

MENSAJE DE LA DIRECTORA



¡Que la bondad, la dedicación, el altruismo sin límites y la fe de la Madre Teresa acompañe a nuestros amigos todo el año!

Susana Kesserú de Haynal



He aquí un encendido poema de amor del máximo poeta romántico-patriótico de Hungría, Sándor Petőfi, en dignísima versión castellana.

El joven poeta llegó a vivir tan sólo un año más, ya que hubo de convertirse en otra víctima de las tantas que cobró la Guerra de Independencia (1848-49) librada por los patriotas húngaros en desigual lucha contra los Habsburgo y sus aliados.

Escribió estas líneas llenas de un amor apasionado hacia su gran amor recién desposado, Julia Szendrey:



Rodin "El beso"

¿Cómo llamarte yo? (1848)  
(Minek nevezzelek?)

¿Cómo llamarte yo - cuando en el pensativo ocaso admiranse mis ojos de los tuyos, hermosos astros nocturnos, cual si los mirasen por vez primera, estrellas de las que cada rayo arroyuelo es de amor que limpio fluye hacia el mar de mi alma, cómo llamarte yo?

¿Cómo llamarte yo cuando volando envías hacia mí tu mirada, esa paloma plácida de la que cada pluma rama de olivos es, primicia de paz, cuyo contacto me reanima porque es más blanda que la seda, y que la almohada de la cuna, cómo llamarte yo?

¿Cómo llamarte yo cuando tu voz escucho, aquella que si oyesen los mustios árboles de invierno verdes frondas vistieran

pensando que ha llegado la primavera ya, su salvadora ansiada, pues el ruiseñor entona ya su canto, cómo llamarte yo?

¿Cómo llamarte yo cuando el rubí encendido de tus labios me abrasa, y en el beso se funden nuestras almas, como al alba se funden noche y día, y para mí se esfuman el mundo, el tiempo, la eternidad irradia sobre mí sus delicias misteriosas, cómo llamarte yo?

¿Cómo llamarte yo, madre de mi felicidad, hada de un sueño que amenaza a los cielos, luciente realidad que es más que todas mis esperanzas más audaces, el único tesoro de mi alma, pero mayor que el mundo, dulce y hermosa, joven mujer mía, cómo llamarte yo?

(Versión: Eliseo Diego)

DÍA PATRIO EN EL CLUB HUNGÁRIA

El domingo 19 de marzo, a partir de las 19 horas, festejaremos el **Día Patrio del 15 de Marzo**, con lo cual, como es habitual, quedan oficialmente inauguradas las actividades del año. La convocatoria tendrá lugar en el Club Hungaria.

Esta vez, la fiesta de la conmemoración estará signada por la lectura, la reflexión y la declamación poéti-

ca. Los partícipes activos habrán de mostrar su talento de transformar lo escrito en palabra viva y ante un atento auditorio. Todo ello deberá llevarnos a examinar nuestros propios estados íntimos y nuestros pensamientos para tratar de entender en profundidad el verdadero espíritu que guiaba a aquellos jóvenes de marzo de 1848, protagonistas de la gesta de la Revolución y Guerra

Nos escriben de ... HUNGRÍA

Queridos Amigos:

¡Les escribo de nuevo desde Hungría! ¡Imaginen qué contraste y qué diferencia de temperatura! Salimos de Buenos Aires con un cielo turquesa vibrante y brillante, con más de 30 grados centígrados y llegamos a Budapest con el paisaje totalmente nevado, congelado y gris... con una temperatura de menos de 16 grados bajo cero... ¡BRRRRRRR!



Ya desde el avión, durante el aterrizaje, se veían los témpanos de hielo bajando majestuosamente y a los tumbo con la corriente del Danubio, en un paisaje que parecía pintado por la paleta incolora de algún artista aburrido... Todo blanco, gris, nebuloso y muy, muy misterioso. No niego que todo esto tenga su encanto y su romanticismo... pero imaginen solamente el choque que recibe el metabolismo de uno, de un día al otro, al tener que adaptarse a semejante cambio.

Cambiando de tema, quisiera contarles que el mes de febrero es en este país el mes de los grandes bailes de gala. Es en esta época cuando se organizan bellísimos acontecimientos, festejando ya el próximo carnaval. También los institutos de educación superior aprovechan esta temporada de bailes para dar lugar a sus "fiestas de egresados". En éstos es costumbre que los alumnos que habrán de terminar sus estudios al final del actual ciclo escolar (a mediados de junio), reciban en un marco muy pomposo sus "cintas de egresados", las que lucirán muy orgullosos y solemnes hasta finalizar sus exámenes. Esta ceremonia se llama "szalagavató", lo que significa algo así como "la ceremonia del estreno de las cintas". Concurren los emocionados padres, abuelos y amigos.

Los estudiantes se preparan desde el principio de año para brindar un animado y colorido espectáculo. Nunca falta el elegante vals vienés, con las niñas de impecable blanco y los varones de esmoquin o frac. Además, se suele alegrar la fiesta con bailes tradicionales del pasado, como el "palotás" (o baile palaciego), o algo bien divertido, como un baile "country", con coreografía de duelos y tiros. Este año se recibe nuestro hijo, Andrés y fue muy emocionante verlo bailar en su hermoso traje húngaro, ¡el "dizsmagyar"! Los demás bailes son de lo más diversos, organizados por distintas entidades, como los vitivinicultores o los periodistas, o los grandes hoteles, que brindan elegantes noches de baile, con la excusa del día de San Valentín u otras simplemente recordando las antiguas tradiciones.

En el interior se preparan grandes mascaradas. La más famosa tiene lugar en Mohács, imitando las usanzas anteriores aún a nuestra cristiandad. Estas costumbres se basan en la creencia de que con la fealdad de los disfraces, se ahuyentarán los malos espíritus invernales, preparando así el paso para los más benévolos de la primavera.



Como verán, las posibilidades de pasarlo muy bien no faltan en este mes del año, lo cual es casi una necesidad para alegrar un poco el corazón y el ánimo después de estos durísimos meses de invierno europeo. Así, uno se prepara ya en cuerpo y mente para recibir "todo lo bueno y cálido que nos prometen traer las hadas y duendes de la primavera húngara..."

¡Hasta la próxima vez!  
Anikó de Emödy



¡Álzate, húngaro, la patria te reclama!  
¡Ahora o nunca, el momento es ahora!  
¿Seremos libres o esclavos? ¡Decid!  
He aquí la alternativa, ¡elegid!  
¡Ante el Dios de los húngaros juramos  
no ser más esclavos,  
juramos!

Clamaban por la LIBERTAD y la INDEPENDENCIA. Estos son conceptos corrientes, son bienes que hoy en día parece algo muy natural de poseer, hasta el punto de que tal vez ni siquiera se los aprecie en su verdadera dimensión. Pero para llegar a este estado de cosas, la historia demostró que se cobra un precio muy alto en sangre y sufrimientos. La historia de Hungría es un vivo ejemplo de todo ello.

El programa, enteramente en húngaro, nos brindará – además de los textos y poemas – el baile de los jóvenes del CONJUNTO REGÖS. También intervendrá CORAL HUNGARIA con su probada eficiencia, pulida cada vez más por su directora, Sylvia Leidemann.

Cerrará el acto la alocución festiva del señor embajador de la República de Hungría, D. Mátyás Józsa. (SKH)

de la Independencia de Hungría de 1848-1849. Ellos se rebelaron ante el autoritarismo y la arbitrariedad de un régimen extranjerizante y dictatorial. El gran poeta Sándor Petőfi hizo un llamamiento público que transformó el deseo de libertad en ferviente efervescencia:



¿Cómo sigue perfeccionándose en su arte culinario Mariana Sebens? Siguió los pasos de su madre MAUSI, creadora de la Escuela de cocina de gran renombre. Mariana, heredera también de la ambición de su padre, Pedro Sebens, no se amedrenta ante nuevos desafíos. He aquí un vívido relato de su aventura en la India:

## CARTA DESDE LA INDIA

Querida gente linda:

Una vez más me encuentro en el "fin del mundo", relatando mis novedades. Luego de miles de horas de viaje, finalmente llegué a destino. Apenas lo puedo creer: ¡ESTOY EN EL PARAÍSO!

Les empiezo contando las aventuras desde que salimos de Buenos Aires... Llegué a destino vía Buenos Aires-Kuala Lumpur-Madras. Al día siguiente partí para Goa ¡y aquí viene la diversión! El hotel es un espectáculo, lleno de palmeras, una playa divina con agua caliente como la de una bañadera, una pileta de agua transparente limpidísima... en fin, ¡un placer! Pero sólo pude disfrutar todo esto el día que llegué, ya que, desde el siguiente, ¡me tienen al trote en la cocina! Para cuando salgo ya no hay sol, y a la mañana me levanto a las 8 - a las 9 ya empiezo la clase.

Ahora bien, el curso de cocina - ¿cómo explicarles? Es como haber aprendido las bases de la cocina europea, luego aprender varios escalones de nivel con la cocina asiática, de Tailandia y China, para luego llegar acá y descubrir que existe un nuevo mundo completamente mágico en cuanto a sabores, colores y, sobre todo: ¡la parte visual! Un verdadero despelote. Sinceramente me siento en el cielo culinario, con todos los números de la lotería ganados...

La gente de la escuela es increíblemente atenta. La escuela está dentro del hotel, pero en la parte trasera. No es para nada un lujo, más bien es como una cocina vieja de hotel. Me organizaron un curso para que obtuviera una idea general de lo que es la cocina en la India, y ahora que ya pasé mi segundo día, descubro que ni estando acá un año terminaría de aprender todas las maravillas de este país.



El célebre chef indio Parvinder Bali (con turbante), rodeado de alumnos

De entrada me enseñaron la cocina típica de Goa dos chefs, y el que está a cargo de la cocina por lo visto es un cocinero que es una eminencia en la India:

ya tiene más de 70 años, con 50 años de experiencia en la cocina. Le ha enseñado inclusive a Paul Bocuse, es un lujo su amabilidad y buena disponibilidad.

Mientras cocinábamos, veo algo que se mueve en el piso. Doy una mirada - ¿y qué era? ¡Un RATÓN! Del tamaño de una mano, más la cola... ¡El grito que pegué! Todos me miraron y yo les señalaba la rata paseando feliz... ¡Ah, eso! - respondieron - y habrán pensado: ¡qué tontita! Si es parte de la familia... y siguieron en lo suyo como si hubiéramos visto un mosquito.

Para el almuerzo, mientras nosotros comíamos, uno de los alumnos trajo su guitarra y para que yo me sintiera en casa me tocó todas canciones típicas de Goa. ¡Qué lujo!



der. a izq: Gabriela Sebens, Mariana Sebens y amiga Natalia en un restaurante típico de cocina india

Al salir, el chef viejito me llevó a conocer la cocina principal del hotel y ahí el jefe ejecutivo me presentó a cada chef de sector y me explicó cómo se trabajaba ahí. Para que se den una idea de la magnitud de esa cocina: se trabaja las 24 horas del día ¡y hay 90 personas por turno! Tienen desde hornos de barro (aquí se conocen con el nombre de *tandoori*), hasta todo lo que se les pueda ocurrir en la cocina.

Luego pasamos a la oficina del jefe ejecutivo y nos invitó a tomar *chai* con bombones de chocolate. Ahí le conté cómo sería el resto de mi viaje, y cuando les dije que trabajaría en el Maidens Hotel, en Delhi, ¡los dos quedaron maravillados!

El jefe ejecutivo terminó sus estudios en la escuela hotelera del Maidens y dice que es LA MEJOR escuela de toda la India. Y cuando le conté que iba a trabajar con Parvinder Bali, él tomó el teléfono y lo llamó, ¡porque son superamigos! Miren si el mundo es chico... Me dijo que esa cocina sí que es un lujo, supermoderna y equipada con la última tecnología.

A la noche, los profesores de la escuela y la directora me invitaron a cenar afuera junto a sus familias para que tuviera una cena "goanesa", ¡con los bailes típicos y todo!

Y hoy siguió la maravilla. Me enseñaron platos típicos del norte de la India.



Thali (bandeja) típico de la India, con los pequeños recipientes que contienen sopas, currys, postres, y preparaciones con pescado y pollo. En el centro se sirve una porción de arroz y usualmente se acompaña de algún pan. El thali se sirve generalmente en restaurantes a cada persona.

Ya no vi a mi amigo Mickey Mouse, pero inenarrable lo deliciosa que es la comida. Eso sí: ¡hiperpicante!

Además de explicarme la comida en sí, me cuentan la utilización de las especias y cómo sirven para distintas enfermedades, o cómo se usan para curar heridas de todo tipo. Acá nadie toma remedios. Sólo a título de comentario: El *turmeric* (en inglés) o cúrcuma (en castellano) lo usan para sanitizar o desinfectar los pescados, pollos y heridas de la mano. Se frota bien, se deja unos minutos y luego se marinan



Mariana Sebens en Fathepur Sikri

las carnes en lo que uno quiera, y no se lavan. En cuanto a la herida en la mano -- se la coloca en una cacerola y se cocina a fuego bajo por una hora ¡hasta que la carne se desprenda del hueso! jejeje...

Otro descubrimiento son los *chutneys*. Cuando les pregunté, me dijeron que esas preparaciones similares a los dulces son

un invento inglés hecho a su gusto. En la India, en cambio, los *chutneys* (y aprendí unos cuantos) son la mezcla de distintos ingredientes frescos y quedan ligeramente líquidos de textura, como un yogur.

Acá la gente es una *divinura*, no se sacan nunca la sonrisa de la cara, siempre preocupados por el bienestar de uno. Según me contaban hoy, su lema es "tratar al visitante como si fuera un dios." Por eso, el profesor de la Universidad de Illinois ya me decía: "Yo no soy amable. Vas a ver que en la India todo el mundo se va a desvivir por vos, ¡y vas a tener muchas invitaciones a las casas de las personas! Acepta, realmente vale la pena ver cómo vive la gente, ¡y no aceptar una invitación sería una ofensa!"

Durante las clases, me traen a media mañana un coco y me lo parten al medio para que tome agüita fresca y, a la tarde-cita, un cafecito con dulces típicos indios.



izq. a der: Mariana, Gabriela y Natalia en el palacio del Maharaja de Jaipur

En fin, retornaré hecha una bolita... pero no puedo dejar de probar estas cosas únicas, ¡ya que no sé cuándo tendré la oportunidad en mi vida nuevamente!

Me queda aún por aprender toda la técnica de la cocina en un *tandoori oven*. También la directora me invitó junto al resto del *staff* de la escuela a cenar a su casa, y el viernes el viejito de los chefs me va a llevar al bazar de las especias, para que vea la gran variedad, cómo se producen, para qué sirven y de dónde provienen. Luego me llevan a ver el cultivo de unas cuantas verduras orgánicas típicas de la región.

Sinceramente, creo que hasta el momento debe ser la mejor experiencia culinaria que he tenido en mi vida. Pero por supuesto no lo habría apreciado como lo estoy haciendo ahora de no haber tenido todas las experiencias previas.

Por el momento ¡es un placer estar acá! Nos mantenemos en contacto.

Mariana Sebens



## PINCELADAS ADIÓS AL TEFLON

La Agencia de Protección del Medio Ambiente de los EE.UU. (EPA) pidió a Dupont y a siete otras compañías químicas que dejaran de usar el Teflon.

El 25 de enero de 2006, la Environmental Protection Agency de los Estados Unidos solicitó a las compañías químicas que dejaran de usar una sustancia tóxica que se aplica en la fabricación de productos de uso cotidiano, entre los cuales las sartenes protegidas con teflon ocupan un lugar destacado.

Después de que estudios científicos demostraron que el uso de sartenes protegidas con Teflon se asociaba a enfermedades del corazón y al cáncer, la agencia solicitó a los principales fabricantes que implementaran un programa voluntario a nivel mundial tendiente a eliminar en un 95% el uso del

ácido perfluorooctanoico (principal componente del Teflon) hasta 2010, y a su total eliminación hasta 2015.

El ácido, como se sabe, hace que plásticos de alta duración (como los usados en espátulas de la cocina) sean resistentes al fuego, a las grasas y a las manchas. Otros productos que usan la sustancia son ciertas telas, cueros, autopartes y las bolsitas de pochoclo para microondas. El principal fabricante a nivel mundial, Dupont, se acogió de inmediato al pedido de la Agencia, informando que ya había reducido el uso del ácido en un 94% y que desarrolló una nueva tecnología que permitiría seguir reduciendo su uso en el futuro.

(Agradecemos el envío de esta interesante nota a Pedro Sebens.)

Verifique la fecha de vencimiento de su suscripción al Argentínai Magyar Hírlap en la etiqueta ubicada en la tapa de la presente edición.

Por favor tenga en cuenta las posibilidades de renovación detalladas en el volante adjunto. Gracias.



## CURIOSIDADES

La diferencia...

En Alemania todo está prohibido lo que no está permitido.

En Francia todo está permitido lo que no está prohibido.

En Rusia está todo prohibido, lo permitido también.

En la Argentina todo está permitido, lo prohibido también.



CD de la velada del Teatro Colón  
2005

Óperas y operetas húngaras en excelente grabación en venta a 15 \$

Sede de Ars Hungarica

Cuba 2445 - Capital, 4788-8889  
sylvialeidemann@fibertel.com.ar



A raíz de los varios programas de concierto organizados por ARS HUNGARICA durante el año 2005, en conjunto con diferentes embajadas radicadas en nuestro país y copatrocinados por la Embajada de Hungría, los representantes oficiales de aquellos países han dirigido cartas de reconocimiento al organizador, que a continuación publicamos:

Estimado Dr. Székásy:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. con el objeto de agradecer su e-mail del 02.06.2005. Realmente fue un gusto tratar con usted y trabajar conjuntamente en la preparación de este acto cultural. La organización previa y el concierto fueron excelentes. Quiero destacar la importancia de este tipo de eventos conjuntos, que permiten conocernos mejor, mostrar nuestras riquezas culturales y fomentar así la amistad entre países y sus gentes.

Reciba mis cordiales saludos,

**Jana Strgar**

**Consejera y Encargada de Negocios  
Embajada de la  
República de Eslovenia**



Queridos Miklós y Sylvia:

El concierto realizado realmente fue un placer por mi parte, pues no es fácil encontrar compañeros de cooperación tan profesionales y con tanto conocimiento sobre las posibilidades que ofrece Buenos Aires y, sobre todo, ¡sobre la música finlandesa! Cuando vuelvo de mis vacaciones en Finlandia, en los fines de agosto, ¿qué les parece reunirme y charlar sobre nuevas posibilidades en el futuro?

Besos y saludos cordiales en el mismo tiempo,

**Petra Theman,  
Encargada de Negocios,  
Embajada de Finlandia**



Estimada Señora Leidemann:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, porque deseo agradecerle por su gran esfuerzo para realizar este excelente concierto. Me reconforta mucho que,

con la colaboración entre la Embajada de Hungría, la Embajada Real de los Países Bajos y usted misma, como Directora, el resultado del concierto haya tenido la conformidad del público como así también de mi persona.

Al reiterarle mi reconocimiento, hago uso de esta oportunidad para hacerle llegar un cordial y atento saludo.

**Robert Jan van Houtum  
Embajador de los Países Bajos**



De mi mayor consideración:

Tengo el gusto de dirigirme a usted con relación a los conciertos de música clásica que se llevaron a cabo durante el mes de noviembre de 2005. Los mismos han sido muy útiles para dar a conocer por primera vez en la República Argentina obras de maestros eslovacos de los siglos XVI y XVII.

A tal efecto es mi deseo agradecerle profundamente por toda la tarea realizada al organizar los mismos, ya que, mediante el invaluable aporte de la organización artística ARS HUNGARICA liderada por su persona, ha contribuido enormemente a la difusión de nuestra cultura.

Por lo tanto reciba usted, estimado Señor Székásy, nuevamente mi agradecimiento y felicitaciones por la labor que tan dignamente realiza junto con la Señora Directora Sylvia Leidemann, quien dejó un sello personal imborrable en la organización de dichos eventos. Asimismo, quedo a su disposición para colaborar con usted en lo que sea necesario para seguir difundiendo nuestra cultura común centro-europea.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para saludarle con mi más atenta y distinguida consideración

**Vladimir Grác  
Embajador de la  
República de Eslovaquia**



## EL RINCÓN DE MAUSI

### TORTA DE CREMA MOCA



### PREPARACIÓN

#### INGREDIENTES: Para el bizcochuelo:

200 g de azúcar  
8 huevos  
100 g de avellanas (tostadas y ralladas)  
100 g de almendras (tostadas y ralladas), sin pelar  
100 g de nueces ralladas  
1 c. de extracto de vainilla  
1 pizca de sal  
80 g de chocolate rallado  
7 bizcochos semi-dulces (tipo Canale), rallados  
1 C. de harina tamizada  
2 moldes redondos de 26 cm.

#### Para la Crema Moca:

5 yemas  
5 C. de azúcar  
½ taza de agua  
5 c. de café instantáneo  
3,5 g de gelatina sin sabor (½ sobrecito)  
400 g de crema

#### Decoración:

Separar un poco de crema chantilly  
Avellanas picadas

#### Bizcochuelo:

Batir las claras (8), agregar de a poco los 200 g de azúcar y las yemas. Cuando tomó punto, se incorporan los ingredientes secos, mezclando suavemente y en forma envolvente.

Enmantecar y enharinar los moldes, volcar la preparación y cocinar por 30 a 40' a horno moderado.

#### Crema Moca:

Se batan las yemas con el azúcar a punto letra, se agrega la mezcla de agua, café y gelatina y se lleva al fuego previamente hasta disolverla bien. Retirar y dejar enfriar.

Batir la crema de leche a punto chantilly (separando un poco para la decoración) y se agrega a la crema de café fría.

Se corta el bizcochuelo en dos, salpicar, si les agrada, con licor de café, rellenar y cubrir la torta con la crema.

#### Decoración:

Decorar con la crema chantilly, las avellanas picadas y los granos de café de chocolate.

## COLEGIO "MARIA WARD" - PLÁTANOS

Provincia de Buenos Aires

A continuación publicamos extractos de una carta y un breve informe sobre los comienzos del Instituto, así como de los frutos de la laboriosidad, el idealismo y el amor a los niños de las religiosas húngaras llegadas en exilio a una Argentina acogedora. Escribe una

**ex alumna y actual docente del Colegio, Marta Romano:**

"... Saben que comunicarme con ustedes, me refiero: con algún integrante de la colectividad húngara, es siempre un volver a vivir, ya que me he criado junto al colegio de las monjas húngaras Maria Ward, de Plátanos y, por supuesto, a todos ustedes. Ha sido muy importante y fuerte todo lo que juntos compartimos y aprendimos mientras crecíamos. Los recuerdo siempre. Son parte de mi vida. ¡Y pensar que el colegio existe gracias a los húngaros!... De mi parte se lo hago notar a mis compatriotas cuando se presenta la oportunidad.

Me pidieron datos sobre el Colegio. ¡Cuántas emociones! Recuerdos... Me embarga la emoción. ¿Cómo empezó la historia de las monjas húngaras de Plátanos que le dieron un hogar, enseñanza y cariño a los hijos y huérfanos de los refugiados e inmigrantes húngaros?

... Un día, allá por el año 1951, viajando en el tren La Plata-Buenos Aires, las Rev. **Madres Rafaela y Erzsébet** hablaban de su preocupación: la casita donde vivían resultaba pequeña para los niños, hijos de refugiados húngaros.

Se preguntaban (hablando en su lengua madre):

-¿Qué haremos?

Frente a ellas viajaba una señora que les responde:

-*Sé de una casona que está deshabitada y les podría ser útil.*

**Y así comienza la historia de Plátanos.** Esta desconocida las lleva hasta esa localidad y las contacta con D. Gregorio Serventi, quien, a su vez, hace de puente con los dueños de la casona, **la familia Ayerza-Bustillo**. Primeramente alquilan y luego compran en cuotas. Con la colaboración de toda la colectividad húngara.



## El sedentarismo enferma

En el número anterior nos referimos a temas tratados por el 1º Congreso Argentino sobre Sedentarismo.

Continuamos tratando otras aristas del mismo tema; vemos cómo en el sedentarismo se retroalimentan factores físicos, psicológicos, adaptaciones sociales que generan hábitos. Estos se arraigan profundamente y erosionan la salud.

**Origen:** Poca inclinación al deporte; características del juego infantil; características del trabajo; mucho tiempo de estudio; características del barrio; tipo de vivienda.

**Estilo de vida:** inactividad física; mala alimentación; consumo de alcohol, tabaco, drogas; fármacos no prescritos; uso abusivo del automóvil; estrés crónico y agudo.

**Cultura sedentaria:** entretenimiento pasivo: TV, PC, videos; mayor confort, menor movilidad; inseguridad en la calle; desapa-

No fue fácil para ellas... La casona abandonada no tenía luz ni agua, todo estaba cubierto de malezas y pastos altos. Pero la misericordia de Dios es tan grande... La colectividad ayudó, vecinos y conocidos de D. Gregorio, también, para que

las **MM. Rafaela Komássy, Erzsébet Tóth, Erzsébet Szabó, Mária Juhász, Margit Bodolai** pudiesen comenzar la obra de Mary Ward en Buenos Aires. **De día, trabajaban y de noche estudiaban el castellano...** No faltaban los problemas. No les alcanzaba el alimento para los niños...

Ya en el 1952 comienzan a refaccionar las dependencias y hacerlas habitables y a fines de ese año trasladan a los chicos que tenían en la casita en Los Hornos (en las afueras de La Plata).

En 1953 inauguran la primaria con 60 alumnos de 1º a 6º grado, quienes fuimos atendidos por algunas *máterek* (monjas) y también maestras que venían de Quilmes.

Los hijos de refugiados siguieron llegando en años subsiguientes y una importante afluencia se produjo en el 1956-57, como consecuencia de la gloriosa Revolución húngara, aplastada por los tanques soviéticos. El trabajo de las seguidoras de Maria Ward continuaba, y se iban agregando más religiosas húngaras llegadas siempre desde Europa. Así seguían dando testimonio de trabajo, cultura y entrega total. Y el alumnado crecía y las instalaciones de la vieja estancia resultaban chicas.

Con ayuda de la colectividad húngara de Buenos Aires, de Alemania y algunos benefactores argentinos, comenzaron a fines de la década de los 50 con la edificación del nuevo edificio, inaugurando así el 1º Año del secundario, al que año tras año iban agregando cursos hasta completar el 5º Año en 1964, del cual egresamos las primeras MAESTRAS NORMALES NACIONALES.

Hoy la escuela cuenta con EGB1; EGB2; EGB3, polimodal, modalidad Ciencias Naturales y Economía, además de salitas de 4 y 5 años.

Actualmente asisten alrededor de 700 alumnos. Que Dios las bendiga y que todos sigamos teniéndolas en nuestro cariñoso recuerdo."

ración del potrero; falta de infraestructura deportiva, uso irracional de la existente; deficiente educación física escolar.

**No se visualiza el problema:** casi nula educación física en el trabajo; falta de una política adecuada de educación física y de deportes; pocos espacios verdes; inseguridad en el tránsito; pocos patios polideportivos.



Práctica en el Club Hungría

**La salud se erosiona:** sobrepeso; disfunciones motrices; menor gasto energético; cambios en la personalidad, pérdida de autoestima; disfunciones metabólicas; disfunciones cardiovasculares.

**Estalla la enfermedad:** obesidad; dislipidemias, hiperinsulinismo, diabetes tipo 2; atrofia muscular, enfermedades articulares, osteoporosis; estrés, depresión, aislamiento social; hipertensión arterial; enfermedades cardiovasculares y cerebro-vasculares.

El ser humano es físicamente activo por naturaleza, y el ejercicio físico es tan importante - como cualquier otra necesidad primaria - para mantener la mente y el cuerpo en estado de salud.

Siempre existe una actividad física libre y/o deporte que se ajusta a las necesidades de cada persona, aun aquellas que tienen limitaciones o enfermedades.

Henriette Várszegi

## NOTICIAS DE ESGRIMA - VIVÁS -

\* un deporte moderno \*

FORMACIÓN - RECREACIÓN - COMPETENCIA  
DE ALTA PERFORMANCE  
**CLUB HUNGÁRIA - PJE. JUNCAL 4250,  
OLIVOS**

A partir de los 8 años - ambos sexos -  
florete, espada y sable.

Miércoles de 18 a 20.30 hs.

Sábados de 15 a 19 hs.

Maestros : Juan Gavajda - Ignacio Solari  
INFORMES: Henriette Várszegi -  
henriette@arqa.com - Tel. 4461-3992

**Hungária**  
**Asociación Húngara en la Argentina**  
 Pje. Juncal 4250 tel.: 4799-8437  
 1636 Olivos 4711-0144

## MEGHÍVÓ

2006-ban évadnyitó ünnepélyünket **vasárnap, március 19-én**  
**19 órakor** tartjuk, melynek átfogó gondolata

### FENNMARADÁS

Ismerőseiddel és családdal együtt szeretettel hív és vár  
 a Hungária Vezetősége

#### Műsor:

- **Argentín Himnusz**
- Dömötör Gábor: **A hazaszeretet ünnepe.** Részletek (felolvassa Lomniczy József)
- Ady Endre: **Nekünk Mohács kell** (Demes Sándor)
- Kölcsey Ferenc: **Huszt** (Zöldi András)
- Márai Sándor: **Magyarvita.** Részletek (felolvassa Benedekné, M. Mária)
- „Legényes” (táncolják a Regös Együttes tagjai)
- Ady Endre: **A Kalota partján** (Kerekes Cili)
- **Mit kíván a magyar nemzet? 12 pont** (felolvassa Zaháné L. Alexandra)
- Petőfi Sándor: **Nemzeti dal** (Grabner István)
- **Ne menj el..., Hej halászsok..., Csángó dal..., Hitvallás** (énekel a Coral Hungaria, vezényel Leidemann Sylvia)
- Papp-Váry Elemérné: **Hitvallás** (ifj. Fóthy Gyula)
- Reményik Sándor: **Ha nem lesz többé iskolánk** (Lajtaváryné B. Zsuzsi)
- **Józsa Mátyás nagykövet díszbeszéde.**
- **Magyar Himnusz**

## ESEMÉNYNAPTÁR 2006 MÁRCIUS

**Március 4, szombat, 17 óra:** ZIK és CSERKÉSZ SZÜLŐI ÖSSZEJÖVETEL a Hungáriában

**Március 11, szombat, 10 óra:** ZIK TANÉV- KEZDÉS a Szent László Iskolában

**Március 11, szombat, 13 óra:** 2006-os CSERKÉSZ FOGLALKOZÁS KEZDÉSE a Cserkészházban

**Március 19, vasárnap, 19 óra:** 1848. MÁRCIUS 15-i NEMZETI ÜNNEP MEGEMLEKEZÉSE a Hungáriában. UGYANAKKOR ÉS OTT ELŐFIZETÉS MEGÚJÍTÁSI LEHETŐSÉG AZ ARGENTINAI MAGYAR HÍRLAPRA!

**Április 6, csütörtök, 20 óra:** Barokk zene, vonóstrió és csembaló (Leidemann Sylvia) Krisztus Keresztje templom, Amenábar 1767

## CALENDARIO DE MARZO 2006

ver direcciones bajo Nuestras Instituciones en la pág. 8

**Sábado, 4 de marzo, 17 hs.:** REUNIÓN DE PADRES DEL ZIK Y AGRUPACIONES SCOUT en el Club Hungaria

**Sábado, 11 de marzo, 10 hs.:** COMIENZO DEL AÑO LECTIVO SABATINO DEL ZIK en el Colegio San Ladislao

**Sábado, 11 de marzo, 13 hs.:** COMIENZO ACTIVIDADES SCOUT en la Casa Scout

**Domingo, 19 de marzo, 19 hs.:** CONMEMORACIÓN DE LA FIESTA PATRIA DEL 15 DE MARZO DE 1848 en el Club Hungaria. EN ESA OCASIÓN, POSIBILIDAD DE RENOVAR LA SUSCRIPCIÓN AL "PERIÓDICO HÚNGARO DE LA ARGENTINA"

**Jueves, 6 de abril, 20 hs.:** Música barroca para trío de cuerdas y clave (Sylvia Leidemann) Iglesia Cruz de Cristo, Amenábar 1767



### Restaurante CLUB HUNGÁRIA

Pasaje Juncal 4250, Olivos  
 Concesionario R. Omar Giménez  
 Abierto todas las noches  
 excepto lunes  
 Sábados y domingos  
 almuerzo y cena  
 Reservas al: 4799-8437  
 y 4711-0144

### Exquisitas Tortas Húngaras



Recetas de la  
 Sra. de Bakos  
 haga su pedido al  
 4799-3482

### Relojería Fülöp Sándor

Compra oro, alhajas, brillantes,  
 relojes Rolex, Patek Philippe,  
 Tag Heuer, etc. Tasaciones a  
 domicilio, absoluta reserva.  
 Libertad 282 1º piso Loc.50  
 Capital - Tel: 4382-3358  
 alejandrofulop@hotmail.com

### Dra. Gabriela Szegödi

Abogada  
 Estudio 4581- 8895  
 15-5026-4512

### Marko Vombergar fotografía profesional

4650-9040  
 155-502-7292  
 marko@foto.com.ar  
 www.foto.com.ar

### PLAYTRONIC S.R.L.

Experiencia en  
 entretenimientos

Solicite nuestra cobradora a  
 domicilio: Alejandra Argüello  
 4711-1242

### CIERRE DE NUESTRA EDICIÓN DE ABRIL:

**10 de marzo**  
 (fecha tope de la Redacción  
 para recibir material y/o datos  
 a publicar)



### CLUB HUNGÁRIA

Pje. Juncal 4250, (1636) Olivos  
 4799-8437 4711-0144

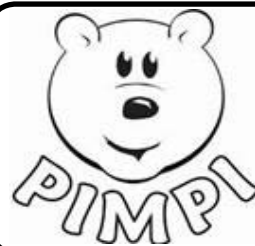
PRESIDENTE: MARTÍN ZÖLDI - mzoldi@dls-argentina.com.ar

Reuniones de la Comisión Directiva: Días miércoles 21 a 22.30 hs.

Secretaría: Sr. Gusztai: Martes a sábados 18 a 21.30 hs. Domingo 12.30 a 16 hs.

Restaurante: Abierto todos los días, excepto lunes

Informes y reservas de mesa: 4799-8437 / 4711-0144 Sr. Omar



Méz (miel)

Pempő (jalea real)

Virágpor (polen)

Propolisz (propóleos)

Ózdy Sándor - méhész  
 4730-1530



### BIBLIOTECA HÚNGARA

En el Club Hungaria

(Pasaje Juncal 4250, 1º piso, Olivos. Tel.: 4799-8437)

Horario de atención al público:

los viernes de 19 a 21 hs. Para concertar otros horarios:  
 4798-2596 - haynal@fibertel.com.ar

### ¡Aprenda idiomas!

húngaro e inglés

María M. de Benedek: 4799-2527 - mbenedek@arnet.com.ar

húngaro y castellano

Susana B. de Lajtaváry: 4790-7081 - sbenedek@arnet.com.ar

Dora Miskolczy: 4503-0402 - teodorami7@yahoo.com.ar

## Piroska Meleg & Asociados

Gestión Estratégica del Capital Humano.

### Nuestros Servicios:

- ✓ Asesoramiento en Procesos de Fusiones y Adquisiciones
- ✓ Gestión del Capital Intelectual
- ✓ Gestión por Competencias
- ✓ Coaching Gerencial
- ✓ Programas de Capacitación Vivenciales
- ✓ Selección de Personal y Outplacement
- ✓ Evaluaciones Individuales y Grupales

O'Higgins 2056 4º P of 1 (C1428AGF) Capital

Telefax: 4781-3179 E-mail: info@piroskayasociados.com.ar

Internet: www.piroskayasociados.com.ar

Para suscripciones y publicidades  
 infórmese en ↓

### Argentíai MAGYAR HÍRLAP Periódico húngaro de la Argentina

Directora: Susana Kesserú de Haynal - haynal@fibertel.com.ar

Administración: Trixi Graul de Bonapartian

Luis Monteverde 3132 - (1636) Olivos - Buenos Aires

Tel./Fax: (54-11) 4711-1242 amagyarhirlap@yahoo.com

http://epa.oszk.hu/amh

www.hhrf.org/amh

www.lamoszsz.hu/amh



### Pianos de cola y verticales

Afinación - Mantenimiento - Restauraciones  
 4785-6388 / 15-5044 5137

Leopoldo Pérez Robledo

leopoldoperez@fibertel.com.ar

http://ar.geocities.com/leopoldoperezrobledo



## Ars Hungarica

ASOCIACIÓN CIVIL DE MÚSICA Y CULTURA

Cuba 2445 - C1428DHR Buenos Aires, Argentina  
 Tel.: (54-11)4785-6388 / 4782-9165 - Fax: (54-11)4788-3226  
 sylvialeidemann@fibertel.com.ar szekasym@xlnet.com.ar



VA CON VOS. SIEMPRE.

## EN ARTES CULINARIAS,



NIVEL  
INTERNACIONAL.

www.mausiweb.com

## MAUSI SEBESS

Av. Maipú 594 Vte. López, Bs. As. Tel: 4791-4355 y rotativas

¡Ayúdenos a encontrar más  
 publicidad para la  
 colectividad húngara! Gracias.