott krumpli:

- 6 / 7 papas con su cáscara
- 7 / 8 huevos
- 250 g de crema de leche
- 250 g de Mendicrim o algún tipo de queso untable
- jamón cocido
- panceta
- una cebolla
- pimentón dulce
- ajo seco granulado
- pimienta negra
- queso rallado
- aceite
- sal



Eljárás:

Tegyük a krumplikat héjában forró vízbe és forraljuk őket, amíg puhák nem lesznek.

Tegyük a tojásokat forró vízbe és főzzük őket keményre.

Hámozzuk meg a meleg burgonyát és vágjuk őket 3 mm-es medálokra.

Hámozzuk meg a tojásokat, majd vágjuk őket legfeljebb 2 mm-es medálokra.

Ameddig fő a krumpli és a tojás, készítsünk rántást: füstölt szalonnát zsíron pirítsunk meg egy kis hagymával és tegyünk bele sót és egy pici borsot.

Tegyünk egy kis olajat a tálba, amelyben sütni fogunk.

Rakjunk a tál aljára egy sor burgonyát.

Majd rakjunk egy másik sor felvágottat.

Majd tojássor következik.

Aprítsunk egy kis borsot és sót a tojásokra.

Ezután helyezzünk a tálba egy vékony réteg tejszínt, amelyet előtte összekevertünk sajttal, zúzott fokhagymával, őrölt paprikával és sóval.

Ismételjük meg az összes lépést, úgy hogy az utolsó sor burgonyából álljon.

Ezt fedjük be az elkészített krémmel és a reszelt sajtot osszuk szét rajta.

Tegyük a tálát a kemencébe, és várjuk meg, amíg a sajt ráolvad.

Amint ez megtörtént, vegyük ki a tálát és tálaljuk egy lapos tányéron.



Procedimiento:

Ponemos las papas en agua caliente y las hervimos hasta que estén blandas.

Ponemos los huevos en agua caliente y los cocinamos bien.

Pelamos las papas tibias, y las cortamos en medallones de 3 mm.

Pelamos los huevos y los cortamos en medallones de no más de 2 mm.

Mientras las papas y los huevos se estén cocinando, preparamos un sofrito: freímos la panceta ahumada en grasa con un poco de cebolla y agregamos sal y un poco de pimienta.

Colocamos un poco de aceite en el recipiente que vamos a hornear.

Colocamos una hilera de papas en el fondo del recipiente.

La otra hilera de fiambre.

La otra hilera de huevo.

Ponemos un poco de pimienta y sal sobre los huevos.

Luego colocamos una delgada capa de la mezcla de crema de leche, al cual le agregamos queso rallado, cebolla triturada, pimienta molida y sal.

Repetimos todos los pasos, colocando como último término la hilera de papas.

Lo cubriremos con la crema preparada y le ponemos queso rallado.

Colocamos el recipiente al horno moderado, y esperamos que el queso se gratine.

Alcanzado esto, retiramos el recipiente y servimos en un plato playo.



Magyar babonák

Ti hogy érzitek magatokat, mikor egy fekete macska átfut előttetek? És mikor péntek 13-ára esik egy fontos tennivalótok? De vajon ugyanilyen érzéseket kelt bennetek, ha kiborul a só, vagy ha kétszer kell átlépnetek a küszöböt? És mire gondoltok, ha hirtelen elkezdetek csuklani? Vajon elődeitek átadták-e nektek a magyar kultúrában gyökerező babonákat, és ha igen, tudatában vagytok-e, hogy miért támad hirtelen furcsa érzések egy-egy teljesen mindennapi történés után? Ismerkedjünk meg a magyarok körében legelénkebben élő babonákkal!



Tükör: nem jelent jót, ha egy háznál eltörik a tükör. Ha egy hajandon töri el azt, akkor annyi évig nem megy majd férjhez, ahány darabra tört a tükör. Ha azonban más házaz az illető, 7 év balszerencsét hoz a házra. A tükörrel kapcsolatos babonák magyarázata arra az ősi hitre vezethető vissza, hogy mivel a tükörben saját magunkat látjuk, a tükör lelkünk egyik részét foglyul ejti és ha az eltörik, vele lelkünk is megsérül. Jó hír azonban, hogy sokan úgy vélik, ha a tükörszilánkokat összeszedik és holdfény-nél a föld mélyére temetik őket, akkor megelőzik a balszerencsét.

Küszöb: nem jó feledékeny embernek lenni Magyarországon, ugyanis ha valaki elindul valahova és átlépi a küszöböt, már nem ajánlatos visszafordulnia. Hogy miért? Mert a küszöb újbóli átlépése rossz szerencsét hozhat utunkon. Ha ez mégis szükségessé válik, akkor ajánlatos néhány percre leülni otthon, hogy úgy tűnjön, az előző út véget ért és egy újabb utat készülünk megtenni. Ha kifelé pedig valamilyen oknál fogva be-
verjük a könyökünket, akkor hamarosan váratlan vendégre számíthatunk.



Pók: bár sokan félnek tőle, a pók a magyar babonák szerint szerencsét hoz. Ezért nem kell aggodnunk, ha pókhálás az otthonunk, ez kimonodottan jó jelnek számít. Ha pókot látunk, nem-sokára valami igazán jó dolog fog velünk történni és ez a hiedelem természetesen azt is magával vonja, hogy pókot megölni tilos, hiszen ezzel saját szerencsénket rontanánk el.

Csuklás: de vajon tudjátok-e, mit jelent a magyar babona szerint, ha hirtelen elkezdtek csuklani? Mi úgy gondoljuk, ilyenkor valaki emleget minket. Jó hír azonban, hogy ha kitaláljuk, ki az, akkor a csuklás azonnal megszűnik. Vidéken ha valaki csuklik, sokszor a következő mondatot emlegeti, miközben találgatja, ki lehet az, aki róla beszél: Ejnye na csuklóm, emleget a cukrom!

Supersticiones húngaras

¿Cómo se sienten cuando un gato negro se cruza delante de ustedes? ¿Y cuándo tienen algo importante para hacer el viernes 13? ¿Y les hace sentir lo mismo cuando la sal se derrama o cuando tienen que cruzar el umbral dos veces? ¿Y qué piensan si de repente comienzan a tener hipo? ¿Les han entregado sus predecesores las supersticiones arraigadas en la cultura húngara, y si es así, son conscientes de por qué surgen sus repentinos sentimientos extraños después de un evento completamente cotidiano? ¡Conozcamos las supersticiones que existen más vívidamente entre los húngaros!

Espejo: no es bueno tener un espejo roto en una casa. Si la persona quien lo rompe está soltera, no se casará durante tantos años como los pedazos del espejo. Sin embargo, si la persona está casada, el espejo roto traerá 7 años de mala suerte a su casa. La explicación de las supersticiones sobre el espejo se remonta a la antigua creencia de que debido a que nos vemos en el espejo, el espejo captura una parte de nuestra alma y si se rompe, nuestra alma también se daña. La buena noticia, sin embargo, es que muchos creen que recoger fragmentos de espejo y enterrarlos en lo profundo de la tierra a la luz de la luna nos ayuda evitar la desgracia.

Umbral: no es bueno ser una persona olvidadiza en Hungría, porque si alguien sale para algún lugar y cruza el umbral, ya no es aconsejable regresar. ¿Por qué? Porque cruzar el umbral nuevamente puede traer mala suerte en nuestro viaje. Si esto es necesario, es aconsejable sentarse en casa durante unos minutos para que parezca que el viaje anterior ha terminado y nos estamos preparando para hacer otro viaje. Además, si saliendo, por alguna razón nos golpeamos los codos contra la puerta, podemos esperar un invitado inesperado pronto.



Araña: aunque muchos le temen, la araña, según las supersticiones húngaras, trae buena suerte. Así que no tenemos que preocuparnos si nuestra casa tiene telarañas, eso es una buena señal. Si vemos una araña, algo realmente bueno nos sucederá pronto y, por supuesto, esta creencia también implica que está prohibido matar a una araña, ya que hacerlo arruinaría nuestra propia suerte.

Hipo: pero ¿sabes lo que significa según la superstición húngara si de repente comienzas a tener hipo? Creemos que alguien nos menciona entonces. Sin embargo, la buena noticia es que si adivinamos correctamente quién es, el hipo se detiene de inmediato. En el campo, cuando alguien tiene hipo, a menudo menciona la siguiente oración mientras adivina quién podría estar hablando de él: ¡Ey, estoy con hipo, me nombra mi dulzura!

Tüsszentés: ha beszélgetés közben tüsszent valaki, akkor azt, amit a legutolsó ember mondott, elhihetjük, mert igaz. Viszont fontos, hogy merre hajtjuk a fejünket tüsszentés közben, hogy elkerüljük, hogy kellemetlenséget okozzunk másoknak és magunknak is. Ha középre vagy balra tüsszentünk, akkor csalódás fog érni minket, viszont ha sikerül jobbra fordítanunk arcunkat, akkor hamarosan pénz áll majd a házhoz.



Só: főzés közben könnyen felborulhat a sótartó, de Magyarországon ilyenkor sokaknak rossz érzése támad, hiszen a babona szerint ez veszekedést jelez a családban. Ilyenkor amint csak tudjuk, át kell, hogy dobjuk a kiömlött adagot a bal vállunk fölé, hogy semlegesítsük a közelgő balszerencsét. Erre a babonára sokan a keresztény vallásban találtak

magyarázatot, ugyanis úgy tartják, az Utolsó Vacsorán Júdás borította ki a sót, mielőtt elárulta volna Jézust. Azonban valószínűbb, hogy a babona arra vezethető vissza, hogy régen a só hatalmas értéket képviselt, amit vétek volt pazarolni.

Víz: azonban ha véletlenül egy pohár vizet borítunk ki, semmi rossz nem történik, sőt! Ennek köszönhetően bepillantathatunk a jövőbe, ugyanis a babona szerint, ahány fele folyt a víz, annyi gyermekkel áldja majd meg az élet a víz kiöntőjét.

Kenyér: a kenyér mindig is központi szerepet foglalt el a magyar kultúrában, amit mi sem mutat jobban, mint az, hogy legfontosabb nemzeti ünnepünk, augusztus 20. egyben az új kenyér ünnepe is. Ezért hálát kell adnunk érte, ha van otthon belőle. Ennek legjobb módja, ha a kenyér felszeletelése előtt alsó oldalára annyi keresztet rajzolunk, ahány tagú családunk. Ha ezt elmulasztjuk, a babona szerint hamarosan nélkülözni fogunk.

Sarok: amikor ebédhez térítünk, fontos, hogy jól meggondoljuk, kit hova ültetünk, ugyanis ha egy hajadon fiatal ül a sarokra, akkor soha nem fog megházasodni. Ugyanennyire kell vigyáznunk, ha mellettünk áll, mikor söprögetünk, ugyanis ha körbe söpröjük, szintén elrontjuk a házasodási esélyeit.

Kéményseprő: manapság ritkaságnak számít, hogy egy kéményseprő jöjjünk velünk szembe, viszont ha ez megtörténik, igazán nagy szerencsének örvendhetünk. A kémény rendbentartója a családi tűzhely, a meleg szoba és a főtt étel biztosítója és ezért az ember jó barátja. Ha meglátunk egy fekete ruhába öltözött kéményseprőt, szaladjunk oda hozzá és fogjuk meg az egyik gombját, hiszen ekkor kívánhatunk valamit és az a babona szerint mindenképpen teljesülni fog.



Estornudos: si alguien estornuda durante una conversación, entonces lo que dijo la última persona se puede creer porque es cierto. Sin embargo, es importante el lugar donde giramos la cabeza mientras estornudamos para evitar causar molestias a los demás y a nosotros mismos. Si estornudamos en el medio o a la izquierda, estaremos decepcionados, pero si logramos girar nuestra cara hacia la derecha, pronto habrá dinero disponible para la casa.



Sal: el salero puede volcarse fácilmente durante la cocción y muchas personas en Hungría se quedan mal en este momento, ya que la superstición dice que indica una disputa en la familia. En tales casos, tan pronto suceda, necesitamos tirar la dosis derramada sobre nuestro hombro izquierdo para neutralizar la desgracia inminente. Esta superstición ha sido explicada por muchos en la religión cristiana, ya que se cree que en la última cena, Judas derramó la sal antes de traicionar a Jesús. Sin embargo, es más probable que la superstición se remonte al hecho de que hace mucho tiempo la sal tenía un valor inmenso, lo cual era un pecado desperdiciar.

Agua: sin embargo, si accidentalmente se vuelca un vaso con agua, ¡de hecho no pasará nada malo! Gracias a esto, podemos mirar hacia el futuro, ya que según la superstición, el número de las direcciones en que el agua fluyó, será el número de niños con que la vida nos bendecirá.

Pan: el pan siempre ha desempeñado un papel central en la cultura húngara, lo que no se demuestra mejor que por el hecho de que nuestra fiesta nacional más importante, el 20 de agosto, es también la celebración del nuevo pan. Es por eso que tenemos que ser agradecidos si lo tenemos en casa. La mejor manera de hacer esto es dibujar tantas cruces en la parte inferior del pan como el número de los miembros de nuestra familia antes de cortar el pan. Si no lo hacemos, supersticiosamente, pronto seremos privados de alguno de ellos.

Esquina: Cuando nos sentamos a almorzar, es importante pensar cuidadosamente a quién sentamos dónde, porque si un joven soltero se sienta en la esquina, él o ella nunca se casarán. Necesitamos ser muy cuidadosos cuando nos paramos a lado de alguien que aún no se casó cuando barremos, porque si barremos alrededor de esta persona, también arruinaremos sus posibilidades de casarse.

Deshollinador: hoy en día es una rareza encontrarnos con un deshollinador, pero si eso sucede, podemos ser realmente afortunados. El encargado de la chimenea es el proveedor de la estufa familiar, la sala cálida y la comida cocinada y, por lo tanto, es un buen amigo del hombre. Si ven un deshollinador vestido con una túnica negra, corran hacia él y agarren uno de sus botones, porque entonces pueden desear algo y según la superstición seguramente se hará realidad.

Az okos leány (népmese)



Hol volt, hol nem volt, hetedhét országon is túl, volt egyszer egy okos leány. De ez olyan okos volt, hogy az okosságának a híre még a királyhoz is eljutott. A királynak anynyit beszéltek a fülébe a leányról, hogy befogatott a hintóba, a leányért küldött, a elhozatta az udvarába.

Felviszik a leányt a palotába, ott a király fogadja, s mondja neki:

– Na, te leány, hallottam a híredet a nagy eszednek, hát ha olyan nagy az eszed, van nekem a padláson százesztendős fonalam, fonj nekem abból aranyfonalat.

Felelte a leány: – Felséges királyom, életem-halálom kezébe ajánlom, van az édesapámnak százesztendős sövénykerítése, csináltasson nekem abból orsót, s akkor én is megfonom az aranyfonalat.

Tetszett a királynak ez a felelet, mindjárt más kérdést gondolt ki.

– Hát jól van, leányom, az első kérdésemre jól megfeleltél, mondok mást. Van nekem a padláson száz lyukas korsóm, foltozd meg azokat.

– Én jó szívvel – mondta a leány –, csak előbb felséged fordítassa ki a korsókat, mert azt tudja bizonyosan, hogy semmit sem szoktak a színéről foltozni, hanem a visszájáról.

Mondja a király: – Okos volt a második felelet is. Még adok neked egy kérdést, s ha arra is megfelelsz, itt a kezem, feleségül veszek.

– Csak mondja, kedves királyom.

– Hát én azt mondom, hozz is, meg ne is, legyen is, meg ne is.

Gondolkozik egy kicsit a leány, azzal kifordul az ajtón, megy a konyhába, ott a szakácsnétól kér két szitát. Aztán megy az udvarra, ott éppen röpködött egy sereg galamb, megfogott egyet, a két szita közé tette, úgy ment fel a király színe elé.

– Itt van, felséges királyom.

Fogja a király a két szitát, hogy megnézze, mi van benne. Abban a pillanatban a galamb kirepült.

– Na, lássa, felséges királyom, hoztam is, meg nem is, volt is, nincs is.

De már erre olyan erősen megtetszett a királynak a leány, hogy egyszeribe hívatta az udvari papját, összeesküdött a leánnyal. Elő a cigányokkal, lett nagy lakodalom. eltartott egy hétig, talán kettőig is.

Én is ott voltam, egyet jót táncoltam.

Aki nem hiszi, járjon utána.

La chica inteligente (cuento popular)



Había una vez una chica muy inteligente. Era tan inteligente que la noticia de su inteligencia llegó incluso al Rey. Al Rey le dijeron tantas cosas acerca de la niña que mandó preparar su carruaje y envió por ella para que la llevaran a su corte.

Llevaron a la niña al palacio, donde el Rey la recibió y le dijo:

“Bueno niña, he escuchado las noticias de tu gran mente, así que si tu mente es tan grandiosa...tengo un hilo centenario en el ático, teje un hilo de oro”.

La niña respondió: “Su Majestad el Rey, mi vida y mi muerte le pertenece, mi padre tiene un seto centenario, hazme un huso y luego hilaré el hilo de oro”.

Al Rey le gustó esta respuesta, inmediatamente se le ocurrió otra pregunta.

“Muy bien hija, respondiste bien a mi primera pregunta, diré algo más. Tengo un frasco con cien agujeros en el ático, empárchalo”.

“De todo corazón”, dijo la niña, “solo Su Majestad debe dar vuelta el frasco primero, porque Ud sabe con certeza que generalmente los parches no se colocan del derecho sino del revés”.

El Rey dice: “La segunda respuesta fue inteligente. Te haré otra pregunta, y si respondes eso, aquí está mi mano, me casaré contigo”.

“Solo di, mi querido Rey”.

“Bueno, digo tráeme algo y no lo traigas, debería estar y no debería estar”.

La niña piensa un poco, sale por la puerta, va a la cocina y allí le pide al chef dos coladores. Luego va al patio, donde había dos palomas volando; agarró una, la colocó entre los dos tamices y así se presentó delante del Rey.

“Aquí tienes, Majestad”.

El Rey toma los dos tamices para ver qué contienen. En ese momento, la paloma se voló.

“Mire, Su Majestad, lo traje y no lo traje, había y no hay”.

Al Rey le gustó tanto la niña que llamó al sacerdote de la corte de inmediato y se casó con la niña. Trajo a los gitanos y empezó una gran boda, duró una semana, tal vez dos. Yo también estuve allí, bailé a lo grande.

Si no lo crees, ¡investígalo!

Nagy Magyar Kvíz 3.

1. Hogy hívják a magyarok fejedelmét, aki egyesítette a magyar törzseket?
A) Bátor
B) Álmos
C) Éhes
D) Lovas
2. Melyik hollywoodi filmszillagnak van magyar keresztnéve is?
A) Sheron Szilvia Stone
B) Ben Géza Affleck
C) Adam Krisztián Sandler
D) Tom Ádám Hanks
3. Hogy mondják nyers fordításban: 'propina'?
A) Ennivaló.
B) Sörrevaló.
C) Borrevaló.
D) Sütirevaló.
4. Mit nem rejtettek a lánchíd alapkövébe?
A) Magyar pénz érmék.
B) Osztrák pénz érmék.
C) A híd keletkezéséről szóló oklevelet.
D) A híd tervrajzát.
5. Hová temették a hunok vezérét, Attilát a legenda szerint?
A) A Tisza és a Maros folyók összefolyásánál.
B) A Gellérthegy lábánál.
C) A Balaton közepén.
D) A kilenc lyukú híd alatt, a Hortobágyon.
6. Mit jelent a tutyimutyi szavunk?
A) Egy ember, aki nagyon szorgos.
B) Egy ember, aki nagyon bÉna.
C) Egy ember, aki nagyon szép.
D) Egy ember, aki nagyon büszke.
7. Mit hoz a Mikulás a rossz gyerekeknek december 6-án?
A) Szenet.
B) Semmit.
C) Virgácsot.
D) Záptojást.
8. Az alábbiak személyek közül, kinek vannak magyar felmenői?
A) Harry Houdini
B) Nicola Tesla
C) Friedrich Nieche
D) Marilyn Monroe

Gran Quiz Húngaro 3

1. ¿Cómo se llama el jefe de los húngaros que unió las tribus húngaras?
A) El que tiene coraje
B) El que tiene sueño
C) El que tiene hambre
D) El que tiene caballo

2. ¿Cuál estrella de Hollywood tiene un nombre húngaro también?
A) Sheron Szilvia Stone
B) Ben Géza Affleck
C) Adam Krisztián Sandler
D) Tom Ádám Hanks

3. ¿Cuál es la traducción directa de 'propina' al húngaro?
A) Para la comida.
B) Para la cervecita.
C) Para el vino.
D) Para la galleta.

4. ¿Qué no metieron a la primera piedra de Lánchíd?
A) Moneda húngara.
B) Moneda austriaca.
C) Las escrituras del puente.
D) Los planos del puente.

5. ¿Dónde enterraron al jefe de los hunos Attila de acuerdo a la leyenda?
A) En la confluencia de los ríos Tisza y Maros.
B) Al pie de la montaña Gellért.
C) En el centro del lago Balaton.
D) Bajo el puente con nueve agujeros, en el Hortobágy.

6. ¿Qué quiere decir nuestra palabra 'tutyimutyi'?
A) Refiere una persona muy trabajadora.
B) Refiere una persona muy torpe.
C) Refiere una persona muy linda.
D) Refiere una persona muy orgullosa.

7. En el 6 de diciembre, ¿qué trae San Nicolás a los niños malos?
A) Carbón.
B) Nada.
C) Varilla.
D) Huevo podrido.

8. Entre de los siguientes ¿quién tiene ascendentes húngaros?
A) Harry Houdini
B) Nicola Tesla
C) Friedrich Nieche
D) Marilyn Monroe

9. A legenda szerint fiatalsága megőrzéséért miben fürdött a híres Báthory Erzsébet?

- A) Tejben.
- B) Vérben.
- C) Szentelt vízben.
- D) Gyógynövényekben.

10. Milyen állat volt Kincsem, a híres magyar versenyló legjobb barátja?

- A) Egy sün.
- B) Egy puli.
- C) Egy macska.
- D) Egy egér.

11. Mire hívta fel a sebészek figyelmét Semmelweis Ignác?

- A) A sebek fertőtlenítésére.
- B) A kézmosásra.
- C) A maszk használatára.
- D) A köpenyek tisztaságára.

12. Az ételen kívül, mit jelent még a gulyás szavunk?

- A) Marha pásztor
- B) Marha szakács
- C) Marha hentes
- D) Marha tulajdonos.

13. Mit jelent a magyar közmondás: „Megtanítalak kesztyűbe dudálni!”?

- A) Megtanítalak kesztyűt készíteni.
- B) Megtanítalak dudálni.
- C) Megtanítalak viselkedni.
- D) Megtanítalak pénzt keresni.

14. Minek a napja június 4-e?

- A) A magyar konyháé.
- B) A népviseleté.
- C) A nemzeti összetartozásé.
- D) Az államalapításé.

15. Milyen az az ember, akinek szőrös a szíve?

- A) Érzékeny.
- B) Kitartó.
- C) Nagylelkű.
- D) Érzéketlen.

9. ¿En qué se bañaba la famosa Erzsébet Báthory para mentener su juventud?
- A) En leche.
 - B) En sangre.
 - C) En agua bendita.
 - D) En plantas medicinales.
10. ¿Qué animal fue el mejor amigo del caballo de carreros húngaro Kincsem?
- A) Un erizo.
 - B) Un puli.
 - C) Un gato.
 - D) Un ratón.
11. ¿Sobre qué llamó la atención Ignác Semmelweis a los cirujanos de su tiempo?
- A) Desinfectar las heridas.
 - B) Lavar las manos.
 - C) Usar barbijos.
 - D) Lavar las ropas.
12. Fuera de comida, ¿qué más significa nuestra palabra, gulyás?
- A) Pastor de vaca.
 - B) Chef de vaca.
 - C) Carnicero de vaca.
 - D) Dueño de vaca.
13. ¿Qué quiere decir el proverbio húngaro: "¡Voy a enseñarte a tocar la cornamusa al guante!"?
- A) Voy a enseñarte a hacer guantes.
 - B) Voy a enseñarte a tocar la cornamusa.
 - C) Voy a enseñarte a comportarte bien.
 - D) Voy a enseñarte a gastar dinero.
14. El 4 de junio es el día de:
- A) La cocina húngara.
 - B) La ropas folklóricas.
 - C) La unidad nacional.
 - D) La fundación del estado.
15. ¿Cómo es la persona que tiene corazón peludo?
- A) Sensible.
 - B) Asiduo.
 - C) Generoso.
 - D) Insensible.

Nemes Nagy Ágnes: Flotta

A szél, a szél.
A ház, mint egy hajó-orr
az éjszakában jobbra-balra bókol,
zörög, remeg
papír, keret,
és lent fekete torlaszokban
csörömpölő aszfalt-mederben
páncélosok robaja robban,
hullám hullámra vág a háznak,
a fulladókon át-meg átcsap,
s a házak mind, a roncs hajók
csak imbolyognak és zihálnak
sovány antenna árbócokkal
még himbálózna körbe-körbe,
s rezeg az éji zátonyon
a város-flotta, összetörve.

Az égen néma tűzjelek.
S az ormokon az éj felett
a kint felejtett, tönkre-ázott
széjjelmosódott-színű zászlók.

S zúg, zúg, zúg teljes éjszakán
a tanksor lent a Vérmezőn:
csitíthatatlan óceán.

1957

Ágnes Nemes Nagy: Flota

Viento, viento.
La casa como proa
a babor y estribor bandea en la noche,
crujiendo se estremecen
el papel y el batiente
y abajo en negras barricadas
por cauce de asfalto estridente
estalla un son de acorazados,
olas y olas dan en las casas,
barriendo a los que están ahogándose,
y las casas, restos de barcos,
están jadeando y tambalean
con finos mástiles de antenas,
se balancean y hasta vuelcan,
y vibra en el bajío nocturno,
quebrantada, la ciudad-flota.

En el cielo ígneas señas mudas.
y en las cumbres sobre la noche,
olvidadas y ya en jirones,
las banderas descoloridas.

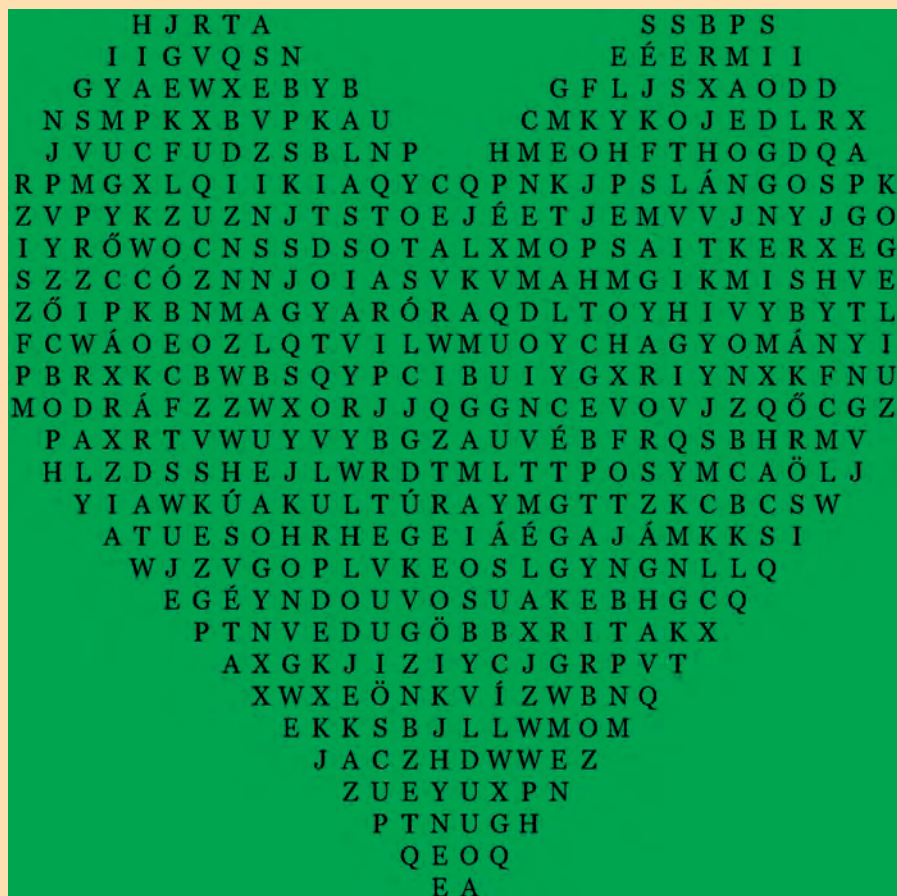
Rugen, rugen la noche entera
filas de tanques en el Campo
de Sangre: océano indomable.

1957

*Traduzido por
Escobar Holguín y Székács Vera*

Szókereső rejtvény • Rompecabeza

Találjatok meg a cordobai magyar közösséggel kapcsolatos elrejtett szavakat!
 ¡Encuentran las palabras ocultas sobre la comunidad húngara en Córdoba!



ANYANYELV
 FŐZŐKLUB
 HÚSVÉT
 KVÍZ
 LÁNGOS
 NÉPTÁNC

BALASSI
 GULYÁS
 KOKÁRDA
 KÖZÖSSÉG
 MAGYARORSZÁG
 RÁKÓCZI

BUDAPEST
 HAGYOMÁNY
 KULTÚRA
 KÖRÖSI
 MAGYARÓRA
 ÉNEKLÉS

Útmutató a Córdobai Magyar Hírlapra történő regisztrációhoz

1. Írjátok be ezt a linket a böngészőbe (Google, Internet Explorer, Firefox):
<http://tinyletter.com/CordobaiMagyarHirlap>
2. Ennek kell megjelennie:



The image shows a web form for subscribing to a newsletter. At the top, it says 'Revista Húngara de Córdoba' in a large, serif font, followed by 'by CordobaiMagyarHirlap' in a smaller font. Below this, there is a paragraph in Spanish: 'Para recibir la Revista Húngara de Córdoba en tu bandeja de entrada, por favor ingresa el correo electrónico y haga clic en 'SUBSCRIBE'. Después de esto, recibirás un correo electrónico de TinyLetter y deberás hacer clic en el enlace de confirmación. Muchas gracias!'. There is a text input field with the placeholder 'email@example.com'. Below the input field is a dark blue button with the word 'SUBSCRIBE' in white capital letters. At the bottom, there is a link: '[TinyLetter's Privacy Policy](#)'.

3. Írjátok be az e-mail címeteket és kattintsatok a „SUBSCRIBE” gombra.
4. Most a következő üzenet jelenik meg. Kattintsatok az 'I am not a robot' melletti négyzetre, majd pedig a 'CONFIRM' gombra.



The image shows a reCAPTCHA confirmation step. At the top, it says: 'We need to confirm you are a human. Check the box in the reCAPTCHA below and click the 'confirm' button.' Below this text is a reCAPTCHA box. On the left, there is a checkbox with the text 'I'm not a robot'. On the right, there is a reCAPTCHA logo and the text 'reCAPTCHA Privacy - Terms'. Below the reCAPTCHA box is a red button with the word 'CONFIRM' in white capital letters.

Guía para registrarse para la Revista Húngara de Córdoba

1. Ingresan esta enlace en su browser (Google, Internet Explorer, Firefox):
<http://tinyletter.com/CordobaiMagyarHirlap>
2. Debe aparecer esto:



The screenshot shows a registration form for 'Revista Húngara de Córdoba' by 'CordobaiMagyarHirlap'. The text on the page reads: 'Para recibir la Revista Húngara de Córdoba en tu bandeja de entrada, por favor ingresa el correo electrónico y haga clic en 'SUBSCRIBE'. Después de esto, recibirás un correo electrónico de TinyLetter y deberás hacer clic en el enlace de confirmación. Muchas gracias!'. Below the text is a text input field containing 'email@example.com', a dark blue 'SUBSCRIBE' button, and a link to 'TinyLetter's Privacy Policy'.

3. Ingresan su correo electronico y hacen clic en 'SUBSCRIBE'.
4. Ahora aparece la mensaje siguiente. Por favor, hacen clic a lado de 'I am not a robot' y hacen clic en 'CONFIRM'.

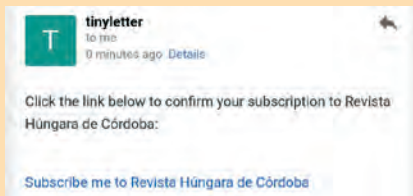


The screenshot shows a reCAPTCHA confirmation step. At the top, it says: 'We need to confirm you are a human. Check the box in the reCAPTCHA below and click the "confirm" button.' Below this is a reCAPTCHA box with an unchecked checkbox and the text 'I'm not a robot'. To the right of the checkbox is a reCAPTCHA logo and the text 'reCAPTCHA Privacy - Terms'. Below the reCAPTCHA box is a red 'CONFIRM' button.

5. Ezt az üzenetet fogjátok kapni:



6. Most keressétek meg az emailt, ami a beérkező leveleitek közé érkezett!
7. Lehet, hogy az e-mail a 'junk' könyvtárban található, ha nem találjátok, ellenőrizétek ott is!
8. Kattintsatok az emailben található kék sorra 'Subscribe me to Revista Húngara de Córdoba'!



9. Ha mindent helyesen csináltatok, ide kell jutnotok:



10. Ha nem érkeztetek meg ide, az azt jelenti, hogy még nem fejezték be a folyamatot, és nem kaptam meg az e-mail címeteket, így a magazin nem érkezik majd meg hozzátok a következő hónapban.

Írjatok nekünk és kövessetek minket!

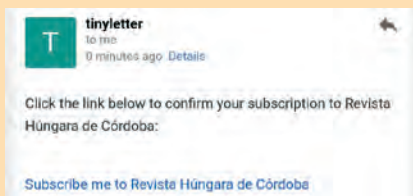
cordobaimagyarkor@gmail.com

Facebook: Centro Húngaro de Córdoba

5. Van recibir esta mensaje:



6. Ahora, tienen que buscar la email que llego en su bandeja de entrada.
7. Existe la posibilidad de que el correo electrónico esté en su 'correo no deseado', ¡por favour controlen ahí!
8. Hacen clic en la linea azul 'Subscribe me to Revista Húngara de Córdoba':



9. Si hicieron todo bien, deben llegar aqui:



10. Si no llegan aqui, significa que no han completado el proceso y que yo no habré recibido su email y así la revista no les llegará el proximo mes.

¡Escríbenos y síguennos!

cordobaimagyarkor@gmail.com

Facebook: Centro Húngaro de Córdoba