

Carta mensual desde HUNGRÍA



Anikó de Emödy, Hungría

Queridos Amigos:
Ya les he comentado que encuentro similitudes entre la idiosincrasia de los argentinos y la de los húngaros.

A los dos pueblos les encanta festejar, bailar, comer mucho, le dan mucha importancia a la familia, les gusta el buen fútbol (a pesar de que este deporte aquí anda bastante de capa caída) y, sobre todo, ambas naciones son amantes de los caballos.

Los antiguos pueblos nómades tenían como forma de vida la caza y la cría de ganado. Al lado de cada tienda había caballos pastando, en los que no solamente veían al útil animal doméstico, sino al más fiel amigo y compañero de cacerías. También revestían un papel cúlctico muy importante, ya que se sacrificaban preciosos corceles blancos en las hogueras.

Los europeos aún no conocían a estos caballos asiáticos cuando nuestros ancestros arrasaron montados en ellos. El temor cundió en la población, ya que nuestros guerreros eran hábiles jinetes y manejaban sus arcos con destreza desde la montura. El mayor asombro lo causaban los nobles animales.

De a poco fueron adaptándose a una vida más sedentaria y pacífica y se dedicaron al cultivo y a la cría de los equinos. En esos tiempos el animal que los acompañaba mantenía las características de las razas del este. Su altura era menor de la que hoy conocemos como mediana. Cabeza pequeña y liviana y de mirada feroz. Sus patas, fuertes y musculosas. Sus colores eran cambiantes, pero su mejor característica era la resistencia y la poca necesidad de atención y cuidado.

Nuestras razas fueron desarrollándose y cambiando a través de nuestra historia. Con la invasión de los tártaros, gran parte de nuestra tropa fue aniquilada y quedó la influencia más burda y tosca de los caballos mongoles. Sucedió lo contrario durante la predominancia otomana, pues con la excelente sangre de las razas árabes, nuestros animales fueron ennoblecidos.

Más tarde, según las distintas zonas del territorio, las caballerizas criaron

distintos tipos de animales. En la Gran Llanura - o *Alföld* - quedó la línea de sangre turca. En Transilvania predominó el pequeño animal fuerte y duro de la línea mongol y, finalmente, en las caballerizas de la nobleza, los animales más apreciados fueron la línea de los españoles y sobre todo las afamadas razas andaluzas.

También tuvimos una época cuando los equinos ingleses fueron importados a esta tierra. Esta época se calcula como la última fase de la historia de la cría del ganado equino en Hungría. Dura hasta nuestros días.

En el siglo XIX, el conde István Széchenyi, uno de nuestros más grandes patriotas y políticos, llamó la atención de la nobleza húngara a la importancia de desarrollar y mejorar nuestra cría de animales. En 1826 implantó en nuestro país, a imagen de las costumbres inglesas, las carreras de caballos, construyendo los primeros hipódromos y fundó la primera sociedad de criadores de caballos.

Hungría, en la época de la Monarquía Dual Austro-Húngara, fue la "encargada" de suplir con animales adecuados al regimiento. Esta actividad no se limitaba sólo a la cría, sino al entrenamiento cada vez más refinado y profesional de la tropa. Fue entonces cuando empezó la época de oro de las caballerizas húngaras.

Durante los años anteriores a la 1ª Guerra Mundial, exportamos 53.000 animales, con una importación mínima - sólo con miras a mejorar la calidad de la cría. Es cuando se empieza a criar y a entrenar la famosa línea *Lipizzaner* de Hungría.

Esta situación cambió bastante por los avatares de nuestra historia. Antes de la 2ª Guerra Mundial, seguimos exportando para suplir necesidades militares a Alemania, Italia, Rusia, Grecia, Bulgaria, Turquía y por supuesto Austria. En 1920, con la pérdida de los 2/3 del territorio de nuestro país por el Tratado de Trianón, perdimos también la mayoría de nuestros haras: de 2,3 millones de animales nos quedó apenas 1 millón.

El trabajo y esfuerzo para recuperar esta enorme pérdida sigue en pie hoy también en los criadores húngaros, con la intención de hacer florecer nuevamente uno de los mayores orgullos de esta patria.

Nuestras razas equinas más famosas:

Árabe-Shagya: surgió del criadero de Bábolna, donde a partir de 1816 las yeguas (en su mayoría de origen árabe y oriental) se aparearon con sementales de pura sangre árabes. Su nombre, Shagya, se toma de uno de los sementales que definiría las características finales de la raza, a saber:



- La capa principal es de color tordo
- Altura de la cruz: aproximadamente 155 cm
- Físicamente es un caballo árabe pleno, ya que ha mantenido todas las características propias de la raza.

Lipizano: Aunque se lo conoce comúnmente como raza eslovena, fue en las caballerizas de los condes Eszterházy y Bertalan Szécsényi donde se dedicaron a la cría y de estos animales. La región de *Lipica* (Lipizza), hoy Eslovenia, cercana al puerto fronterizo austriaco-italiano de Trieste, es el lugar de nacimiento de esta raza, de donde recibe su nombre. Se señala la mitad del siglo XVI como el momento en que el Lipizano ve la luz, surgido de los cruces realizados entre andaluces, napolitanos y árabes, con yeguas Kladruber, Frederiksborg e indígenas. Sus características son:



- Altura media: entre 155 y 160 m
- Cabeza pequeña y cuadrada; de frente ancha
- Cuello robusto, bien insertado y arqueado
- Pecho amplio y profundo
- Cruz ancha y poco pronunciada, grupa redonda

- Extremidades muy robustas, musculosas y secas

- Nace negro, a medida que pasa el tiempo se va poniendo tordo, para finalizar su quinto año de vida con un color muy claro.

Nonius: Tuvo su origen durante las guerras napoleónicas de finales del siglo XVIII. Según se cuenta deriva de un semental conocido con el nombre de "Nonius", nacido en Normandía, que llegó a tierras húngaras en 1810. Este progenitor tenía media sangre anglo-normanda. Entre sus antepasados se encuentra el más conocido "Furioso-North Star", con el que tiene un gran parecido físico. Un soldado llamado Nonius fue capturado por los húngaros y cruzó yeguas de diversas razas, incluidas árabes, Holsteiners y Lipizanas. Características:



- Capas principales: negro, bayo y alazán tostado
- Altura de la cruz: de 150 a 165 cm
- Cabeza enérgica y de gran expresividad
- Cuello largo y robusto, colocado sobre firmes y fuertes hombros
- Cuerpo con grupa muy fuerte
- Extremidades duras, con cuartilla corta
- Su aspecto en general es el de un caballo semipesado pero armonioso.

Finalmente, también debo mencionar otras razas, como:

El **Mezőhegyes**, que se ha reproducido cruzando Furioso y North Star y lleva el nombre del centro de cría donde se originó. El semental que fundó la raza Furioso fue un pura sangre inglés llamado así: "Furioso". El fundador de la North Star fue un trotón de Norfolk. Desde principios de los años sesenta se les ha añadido sangre Holstein y Hanoveriana con el fin de mejorar la raza, conocida ahora como cruzado de Mezőhegyes.

El **Kisbér**, que también lleva el nombre del centro de cría que lo desarrolló, más ligero. El semental de origen era de sangre alemana, aunque la adición de pura sangre inglés lo ha hecho sensacional para el concurso completo.

Así termino esta mini-serie sobre nuestras razas de animales. ¡Hasta la próxima!

Anikó de Emödy

Biodanza en el Hogar San Esteban

Biodanza significa "danza de la vida" y tiene como objetivo conectar a las personas a través de un vínculo afectivo natural. Durante las clases se trabaja con tres niveles de comunicación: con uno mismo, con el otro y con el grupo y están diseñadas para crear un espacio en el que conectarse y expresarse es beneficioso para la salud, el bienestar y la felicidad. Se utilizan la música, el baile, los ejercicios y las caricias, que debidamente guiados transforman la experiencia de la vida física en algo emocional y positivo.



Biodanza es la actividad en la que con gran entusiasmo y alegría participan casi en su totalidad los residentes del Hogar San Esteban. Se realiza gracias a la propuesta de la señora **Cristina de Zöldi**, coordinadora de actividades en el Hogar, los miércoles en la mañana, bajo la dirección del profesor **José Antonio Garro** y con la cooperación de voluntarias y familiares.

Se invita a todos los familiares y amigos que quieran colaborar que participen. Es una experiencia fabulosa, que permite abrirse a la vida y al amor, conectarse con los seres queridos, encontrarse con el corazón que inspira la manera de interactuar y vivir. (M.B.)

A Sándor Petöfi (1823-1849), nuestro máximo poeta de la libertad, muerto en la Guerra de la Independencia 1848-1849

¿Quién me comprende?
(Nem ért engem a világ...)

¿Quién me comprende? Son insensatos
Mis versos, mezcla de luz y sombra.
Quiero, y me quieren... ¡Blando destino!
Magiar me siento... ¡Suerte espantosa!

Sólo al recuerdo de mi querida,
Lágrimas dulces mis ojos mojan;
Al ver el hondo mal de mi patria,
Sollozos de ira fieros me ahogan.

La hermosa amiga sobre mi pecho
Vividas flores tierna coloca;
Sobre mis sienes la patria esclava
Pone de espinas una corona.

Y así camino, triste y alegre,
Vertiendo en cantos, entre la sombra,
Flores risueñas, gotas de sangre,
Llanto que alivia, llanto que encona.

(1846) - Trad. Diego Vicente Tejera



Monumento a Sándor Petöfi en La Paz, Bolivia (Foto Kurucz)

Entrevista de Armando Torres a Dani Bonapartian, en Dubai

- *¿Podés contar tu experiencia en capacitación y antecedentes profesionales?*

En febrero de 2006 decidí inscribirme en el Instituto Mausi Sebess para la carrera de Cocinero Profesional. Al año tuve la posibilidad de comenzar una pasantía de 3 meses en el hotel Intercontinental Buenos Aires (5 estrellas). Finalizada la misma, decidieron contratarme en forma efectiva como ayudante de cocina. Trabajé 3 años ininterrumpidamente en las 3 áreas gastronómicas que tiene el hotel: Banquetes, Restaurant Mediterráneo y el Restaurant La Terraza del Virrey. Aquí tuve muchas oportunidades de capacitación, tanto en cocina, como en el manejo de pedidos y costeo de menús.

En julio de 2010 recibí un mail de la bolsa de trabajo del Instituto Mausi Sebess anunciando el reclutamiento que se iba a realizar en Buenos Aires para la Empresa Jumeirah. Por supuesto aproveché la ocasión, envié mi C.V. y, al ser convocado, me presenté a las entrevistas. Entre las posibilidades laborales que se ofrecían, estaba la de trabajar para el único hotel 7 estrellas del mundo, el **Burj al Arab**, por lo cual la motivación crecía a cada momento. Luego de 2 entrevistas personales y un examen de cocina encabezado por el Chef Ejecutivo del hotel Bab Al Yam, perteneciente a la cadena hotelera Jumeirah, confirmaron mi contratación para trabajar en el hotel Burj Al Arab desde el mes de octubre del 2010. Actualmente estoy trabajando en el restaurant Majlis Al Bahar ubicado en la playa privada del hotel, exclusiva para clientes, donde se preparan principalmente platos mediterráneos.

- *¿Tu especialidad?*

Me inclino a la cocina mediterránea en general, ya que mayormente trabajé en restaurantes donde se ofrecían estas especialidades. Pero siendo descendiente armenio-húngaro, crecí en una casa donde principalmente se consumían comidas típicas de estos dos países. Con el transcurso del tiempo, me interesaba cada vez más ver cómo mi abuela (húngara) preparaba esos platos tan deliciosos. Al haber encontrado mi vocación y comenzar con este camino de ser chef, decidí "gourmetizar" algunos de esos platos y puedo decir que hoy en día lo logré.

- *¿Cómo es la organización de la cocina de un hotel 7 estrellas?*

Podría decir que el hotel, en todos sus departamentos, mantiene una organización impecable. Hay muchos rangos y son muy escalonados. Cada colega tiene un puesto o tarea a realizar y tiene que centrarse en realizar correctamente esa tarea. En el hotel somos más de 1300 empleados. El motivo de ser tantos es para darle al huésped la mejor experiencia que jamás haya vivido.

En la cocina, específicamente, hay 11 posiciones:

- 1- Chef Ejecutivo
- 2- Sous-Chef Ejecutivo
- 3- Chef de cuisine
- 4- Sous-Chef
- 5- Junior Sous-Chef
- 6- Senior Chef de Partie
- 7- Chef de Partie
- 8- Demi-Chef de Partie
- 9- Commis 1
- 10- Commis 2
- 11- Commis 3

Las tareas de cada chef están bien estipuladas, y siempre ante todo uno se reporta a su superior directo.

La organización de la cocina en general es muy amplia y completa. Desde que se recibe la mercadería, hay 2 chefs encargados de ingresarla, higienizarla (si hace falta) y organizarla en las cámaras frigoríficas que correspondan. Cada restaurant por separado tiene que emitir una orden de compra o pedido escrito de la mercadería que necesita

y tiene que retirar. De ahí en más la manipulación de los productos y su posterior producción tiene estipulados a sus encargados por separado, dependiendo de sus puestos.

Hay 3 factores principales en las que se hace hincapié: higiene, calidad y trabajo en equipo. Puedo decir que es un orgullo pertenecer a este equipo y lo más importante es que si uno tiene interés en prosperar y se compromete con su trabajo, las oportunidades de crecimiento aparecen y eso no se lo niegan a nadie.

- *¿Cuántos restaurantes y servicios de gastronomía tienen? ¿Qué tipo de cocinas se hacen?*

El hotel tiene 6 restaurantes y 3 café-bares. Entre los restaurantes se destacan el

Al Mahara, ubicado bajo el mar, ofreciendo una vista subacuática a través de un vitral en forma de acuario. Se especializa en preparaciones de pescados y mariscos.

Al Muntaha, localizado a 200 m de altura, permitiendo una vista panorámica de la ciudad de Dubai. Este último está ubicado sobre una plataforma voladiza que se extiende 27 m de cada lado del mástil. Se tiene acceso al mismo a través de un elevador panorámico. Ofrece una cocina europea contemporánea.

Al Iwan, para las especialidades árabes o cocina de medio-oriente.

Junsui, cocina oriental-asiática.

Bab al Yam, cocina internacional.

Majlis Al Bahar, cocina mediterránea, ofreciendo cenas románticas en la playa.

Skyview Bar.

Sahn Eddar.

Juna Lounge.

- *¿Qué diferencia a un servicio 7 de estrellas de uno de 5 estrellas?*

Se puede decir que este hotel le ofrece al huésped todas las comodidades posibles desde que llama pidiendo una reserva. El hotel le organiza todo: reserva de pasajes para su vuelo, recepción en el aeropuerto con dos servicios posibles a contratar para ser recogido: a) por un Rolls Royce Phantom de 400.000 dólares, b) por el helicóptero privado del hotel. Si el huésped escoge el servicio de helicóptero, se lo traslada del aeropuerto directo al helipuerto del hotel y de ahí se dirige directamente a su suite, y no se tiene que preocupar del check-in, ya que todo se lo realiza desde la habitación del huésped. El servicio en general sobrepasa la imaginación de cualquier persona, es esencialmente un servicio super-personalizado. Lo que el huésped pide, lo tiene. Uno de los lemas del hotel es: "nunca decir que no". Se mueve cielo y tierra para conseguir lo que el huésped desea, y eso caracteriza al hotel del mejor servicio del mundo.

Por supuesto que la edificación y decoración es única y todos los materiales fueron traídos de distintas partes del mundo. El hotel tiene literalmente lo mejor, no escatiman costos con tal de brindarle al huésped lo mejor que se puede ofrecer en el mundo.

No importa de qué país sea originario el huésped, el hotel tiene acceso a más de 400 periódicos de todo el mundo, y si el huésped lo requiere, se le hace entrega del diario impreso que desee leer en cualquier momento.

Estos son simples ejemplos entre muchos más servicios que ofrece el hotel, y si tengo que nombrar todos sería una lista interminable.

- *¿En cuál de ellos estás desempeñándote? ¿Cuál es tu rol?*

Como dije anteriormente, estoy trabajando en el restaurant Majlis Al Bahar, que se ubica en la playa privada del Burj Al Arab. Actualmente soy Commis 1, y estoy encargado de la cocina fría, pero este próximo mes comienza mi período de prueba en la cocina caliente, y si mi rendimiento es bueno, luego de 6 meses desde la fecha de mi contratación ya se abre la posibilidad de ser promovido a Demi-Chef de Partie, por lo que estoy muy contento y motivado para seguir mostrando mis habilidades en la cocina y demostrar que puedo dar cada vez más.

- *¿Cuán difícil fue ingresar?*

Yo creo que la suerte juega un papel muy importante en todas las etapas:

1ª entrevista para conocer al postulante y su nivel de inglés;

2ª entrevista ya es una charla cara a cara con un representante de Jumeirah;

3ª etapa que consta de un examen práctico de cocina tomado por un Chef Ejecutivo de la empresa.

No puedo decir que fue fácil, pero la predisposición, las ganas y el esfuerzo son factores muy importantes en la etapa de reclutamiento.

- *¿Hay carrera profesional en el hotel?*

Si uno desea puede realizar una carrera profesional en "The Emirates' Academy of Hospitality Management" que pertenece a Jumeirah Groups y el cual tiene una asociación con "Ecole hôtelière de Lausanne", la escuela hotelera más antigua del mundo. Esta academia ofrece 4 niveles en



curso de *hospitality management*. A los egresados de la academia les ofrecen trabajo de medio tiempo o completo, por lo cual es una excelente manera de formar parte de la gran familia de Jumeirah Group.

- *¿Cuál fue el aporte de la capacitación en Mausi Sebess?*

Yo les puedo decir que el que se recibe en el Instituto Mausi Sebess está 100% capacitado para enfrentar todos los desafíos que puede presentar la carrera de chef profesional en el mundo. Te dan todas las herramientas que uno necesita tener para no sentirse "perdido" en una cocina de un hotel 5 estrellas - o 7 estrellas en este caso. Ni mucho menos para trabajar en restaurantes de gran nivel, ya sean de 1, 2 o 3 estrellas Michelin.

Yo les estoy eternamente agradecido a todos los que conforman el Instituto, especialmente a toda la familia Sebess, que desde el momento de mi egreso siguieron todos mis pasos y ante cualquier duda que me surgía, siempre estuvieron para darme su punto de vista y el consejo adecuado para cada situación. Por eso y por todo, ¡GRACIAS!

- *¿De cuántas nacionalidades hay personal trabajando en la cocina?*

En Jumeirah en general hay más de 104 nacionalidades diferentes trabajando para la empresa. En lo que a la cocina respecta actualmente hay chefs de más de 15 países, como por ejemplo Japón, China, India, Sri Lanka, Indonesia, Filipinas, Sudáfrica, Italia, Francia y Argentina, entre otros.

- *¿Cómo es la convivencia?*

Cuando uno decide venir a trabajar a Dubai tiene que ser consciente de que va a trabajar con gente de todo el mundo. Por ello, hay que venir sabiendo aceptar las culturas y costumbres de todos los colegas que trabajan con uno. Todos son muy diferentes y cada uno tiene sus creencias, y hay que saber convivir con eso. Se podría decir que dentro de la empresa se festeja cada vez que se suma un colega de algún nuevo país. Todos se respetan y aceptan como son y la verdad es que se vive y se trabaja en paz y armonía, y eso es simplemente espectacular.

- *¿Dónde viven?*

Jumeirah tiene unos condominios en diferentes puntos de la ciudad de Dubai y a todos sus empleados se les ofrece un departamento. Depende de la posición o rango del empleado, ese departamento se comparte o no. También tienen un servicio de bus exclusivo de la empresa que transporta a los empleados de la residencia al hotel y del hotel a la residencia. Jumeirah se preocupa de hasta el mínimo detalle para que la experiencia y la estadía en Dubai de todos sus empleados sea la mejor.

- *Si querés agregar algo (si estás solo, si extrañas, si pudiste conocer, etc.)*

Como vine a trabajar, la realidad es que no tuve mucho tiempo libre como para conocer y viajar por el país, pero eso ya vendrá.

Obviamente que se extraña mucho a toda la familia y amigos que quedaron en la Argentina, pero viajé a Dubai con varios argentinos, y la realidad es que logramos formar una gran familia. Todos nos apoyamos mucho mutuamente y eso creo que es de gran ayuda para afrontar los momentos en que uno se pone nostálgico y extraña demasiado a su país y a su gente.

Simplemente quiero agradecerle a toda mi familia y amigos por el incondicional apoyo que me dieron desde que empecé con este sueño de viajar y trabajar para el hotel más lujoso del mundo: el Burj Al Arab.

¡SIMPLEMENTE, GRACIAS!

(Gentileza P. Sebess)

A kolónia születésnapjai -

CUMPLEAÑOS del mes - MARZO

Helyszűke miatt csak előfizetőinkről, támogatóinkról és - kifejezett kérésre - közvetlen rokonainkról emlékezünk meg. Kérjük a változásokat bejelenteni a Szerk. irodában.

1. Horogh Esteban / Horogh Hernán / Jeffrey Szófi - 2. Horogh Zoltán (Santa Fe) - 3. Deák Attila - 4. ifj. Kolb László - 5. id. Zaha Sándor - 6. Honfi Katalin / Szabó Mária / Szabó Gyöngyi / Zoroza-Becske Arantxa - 7. Alitiz Bálint / Valeria Mihalik de Solis (Sta.Fe) - 8. Bonapartian Edi / Petőcz Éva - 9. Fainé Szabados Erzsébet - 10. Besenyi Károly / Foffaniné Tamássy Júlia / Krénn Vazulné - 11. Vizcaya Ofelia (öo) - 12. Antrupné Szabó Andrea (NO) / Besenyi Zsófi / Czanyó Péter / ifj. Papp Ernő / Papp János Ede - 13. Zoroza-Becske Mikel - 14. Cottely Andrea - 15. Haynal Alajos / Keve Miklós / Pejko Oszkár - 16. Pósfay András - 17. Keve Gábor Krisztián / Kozempel Kamilla - 18. Szőnyi Ferenc (MO) - 19. Pósfay Mihály - 20. Gátiné Czanyó Kata / Haller Cecília / Íjjas Péter / Zilahi-Sebess Zsuzsi - 21. Papp Lili / Wenckheim Marianna - 22. Kalmár Lászlóné / Kerekes Cili - 23. Gombos Éva (öo) / Kohánszky Krisztián - 24. Isten éltesse az ünnepeltjeinket! ; Feliz cumpleaños!

Tal como lo anunciamos, he aquí un resumen del informe sobre el tema de la conferencia de la **Dra. Edith Arany, MD., PhD.**, en el *Círculo Literario y Cultural Húngaro* el 27 de noviembre pdo.: **"Diabetes, Tipo 2: epidemia mundial"** (ver p. SP II de nuestro último N°):



La Dra. Arany nació en la Argentina y creció entre nosotros. Se recibió como médica en la UBA y, como becaria de CONICET, presentó y defendió en 1986 su tesis doctoral, con medalla de oro. En 1989, ya como investigadora de CONICET, ganó una beca posgrado de la Fundación Internacional de la Diabetes Juvenil para estudiar en London, Ont., Canadá. Hace ya 21 años que reside allí. Es profesora asociada en la Universidad de Western Ontario y tiene su propio laboratorio donde investiga la enfermedad diabética desde su nueva perspectiva, la fase: "Tipo 2". Trabaja conjuntamente con la Asociación Americana y Canadiense de Diabetes en contacto con investigadores de China, la Argentina y de USA. Su meta es encontrar la cura de esta enfermedad, sin inyectarse diariamente la droga tradicional, la Insulina. Con todo su equipo de investigadores están aspirando a encontrar un remedio a base molecular y celular capaz de evitar la enfermedad misma, siempre y cuando los pacientes mantengan las reglas de una vida sana y equilibrada en el plano físico y de la nutrición.

El descubridor de la Insulina que salvó la vida de millones de pacientes fue Sir Frederic Banting, de London, Ont., Canadá. La diabetes Tipo 1 era considerada incurable, hasta que un nuevo investigador genial, Dr. David Banker (Inglaterra), descubrió, en 1980, que la enfermedad se puede evitar y curar, con una vida apropiada. La diabetes Tipo 1 no es contagiosa, ni hereditaria. Hay millones de personas que ignoran que llevan una vida con el enorme riesgo de ser portadores de diabetes Tipo 2.

Susana Bonczos

J. López (París):

El lema del "Año Liszt" es "Je suis hongrois..."

Este año se conmemora el bicentenario del natalicio del máximo compositor romántico. **Ferenc Liszt** (1811-1886), considerado como uno de los más brillantes del siglo XIX, será honrado en Hungría durante todo este año.

Cuando en París le preguntaron por sus orígenes, el músico respondió con "Je suis hongrois" - soy húngaro. Orsolya Erdődy, directora de la Klassz, la oficina que coordina las actividades del Año Liszt, dijo que el compositor romántico "se sentía muy orgulloso de ser húngaro".

El Año Liszt se inauguró oficialmente en Hungría el 22 de enero, en el Día de la Cultura Magiar, con un concierto de la Filarmónica Nacional de Hungría, en colaboración con el afamado pianista húngaro Zoltán Kocsis.

En su país natal se realizarán varios festivales, como el de Miskolc, en el Este de Hungría, donde se representará Don Sanche, la única ópera compuesta por Liszt. También en Miskolc, el pianista ruso Denis Matsuey ofrecerá los conciertos de piano de Liszt, justo el día de su cumpleaños, el 22 de octubre. Un mes antes, estarán en Budapest varios pianistas de primer nivel, como el alemán Rolf-Dieter Arens, el británico William Fong, el estadounidense Charles Rosen y el surcoreano Ick-Choo Moon, para interpretar un variado repertorio con la obra más selecta de Liszt.

"Queremos presentar una imagen completa del compositor de las Rapsodias húngaras, por lo que también nos centraremos en otros aspectos de su obra, como los relacionados con la pedagogía musical y la música religiosa, que él quiso reformar", relata Erdődy. En este ámbito hay que destacar un concierto previsto en el Vaticano, el 27 de mayo, ante el Papa Benedicto XVI, con la participación de la Filarmónica Nacional de Hungría.

También habrá exposiciones como la titulada "Liszt y Budapest" y una conferencia internacional con la participación de musicólogos, quienes se centrarán en la obra del compositor.

Una de las iniciativas más destacadas del Año de Liszt es el **Día Mundial Liszt**, el 22 de octubre, para cuando las salas de concierto de todo el mundo lo conmemoren con la presentación de su oratorio Cristo. Por otra parte, el Gobierno húngaro ha decidido rebautizar a partir de este año al aeropuerto internacional de Budapest con el nombre de "Ferenc Liszt".



Precursor e innovador

Liszt está considerado como uno de los pioneros de la "música programática", los "poemas sinfónicos", que tratan de evocar ideas, imágenes extramusicales o estados de ánimo. El compositor, precursor del recital para piano y considerado también

el pianista más influyente del siglo XIX, fue una de las personalidades más importantes de su tiempo. Aparte de sus logros como pianista y director, dio clases a más de 400 alumnos, compuso unas 350 obras y escribió o colaboró en ocho volúmenes en prosa, sin contar su

correspondencia. Además realizó más de 200 paráfrasis y transcripciones de otros compositores para piano.

Fue uno de los innovadores de la armonía en el siglo XIX, sobre todo en el uso de complicados acordes cromáticos. También investigó nuevos procedimientos musicales con su técnica de variaciones temáticas, como se puede apreciar en la Sonata en si menor; las sencillas notas del comienzo se van transformando para dotar a la obra del material temático necesario. Esta técnica y sus armonías cromáticas influyeron en Wagner y Richard Strauss. Sus composiciones para piano requerían una técnica difícil y revolucionaria que otorgó al instrumento un color y sonoridades completamente nuevas.

(Fuente: Informador.com.mx/cultura - Agradecimiento M. Cseszney)



Piano Chickering usado por el compositor, expuesto en el Museo Memorial Liszt Ferenc (calle Vörösmarty N° 35 esq. Av. Andrassy)

Viña del Mar

Inauguraron en el Campus de la Universidad Andrés Bello una exposición que reúne a trascendentales fotógrafos húngaros

Cuatro artistas capitales en la historia de la fotografía mundial, además de compartir su manera de mirar al mundo, son de origen húngaro.

Se trata de la muestra "Huellas de cuatro maestros húngaros: Brassai, Robert Capa, André Kertész y L. Moholy-Nagy" organizada por el Museo Nacional de Budapest y que, gracias a la gestión de la Universidad Andrés Bello, fue presentado en el Campus Los Castaños de esa casa de estudios, en la Ciudad Jardín. Desde la clásica foto "Muerte de un Miliciano" de Robert Capa hasta el famoso "Tenedor" de André Kertész pudieron ser



apreciadas en esta exhibición, con entrada libre. Otras de igual notoriedad son: "László and Lucia" de László Moholy-Nagy y "Pareja en el café Quatre-Saisons", de Brassai.

(Fuente: La Tercera - Agradecimiento M. Cseszney)



ESGRIMA HUNGÁRIA

Buenas noticias:

Al cierre de esta edición seguía el entrenamiento para el pentatlón en el Club Hungría: se estaban preparando intensamente para viajar a Palms Springs en

California y participar en el 1er Campeonato Mundial de Pentatlón de este año, entre el 24 y 28 de febrero.

Mientras que Ayelén y Pamela Zapata se entrenaron en Italia, Emanuel Zapata, Jancsi Pereyra y Rafael Acosta lo hacían en Buenos Aires, bajo la tutela de Csaba Gáspár. El grupo irá a EE.UU. acompañado de Zsolt Gáspár, seguidor del trabajo de su padre, Csaba Gáspár.

Como es tradicional, se retoman las actividades de esgrima en el Club HUNGÁRIA el 1er sábado de marzo. ¡Los esperamos!

ESGRIMA CLUB HUNGÁRIA
PJE. JUNCAL 4250, OLIVOS
 * un deporte moderno *
 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

EL RINCÓN DE MAUSI
PAN DE PANCETA Y ACEITUNAS

Preparación

Comenzar salteando la panceta en una sartén sin nada de aceite. Dorar hasta obtener un color dorado oscuro. Reservar la grasa y la panceta. Cortar las aceitunas en rodajas, reservar.

Colocar en un bol las harinas, la levadura, el gluten, la sal, el agua y comenzar a amasar hasta obtener una consistencia homogénea. Luego incorporar la grasa de la panceta ya fría, y continuar amasando. Al final del amasado incorporar las aceitunas y la panceta salteada. Amasar hasta lograr incorporar los ingredientes. Dejar fermentar sobre una tabla de madera por 1 hora en un ambiente cálido, tapado y al abrigo de la luz y el aire.

Pasada la hora de fermentación separar bollos de 250 gr, darles forma, disponer sobre una placa enharinada y volver a dejar fermentar por 1 hora más, tapado en un ambiente cálido. Hornear a 190°C por 45 minutos. Retirar del horno y enfriar sobre una rejilla.

Este pan se acompaña muy bien con unos tomates disecados en aceite y mozzarella de buffala cortada en rodajas con un hilo de aceite de oliva y pimienta.



Ingredientes

- Harina 000 400 gr
- Harina integral 100 gr
- Levadura fresca 10 gr
- Sal 12 gr
- Gluten 10 gr
- Agua tibia 325 gr
- Aceitunas negras sin carozo 100 gr
- Panceta ahumada picada 100 gr



2011. MÁRCIUSI ESEMÉNYNAPTÁR

Március 5, szombat: Regös első hivatalos találkozó, évkezdés. Cserkészház

Március 12, szombat: kezdődik a ZIK és a cserkészzet

Március 12, szombat, 19 óra: Magyar Nemzeti ünnep. Legyünk ott mindannyian kolóniánk ünnepélyes évadkezdésén, hogy együtt méltón megemlékezzünk 1848-as őseinkről és hőseinkről. Ünnepi beszéd Dr. Varga Koritár Pál nagykövét. Szól hozzánk ft. Bőjte Csaba, aki Déváról jött látogatóba a Hungária meghívására. Kolóniánk tagjainak megjelenésére - az alkalom fontosságát tekintve - feltétlenül számítunk! Hungária díszterem

Március 13, vasárnap, 12 óra: Bőjte Csaba ferences szentmisét mond. Ünnepi ebéd. Jelentkezés 4864-7570, 4865-2268, mob. 15-5114-2033. Mindszentynum

Március 16, szerda, 20 óra: Bőjte Csaba testvér munkásságáról és eredményeiről tart előadást. Hungária MIK terem, 1.em.

ÁPRILIS

Április 7, csütörtök, 20.30 óra: Ars Hungarica: Onczay Csaba és Zoltán (cselló), Leidemann Sylvia (csembaló), Haydn, Vivaldi, Lendvay, Kodály és Paganini művekkel. Musicarte XXI. Számozott helyek \$ 45 (pezsgős koccintással) március 28-tól hétfő-péntek 9-13 és 15-20, szombat 9-13 óra. Tel: 4779-2021. - 11 de Septiembre 988, Capital

GASZTRONÓMIA...

- *Pincér, a bécsi szeletem tiszta alkoholszagú.*
A pincér hátralép két lépést, majd megkérdezi:
- *Most is?*

Hajópincér a tengeribeteghez:

- *Az ebédjét a kabinba kéri, vagy egyből hajtsam át a korlátot?*

A pincér udvariasan megkérdezi a vendéget:

- *Hogy ízlik a sült, uram?*

- *Mint szakértő mondom, dicséretre méltó darab.*

- *Őn szakács?*

- *Nem, cipész vagyok.*



A „MINDSZENTYNUM ZARÁNDOKHÁZ” állandó naptára:
www.mindszentynum.org

Mivel az idén elmarad a hónap 1. vasárnapján rendszeresen megtartott mise, kérjük az Olvasókat, figyeljék a fenti Esemény-naptárban feltüntetett dátumainkat.

Kimagasló esemény márciusban ft. Bőjte Csaba látogatása.

A Magyar Református Egyház állandó naptára:

Istentisztelet a hó 1. és 3. vasárnapján de. 10 órakor

A Krisztus Keresztje Evangélikus gyülekezet:

Első magyarnyelvű szolgálat: Nagypéntek, április 22, de. 11 óra.
Utána minden 3. vasárnap

www.lacruzdecristo.com.ar

cvhefty@yahoo.com.ar



SUSANA SEBESS

FURLONG-FOX

Viajes Corporativos
Viajes de Placer
Eventos y Convenciones

Társasutazások magyar és angol nyelvű idegenvezetővel

Viajes grupales con guía (húngaro e inglés)

Carlos Pellegrini 1023 Piso 12 - C1009ABU - Buenos Aires, Argentina
Tel. (54-11) 4108-3220 ssebess@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



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
mission.bue@kum.hu
Embajador
Dr. Pál Varga Koritár
Secretaría argentina:
embajadadehungria@arnetbiz.com.ar
Consulado:
Virrey del Pino 4045
(C1430CAM) Bs. As.
Tel.: +54-11-4555-6862
Fax: +54-11-4555-6859
Asuntos consulares: Judit Házi
consulate.bue@kum.hu
Atención: martes y jueves, de 10 a 13 hs. (Sra. Isabel)
Ciudadanía: Gábor Szarka
GSzarka@mfa.gov.hu
Atención: miércoles de 10 a 13 hs.

¡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

PLAYLAND PARK
Centro de entretenimiento familiar - cumpleaños
Arribeños y Monroe - Capital
(Superm. Norte 1º P.) 4511-2087

ME BANTOD A MAGYARI!
Apoyamos al único periódico húngaro de Latinoamérica
Círculo Juvenil Zrínyi

HUNGARIA
ASOCIACION HUNGARA EN LA ARGENTINA
CLUB HUNGÁRIA
Pje. Juncal 4250, (1636) Olivos
4799-8437 4711-0144
PRESIDENTE: ING. MARTÍN ZÓLDI -
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, 1º p. Olivos. Tel.: 4799-8437)
Después de las vacaciones reabrimos el 4 de marzo, de 19 a 21 hs.
Para concertar otros horarios:
4798-2596 haynal@fibertel.com.ar

CALENDARIO MARZO 2011

ver direcciones bajo Nuestras Instituciones, en la pág. 10

Sábado, 5 de marzo: Primer encuentro oficial Regös. Casa Scout
Sábado, 12 de marzo: Comienzo del año lectivo del ZIK y actividades scout

Sábado, 12 de marzo, 19 hs.: Fiesta Nacional de Hungría. Concurramos todos en esta importante ocasión, para recordar juntos a nuestros antepasados y nuestros héroes. Discurso festivo del embajador húngaro, D. Pál Varga Koritár. También hablará el P. Csaba Bőjte, de Déva, de visita entre nosotros, por invitación del Club Hungaria. Contamos con la presencia de todos. Salón de actos, Club Hungaria

Domingo, 13 de marzo, 12 hs.: Misa en húngaro, celebrada por el P. franciscano Csaba Bőjte. Almuerzo (se ruega anunciarse). Mindszentynum

Miércoles, 16 de marzo, 20 hs.: El P. Csaba Bőjte hablará sobre la obra que preside y los resultados obtenidos. En húngaro. Salón MIK, Club Hungaria

ABRIL

Jueves, 7 de abril, 20.30 horas: Ars Hungarica: Csaba Onczay y Zoltán Onczay (violonchelistas, Hungría), Sylvia Leidemann (clave) con obras de Haydn, Vivaldi, Lendvay, Kodály y Paganini, Musicarte XXI. Entradas numeradas desde 28 de marzo a \$ 45 (incluye brindis con champagne), lu-vie 9-13 y 15-20, sáb 9-13 hs. Tel: 4779-2021. - 11 de Septiembre 988, Capital



¡Hasta la próxima!

La gatita y su "mouse"

Los que no paran de trabajar...
Argentinai Magyar Segélyegylet
SZENT ISTVÁN OTTHON.
Pacífico Rodríguez 6252, Chilavert
hogarhungaro@hotmail.com Tel: 4729-8092
Átmeneti lábadózásra vagy hosszabb időre hívja otthonába honfitársait. Magyaroknak mindig tartunk fenn helyet!

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

CIERRE DE NUESTRA EDICIÓN DE ABRIL:
10 de marzo de 2011
(fecha tope 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: (5411) 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
Conózcenos 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 **↓**
Argentinai 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