



Anikó de Emödy, Hungría

Hola, queridos amigos:

La Nación húngara es extremadamente rica no sólo en su historia, su cultura milenaria o en las figuras heroicas del pasado, sino lo es también en valores etnográficos y naturales.

A estos valores pertenecen ciertas costumbres, cultivos y especies de **animales de granja**, presentes en nuestra cultura desde tiempos ancestrales. Todo esto formaba y aún hoy forma un modo de vida muy característico, física y espiritualmente muy sano.

Hoy hablaríamos de una vida muy "bio-natural"...

Así es como en esta era moderna, cuando tenemos animales sometidos a distintos tratamientos hormonales para acelerar su crecimiento o la producción láctea, o cada vez más personas tienen miedo de comer carne por el colesterol, tenemos nosotros la solución de estos problemas al alcance de la mano, con sólo tomarla de nuestras tradiciones. Gracias a muchos criadores y profesionales que sabían de todo esto, se han salvado razas de animales muy valiosas para la posteridad. Entre estos animales, los más importantes son:

1. El szürkemarha:

Es una raza de **ganado bovino** que llegó a la Cuenca de los Cárpatos juntamente con los primeros nómadas de nuestro pueblo. Es "la raza bovina húngara" por excelencia. Tiene un carácter bastante salvaje, un porte soberbio: mantiene su cabeza con cuernos largos siempre bien alta. Todo su aspecto refleja sus principales características. Fuerza, resistencia y tenacidad.



Fuerza, resistencia y tenacidad.

La nobleza de este animal fue incrementada por el cuidado entendido de generaciones de pastores que respetaban y querían a sus animales. Así, ayudados por el clima benigno de la Cuenca de los Cárpatos, fueron mejorando su carne, que brindaba una alimentación magnífica.

El comercio de este animal de imponente cuerpo ayudó a que la Hungría de la época de nuestro gran Rey Matías (1443-1490) se elevara a un status de potencia mundial. Este bovino sobrevive a cualquier situación, al frío intenso, come de todo, desde las hierbas más dulces y frescas hasta cañas, carrizo o juncos. En invierno encuentra debajo de la nieve la hojarasca y se alimenta de ella.

Cuando llegaba la época más cálida, los animales estaban gordos y los arreaban de a miles a través del Danubio, prácticamente sin sufrir pérdidas, hasta Viena, Munich, Estrasburgo o a las ferias de Venecia. Este arreo



El arreo hace el Oeste, atravesando el Puente de las Cadenas, en Budapest

Carta mensual desde HUNGRÍA

era muy peligroso, dado el carácter salvaje y la crianza libre y sin establos a los que los tenían acostumbrados. Los "gauchos" húngaros o *gulyás* debían defenderlos de los lobos y de asaltantes. Se trataba de una vida muy dura. Sus mejores amigos e indispensable ayuda eran sus perros y caballos.

Estos maravillosos bovinos son criados también hoy en parques nacionales, en condiciones naturales, en la zona de la Gran Llanura húngara (*Alföld, magyar Hortobágy*), por lo que su carne contiene gran cantidad de hierro y, al mismo tiempo, son pobres en colesterol, con un aroma muy especial apreciado por los *gourmets* del mundo entero.

2. La mangalica: Es una **raza porcina** que tiene un pelambre largo, tosco y algo enrulado. Durante siglos, la carne y grasa de este animal fue parte fundamental de la dieta y la cocina húngara. Suponemos que también fue traída a nuestras tierras actuales allá por los años 900 D.C. por las primeras tribus húngaras que se asentaron en Europa.



La mangalica rubia

Después de la 2ª Guerra mundial estuvo a punto de extinguirse, pero gracias a las nuevas investigaciones científicas que demostraron que las materias grasas y los lípidos de su carne son mucho más livianos para digerir y más sanos para el hombre que las grasas de las especies híbridas, vemos un verdadero renacimiento en su cría. Al mismo tiempo es fantásticamente sabrosa, muy buscada, y según los entendidos también tiene un aroma muy agradable. Por todas estas características hoy se sostiene que la carne de la *mangalica* es una *delikatessen*, un manjar especial.



Mamá mangalica con su cría

3. magyar racka juh: Es la raza de **ganado ovino** más antigua que tenemos. Tiene un pelambre espeso y ondulado que cuelga en bucles, tiene enorme cornamenta retorcida y en forma de "V". Es tan típicamente nuestra que no se encuentra en ninguna otra parte del mundo.



La antigua raza ovina racka

Este ovino sobrevive en lugares donde ningún otro animal lo lograría. Exige muy poco cuidado y es de lo más resistente. Al igual que el *szürkemarha*, servía a nuestro pueblo tanto por su producción de leche como por su rica carne. Las grandes familias se aseguraban la cuota necesaria de carne con unos pocos animales. La carne sobrante de la matanza la secaban o la ahumaban. También utilizaban su lana para fabricar el tradicional fieltro, (*nemez*), del cual cosían sus tiendas y vestiduras. Su cuero también era apreciado enormemente, pues con el mismo se confeccionaban abrigos para defenderse de los duros inviernos, como abrigos de piel, (*bunda*), las capas de cuero bordadas o decoradas

La prenda ideal, bellamente decorada, *suba*, para abrigarse de los intensos fríos



Chaleco de Gamulán

también *cigája*. Hay lugares en este país donde la carne de este animal cuenta como plato típico o nacional, pues ni se pueden imaginar que el *paprikás* o el *pörkölt* se haga con otras carnes. Los *juhász*

tradicionales (*suba*) o los chalecos tipo Gamulanes (*irhamellény*).

Existen en el mundo unos 500 tipos de ganado ovino. En la Cuenca de los Cárpatos se criaban dos tipos del *magyar racka*, el de la llanura o *alföldi* o *hortobágyi*, o el de la tierra de los sículos de Transilvania, el *racka* llamado



El ovino típico de Transilvania, cigája

o pastores de ganado ovino cocinaban tradicionalmente comidas muy apetitosas, ricas en calorías y proteínas, bajo el cielo libre en la *puszta* húngara.

◀ La deliciosa sopa de los pastores, *gulyásleves*, a fuego abierto



Fuera de estos tres animales más característicos hay otros no tan conocidos o famosos, pero que hacen igualmente a nuestras costumbres y tradiciones, tanto en la cría como en lo culinario. Los nombraré para no pecar en presentarles una imagen incompleta de esta parte de nuestra cultura.

Tenemos, pues:

Dos especiales razas de **conejos**, el conejo gigante húngaro (*magyar óriás nyúl*) y la liebre húngara (*magyar vadas nyúl*).

▶ El conejo gigante que parece de cuento...



Dos tipos de **gallinas**, la raza húngara de gallina (*magyar tyúkfajta*) y la raza de gallina de cuello calvo de Transilvania (*erdélyi kopasznyakú tyúk*).

◀ Gallina de cuello calvo, de Transilvania

Tampoco nos faltan **patos**: hay dos especies, el pato húngaro blanco (*magyar fehér kacska*), y el pato salvaje húngaro, (*magyar vadas kacska*),

▶ Pato salvaje húngaro



y dos tipos de **pavo**: el pavo húngaro bronce y el pavo húngaro cobre (*bronz és rézszínű magyar pulyka*),

◀ El pavo blanco húngaro, muy agresivo

además, un **ganso** muy especial de plumaje crispado (*fodrostollú magyar lúd*).

▶ Ganso de plumaje crispado



¿Qué les pareció? Cuando me puse a investigar sobre el tema, ni yo imaginé la cantidad y riqueza que encontraría entre "nuestros animales de granja"... ¡Decir que aún ni siquiera he tocado el tema de las típicas razas equinas húngaras! Pero eso lo dejo para la próxima... ■

Anikó de Emödy

Fuentes: Dr. Kiszely István: A magyar örökségünk- Óshonos állatfajták
Cs. Kovács Károly, Oláh János, Kútvolgyi Mihály: A magyar tanyavilág. Nagykunsági ízek

El Club "Hungária" invita a su tradicional **FERIA DE NAVIDAD Y ARTESANÍAS**

Viernes 10 - de 18 a 23 hs.
Sábado 11 - de 16 a 23 hs.
Domingo 12 - de 16 a 21 hs.

Entrada por: Pasaje Juncal 4250 o L. Monteverde 4251, Olivos

Almuerzo o cene en el Restaurante del Club

Domingo 12, 18 hs.: Visita de PAPA NOEL

Anunciar la participación de los chicos a: Sra. Orsi 15-5844-3630 / Sra. Julia 4730-3180

INVENTORES HÚNGAROS Y ARGENTINOS



Bajo este título y con el lema "Buenos Aires celebra a Hungría", se dio por inaugurada el 12 de noviembre de 2010 una exposición, acompañada de numerosos auspicios, en el Centro Cultural Recoleta. La muy numerosa concurrencia, entre autoridades e invitados, se vio agradablemente sorprendida por el cuidado y buen gusto manifestados en la exposición, en una sala adecuada e inteligentemente iluminada, para poner en relieve lo que se quería mostrar.



La inauguración contó con numeroso público, visiblemente interesado, proveniente también del exterior



El genio de los inventores y el perfeccionamiento a través de los años



La alocución oficial de inauguración por el Embajador de Hungría

La nota extra de los bailes contribuyó al buen ánimo de los presentes: el infaltable tango... ▶



La nota "exótica" para una exposición la pusieron los números de baile: tanto el atractivo tango, por la pareja de **Paula Canals y Julio Zurita**, como luego - por las características... y el pintoresco folklore húngaro



También se proyectó la interesante película *Biro-grafia*.

La inauguración empezó con sendos Himnos Nacionales, el argentino y el húngaro, seguidos de las palabras inaugurales del Embajador de la República de Hungría, **D. Pál Varga Koritár**. Pronunciaron también palabras alusivas el Ministro de Cultura, **Ing. Hernán Lombardi** y el Director del Centro Cultural Recoleta, **Claudio Massetti**.

Las mismas de la exposición - el obligado baile folklórico húngaro, ejecutado por miembros del Conjunto Regös. Deambulando por la sala, no podíamos menos que maravillarnos por la gran variedad de utensilios para la escritura en los que devino la original Birome de los primeros tiempos...



Mariana Biro, hija del inventor de la lapicera Birome, la principal y más activa propulsora de la realización de la exposición

El Embajador húngaro, D. Pál Varga Koritár y su esposa, Betti



Los saludos quedaron para el final, durante un vino de honor ofrecido por la Embajada de Hungría. La espléndida exposición quedó abierta al público hasta el 21 de noviembre, ocasión en la que intervino nuevamente el Conjunto Regös con una de sus atractivas danzas folklóricas húngaras. (SKH)

Discurso de la presidenta de FEHRA en la Plaza Hungría - en el acto conmemorativo de la Revolución Húngara de 1956 - 6 de noviembre de 2010

Señor Embajador de Hungría, D. Pál Varga Koritár
Señor Federico Schmid, Presidente de la Federación de Asociaciones Argentino-Germanas
Autoridades de las Instituciones afiliadas
Señoras y señores, jóvenes, amigos:

Conmemoramos el 54º aniversario de la Revolución Húngara. Comenzó un 23 de octubre y terminó masacrada en la madrugada del 4 de noviembre cuando cientos de tanques entraron en Budapest, pisando todo lo que encontraban a su paso.

¿Qué significa, a 54 años, la épica gesta de un pueblo, el húngaro, acá en la Argentina, a miles de kilómetros de distancia? Para los húngaros que estuvieron presentes allí, el trágico recuerdo de un grito de libertad silenciado apenas iniciado. Para otros, que éramos niños ya en una patria distinta, las lágrimas, la congoja a veces escondida, a veces manifiesta en los rostros de nuestros padres que penaban y sufrían por su lejana patria, por su familia que dejaron atrás al tener que huir por las circunstancias históricas, pero que la tenían grabada en su ser. Para los más, ya nacidos en tierras lejanas, un recuerdo repetido por sus padres, abuelos, amigos, como algo que hay que tener presente. Para los argentinos que vivieron esa época, la imagen de un joven casi niño flameando la bandera frente a un tanque.

Sin importar entonces el porqué, acá estamos reunidos, para no olvidar, no olvidar al heroico pueblo húngaro que puso su pecho descubierto contra la metralla del opresor, a los jóvenes que se inmolaron en nombre de una mágica y por todo el mundo deseada palabra: ¡Libertad!

Libertad de pensar, de trabajar, de practicar su culto, de decidir. No olvidar ese grito de libertad que cundió por el mundo aletargado, despertándolo, al amanecer, para señalarle que no se quería ni debía vivir sometido ni sojuzgado. Y si bien el día fue muy largo al igual que la noche, al salir el sol años después, el objetivo estaba cumplido. Hungría es libre.

Dicen los pensadores que el que no aprende del pasado, no puede construir el futuro. Todos debemos aprender de las enseñanzas que nos ha dejado la revolución húngara de 1956: la unión, la solidaridad, la valentía, el heroísmo.

Y así, en esta Plaza Hungría, en esta Argentina, patria por elección, delante del portal de los milenarios siglos y la estatua de nuestro santo Rey Esteban: a vosotros, húngaros que habéis luchado para indicar el camino a la libertad, os rendimos nuestro homenaje.

Eva Szabo, Presidente AMISZ

A kolónia születésnapjai - CUMPLEAÑOS del mes - DICIEMBRE y ENERO
Helyszűke miatt csak előfizetőinkről, támogatóinkról és - kifejezett kérésre - közvetlen rokonaikról emlékezünk meg. Kérjük a változásokat bejelenteni a Szerk. irodában.

DECEMBER:
1. Grabner István / Soós József (Baltimore) / Szilvássy Lőrinc - 3. Gosztonyi Gyula / Keve Miklósné Varga Veronika - 4. González-Becske Cristina (Kalifornia) - 5. Jeffrey Viki / 6. Papp Zoe - 7. Máthé Endréné Szigethy Júlia (öo) - 8. Fóthy Csilla / Halaman Kati - 9. Dr. Collia Luis / ifj. Honfi János / Paál László - 10. dr. Orbán László / Schirl Adrián - 12. Fóthy Margit / Képiró Magdi - 13. Deák Gábor / id. Kolb László / Szegödi Ede - 14. Fóthy Miklós / Németh Alexné Kohánszky Kati (Chile) - 15. Máthé Lászlóné Krumenacker Zsuzsanna - 16. Lajtaváry Endre / Szotyori-Nagy Papp Tamás - 17. Blahóné Barotányi Klári / Hallerné Bartha Kati - 18. Alitisz Miklós / Vilanova János - 20. Sculli Francisca (öo) - 21. Blancsné Csasztek Zsuzsi / Gabrón Matilde (öo) / Pósfay Borbála - 22. Grabner András - 23. Meleg Pirooska / Elsa Simonsini vda. de Re (Sta.Fe) / Schultheis Otília (öo) - 24. Mitsko Éva (öo) / Papp Jenő - 26. Castro Nelly (öo) - Egey Marcella - 27. id. Becske Gábor - 28. Gorondi Péterné Meleg Judit / Kolb Jazmín - 29. Fóthy Zsuzsi / Honfi Lászlóné Meleg Irén / Németh Gábor - 31. Hann-né Hédy / Mihályfy Juli / Tasnády-Szűts András / ifj. Zaha Sándor / Zöldi Mártonné Patuel Cristina

JANUÁR:
2. Bobán Irén - Kádárné Bonta Anikó - 3. Papp Titi - 5. Collia Niki - 7. Blahó Ervin / Gáti Gábor - 8. ifj. Farkas György - 10. Fóthy Ilona / v. Ladányi Domonkos - 12. Becske-Enrietto M. de los Milagros / Benkőné Honfi Aranka / Mizsey Mókus - 13. Gorondi Gábor - 14. Emödy Éva (MO) / Máthé Gábor / Zaha Paula - 16. Csik Lászlóné Margit / Lajtaváryné Benedek Zsuzsi / Szalay Balázs (MO) - 17. Várszegi Kata (MO) - 18. v. Ferenczy Lóránt / Pataky László - 19. Kovács András (Cba.) - 20. Móricz Eszter - Tarafás Iván (Sta. Fe) - 21. Giménez Ariana / Kozempel Olivia - 22. Erdélyi Mária / Manzi Irene (öo) / Pósfay Mária (Misiones) - 24. Ferroné Filipánics Zsuzsi - 25. Juhász Péter - 26. Cottely Marianne / Zoltay Julianna - 27. Ughy Viktor - 28. Máthé Kati - 30. Erdélyi Lajos
Isten éltesse az ünnepeltjeinket! ¡Feliz cumpleaños!



Carlos Jankovics, presidente de la Casa Húngara del Uruguay, con su esposa, invitados especialmente para la ocasión, aquí rodeados de miembros del Conjunto Regös

Del Catálogo de la Biblioteca Húngara HKK
(Compila Anikó Bonta de Kádár)
Club Hungaria - Pje. Juncal 4250, 1ºp. - Olivos
4799-8437
Los 2dos. y 4tos. viernes 19 - 21 hs.

S- 6 Mindszenty, Cardenal: Memorias
S- 72 Harsányi, Zsolt: Los tres amores de una mujer
S- 30 Kramer, Samuel Noah: La historia empieza en Sumer
S-128 Los grandes cuentistas húngaros
S-170 Antología de la poesía húngara desde el siglo XIII hasta nuestros días

Szemelvények
490 Fekete István: Téli berek
607 Dickens: Nehéz idők. Karácsonyi ének.
5108 Márai Sándor: Istenek nyomában
5149 Wass Albert: Karácsonyi üzenetek
5314 Szekeres Szabolcs. Gyerekek 2006-2009 (3. rész)

DVD- 6 Bánk bán (operafilm)
DVD-17 Adjátok vissza a hegyeimet. Koltay Gábor filmje Wass Albertől
DVD-23 Édes Anna (Kosztolányi Dezső) subt. inglés
DVD-30 Régimódi történet (Szabó Magda)
DVD-38 A köszívü ember fiai (Jókai Mór) subt. inglés

La mayoría de las enfermedades tumorales pueden ser prevenidas. En su gran mayoría, ¡son también curables!
www.celladam-cellut.org cellut@gmail.com
+36 30 8148331 +36 30 8148307

Hungría infortunada: epíteto constante

- Se ha declarado el estado de emergencia en tres comarcas de Hungría por un escape químico -

El autor explica que el pueblo húngaro se hace muchas preguntas en silencio y contempla resignado y triste este nuevo infortunio, con la calma social como antídoto de alarmas suicidas

Javier Pérez Bazo, Budapest ():**

En su letra, el himno nacional húngaro es sin duda el más afligido y luctuoso del mundo. Un canto a modo de plegaria para que el Señor bendiga y ampare al pueblo con la abundancia, porque a lo largo de sus días ya sufrió innumerables penurias, adversidades e infortunios y merece que “vea su trigo al fin maduro / pues ya ha pagado por su pasado y por su futuro”. Los húngaros lo entonan de muy singular manera, con emoción contenida por la tristeza y orgullosos de sí mismos, recordando infelices las sucesivas ocupaciones de sus tierras por mongoles, turcos, austriacos, nazis, soviéticos... Porque así fue destejándose la historia magiar, a sangre y fuego de voluntades invasoras, hasta perder dos terceras partes de su territorio con una firma de paz ciertamente desventajosa: la aún hoy añorada Transilvania, enajenada tras el versallesco Tratado de Trianón (1920). Pese a todo, el húngaro muestra su altivez por haber logrado conservar su identidad y ese idioma endiablado y de beldad extrema para el oído, de ignorada procedencia, convertido en honra nacional; tal vez sólo una especie de aflicción alojada en el tuétano del alma colectiva

y hasta cierta postura resignada ante la malandanza y las desdichas empañan su carácter. El resto son decires sobre gentes tristes y soñadoras, preparadas para construir utopías, acaso castillos que imaginan pero que nunca levantan, que convierten en realidad pero que habitan otros. Es ésta una de las paradojas húngaras, acaso el inmarcesible lamento por un destino que, según parece, se percibe reiteradamente inevitable.

Mucho de este particular temperamento magiar ha aflorado más visible al rostro húngaro en estas últimas fechas, tras producirse la ruptura de una balsa de enormes dimensiones que contenía residuos de aluminio, próxima a las localidades de Kolontár y Devecser, al noroeste de Hungría. Sabíamos que el país es uno de los mayores productores de aluminio en el mundo por su riqueza de bauxita, pero ignorábamos el peligro que, en caso de un accidental suceso, podía generar el almacenamiento de esta criminal escoria, del lodo rojo y de la lejía abrasante que lo cubre. Y nadie presuponía que el quebramiento de un muro dejara a varios pueblos tintados del más que simbólico color carmesí, que el barro y líquido tóxicos quemaran la flora y fauna con consecuencias impredecibles y amenazara con su contaminación hasta al mismísimo Danubio. El creyente húngaro habrá pensado que la Candelaria, virgen patrona del país, o incluso el mismo San Esteban, extendieron su manto protector para lograr el milagro de que este desastre, de proporciones todavía desconocidas, se saldara sólo con diez* muertes,



El aluvión del vertido llegó a niveles impensados



El origen del derrame: empezó con una rajadura...

veinte* desaparecidos y no pocas personas gravemente dañadas por el ácido.

Como casi todas las catástrofes, accidentales o intencionadas, ésta llega acompañada con los consabidos enigmas e hipótesis, con conjeturas más o menos contrastadas: sobre su naturaleza y consecuencias, sobre la culpabilidad humana, si la hubo, y sobre si acaso pudo haberse evitado. Para comenzar, convendrá exigir explicaciones a la empresa Mal Zrt (Sociedad Húngara de Comercio de Aluminio), dirigida por una de las veinte personas más ricas del país. Desde luego, lo ocurrido empequeñece a la inundación de Pest, provocada por el Danubio



Sacando pertenencias a los apurones...

drama y la razón aconsejan, con la misma solidaridad de la que en tiempos muy recientes acudió a paliar inundaciones sin precedentes. Tal vez porque desconoce la auténtica magnitud de la catástrofe, o porque, ante su impotencia, únicamente espera y reclama que le digan las causas creíbles, verdaderas, de la tragedia y a quién o a quiénes tienen que atribuirse las correspondientes responsabilidades. Del conocimiento y de la veracidad no merece privarsele y la comunidad internacional, así debería recordárselo a la República Húngara. Lo demás quedará al recaudo de los propios húngaros, de su solidaridad y de su solicitud de auxilio urgente a otros pueblos, y que éstos no se la escatimen. Porque hoy temen, no sin razones ya evidentes, que la herida se llague todavía más y alcance al corazón del Danubio. Les sobrecoge la posibilidad de que se agrande la tragedia sin remedio. Sólo la unión de las naciones, de la Europa solidaria en el esfuerzo y la ayuda sin dilaciones, evitará que el Duna - el río que imanta las miradas y embellece a Budapest con sus abrazos, el de sorprendentemente flujo azul en primavera, al que se acercó Attila József para llevar a su poema una cáscara de sandía que flotaba en sus aguas, el “zorro viejo”, del también poeta Endre Ady, a cuyas “orillas nunca vivieron pueblos felices”, el “río divino” al que Garcilaso en su *Canción III* escuchaba el “manso ruido de agua corriente y clara” -, discorra con ondas carmesíes y muerte en sus entrañas y dilate el epíteto constante de la Hungría infortunada.



Vehículos amontonados en el lodo abrasivo

en 1838, en la que el altruista conde Wesselény salvó con su barco a muchos compatriotas; e incluso supera con creces al siniestro que el 30 de enero de 2000 se produjo al romperse una presa en la explotación de oro en Baia Marc, al norte de Rumania, liberando un fango con alta concentración de cianuro que contaminó irremediablemente los ríos Somes y Tisza (éste tan emblemático para los húngaros y desde entonces tan herido) hasta llegar al mar Negro. Hungría reclamó una importante indemnización a la empresa australiana considerada responsable de lo sucedido.

Hoy el pueblo húngaro se hace muchas preguntas en silencio. Contempla resignado y triste este nuevo infortunio, con la calma social como antídoto de alarmas suicidas, con la contención que el

*: Cifras actualizadas 24/11/10
(**) **Javier Pérez Bazo** es director del Instituto Cervantes de Budapest y catedrático de Literatura española de la Universidad de Toulouse (Francia). Agradecimiento M. Cseszney http://www.elpais.com/articulo/sociedad/Hungría/infortunada/epiteto/constante/elpepusoc/20101008elpepusoc_5/Tes

LOS 75 AÑOS DEL CORO HÚNGARO DE VALENTÍN ALSINA

El Coro Húngaro de Valentín Alsina festejó los 75 años de su fundación con un excelente almuerzo festivo, amenizado con música.

Entre baile y baile también se agasajó al presidente Pál Szénási, recién recuperado de una larga enfermedad. Lo acompañó su esposa Kató.

Ambos saludaron con afecto a la Rev. Gyöngyi Écsi, de visita desde Felvidék (actualmente Eslovaquia), quien había concurrido especialmente para conocer a los socios en este importante aniversario. ¡Felicitaciones!

(Agradecimiento Eva Szabo)



El presidente Pál Szénási y su esposa, Kati



EL RINCÓN DE MAUSI

Rico y sencillo para las Fiestas...
CHURROS RELLENOS DE DULCE DE LECHE

Preparación

Disponer en una cacerola la leche, el agua, la manteca y llevar todo a ebullición. Una vez que entre en ebullición, verter de una sola vez la harina y revolver hasta que se forme una masa homogénea. Dejar enfriar y colocar en una churrera de aluminio. Presionar para obtener los churros de unos 10 cm de longitud. Freír a 180°C hasta que tomen un color dorado uniforme. Retirar del aceite y pasarlos por azúcar. Rellenar con una manga y un pico largo para rellenar y colocar en el centro de cada churro un poco de dulce de leche.

Ingredientes:

Leche	3 dl
Agua	3 dl
Manteca	15 gr
Harina	330 gr
Aceite mezcla para freír	2 l
Dulce de leche	100 gr



ESGRIMA HUNGÁRIA TORNEO DE LA REPÚBLICA

En el mes de octubre tuvo lugar el Torneo de la República en la ciudad de Rosario. El maestro **Alberto Soiza** salió campeón de Espada en

este torneo para orgullo de sus alumnos. En la categoría de equipos (espada, florete y sable) ganó el de la Federación de Esgrima de la Ciudad de Buenos Aires. En este

Compilado por Henriette Várszegi

ESGRIMA CLUB HUNGÁRIA
PJE. JUNCAL 4250, OLIVOS
* un deporte moderno *
FORMACIÓN - RECREACIÓN - COMPETENCIA DE ALTA PERFORMANCE
A partir de los 8 años - ambos sexos - florete, espada y sable
Martes, miércoles y jueves de 18 a 20.30 hs. / Sábados de 15 a 19 hs.
Maestros : Juan Gavajda - Alberto Soiza
INFORMES: Andrés Grabner andresgrabner@yahoo.com

equipo **Péter Gavajda** tiró como sablista.

El maestro Soiza también ganó la categoría de espada en el Gran Prix de la F.E.C.B.A de octubre.

¡Felicitaciones!

ESEMÉNYNAPTÁR 2010. DECEMBER

December 2, csütörtök, 20.30 óra: ZIK évvégi tanári vacsora Papp Belláéknál
December 4, szombat, 20.30 óra: Közös néptáncelőadás - Felvidékről: Ilosvai Selymes Péter néptáncgyűttes élő zenekarral és a Regös együttes fellépése. Beléptidő \$ 30.- Fialatok 18 éves korig: \$ 15.- Jegyek a Hungáriában (Omar). Hungária
December 5, vasárnap, 17 óra: Szent Erzsébet mise. Tea. **18 óra:** Nyílt Választmányi gyűlés. Mindszentynum
December 10, péntektől-december 12, vasárnapig: Karácsonyi vásár. Hungária. *Órarend l. HUFI l.o.*
December 12, vasárnap, 12.30 óra: Évvégi ebéd. Valentín Alsina
December 12, vasárnap, 18 óra: Jön a Mikulás. Gyerekek bejelentése: Gorondiné Orsi (155-844-3630) vagy Honfi Júlia (4730-3180). Csomag ára \$ 20.- Hungária
December 19, vasárnap, 12-től 18 óráig: ZIK karácsony. A Jézuska 17 óra körül jön. Idén minden család egy tál süteményt ill. csomag édességet tesz a karácsonyfa alá (ezt a betlehemezés, éneklés után közösen fogyasztjuk el). MINDENKIT nagy szeretettel vár a ZIK! Benavidez, Honfiék tanyáján
December 20, hétfő, 17 óra: ZIK betlehemezése a Szent István Otthonban
December 25, szombat, 10 óra: Karácsonyi úrvacsorás Istentisztelet magyar nyelven. Nt. Demes András. Református Egyház
December 25, szombat, 11 óra: Karácsonyi úrvacsorás Istentisztelet magyar nyelven. Nt. Demes András. Krisztus Keresztje evangélikus gyülekezet
December 25, szombat, 11 óra: Karácsonyi mise. Koccintás. Mindszentynum
December 31, péntek, 20.30 óra: Szilveszter. Vacsora. Tánc. Éjfél után (már 2011-ben!) a fiatalok bulija a tenispályán. Hungária

2011. JANUÁR

Január 2-22: Jubitábor és körút. Brazília

Kellemes nyaralást kívánunk minden kedves Olvasónknak, Előfizetőnknek, Hirdetőnknek, Pártfogónknak!

KÉRJÜK MÉG DECEMBER FOLYAMÁN KÜLDJÉK VISSZA A VÉLEMÉNYKUTATÓ KÉRDŐÍVET. Köszönjük!

Következő számunk, a nyári kettősszám, január 2. felében jelenik meg

A „MINDSZENTYNUM ZARÁNDOKHÁZ” állandó naptára:

www.mindszentynum.org

A hó első vasárnapján 17 órakor Szentmise
Utána hagyományos teadélután

A Magyar Református Egyház állandó naptára:

Decemberben minden vasárnap de. 10 órakor Istentisztelet

A Krisztus Keresztje Evangélikus gyülekezet:

A havonta egyszeri Istentiszteletek január és február hónapokban szünetelnek. Magyar nyelvű szolgálat: márciustól kezdve újból minden 3. vasárnap www.lacruzdecristo.com.ar cvhefty@yahoo.com.ar

SUSANA SEBESS

FURLONG-FOX

Társasutazások magyar és angol nyelvű idegenvezetővel

Viajes grupales con guía (húngaro e inglés)

Viajes Corporativos
Viajes de Placer
Eventos y Convenciones

Carlos Pellegrini 1023 Piso 12 – C1009ABU – Buenos Aires, Argentina
Tel. (54-11) 4108-3220 sebess@furlong-fox.com.ar

Ars Hungarica

ASOCIACIÓN CIVIL DE MÚSICA Y CULTURA

www.arshungarica.com.ar

Cuba 2445 - C1428DHR Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4788-8889 / 4782-9165 - Fax: (54-11) 4788-3226
sleidemann@fibertel.com.ar szekasym@gmail.com

LUMILAGRO

VA CON VOS. SIEMPRE.



KALPAKIAN
DESDE 1922

Capital Federal, Argentina
Montevideo, Uruguay
Santiago de Chile, Chile
Madrid, España
www.kalpakian.com

Embajada de la República de Hungría

www.mfa.gov.hu/emb/buenosaires

Plaza 1726, (C1430DGF) Bs. As.
(entre Virrey del Pino y La Pampa)
Tel.: +54-11-4553-4646
Fax: +54-11-4555-6859
mission.bue@kum.hu

Embajador
Dr. Pál Varga Koritár
Secretaría argentina:
embajadadehungria@arnetbiz.com.ar

Cónsul: Judit Házi
Consulado: V. del Pino 4045
(C1430CAM) Bs. As.
Tel.: +54-11-4555-6862
Fax: +54-11-4555-6832
consulate.bue@kum.hu
Atención: martes y jueves, de 10 a 13 hs. (Sra. Isabel)

¡Aprenda idiomas!
húngaro e inglés

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

Susana B. de Lajtaváry: 4790-7081
susanabenedek@ciudad.com.ar

Dora Miskolczy: 15-4569-2050
4706-1598 teodorami7@yahoo.com.ar

HUNGRÍA EN LA RADIO:

Domingos 10.30 hs.:
EN CHAÇO, CNEL. DU GRATY
HORA HUNGARA (en castellano)
“Costumbres de nuestra Identidad”
FM 103.7 Mhz www.senderofm.com.ar

Sábados 12.30 a 13 hs.:
AUDICIÓN HUNGARA
AM-860 RADIO DIGITAL
www.digital860.com.ar

ME BANTO A MAGYARI

Apoyamos al único periódico húngaro de Latinoamérica

Círculo Juvenil Zrínyi

PLAYLAND PARK

Centro de entretenimiento familiar - cumpleaños

Arribeños y Monroe - Capital (Superm. Norte 1° P.) 4511-2087

HUNGARIA
ASOCIACION HUNGARA EN LA ARGENTINA

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

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

Reuniones de la Comisión Directiva:
Los 1os, 3os. y 5os. miércoles 21 a 22.30 hs.
Secretaría: Ing. Atilio Rugonyi
Miércoles, jueves y viernes de 19.30 a 21.30 hs. Sábados de 15 a 18 hs.
hungariabuenosaires@gmail.com

HKK BIBLIOTECA HÚNGARA
en el Club Hungaria
(Pasaje Juncal 4250, 1° p. Olivos. Tel.: 4799-8437)

Horario de atención al público:
2° y 4° viernes del mes de 19 a 21 hs.
Para concertar otros horarios:
4798-2596 haynal@fibertel.com.ar

HKK BIBLIOTECA HÚNGARA
en el Club Hungaria
(Pasaje Juncal 4250, 1° p. Olivos. Tel.: 4799-8437)

Horario de atención al público:
2° y 4° viernes del mes de 19 a 21 hs.
Para concertar otros horarios:
4798-2596 haynal@fibertel.com.ar

CALENDARIO DE DICIEMBRE 2010

ver direcciones bajo Nuestras Instituciones, en la pág. 8

Jueves, 2 de diciembre, 20.30 hs.: Cena para docentes del ZIK. En casa de Bella Papp

Sábado, 4 de diciembre, 20.30 hs.: Show folklórico húngaro: Conjunto Péter Selymes, de Ilosva (Eslovaquia, antes Hungría), con orquesta en vivo, junto con el Conjunto Regös. Hungaria. Entrada \$ 30.- Menores de 18 años \$ 15.-. Venta de entradas en el Club - Sr. Omar. Hungaria

Domingo, 5 de diciembre, 17 hs.: Misa Santa Isabel de Hungría. Té. **18 hs.:** Reunión abierta del Consejo Directivo. Mindszentynum

Viernes 10 - Domingo 12: Feria de Navidad. Hungaria. *Horario ver p. SP1*

Domingo, 12 de diciembre, 12.30 hs.: Almuerzo de fin de año. Valentín Alsina

Domingo, 12 de diciembre, 18 hs.: Visita de Papá Noel. Anunciar la participación de los chicos a: Sra. Orsi (155-844-3630) o Sra. Julia (4730-3180). Contribución para bolsita regalo \$ 20.- Hungaria

Domingo, 19 de diciembre, de 12 a 18 hs.: Navidad ZIK: Nos reuniremos a partir del mediodía. La ceremonia será a las 17.30. Quinta de la Flia. Honfi, Benavidez

Lunes, 20 de diciembre, 17 hs.: Villancicos, por el ZIK. Hogar San Esteban, Chilavert

Sábado, 25 de diciembre, 10 hs.: Culto de Navidad con Santa Cena. En húngaro. Rvdo. Andrés Demes. Iglesia Reformada

Sábado, 25 de diciembre, 11 hs.: Culto de Navidad con Santa Cena. En húngaro. Rvdo. Andrés Demes. Iglesia Luterana La Cruz de Cristo

Sábado, 25 de diciembre, 11 hs.: Misa de Navidad. Brindis. Mindszentynum

Viernes, 31 de diciembre, 20.30 hs.: Fiesta de Fin de Año. Cena. Baile. Hungaria

ENERO 2011

2-22 de enero: Campamento-aniversario scout. Brasil

¡Les deseamos un agradable descanso a todos nuestros Lectores, Suscriptores, Anunciantes y Benefactores durante las vacaciones!

Nuestra próxima edición (ene-febr.) saldrá en la 2ª quinc. de enero

PATRONATO DE LA INFANCIA

Salude en estas Fiestas con las Tarjetas de Navidad del Patronato de la Infancia

¡AYÚDENOS A AYUDAR, PARA QUE MÁS NIÑOS NO PIERDAN SU NIÑEZ!

Mansilla 2588 | (011) 4961-5759
C1425BPB Ciudad Autónoma de Buenos Aires
tarjetas2010@patronato-infancia.org.ar

Kik vagyunk?

Családkutatás és családfarajzolás
Genealógiai szakkönyvek digitális másolata

Kocs János, okleveles mérnök szakember genealógia és heraldikában
www.erdelyimagyarok.com
j.kocs@yahoo.com

CIERRE DE NUESTRA EDICIÓN DE ENERO-FEBRERO:
10 de diciembre de 2010
(fecha tope de la Redacción para recibir material y/o datos a publicar)
Tel.Fax: (54-11) 4711-1242
amagyarhirlap@yahoo.com

FÁBRICA DE MATRICES, MOLDES, HERRAMIENTAS DE CORTE Y DISPOSITIVOS

TURUL
INDUSTRIA ARGENTINA

Web: <http://www.turul.com.ar>

Av. Pte. Tte. Gral. J.D. Perón 2160 (B1646DAV) SAN FERNANDO
Prov. de Buenos Aires - Argentina
Tel.: (54-11) 4744-2771
Fax: (54-11) 4746-1779
E-mail: contacto@turul.com.ar

Ing. Eugenio Papp: papp@turul.com.ar Ventas: ventas@turul.com.ar

Hostería "La Esperanza"

Abierta todo el año.
Atendida por su dueño húngaro
László Jánszky
Cálida atención y trato familiar.
Gran parque arbolado.
Pileta de natación.
Av. Dra Cecilia Grierson 383
Los Cocos, Prov. Córdoba
Tel.: (03548) 492016
info@hosterialaesperanza.com.ar
Conózanos en:
www.hosterialaesperanza.com.ar

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

ASSIST-CARD
THE TRAVEL CARE COMPANY

www.assist-card.com

Para suscripciones y publicidades infórmese en ↴

Argentíai MAGYAR HÍRLAP
Periódico húngaro de la Argentina
Directora: Susana Kesserű de Haynal
Administración: Trixi Graul de Bonapartian
L. Monteverde 4251 - (1636) Olivos - Buenos Aires
Tel./Fax: (54-11) 4711-1242 amagyarhirlap@yahoo.com
<http://epa.oszk.hu/amh> <http://efolyoirat.oszk.hu/amh>
www.argentinaimagyarhirlap.blogspot.com