Ciclo de Difusión de la Cultura Húngara:

Hungría 2013 -Realidad política, económica y social

En el marco de este ciclo, el embajador de Hungría, D. Pál Varga Koritár, expuso el 11 de abril en el salón auditorio de Mindszentynum un análisis detallado del tema. Esteban Fóthy, presidente de la Asociación de Húngaros Católicos en la Argentina, presentó al orador, quien de entrada destacó que no se puede analizar la situación de Hungría sin tener en cuenta la realidad de la Unión Europea.

Luego de una serie de reflexiones generales como las nuevas tendencias globales, los efectos de la crisis de 2008

y la influencia de Oriente (China), que se está transformando en el nuevo centro de gravedad de las potencias económicas, y la tendencia del grupo de países desarrollados de frenarla, subrayó que, por un lado, los protagonistas del momento, EE.UU. con su superpoder y los países del BRICS, (Brasil, Rusia, India, China y Sudáfrica) figuran como potencias energéticas y militares, pero, por el otro, los éxitos de los países emergentes muestran que han aparecido nuevos proyectos que desafían a las potencias.

En este contexto la gran pregunta es si la UE será capaz de afianzar su economía, lograr una integración más profunda y ampliar su alcance. La UE atraviesa por momentos difíciles que saltan a la vista con datos sobre el porcentaje de desempleo, de comercio internacional, del PBI y del déficit fiscal, e.o., pero se sigue manteniendo a la vanguardia de los adelantos tecnológicos y científicos y es el principal colaborador de los países latinoamericanos. Es un desafío para la UE mantener los logros, la unidad, la solidaridad, el euro y buscar nuevas fórmulas de pensamiento.

La visión de Hungría está comprometida con la integración y los objetivos comunes; está de acuerdo con las reformas propuestas, siempre y cuando se consideren los principios básicos aplicando y respetando la igualdad entre todos los integrantes. No puede haber doble discurso, ni diferenciación cuando se evalúan leyes. Hungría quiere participar muy activamente en la construcción de la UE y quiere crecer dentro de ella.

En su conferencia del año pasado, el embajador ya había hablado sobre los logros de este gobierno húngaro, que tuvo que adoptar medidas drásticas para estabilizar el país, creando una nueva constitución, controlando estrictamente el gasto público, mejorando la educación superior, el transporte público y su sistema de pensiones.

En 2011, la economía mostró un pequeño crecimiento que lamentablemente se perdió en 2012. Para este año, la proyección del crecimiento es del 0,5-1%. La inflación está alrededor del 5% y para este año la expectativa es reducirla al 3%. Hungría está bien posicionada y orgullosa de que su déficit actual es menor del exigido 3%,



Embajador D. Pál Varga Koritár

La crisis es una enfermedad, y los síntomas y tratamientos son diferentes según cada país. Es por eso que Hungría tuvo que enfrentar críticas internas

lograr este objetivo.

y externas al introducir las reformas necesarias para resolver los problemas y buscar las soluciones, como crear impuestos extras a los grandes bancos y empresas multinacionales, procedimiento que no es apoyado

por la UE. También se está trabajando en el proyecto de reducir los gastos de los servicios públicos, como es la independencia en la comercialización del gas.

Asimismo, se emitieron bonos de la nación, que fueron colocados en el mercado internacional con éxito, sin tener que recurrir a préstamos condicionados.

Se está trabajando para establecer un registro electoral permanente, como es en el caso en Bélgica donde ya hace muchos años existe y que además incluye el voto obligatorio, cuestionado para Hungría. ¡Caso típico del doble discurso! También la cuestión de la edad de jubilación de los jueces suscitó muchas polémicas.

A pesar de cumplir Hungría con los requerimientos, no se levantan los procesos en curso contra el país. Las críticas internas y externas vienen de los que no han podido aceptar estas últimas elecciones y los grandes grupos económicos de la comunidad que no quieren perder sus beneficios. Por tanto, se establece una dualidad en las normativas para los diferentes países de

Hungría es el último de los países bajo el régimen comunista en reformar su constitución e implantarla a partir del 1º de enero 2012. Hasta la fecha se hicieron tres pequeñas reformas y ahora se está elaborando la 4^a, en la que se incluye p.ej. el sistema de becas estudiantiles, los sin techo, etc. Al parlamento le cabe la tarea de decidir sobre las reformas y extender el círculo de entidades que pueden tener inherencia. El gobierno está dispuesto a dialogar y analizar todas las observaciones que se hagan al respecto. Muchas veces los que critican la constitución, no la han leído en profundidad y deberían examinarla e interpretarla dentro del contexto de la historia del país, antes de emitir opinión y juicio.

En su política, el gobierno quiere favorecer a los húngaros de la diáspora. A partir de 2011, se votó un mecanismo de naturalización más rápida para los que tienen antepasados nacidos en territorios que, en 1920, quedaron fuera del país. 450.000 personas solicitaron la naturalización y 350.000 ya fueron juramentados.

Para fortalecer la identidad húngara se en-

viaron 47 jóvenes a distintos países para colaborar allí con las comunidades húngaras. Así llegaron 4 de ellos a Latinoamérica: 2 para la Argentina, y 1 cada uno para Brasil y Venezuela.

La exposición fue seguida de una sarta de preguntas por parte de un público interesado. Para finalizar, se sirvió un vino de honor.

(Resumen y fotos Martha Balthazár)



20 de Junio: Día de la Bandera: Saludo a la Bandera

Salve, Argentina, bandera azul y blanca, jirón del cielo en donde reina el sol; tú la más noble, la más gloriosa y santa. El firmamento su color te dio. Yo te saludo, bandera de mi patria sublime enseña de libertad y honor, jurando amarte, como así defenderte mientras palpite mi fiel corazón.

> Letra: Julio C. Navarro Música: Rubén Morevra



IIº Encuentro LAMOSZSZ

São Paulo, Brasil, 18 - 21 de abril 2013

He aquí la presentación realizada en este Encuentro por Elisabeth Redl:

El Colegio San Ladislao es una institución miembro de FEHRA. La entidad propietaria es el Círculo de San Esteban, y la acción desarrolla mayormente

con la difusión de la cultura húngara a través del Colegio San Ladislao.

Dentro de sus objetivos fundacionales: libertad, pluralidad, respeto, responsabilidad, destacamos el de apertura comunitaria, por la cual se fortalecen los vínculos entre la comunidad argentina y húngara, y se difunden, a través de su propia comunidad escolar, valores, cultura, tradiciones y costumbres húngaras a la sociedad argentina.

Dentro de las tradiciones escolares instaladas - a través de sus 47 años de existencia - destacamos:

- El Tabló, Ballagás y el Érettségi Bál, con los alumnos graduados en el nivel secundario-bachillerato;

- el uniforme escolar con los colores y el escudo húngaro en todos los niveles (Jardín, Primario, Secundario);

- portar la bandera húngara (junto a la argentina) en los actos patrios;

- aprenden y entonan el Himno húngaro desde 4° año de primario hasta 2° año de secundario, en actos como San Ladislao o celebraciones húngaras a las que concurren delegaciones escolares.

informe ante el plenario

En los últimos 12 años se han ido incorporando progresivamente conocimientos, por supuesto adaptados a cada edad escolar (en los 3 ciclos o niveles educativos mencionados), a efectos de favorecer y fortalecer el conocimiento, comprensión y tolerancia entre

pro-cultural de éste se Isabel Redl presentando su los pueblos argentino y húngaro.

Veamos una escueta señalización de los mismos:

Jardín:

- 3 años: Cuentos húngaros;

- 4 años: Pintores húngaros (reinterpretación de las técnicas);
- 5 años: Bandera húngara y uniforme escolar (motivación, similitudes);

Primaria:

- 1° año: Comidas húngaras (participación familiar);
- 2° año: Leyendas húngaras;
- 3° año: Gaucho húngaro y argentino: similitudes, costumbres, vestimentas, etc.;
- 4° año: Bandera, escudo e himno húngaro;
- 5° año: Regiones turísticas, ciudades principales de Hungría; San Ladislao (brevísima reseña histórica); · 6° año: Matemáticos y pintores
- húngaros (famosos). Secundaria:

- 1° año: Geografía, el río Danubio; la ciudad capital Budapest;

- 2° año: El fortalecimiento de la Monarquía en Europa. Siglo X-XII y en Hungría - San Ladislao I;
- 3° año: La arquitectura renacentista y barroca en Europa. El Palacio Real de Budapest;
- 4° año: La Monarquía Dual austrohúngara. Desmembramiento en el siglo XX;
- 5° año: Matemáticos húngaros. Rubik: El cubo mágico;
- 6° año: Literatura en Hungría. Ej.: Sándor Petőfi, Albert Wass, Sándor Márai. •

← La delegación argentina izq.-der.: Bárbara Kiss de Balogh-Kovács, Susana Kesserű de Haynal, Eva Szabo de Puri-celli, presidenta de FEHRA, Isabel Redl, Ildikó Fényes de Kunckel, presidenta de LAMOSZSZ (Venezuela)



Hubo numerosas preguntas al final. 1ª fila Esteban Fóthy, der. la cronista, M. Balthazár

Florencia Tóth:

Vivencias de una becaria en Budapest Instituto Balassi –

Un año lejos de casa, de la familia, de los seres queridos... Éstas fueron las primeras incertidumbres, las dudas y los miedos al recibir la noticia de que sería aspirante para participar en una beca en Hungría. Luego, la emoción fue inmensa.

Años atrás me había acercado al Club Hungária, queriendo rescatar la historia familiar. Quería vivir personalmente aquella cultura en la que creció mi abuelo, quería reavivarla - devolverla a la familia. Fueron estos recuerdos los que me ayudaron a encarar el viaje, me motivaba poder retornar al país de mi abuelo y el embeberme en sus costumbres.

El viaje hacia Budapest tuvo varios momentos destacables. El más emotivo fue el instante en que el avión comenzó a aterrizar, dejándome ver amplias extensiones de campos nevados. Años atrás, mientras rememorábamos fotos familiares y evocábamos en charlas con mi padre y mi tío la vida de mi abuelo en su Hungría natal, recuerdo que me contaban que mi abuelo atravesaba campos cubiertos de nieve para asistir a la escuela. De modo que ver los campos nevados en las afueras de Budapest hizo que me quedara sin aliento - sentía algo atrapado en la garganta y los ojos se me nublaron.

Es muy difícil expresar con palabras lo que se siente cuando la historia que crees perdida se empieza a reavivar. No tuve la oportunidad de conocer a mi abuelo, de escucharlo hablar en húngaro o de sentarme junto a él para que me contara de su vida en Hungría. Pero ahora se me estaba dando descubrir parte de esa historia por mí misma y tal vez lo más redundante era que, después de tantos años de desarraigo, un Tóth estaba regresando.

Es por ello que a pesar de estar llegando a un lugar totalmente nuevo, el paisaje de la ciudad logró impactarme y hacer que me sintiera reconfortada y con ganas de permanecer aquí.

Durante mis primeros días en Budapest estuve alojada en la casa de la familia Gorondi, junto a Palkó, un argentinohúngaro radicado en Hungría desde hace varios años, su esposa húngara y sus tres hijas. Para alguien que viaja por primera vez al exterior y que no domina el idioma, es de gran ayuda ir asentándose junto a una familia tan cálida como resultó ser la que me tocó: me acompañaron en mis primeros pasos por esta experiencia, y a partir de esta familia comencé a tomar contacto con las costumbres del lugar.

Tan sólo tres días después de mi llegada llegó el momento en que atravesé las puertas del Instituto Balassi para realizar el examen de nivelación. Esta



La autora, junto al monumento de Sándo Petőfi, con András (australiano, del nivel intermedio). Visitaron el monumento del poeta y el Café Pilvax, en vísperas de la conmemoración de la Revolución Húngara

instancia me permitió conocer el lugar donde estudiaría y viviría a lo largo de todo un año, al tiempo de tener un primer acercamiento a otros becarios. En los momentos previos al examen pudimos empezar a intercambiar nombres, lugares de proveniencia, el porqué estábamos allí, qué nos unía a Hungría, o si formábamos parte de algún grupo.

Luego, para el examen, a los que no dominábamos el idioma nos hicieron permanecer junto a todo el cuerpo docente en un aula, mientras que el resto de alumnos pasaba el examen para los niveles intermedio y avanzado. Somos cuatro los que estaremos en el nivel inicial; el grupo de docentes nos pidió a cada uno de presentarnos brevemente, de hablar de nuestro lazo con Hungría. Nos explicaron cómo sería la modalidad de las clases, nos presentaron a quienes serían nuestras tres docentes. Las docentes demuestran una gran simpatía e interés por conocer a sus futuros alumnos, se muestran atentas y con gran disposición por comenzar a acompañarnos en este período de aprendizaje.

Este primer acercamiento al Instituto, al cuerpo de docentes y a pares insufló confianza y ánimo para comenzar el ciclo lectivo y calmó rápidamente mis ansiedades de estar en un lugar nuevo.

(Continuará)



Flor Tóth y Xiomi Oyarzábal, ambas de la Argentina
Festejo de cumpleaños en el Balassi: integrantes de diversos niveles de aprendizaje que aunque no cursan todos juntos, se llevan muy bien y comparten actividades. En su mayoría, los becarios de este año provienen de Australia, Canadá, Estados Unidos y Brasil

Comer en Hungría

En mis primeras visitas a Budapest, allá por finales de los 90, he de admitir que la gastronomía no era una de mis principales curiosidades. En aquellos momentos el descubrir el país, la ciudad de Budapest, el idioma, a los húngaros en general - y a uno en particular - ocupaba toda mi energía. A esto había que añadir que en aquellos años mi chico y yo éramos estudiantes y nuestros bolsillos no estaban precisamente llenos de forints ni de pesetas, así que la comida húngara que descubrí en mis primeras visitas fue sencilla y contundente: lángos, salchichas con mostaza en las carnicerías de barrio, los pimientos de colores, el salchichón, las palacsinták - especialmente la Hortobágy, que aún hoy es una de mis favoritas - y los fundamentales y deliciosos pogácsa.

Una vez que mi relación con 'el húngaro' se fue poniendo más seria, mi acercamiento a la cocina magiar continuó a través de los platos de quien ahora es mi suegra: sopas, muchas, muchísimas, - creo que en Hungría pueden hacer sopa con prácticamente todo, incluso con frutas ¡y de primer plato! Carnes acompañadas con la siempre presente crema agria, tejföl, las coles agrias y también la rakott káposzta, esas hojas de coles rellenas de carne con arroz bien especiada. Sin olvidar, por supuesto, los mil y un pastelitos dulces y salados.

En Hungría se come muy bien, ya lo contaron Neruda y Asturias en un libro allá por los años sesenta. Yo diría que la comida es fundamental para un húngaro (tanto como para un español, la verdad) porque la mesa es un lugar muy importante para conversar, para discutir, para recordar, para pasar el tiempo. Y no sé si es algo que sólo pasa en mi familia política, o es generalizado, pero cualquier momento, cualquier excusa viene bien para sentarse y comer algo: que viene una visita, pues a la mesa; que hay que hablar de algo, pues a sentarse a la mesa; que la vecina ha preparado un dulce, pues a la mesa también. Un cafecito, un saladito, un pastelito... cualquier disculpa es buena.

Los húngaros son muy carnívoros, demasiado - creo que para alguien vegetariano es complicado vivir en Hungría, no porque no haya verduras, sino porque la carne es la reina de la mesa. Hay algunos platos de pescado que cuentan con buena fama, pero en esto no soy muy objetiva, soy de puerto de mar, esto unido a que odio las espinas hace que las carpas, por ejemplo, no entren dentro de mi comida favorita, (cuando visito el imperdible Mercado Central de Budapest no logro encontrarle la gracia a la zona de pescados con esas carpas gigantes nadando en las peceras superpobladas). Eso sí, recuerdo haber probado unas truchas a la paprika excelentes en un pueblito cercano a Miskolc.

Y cuando creía que ya había descubierto los secretos de la cocina húngara y que nada me podía sorprender, había olvidado que, como el idioma, la comida hay que conocerla de pequeños para poder valorarla en su justa medida. Desde hace unos años mis dos pequeños catadores húngaro-españoles me asesoran en cuestiones gastronómicas y con ellos he aprendido que en Hungría la imaginación y el 'endiablado' idioma magiar permite a los niños disfrutar de platos de cuento: secretas ciruelas rebozadas (szilvás gombóc), postres de 'leche de pájaros' (madártej), caracoles de chocolate (kakaóscsiga) o chocolatinas de queso túró o requesón (túrórudi) son manjares para los pequeños.

Y con estas líneas saboreo mis recuerdos, mis compras matutinas en el Nagyvásárcsarnok de Budapest, mientras los turistas se acercan a observar todos los puestos tratando de localizar algún producto 'typical Hungarian' que llevarse de recuerdo. Tras la compra, a recoger a mis niños, que, como siempre, me pedirán que los lleve al parque antes de comer y se columpiarán con un sajtos pogácsa en cada mano. Ah sí, claro, se me olvidaba: el gulyás es el único plato húngaro que he aprendido a cocinar - sigo siendo un poco 'turista'..

Beatriz Gómez Acereda, Budapest http://www.quincenal.hu El Quincenal de Hun-

Nuestra Biblioteca HKK contiene mucho material en castellano para satisfacer la curiosidad de cónyuges o amigos de húngaros sobre temas húngaros.

Atendemos los 2.os y 4.os viernes del mes, 19 a 21 hs., o a pedido



HKK, la Biblioteca Húngara 1º piso del Club Hungária Tel. 4799-8437

4798-2596 haynal@fibertel.com.ar



A kolónia születésnapjai - CUMPLEAÑOS de JUNIO y JULIO

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

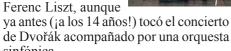
JÚNIUS: 1. Szalay Kristóf (MO) - 2. Horváth JÚLIUS: 1. Emődyné Bernáth Anikó (MO) Ferenc / Novák Veronika - 4. Bastoni Elsa (öo) / Be- - 3. Alitisz Hiriart Ma Constanza / Lomniczy suzsi Buba (Cba.) - 5. Ferrero María Celia (öo) - 9. Carpio Agustina (öo) / Horogh Adriana / Horogh José / Zendy-Zucker Lídia - 10. Kovács Mihály Balázs / Tacchella Omar - 11. Serraínoné Hefty Klári / Zaháné Székely Ottília (Kanada) / Zöldi Andrásné Lueg Vere (UŠA) - 12. José Vicente Espinosa (MO) - 4. Maróti Ferenc (Viedma) -15. Angolani Delma (öo) / Emődy Csaba (MO) / Havnal Attiláné Blüthgen Dagmar (Cba.) - 17. ifj. Arany László / Szilvássy Ignác - 18. Haller Mihály (Pto. Madryn) - 19. Magyar András - 21. Heckmann Dezső - 22. Hódosi María (öo) - Keve László - 24. Szalay Andrea (MO) - 25. Mallátné Zaha Eszter (Berlin) - 26. Némethy Kesserű Judit (USA) - 27. Espinosané Benkő Teri (MO) / Chavesné Gáti Andrea - 28. Valentin Feri / Makkos Nándor - 29. Paulini Károly - 30. Giménez Omar Franco / Jakab Nándor / Kolb István / Németh Mátyás / Roószné Földházy Gabi

Isten éltesse az ünnepeltjeinket!

József - 5. Papp István - 7. Gorondy Gábor / Tass Attila - 10. Domínguezné Remete Andrea - 12. Kemény Krisztina Mihályfyné Mazzoleni Zsuzsi / Sebess Márti (NO) - 13. Bobrik György - 14. Francisconé Balthazár Mártha / Giménez Omarné Mabel / Honfiné Rajczy Katalin / Lányi Dóri / Máthé Zsuzsi (Cba.) - 17. Lomniczy Melinda - 18. Zaha Ilona - 19. Becske Theo (Kalifornia) / Dőryné Széchényi Ilcsi - 20. Retezár Mónika / Demesné Zombory Andrea - 22. Farkas Cecília / Justus Natalia (öo) / Mocskos Eduardo Tibor / Szilvássy Tamás - 23. Jakab Nándorné Török Zsófi / Papp Mátyás -24. Benkő Cili / Giménez Gabriela - 26. Moránné Rebechi Eva / Pejacsevich Alexis / Szilágyi Péterné Analy - 27. Heimlich Fritz (öo) - 28. Jeszenszky Márta (Sp.o.) - 30. Luraschiné Földényi Judith Csutka (Ausztria) ¡Feliz cumpleaños!

János Starker, gran violonchelista húngaro

El 28 de abril murió, a los 88 años de edad, János Starker, considerado uno de los violonchelistas más renombrados del siglo XX. Nació en Budapest en 1924 y fue considerado un precoz niño prodigio: recibió su primer instrumento a los 6 años de edad y ya a los 8 dio lecciones a chicos menores que él. Se graduó en la Academia de Música Ferenc Liszt, aunque



Muy joven fue el primer violonchelista de las Orquestas Filarmónica y de la Ópera de Budapest. En 1947 emigró a París, donde grabó la Sonata para violonchelo solo de Zoltán Kodály, tan extraordinariamente dificil que algunos consideraron que la compuso un demonio. Por esta brillante interpretación ganó el Grand Prix du Disque, el premio más prestigioso de Francia.

Con este premio se inició la fama internacional de Starker: fue llevado por su compatriota, el gran director de orquesta Antal Doráti, a Estados Unidos como violonchelista solista de la Orquesta de Dallas. Después fue primer violonchelista de la Orquesta Metropolitan, de Nueva York. En sus memorias, describe que le cambiaron la ubicación de su silla en el foso para que no le distrajera la presencia de una bella dama en el auditorio. Otro director húngaro, Frigyes Reiner, lo llevó a la Orquesta de Chicago, en 1952.

Starker ejerció la gama completa de un músico: jefe de fila, acompañante, solista con las más prestigiosas orquestas y directores del mundo. Fue nombrado Distinguished Professor y recibió cinco

doctorados honoris causa. Tocó como solista en la mayoría de los países del mundo, siempre con críticas muy entusiastas de los medios.

Como solista grabó más de 150 discos, incluyendo las seis suites para violonchelo de Johann Sebastian Bach, ganándose el premio Grammy en 1998.

Tocó en varios de los instrumentos más famosos del mundo: un Stradivarius de 1696, un Goffriller de Venecia de 1705 y un Guarnierius de 1707. Su

técnica impecable, la pureza de su tono, el fraseo puro y pulido, amén de la honda preocupación de respetar los estilos de los compositores dieron como resultado a un solista único de su instrumento. El crítico del New York Times escribió sobre Starker que su perfección era tal que parecía la obra de un mago.

Contrariamente a muchos otros músicos importantes, la enseñanza fue una de las facetas más importantes de su carrera. Desde 1958 hasta cerca de su muerte, fue profesor de la Escuela de Música de la Universidad de Indiana en Bloomington, transformando esa sede en una meca para violonchelistas. Su lema era: "No puedo dar conciertos sin enseñar y no puedo enseñar sin dar conciertos" Por sus exigencias a los alumnos, fue un profesor tan feroz que el entrenador del equipo de básquet le pidió dar charlas (pep-talk) a los jugadores para insuflarles entusiasmo...

Tuve la suerte de poder escucharlo hace algunos años en Buenos Aires tocando la Sonata de Kodály, en una versión apoteósica que me queda como recuerdo imborrable de este eximio músico húngaro, cuyo deceso deja un gran vacío en el mundo de la música.

Miklós Székásy

Distinción bien merecida para ARS HUNGARICA

La Asociación de Críticos Musicales en su votación anual propuso obras para premiar presentaciones del año pasado. El premio a la "ópera" fue adjudicado a dos obras en el Teatro Colón.

La comunidad húngara puede enorgullecerse de que al lado de esas dos grandes producciones figuraba también la presentación de Ars Hungarica de la ópera Orlando Paladino. Los que tuvimos el placer de ver y escuchar esta obra podemos decir que la Asociación de Críticos Musicales tuvo aquí un muy buen acierto.

Ternas para las Distinciones de 2012 Entrega: 29 de abril de 2013

En el transcurso de una asamblea que se extendió por más de cuatro horas, la Asociación de Críticos Musicales de la Argentina realizó su votación anual para seleccionar los mejores artistas y conjuntos que actuaron en la última temporada, al igual que las piezas ofrecidas en calidad de estreno.

Resultaron elegidos para integrar las

Obra estrenada extranjera:

- "Rinaldo", de Haendel
- "Orlando Paladino", de Haydn
- "I due Figaro", de Mercadante.

EL RINCÓN DE MAUSI Dulce la vida, dulce...

Ingredientes

Manteca 375 gr Azúcar impalpable 150 gr Agua caliente 70 gr Harina 0000 450 gr Fécula de maíz 50 gr

Decoración Almendras 50 gr Avellanas 50 gr Chocolate fundido 50 gr 20 gr Azúcar impalpable

Comenzar realizando un con una hoja siliconada cremage con la manteca y Decorar con algunos frutos el azúcar dentro de la bati- secos. Llevar a la heladera dora con el accesorio paleta. por 30 min. Agregar un poco de agua caliente para ligar la prepa- a 12 min. Retirar del horno ración. Tamizar e incorporar y dejar enfriar. Cargar una los ingredientes secos, hari- manga con chocolate derretina, sal y fécula de maíz.

Luego cargar la preparación en una manga con pico Terminar las masas que no rizado. Realizar las formas tienen chocolate con un poco

Hornear a 180° C por 10 do y decorar las masas secas con unos hilos del chocolate. deseadas sobre una placa de azúcar impalpable.

Las tejedoras en el Hogar San Esteban



Decididamente, las iniciativas no tienen edad. Pueden surgir a cualquier edad, momento y lugar, tal como ocurrió hace pocas semanas en el Hogar San Esteban.

¿Cuál es la nueva actividad? Están tejiendo con dos agujas y crochet.

Les cuento cómo surgió la idea. Graciela, la kinesióloga de Andrea D. Belánszky (nuestra querida Hapci), residente en el Hogar hace un par de meses recuperándose de una caída, le sugirió la idea de tejer, como ejercicio para las manos y la muñeca. Se lo comentó a otras residentes, que enseguida se entusiasmaron con la idea, y acto seguido se hizo una campaña entre familiares y amigos para obtener las lanas sin necesidad de recurrir a la compra.

Muy poco después llegaron bolsas con restos de ovillos de lana, agujas para





tejer y para crochet y las antaño siempre laboriosas manos se pusieron a trabajar de nuevo. Además de su beneficio propio quieren sentirse útiles, así que están tejiendo bufandas y cuadrados de diferentes colores que luego se juntarán para hacer mantas y cobijas, destinadas a los tobas del Chaco.

Las entusiastas tejedoras, además de Hapci, son: Magdalena Károlyi, quien asumió el papel de coordinadora,

Otilia Schultheis, Eleonora Lackó, Ana María Armani, Luisa Bastoni, Marta Heinz y Adela von Bizony. Hay otras que también quisieran participar, pero lamentablemente su vista no se lo permite.

Felicitaciones muy sinceras a todas ellas por su entusiasmo, por su deseo de ser útiles y por hacer que la vida en el Hogar San Esteban sea cada vez más amena y familiar.

Martha Balthazár

Feria del Libro:

Pablo Urbányi presentó dos nuevos libros

Se trata de una novela, La palabra, y un compilado de cuentos, Cuentos desagradables, que editó Catálogos.

Como todos los escritos de Urbányi, abundan humorismo burlón, ironía y absurdos, sin caer en lo burlesco o lo cínico.

Pablo Urbanyi nació en Hungría en 1939 (en Ipolyság), pero a los ocho años emigró a la Argentina, adoptando su ciudadanía años más tarde. Fue vendedor de libros, de alfombras, mozo, periodista, actor y director de teatro. Su primer libro, historias cortas agrupadas bajo el título de Noche de revolucionarios, apareció en 1972. En 1975 trabajó como redactor en el Suplemento Cultural del desaparecido diario La Opinión hasta 1977, año en que debió emigrar forzado por la situación política imperante en el país.

Actualmente reside en Canadá y mantiene una relación estrecha con la Argentina, lugar en el que se editan sus libros y al que vuelve de modo frecuente. En Canadá escribió su novela En ninguna parte, publicada en 1981 y traducida más tarde al inglés y al francés. En 1988 apareció De todo un poco de nada mucho. En 1992 publicó una selección de historias en húngaro, *A hagyaték* (El Legado). Ese mismo año apareció Nacer de nuevo y la traducción al francés de su novela policial Un revólver para Mack.

En 1993 fue finalista del Premio Planeta con su novela Silver, publicada en 1994 y más adelante traducida al francés e inglés.

Ciudadano de Honor de su ciudad natal, primer premio del Logro Literario Latinoamericano en Canadá, menciones, es miembro del PEN y reside actualmente en Ottawa. (ANDigital)

Varios libros de este autor pueden prestarse de la Biblioteca circulante HKK, en el Club Hungária. La R.



Excelentes cifras de naturalización

Según la información oficial por parte del Vicepremier Zsolt Semjén, en el transcurso de los dos últimos años 370.000 personas han solicitado la ciudadanía húngara. La tasa de rechazos no llegó al 1,5%.

(MTI, Agencia húngara de Noticias) / SKH



MUJERES ESGRIMA HUNGÁRIA ¡Mujeres! ¿Quiénes somos? ¿Qué queremos? ¡No lo sabemos! ¿Cuándo lo queremos′

¡AHORA!

Los entrenamientos

siguen su curso habitual. ¡Los esperamos! ¡Anímense!



ESGRIMA CLUB HUNGÁRIA PJE. JUNCAL 4250, **OLIVOS** 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. INFORMES: Andrés Grabner andresgrabner@yahoo.com

2013. JÚNIUS ESEMÉNYNAPTÁR

Június 1, szombat 18 órától június 2, vasárnap 12 óráig: Intenzív magyar nyelvtábor Maróti Orsolya és Zsámboki Marcell, a budapesti Balassi Intézet oktatási tagozat igazgatói és a ZIK tanáraival

Június 2, vasárnap, 10.30 óra: Református közgyűlés. Evangélikus Egyház

Június 2, vasárnap, 12.30 óra: Szentmise, utána ebéd. Mindszentvnum

Június 4-6: Zsűri kihallgatások Mindszenty-Balassi 2013 pálvázat

Június 5, szerda, 20 óra: ZIK tanárok és cserkészvezetőkkel továbbképzés és kiértékelés. Hungária Június 6, 19 óra: Pályázati nyertes kihirdetése. Mindszentynum Június 6, csütörtök, 19 óra: Magyar kultúrciklus spanyol nyelven. Előadók Dombay Ĵenő és Zólyomi Kati. Mindszentynum

Június 9, vasárnap, 17 óra: Képes hangverseny (Ligeti, Bartók, Kodály, Orbán, Járdányi). Ars Hungarica kamarakórus, Coral Hungaria női kórus. Zenei vezetés Leidemann Sylvia. Képek Roth P. Cº Nacional de Música, México 564, Capital. Belépő díjmentes Június 9, vasárnap, 18 óra: Trianon megemlékezés. "Az ember

továbblép". Hungária Június 15, szombat, 16 óra: "Milyen várost szeretnénk, MA? Visszafejlődőt, vagy fejlődőt?" Szentpétery Júlia építészmérnök, spanyol nyelven. Sz. László Iskola Június 15, szombat, 17.30 óra: Mintatábor beszámoló. Hungária MIK terem

Június 16, vasárnap, 10.30 óra: Új református székház felavatás a többi felekezettel közösen. Nt. Écsi Göngyi. Pje. Juncal 4290. Olivos - pár lépésre a Hungáriától Június 23, vasárnap, 10.30 óra: Magyar Istentisztelet. Nt. Écsi Gyöngyi. Református egyház

Június 29, szombat: ZIK 1. felmérés és 3. nyelvcsiszoló óra. Szent László Iskola

Június 29, szombat: Gulyás-feszt a cserkészek javára **JÚLIUS**

Július 6, szombat: ZIK félévzáró Július 13, szombat, 12 óra: Az AMISZ díszebéd keretében ünnepli meg alapításának 20. évfordulóját. Mindszentynum

Július 21, vasárnap, 10.30 óra: Magyar Istentisztelet. Nt. Demes András. Evangélikus egyház



Fondorlatos tervek... - aranyköpések diákok dolgozataiból -

- Sok régi kőzetben megtalálhatók az őskori halak lábnyomai - A bronzkorszak tűzzel-vassal pusztította a rézkorszakot.
- Arábiában a vizet cisztercitákban gyűjtik.
- A középkorban a várakat katakombákkal lőtték.
- A Szent Jobb István király bal keze.
- Janus Pannonius 15 éves korában elterjedt Európában.
- Toldi a csónak felé indult, mikor a cseh vitéz elővette a kardját és majdnem lelőtte Toldi Miklóst, ő azonban észrevette a fondorlatos tervet.

A "MINDSZENTYNUM KULTÚRHÁZ" állandó naptára:

Magyar nyelvtanfolyam 2013. márciustól: hétfőn 20 – 21 óráig. Tagdíjak és adományok befizetése: Cuota anual: activo: 120\$; jubilado 60\$. HSBC Bank Argentina S.A. CBU: 1500 0459 0000 7332 4086 50 ASOCIACIÓN DE LOS HÚNGAROS CATÓLICOS EN LA ARGENTINA CUIT 30-61886467-3. Avisar pago con Nº de boleta x Tel. 4864-7570 o a info@mindszentynum.org

MAGYAR REFORMÁTUS EGYHÁZ (l. Eseménynaptár!) Nt. Écsi Gyöngyi: június 16 új református székház felavatása, június 23 Istentisztelet ugyanott. Nt. Demes András: július 21 szokásos (a hó 3. vasárnapi) szolgálata az Evangélikus Egyházban. Tel. 4799-2527 - mariabenedek@arnet.com.ar

KRISZTUS KERESZTJE EVANGÉLIKUS EGYHÁZ

A szokásos 3. vasárnapi Istentisztelet júniusban Pasaje Juncal-on. Júliusban újból Amenábar. Szolgálat spanyolul a Szent István Otthonban minden hónap 2. csütörtökén 10 órakor.

www.lacruzdecristo.com.ar

cvhefty@yahoo.com.ar



Viajes Corporativos **Eventos & Convenciones** Viajes Personales Turismo Joven

HRG Argentina

www.hrgworldwide.com

FURLONG-FOX

SUSANA SEBESS www.furlong-fox.com.ar

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



VA CON VOS. SIEMPRE.



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

Embajada de Hungría

www.mfa.gov.hu/emb/buenosaires

Plaza 1726, (C1430DGF) Bs. As. (entre Virrey del Pino y La Pampa) Tel.: **+54-11-4555-6867** mission.bue@mfa.gov.hu **Embajador**

Dr. Pál Varga Koritár Consejero: Gyula Barcsi

Secretaría argentina:

embajada@embhungria.com.ar

Cónsul: Dr. Balázs Nagy Consulado: Virrey del Pino 4045 (C1430CAM) Bs. As.

Tel.: +54-11-4555-6862 Fax: +54-11-4555-6859 consulate.bue@mfa.gov.hu Atención: martes y jueves, de 10 a 13 hs. (Sra. Isabel)

Figyelem:

Következő számunk - a téli kettősszám - július közepetájt jelenik meg! Szerk.



Szeretnéd csiszolni a magyar nyelvtudásodat? Szeretnél játszani a magyar nyelvvel?

Gyere el június 29-én, szombaton 13.15-kor, a 3. Nyelvcsiszolóra! ZIK után, a

Szent László Iskolában (Moreno 1666 - Olivos)

Egy órán keresztül, Benedekné Marika vezetésével játszva tanulunk helyesírást, fogalmazást, szókincset... (nincsen felső se alsó korhatár!)

iAprenda idiomas! húngaro e inglés

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

húngaro y castellano SusanaB. deLajtaváry: 4790-7081 susanabenedek@gmail.com

Dora Miskolczy: 15-4569-2050 / 4706-1598

••••••• APRENDA HÚNGARO con *DIÁLOGOS FÁCILES grabados

teodorami7@yahoo.com.ar

"DIÁLOGOS HÚNGAROS COTIDIANOS"

> Dora Miskolczy 15-4569-2050

PLAYLAND PARK

Centro de entretenimiento familiar - cumpleaños

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

CALENDARIO JUNIO 2013

ver direcciones bajo Nuestras Instituciones, en la pág. 8

Sábado 1°, 18 hs. - domingo 2, 12 hs.: Taller intensivo de lengua húngara con directores del Instituto Balassi (Budapest), junto con profesores del ZIK

Domingo 2, 10.30 hs.: Asamblea General Iglesia Reformada Húngara. Iglesia Luterana

Domingo 2, 12.30 hs.: Misa, luego almuerzo. Mindszentynum Junio 4-6. Concurso Mindszenty-Balassi 2013: Entrevistas con los postulantes. Mindszentynum

Miércoles 5, 20 hs.: Curso de perfeccionamiento y evaluación con dirigentes scout y profesores del ZIK. Hungária

Jueves 6, 19 hs.: Anuncio del ganador del concurso. Mindszentynum

Jueves 6, 19 hs.: Ciclo difusión cultural húngara en castellano. Eugenio Dombay y Catalina Zólyomi: "Hungría y los Magyares. La esencia". Mindszentynum

Domingo, 9 de junio, 17 hs.: Concierto vocal/instrumental (Ligeti, Bartók, Kodály e.o.). Coro de cámara Ars Hungarica, voces femeninas Coral Hungaria. Dir. S. Leidemann. Imágenes P. Roth. Cº Nacional de Música, México 564, Capital. Entrada libre

Domingo 9, 18 hs.: Recordación de Trianón. Hungária

Sábado 15, 16 hs.: "¿Qué ciudad queremos, HOY? Involución o evolución?" Arq. Julia Szentpétery. En castellano. Colegio San Ladislao

Sábado 15, 17.30 hs.: Informe campamento modelo. Hungária salón MIK

Domingo 16, 10.30 hs.: Inauguración nueva sede de la Iglesia Reformada Húngara. Rda. Gyöngyi Ecsi. Pje. Juncal 4290, Olivos

Domingo 23, 10.30 hs.: Culto en húngaro. Rda. Gyöngyi Écsi. Iglesia Reformada

Sábado 29: ZIK 1ª evaluación y 3^a clase de perfeccionamiento lingüístico. Colegio San Ladislao Sábado 29: Gulyás-fest a beneficio de scouts húngaros

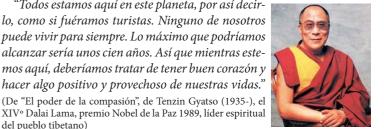
JULĬO

Sábado 6: Clausura de medio ciclo. ZIK

Sábado 13, 12 hs.: La FEHRA celebra el vigésimo aniversario de su fundación con un almuerzo festivo. Mindszentynum

Domingo 21, 10.30 hs.: Culto en húngaro. Rdo. András Demes. Iglesia Luterana

"Todos estamos aquí en este planeta, por así decirlo, como si fuéramos turistas. Ninguno de nosotros puede vivir para siempre. Lo máximo que podríamos alcanzar sería unos cien años. Así que mientras estemos aquí, deberíamos tratar de tener buen corazón y hacer algo positivo y provechoso de nuestras vidas." (De "El poder de la compasión", de Tenzin Gyatso (1935-), el



Argentínai Magyar Segélyegylet SZENT ISTVÁN OTTHON Pacífico Rodríguez 6252, Chilavert

hogarhungaro@hotmail.com

Tel: 4729-8092

Átmeneti lábadozásra vagy hosszabb időre hívja otthonába honfitársait. Magyaroknak mindig tartunk fenn helyet!

HUNGARIA



del pueblo tibetano)

Asociación Húngara en la Argentina Pje. Juncal 4250, (1636) Olivos - 4799-8437

> PRESIDENTE: ESTEBAN ZOMBORY estebanzombory@gmail.com

Secretaría: Elisabeth Bernáth (Pintyő) **4711-0144**

hungariabuenosaires@gmail.com Martes a viernes 18 a 21 hs. Sábados 15 a 20 hs.



Restaurante CLUB HUNGARIA

Pasaje Juncal 4250, Olivos Concesionario R. Omar Giménez Abierto todas las noches, excepto lunes. Sábados y domingos almuerzo y cena. Reservas 2 4799-8437



FÁBRICA DE MATRICES, MOLDES, HERRAMIENTAS DE CORTE Y DISPOSITIVOS

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



CIERRE DE NUESTRA EDICIÓN DOBLE DE JULIO-AGOSTO 10 de junio de 2013

Tel.Fax: (54-11) 4711-1242 amh.argentina@gmail.com

Para suscripciones y publicidades infórmese en 🔻

Argentínai MAGYAR HIRLAP

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 amh.argentina@gmail.com

http://epa.oszk.hu/amh http://efolyoirat.oszk.hu/amh

www.argentinaimagyarhirlap.blogspot.com