

## Nos escriben de ... HUNGRÍA

Hola, Amigos:

Últimamente muchas malas noticias les habrán llegado por distintos medios desde Hungría. Muchos se preguntan por qué no escribo sobre ello. Es que no quiero "agregar una palada más". Por eso, mis cartitas serán sobre temas positivos. ¡Tenemos tanto de qué estar orgullosos y tanto para dar a conocer al mundo!

Yo prefiero nadar contra la corriente - ¡y seguir siendo tercamente optimista!

¿Qué mejor para alegrar el alma que el buen vino y la cocina húngara? ¡Ambos famosos en el mundo!

La cocina de hoy de este país no es la misma que la que nuestros ancestros trajeron consigo un milenio antes a la Cuenca de los Cárpatos. Nuestra cocina moderna conserva indudablemente las huellas de esa época y aún reconoce un parentesco con aquellas comidas que se preparan en el territorio de Asia, que antaño fue la cuna de nuestro pueblo.

Se sabe por ejemplo que preparaban una pasta seca que podían conservar fácilmente, llamada *tarhonya*. Hoy no sólo es vendida en toda Hungría en el comercio y guisada por las amas de casa, sino por los pastores del Alföld (la gran llanura húngara), así como por algunos pueblos del Cáucaso, en Mongolia, Persia y los Balcanes. (Entre nosotros, lo más aproximado es lo que llamamos "municiones". La R.)

También es herencia de aquella época nómada el caldero llamado *bogrács*. Es un recipiente de hierro forjado y está suspendido por su asa en un trípode, para mantenerlo sobre la hoguera. En el transcurso de las migraciones, los magiares preparaban en él alimentos parecidos al *gulyás*.



Cocinando en bogrács

En la Edad Media, la cocina del reino sufrió una marcada influencia ejercida por el séquito y la esposa italiana del gran rey Matías Corvino. Más tarde fueron los turcos quienes generaron cambios en nuestras costumbres, ya que mantuvieron nuestras tierras invadidas durante siglo y medio. Es en Transilvania donde la invasión no tuvo plena fuerza y se pudo conservar hasta hoy el carácter original de la cocina nacional.

Finalmente, en la segunda mitad del siglo XVIII, se dejó sentir la moda de la cocina francesa a través de la Corte vienesa. La consecuencia de todo ello es que si bien se perdieron algunas características ancestrales de nuestra cocina que fue transformada y adaptada a un gusto más internacional, la cocina húngara alcanzó gran fama en el mundo entero.

La tierra húngara, con sus condiciones de clima favorable, brinda en abundancia elementos apetecibles para la vista y el paladar. El río Danubio y el Tisza, conjuntamente con el lago Balatón nos ofrecen exquisitos peces de agua dulce (*fogas* y *süllő*), los que en su mayoría son desconocidos en la Europa occidental.

Otro de los manjares famosos es el hígado de ganso. En Hungría es costumbre "cebar" el ganso, embutiéndole los alimentos. Con esto se logra que el hígado del animal alcance un gran tamaño, con sabor y color especiales.

Algo muy sabroso que se acostumbra servir en la mesa navideña, es el *aspic* o gelatina de lechón (*kocsonya*).

Entre las presas de caza se prepara frecuentemente la liebre, el jabalí y el ciervo. Tradicionalmente se cocinan el faisán, la

perdiz y la codorniz.

No puedo dejar de mencionar la calidad de las frutas de nuestra tierra. El color y el aroma de los duraznos, damascos y uvas no tienen par.

Nuestra cocina actual se caracteriza por el uso frecuente de la grasa de cerdo, cebolla, *paprika* y crema de leche agria. Sobre la *paprika* les contaré algo que puede causarles decepción. Esta especia, reconocida en el mundo como el condimento húngaro por excelencia, se hizo conocida en el país solamente en el siglo XIX, mientras que en recetas más antiguas apenas encontramos alusión a ella. Lo más probable es que la planta haya llegado a Europa en el siglo XVI desde el oriente y el occidente al mismo tiempo. Cuando los turcos pusieron sus pies aquí, cultivaron una de sus especias para consumo propio.



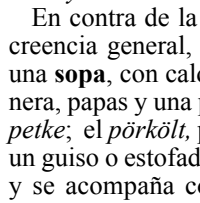
La paprika picante

Hoy es el ingrediente indispensable de la mayoría de las comidas preparadas "a la húngara". Hay de diferentes variedades, colores, formas y sabores: desde la del tipo dulzón, hasta el picante más intenso.

Bajo el término de "crema de leche agria", entendemos la materia gruesa recogida de la superficie de la leche puesta a agriar y a cuajar, lo cual es muy diferente de la "crema de leche", que es la nata de la leche cruda.

Las comidas más famosas preparadas con *paprika* son el *gulyás*, el *pörkölt*, el *paprikás* y el *tokány*.

En contra de la creencia general, el *gulyás* es en realidad una *sopa*, con caldo, cebolla, carne de ternera, papas y una pasta casera llamada *csipetke*; el *pörkölt*, por otro lado es más bien un guiso o estofado, su salsa es más espesa y se acompaña con los *nokedli* o ñoquitos húngaros. (Fuera de Hungría, en realidad es el *pörkölt* que suele llamarse "gulyás" o "goulash". La R.)



Pörkölt con tarhonya

El *paprikás* se diferencia del *pörkölt* en que es preparado con carnes blancas, con menos *paprika* y más crema de leche agria. Tal vez podríamos decir que es una variedad más fina del *pörkölt*, algo como una variedad de salón. El *tokány* es parecido al anterior, pero la carne es cortada no en cubitos, sino en tiritas, y la *paprika* pierde su papel preponderante para dejar lugar a otros ingredientes, como la pimienta o los champiñones.

Después de todo esto, sólo faltaría degustar los vinos de la zona del Badacsony, Eger, o Tokaj - ¡pero eso quedará para la próxima! Mis saludos de siempre

Anikó de Emödy, Szentendre  
(Fuente utilizada: Károly Gundel)



Añejando el tokaj

Rita Terranova:

## CONFIESO QUE HE VIAJADO Budapest y el Danubio azul

Atravesada por el mítico río, la ciudad despliega el encanto y el lujo de la época imperial. Los paseos al atardecer por las históricas calles de Buda, los museos, el gran mercado de Pest y el sabor del goulash...



El panorama del Castillo de Buda, al anochecer

En el 2004 viajé a Budapest, Hungría, donde estuve para participar en el Congreso Internacional de Actores. Tengo pasión por Europa del Este, una afinidad que no puedo explicar. Tanto es así, que antes de conocer Italia, me gustaría conocer Praga. Quizá parte del interés por esta región se deba al deseo de ver qué pasó con la occidentalización, con ese final de la Cortina de Hierro, con su identidad como pueblo, con la gente.

Viajé sola desde Buenos Aires, pero en Pest me esperaba Marta Bianchi para llevarme a pasear por Buda y tomar el trolebús de un lado para el otro. Resultó ser una excelente compañera de viaje, generosa y vital. Compartimos nuestras horas libres con gran disfrute.

Buda y Pest están separadas por el río Danubio. Buda es tradicional, histórica, de calles pequeñas. Pasear por sus calles es como transitar por un cuento de hadas. Pest, en cambio, es la ciudad comercial, donde está la sede del gobierno.

Cada día, a las 5 de la tarde, al terminar las reuniones del congreso, nos íbamos a pasear por estos dos mundos, a visitar los museos con sus increíbles colecciones itinerantes - cuando estuve me tocó ver a Chagall -, las calles, los negocios.

Una noche hicimos un paseo en barco - que incluyó una cena -, por el Danubio. Mientras el barco se deslizaba por el agua, los músicos tocaban "Danubio azul". Una imagen que nunca voy a olvidar.

Los sabores húngaros me atraparon. Tenía mucha curiosidad por probar el *goulash húngaro*. Tanto me gustó que prácticamente lo único que comí esa semana fue *goulash*, que uno puede pedir en cualquier restaurante de la ciudad, como aquí, en la Argentina, uno pide bife de chorizo.

Me gustó mucho conocer el Teatro de Operetas, donde se lanzó el Congreso. Tiene figuras de cera con la ropa utilizada en distintas operetas en un largo hall y tiene una sala de terciopelos y dorados, con inmensa araña.

Amo la repostería centroeuropea y, como hobby, suelo preparar ese tipo de tortas. Por supuesto, estando en Budapest no quise dejar de probar la torta Dobos ni la torta Francisco José. Decidimos tomar el té acompañado

por una degustación de todas esas delicias, en una confitería de salones pequeños y muy bien decorados.

En Pest visitamos su gran mercado, donde se consigue la *paprika* para el *goulash* (que no es más que el pimentón dulce) y todo tipo de artesanías y bordados. Hasta venden souvenirs con la hoz y el martillo, escudos, relojes, cosas que quedaron de otros tiempos. Es un gran mercado techado de varios pisos, muy popular. Allí todo es accesible y barato. La gente compra ropa, comida,



El majestuoso Danubio, con vista al Parlamento en Pest

carteras, especias. Compré una *matrioshka*: ahí me enteré de que las *matrioshkas* húngaras son rubias.

No es una ciudad muy cara comparada con otras ciudades europeas. Tampoco es un país rico, sino que da la sensación de que se sostiene. Y la gente se viste con una mezcla de estilos de los años 60 y 70. Se la ve austera, desconfiada, parca. Pero Marta y yo, descendientes de italianos, supimos hacernos entender y disfrutamos intensamente de la ciudad.

(Fuente: Clarín Viajes [www.clarin.com](http://www.clarin.com))

Umberto Eco: (\*)

## PARA QUÉ SIRVEN LOS DIARIOS

Los periodistas italianos eligieron como forma de protesta sindical no publicar sus notas firmadas. Dieron en el blanco, ya que en estos tiempos un diario sin opiniones, sólo dedicado a difundir noticias viejas, carece de sentido.

El problema es que un periódico hoy en día se encuentra en la situación de tener que hablar de hechos de los que ya ha hablado ampliamente la televisión un día antes, por no hablar de los que leen las noticias frescas en Internet. Y, por lo tanto, no puede comportarse como un periódico que, opiniones aparte, da noticia de los hechos, porque si no el lector dejaría de leer los periódicos. Véase, por ejemplo, el *Corriere Della Sera*, que en la página final, pone una especie de sumario de los hechos relevantes del día anterior. Excelente para los que tienen poco tiempo o no han visto los noticieros de TV (pero si el acontecimiento es notable ya le habrá llegado un mensaje de texto de un amigo). Ahora bien: si ésa fuera la función de un periódico, el *Corriere Della Sera* podría distribuirse gratis en las estaciones con formato de tarjeta de visita, lo cual

no llenaría de dicha a sus propietarios, supongo.

A estas alturas, un periódico sirve para empaquetar los hechos con opiniones. Es lo que ahora les pedimos, y puesto que se trata de opiniones sobre los hechos, queremos saber quién expresa esa opinión, si es un autor de quien nos fiamos o un escritorzuelo que habitualmente menospreciamos.

Por eso, un periódico que hace huelga suprimiendo las firmas se vuelve mudo, lo cual significa que la protesta sindical tiene su relevancia.

(\*) Crítico literario, semiólogo y estudioso del fenómeno de masas. Autor de las novelas *La misteriosa llama de la reina Loana*, *El nombre de la rosa* y *El péndulo de Foucault*.  
(Fuente: L'Espresso - La Nación [www.lanacion.com.ar](http://www.lanacion.com.ar). Trad. Helena Lozano Miralles)





## NOTICIAS ... DE LA OTRA ORILLA

(De nuestra corresponsal, Zuleika Dergan)

### KALÁKA EN URUGUAY

¡Hola, amigos de la otra orilla! ¡Qué alegría este reencuentro luego de unas largas vacaciones en las que, espero, cada uno de ustedes haya disfrutado y descansado como lo merece!

Esta vez les contaré de un gran acontecimiento que tanto ustedes allá, como nosotros, de este lado del río, hemos disfrutado.

La simpatía, el buen humor, la calidez y la pasión por la música se manifiestan en un grupo de hombres que, con mucha sencillez y humildad, tienen la generosidad de compartir habilidad y sentimiento con nosotros y espectadores de otros países.

El pasado 23 de marzo, el grupo KALÁKA deleitó en el Auditorio de la Torre de las Tele-



comunicaciones a un público que los ovacionó una y otra vez al finalizar el espectáculo, para transmitirles el sentimiento de haber gozado de su música durante la velada. Algunos de origen húngaro y con dominio del idioma, se emocionaron al escuchar canciones que significan mucho para ellos, o la letra de poesías de precioso contenido. Otros, a pesar de no comprender el significado de las palabras, también disfrutaron riendo frente a cada gesto o mirada de

estos artistas, que de una forma u otra se las ingeniaron para atraparnos a todos.

Días después, hubo un nuevo encuentro en el Uruguayi Magyar Otthon, donde los músicos enseñaron a niños, jóvenes y adultos divertidas canciones que posteriormente cantamos todos juntos. Veán en la foto a nuestros niños atentos a la presentación de los instrumentos y sus nombres en húngaro, y fascinados por curiosos sonidos producidos por algunos de éstos, que nunca antes habían escuchado.

Espero que su experiencia con el grupo KALÁKA haya sido tan gratificante como la nuestra.

Me despido hasta nuestra próxima comunicación.



### CARTAS DE LECTORES

Sra. Directora:

Algún buen vecino europeo informó al historiador de turno que los húngaros éramos gitanos. Intervino el embajador húngaro ante las autoridades del Ministerio de Educación, quienes ordenaron a las maestras de grado arrancar del libro de historia la hoja que mencionaba lo antedicho.

A raíz de ello, el Dr. Andor Kun escribió (estimo que por el año 1937) el "¿Sabe Ud.?" El librito fue distribuido por el periódico Dél-amerikai Magyarság que dirigía el Sr. Faragó.

Personalmente su lectura me ha hecho sentir más orgulloso de lo que soy, por ser húngaro de alma y argentino por nacimiento.

István Ferenc Sznác, Llavallol  
Nos alegramos por su inquietud que compartimos plenamente. Esta directora y otros responsables ya han publicado en diferentes medios rectificaciones en cuanto a los conceptos erróneos sobre el origen de los húngaros. El librito que usted menciona está en la Biblioteca HKK, y oportunamente difundiremos algún que otro dato contenido en el mismo. La Directora.

\*

De mi consideración:

He visto con agrado en Internet que en su periódico del mes de agosto figura el cumpleaños de una amiga que hace mucho tiempo que no veo y de quien no sé nada en estos días: Andrea Klamár. Solicito a Ud. amablemente su dirección de correo electrónico, a fin de ponerme en contacto con ella nuevamente. Gracias.

Daniel Facciolo  
Nos contactaremos con Andrea Klamár y sin duda ella, a su vez, se pondrá en contacto con usted. La R.

Árpád Hefty, instalado con su familia en la provincia de Santiago del Estero, está por recibir el Periódico gracias a la intervención de Susana Bonczos. Nótese cómo aun las semillitas sembradas al viento pueden caer en suelo fértil: Árpád (o como se hace llamar ahora, por su 2º nombre: Esteban) se alegra anticipando el recibo del Periódico, ya que le va a ayudar a no olvidarse del húngaro. Además, también se integra de nuevo allí, donde le toca vivir, al scoutismo que aprendió entre nosotros... ¡Bienvenido, Árpád, entre tus amigos que no te han olvidado!

Querida Zsuzsi:

Desde ya muchas gracias por el Argentíni Magyar Hírlap; me va a servir mucho para no olvidarme del húngaro.

El domingo en la misa en donde vivimos, el cura decidió empezar el scoutismo. Desde ya me prendí a la idea y decidí colaborar. Marta está feliz con la idea, y ahora, el 14 de abril, van a ir a la ciudad de Santiago para demostrar lo que es. Ya el día 15 habrá un encuentro para los futuros dirigentes.

Como verás, no he olvidado mis orígenes y me imagino que mi papá, en el más allá, va a estar feliz con la idea. Un beso grande,

Esteban von Hefty, Colonia Dora  
Santiago del Estero

\*

¡Hola, Todos!

Estaba llegando el momento; se internaba Laci para el nuevo gran paso: la recolección de las células madre. Pero las cosas no son tan fáciles, este escalón que pensábamos subir se nos ha hundido... y se convirtió en plataforma. De nuevo estamos ante una postergación: resulta

que a Laci le salió una culebrilla, por lo cual no puede internarse. Y aparentemente todo el tratamiento se pospone dos semanas aproximadamente. Bueno, por algo tenía que ser así... Ya estoy aprendiendo a no forzar los tiempos, porque cada cosa tiene su ritmo y no debe modificarse.

Se pueden imaginar que estamos bastante ansiosos, nuevamente ante una gran prueba. Si todo sale bien, ¡a la brevedad podremos pensar en el autotransplante!

Mil gracias por los buenos deseos, las oraciones, el acompañamiento, las buenas ondas, las cartas, los ánimos. Laci los ha leído todos.

Pero como siempre, les vuelvo a pedir una pequeña oración y que nos tengan en sus pensamientos, para poder hacer este largo trayecto, este nuevo escalón de la interminable escalera, acompañados por todos ustedes. Gracias por haber subido hasta aquí con nosotros. Los queremos mucho.

Los tendré al tanto de las novedades. Les mando un gran beso, gracias por todo,

Laci e Irene Csiki Honfi, Budapest

\*

Querida Susana:

Primero: Mil disculpas por el retraso en contestarle. Estoy muy afanada con el homenaje que le haremos a mi padre Rózsa György con la publicación de un libro con sus obras de teatro, una retrospectiva de su arte pictórico.

Por otro lado, los talleres y exposiciones que organizamos con la Fundación de Arte Jorge Rózsa, y nuestro programa de TV sobre artes plásticas me tienen con mi tiempo libre limitado.

Mil gracias, también, por el ejemplar del Argentíni Magyar Hírlap en donde sale la foto de nuestro encuentro en Santa Cruz (Edición enero-febrero de 2007, N° 22-23. La R.)

No hemos tenido chance de analizar la suscripción. Pero me comprometo que en ocasión de nuestra próxima reunión, colocaré en mesa este asunto para tomar una decisión al respecto.

MIL MIL GRACIAS por el contacto que me facilitó con Gál Éva, de Budapest. En efecto, éramos amigas y le guardo un gran cariño. Intenté rastrearla varias veces por Internet, sin resultado. Ahora mismo voy a escribirle, pues me emocioné muchísimo al leer su interés por rastrear a mí...

Un gran abrazo y unas felices PASCUAS,  
Silvia Rózsa, Santa Cruz, Bolivia

**CONVOCATORIA:**  
**La Asociación de los Húngaros Católicos en la Argentina**, en cumplimiento del artículo 14 inc. c) y g) del Estatuto en vigencia, CONVOCA a los Señores/as socios/as a la ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA que tendrá lugar el día **6 de mayo de 2007 a las 14 hs.**, en su sede "Mindszentynum" sito en Aráoz 1857 de la Ciudad de Buenos Aires, para tratar el siguiente

#### ORDEN DEL DÍA

1. Consideración de la Memoria, Balance General y Cuenta de Gastos y Recursos e Informe de los Revisores de Cuentas, correspondiente al período que abarca desde el 1º de enero hasta el 31 de diciembre del 2006.

2. Renovación parcial de la Comisión Directiva.

3. Designación de 2 (dos) socios para firmar el acta correspondiente.

Buenos Aires, 26 de marzo de 2007

Judit Ercei de Farkas, Presidenta  
Conforme Art. 25: Si no se consiguiera quórum a la hora fijada, la Asamblea queda constituida media hora después con el número de socios presentes.

Art. 26: Para tener voto en la Asamblea el socio debe estar al día con su obligación de Tesorería

**CONVOCATORIA:**  
**HUNGÁRIA, ASOCIACIÓN HÚNGARA EN LA ARGENTINA**  
Se convoca a los Sres. Socios a Asamblea General Ordinaria que se realizará el **19 de mayo de 2007 a las 18 horas**, en Pasaje Juncal 4250, Olivos para tratar el siguiente

#### ORDEN DEL DÍA

1º) Designación de dos socios para firmar el acta.

2º) Consideración de la Memoria, Balance General, Cuenta de Gastos y Recursos e informe de la Comisión Ficalizadora correspondientes al ejercicio económico finalizado el 31 de diciembre de 2006.

3º) Renovación total de la Comisión Directiva.

Se recuerda a los socios que si a la hora fijada no hubiera quórum, la Asamblea podrá celebrarse válidamente 1 hora más tarde, cualquiera fuera el número de socios presentes.  
Martín Zöldi, Presidente

**CONVOCATORIA:**  
**La Asociación Húngara de Beneficencia, Pers. Jurídica N° 115.550/1937 convoca a Asamblea Anual Ordinaria para el día 20 de mayo de 2007 a las 11 hs.** en la sede del Hogar San Esteban sito en Pacífico Rodríguez 6258 de Chilavert, PBA, para tratar el siguiente

#### ORDEN DEL DÍA

1) Nombrar dos socios para firmar el Acta de Asamblea

2) Consideración de la Memoria Anual, Inventario, Balance General, Cuenta de Gastos y Recursos e Informe de Revisores de Cuentas, correspondientes al ejercicio finalizado el 31/12/2006.

3) Consideración gestión de miembros de Comisión Directiva y Revisores de Cuentas.

Ladislao Molnár (presidente)  
Perla Vass (secretaria)

Nota: Se les recuerda a los señores socios que para poder ejercer su derecho de asambleísta deberán tener las cuotas sociales al día.

**IGLESIA CRISTIANA EVANGÉLICA REFORMADA HÚNGARA EN LA ARGENTINA**  
(Comprobante de Inscripción N° 79 Dto. N° 7837 del 15/07/57 Entidad de Bien Público. Reg. Nac. N° 2056)

**Aviso de Convocatoria**  
Se convoca a los asociados a la Asamblea General Ordinaria del **27 de mayo de 2007 a las 10 horas**, en la sede de la Iglesia sita en Capitán Ramón Freire 1739/45 -1426 Capital Federal.

#### ORDEN DEL DÍA

1. Discurso inicial del presidente.

2. Designación de dos asambleístas para firmar el acta.

3. Lectura del acta de la asamblea anterior.

4. Lectura de la Memoria, Cuenta de Gastos y Recursos, Inventario e Informe de la Comisión Revisora de Cuentas, correspondientes al Ejercicio terminado el 28 de febrero de 2007.

5. Renovación del Presbiterio (Junta Administrativa).  
Conforme a la resolución del presbiterio, la documentación del punto 4º estará a disposición de los asociados para su consulta, en la oficina del pastor en la sede, desde el 2 de mayo en adelante de 9 a 12 hs.

Buenos Aires, 1º de abril de 2007.  
László De Pataký (presidente)  
Eva Szabo de Puricelli (secretaria)

### A kolónia születésnapjai / CUMPLEAÑOS

(jelmagyarázat: öo = Szent István öregotthonban; MO = Magyarországon él)

**MÁJUS:** 1. Haynalné Kesserű Zsuzsanna / Landesz Lajosné / Vágó Gyula - 5. Íjjasné Lindqvist Pía / Pappné Rác Erzsébet - 6. Kurucz László - 7. Redl Erzsébet / Hefty Attila - 8. Bakos Bruno Esteban (Chaco) / Rimanóczy Béla - 9. Fóthy Teréz - 10. Egey Lászlóné Zsuzsa / Leóvey Ferenc / Lomniczyné Pejacevich Letti - 11. id. Fóthy Gyula (NO) / Haynal Attila / Szalontay Kati - 12. Grabné Nagyiványi Patricia / Markán Daniela - 13. Becske Gáborné Bakos Emőke (Sta. Fe) / Lovrics Alexandra - 14. Giménez Delfina / Haller Inés / Kiss Guido - 15. Demes Adri / Szalayné Hefty Éva (MO) / Peruccané Lindqvist Gabi / Molnár István Sándor / Szakváry Zsuzsi - 16. Oberitterné Judit / 17. Czanyóné Helga / Dvorán Ernestina (öo) / Leóvey Zsuzsanna / Szentiványi Vali / Gröberné Várszegi Henriette - 18. Haller György / Rugonyi Attila / Vértessy Miklósné (MO) - 19. Székács Miklós / Tóth Katinka (Bche.) / Zaha Tamás - 20. Haller Zsófi / Filipánics Mihály (Cba.) - 22. Szinovszky Dezső (Uruguay) - 23. Fülöp Hajnalka - 24. Kalpakian Ervin / Vass András (MO) / Vass Ilona (MO) - 25. Paálné Papp Szilvia - 26. Dr. Bakos István / Horváth László / Kaszay Zoltán - 28. Giménez Omar (Zoli) / Jakab Judith / Markán Max / Vogel Inés (öo) - 29. Csaba Katalin (S.P.O.) / Kemény Éva / Porth Zoltánné / Wagner Carolina - 30. Hersitzky Gyözőné - 31. Block Ema (öo)

Isten éltesse az ünnepeltjeinket! ¡Feliz cumpleaños!

## Encuentro cultural en la Embajada de Hungría en recordación de un hito en nuestras vidas

El 29 de marzo hemos presenciado la presentación de la 1ª entrega de una valiosa edición: "Mundo y EVENTOS Internacional", serie que se propone difundir grandes acontecimientos históricos. Una feliz decisión llevó al director general, Dr. Carlos Osvaldo Crespo, a lanzar su emprendimiento precisamente con la documentación en DVD de la **Revolución Húngara de 1956**, con impactante material sonoro original y subtítulo en castellano. En su discurso

explicó que consideraba este levantamiento popular, totalmente espontáneo y con adhesión masiva de toda la población, como el acontecimiento de mayor trascendencia en la historia del siglo XX. En efecto, fue el hecho que

colocó "el primer clavo en el cajón del comunismo", es decir, lo que produjo la primera grieta en la muralla inquebrantable y hasta entonces incólume del bastión de la tiranía bolchevique. A pesar del sangriento aplastamiento de la revolución, es lo que significó el principio del fin de un sistema dictatorial inhumano e impio, esclavizante y perverso que abarcó la mayor parte del siglo, segando millones de vidas con toda su prepotencia devastadora.

El material documental en imágenes es excelente y va acompañado de una revista que explica el marco histórico previo y la cronología de los sucesos que se precipitaron a partir del 23 de octubre de 1956 y cuyo resultado fue un breve lapso de libertad, hasta el 4 de noviembre. Luego siguieron años de abominable represión, y la libertad lograda a precio de tanta sangre quedó nuevamente trunca...

La digna recordación del 50º aniversario de esta gloriosa gesta revolucionaria culminó con una opípara recepción y cóctel para el numeroso público invitado, entre ellos varios representantes del cuerpo diplomático acreditados en el país.

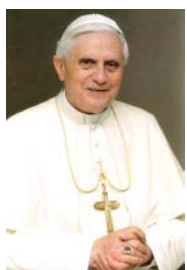


izq. a der.: Dr. Carlos Osvaldo Crespo, Director General de "Mundo EVENTOS Internacional", Embajador D. Máttyás Józsa y su esposa Gabriella (con el material presentado en mano) Foto Jakab

(El DVD documental y revista pueden requerirse en la Biblioteca Húngara HKK /ver aviso/. - "Fue producido por la Fundación para la difusión de films húngaros del Archivo de Entrevistas Históricas de la Biblioteca Nacional Széchényi, con el apoyo de la Comisión Conmemorativa de 1956, dependiente de la oficina del Primer Ministro Húngaro en el año 2006, en ocasión del 50º aniversario de la Revolución y Guerra Libertadora de 1956".) (SKH)

## LA IDENTIDAD EUROPEA SE ASIENTA EN EL CRISTIANISMO

Extracto de la alocución de Benedicto XVI el 24 de marzo pasado, en el Congreso convocado en Roma con ocasión del 50º aniversario de los Tratados de Roma que dieron origen a la Unión Europea. (Vale la pena dedicar unos minutos de atención y profunda reflexión a estas palabras. La R.)



### Valores cristianos: alma del viejo continente

"...No se puede pensar en edificar una auténtica "casa común" europea descuidando la identidad propia de los pueblos de nuestro continente. En efecto, se trata de una identidad histórica, cultural y moral, antes que geográfica, económica o política; una identidad constituida por un conjunto de valores universales que el cristianismo ha contribuido a forjar, desempeñando así un papel no sólo histórico, sino también fundacional con respecto a Europa. (...)

"Esos valores, que constituyen el alma del continente, en la Europa del tercer milenio deben seguir actuando como "fermento" de civilización. En efecto, si llegaran a faltar,

¿cómo podría el "viejo" continente continuar desempeñando la función de "levadura" para el mundo entero? Si, con ocasión del 50º aniversario de los Tratados de Roma, los Gobiernos de la Unión desean "acercarse" a sus ciudadanos, ¿cómo podrían excluir un elemento esencial de la identidad europea como es el cristianismo, con el que una amplia mayoría de ellos sigue identificándose? (...)

"¿No es motivo de sorpresa que la Europa actual, a la vez que desea constituir una comunidad de valores, parezca rechazar cada vez con mayor frecuencia que haya valores universales y absolutos? Esta forma singular de "apostasía" de sí misma, antes que de Dios, ¿acaso no la lleva a dudar de su misma identidad? De este modo se acaba por difundir la convicción de que la "ponderación de bienes" es el único camino para el discernimiento moral y que el bien común es sinónimo de compromiso. En realidad, si el compromiso puede constituir un legítimo balance de intereses particulares diversos, se transforma en un mal común cuando implica acuerdos que perjudican la naturaleza del hombre."

(Fuente: NOTICIAS GLOBALES, Gaceta N° 825)

## ECO MUY POSITIVO DE LA VISITA DEL GRUPO MUSICAL "KALÁKA" A LAS ESCUELAS EN BUENOS AIRES

(Dániel Gryllus, Vilmos Gryllus, Gábor Becze y Balázs Radványi)

Asociación Escuelas Lincoln se enorgullece de haber sido anfitriona del grupo musical KALÁKA el viernes 16 de marzo a la tarde. 235 estudiantes de la escuela primaria, provenientes de más de 40 países, así como maestros y algunos padres, fueron transportados a lo largo de una hora a un mundo musical mágico. Hubo música acompañada por ilustraciones y por instrumentos tan variados como el arpa de boca y uno hecho de dos cucharas. Los chicos estaban maravillados al ver tantos instrumentos nuevos y no pudieron dejar de aplaudir al ritmo de la música. Los de 4º y 5º grado estaban especialmente fascinados por los dedos voladores del flautista, ya que ellos mismos están aprendiendo a tocar ese instrumento en su clase de música. Los adultos disfrutaron del alto nivel y la variedad ofrecida, y todos quedaron encantados por la posibilidad de cantar en húngaro. Fue especialmente lindo presentar músicos entrenados en el método Kodály a nuestros estudiantes, quienes están, acá en la Argentina, aprendiendo música con el mismo método. Probablemente Zoltán Kodály nunca hubiera imaginado la trascendencia e impacto global de su trabajo. Muchas gracias a Dániel, Vilmos, Gábor y Balázs por su dedicación de tantos años a difundir alrededor del mundo el amor por la música a chicos y grandes por igual. ¡Sigán así!

Escuela Rudolf Steiner: Los niños ingresaron a nuestro salón con gran expectativa para ver y escuchar a estos músicos que llegaron desde lejos, muy lejos, a regalar-nos su talento. ¿Cómo sería escuchar un idioma diferente y una gran variedad de instrumentos?...

En cuanto la música comenzó a sonar no existió más ninguna barrera, ya que la música nos reúne y consigue hacer vibrar nuestro corazón. Esos sonidos que traían aires de otros lugares de la tierra cautivaron

tanto a niños como a maestros quienes con gratitud despidieron al grupo KALÁKA con el profundo deseo de que esta hermosa visita se repita algún día.

Pestalozzi-Schule: Am 19. März trat die ungarische Musikgruppe KALÁKA vor den Schülern der Primaria der Pestalozzi-Schule auf. Auf Ungarisch heißt "in kaláka zu arbeiten", dass man etwas gemeinsam macht. Und die vier Musiker musizieren zusammen seit 26 Jahren!

Die Kinder bewunderten die verschiedenen Instrumente und vor allem das Cello, mit dem die Laute fast aller Tiere imitiert werden konnten. Auch Miki [Kerekes] gefiel, ein Argentinier ungarischer Abstammung, der geradezu fabelhaft zu einem Stück tanzte.



KALÁKA en el Colegio Pestalozzi

Sehr überraschend war für die Schüler auch, dass sie, ohne es überhaupt zu merken, ein ungarisches Lied gelernt haben! Und mit einigen der ungarischen Musiker konnten sie sogar Deutsch sprechen!

Ungarische Musik zu hören und die einzelnen Instrumente erklärt zu bekommen, das war schon etwas ganz Besonderes!

(N.de R.: Al cierre de la presente edición no nos han llegado las comunicaciones informativas del Colegio Goethe y de la Escuela del Sol sobre sendas visitas del grupo musical a esos establecimientos.)



Homenaje para conmemorar los 100 años del fallecimiento de Edvard Grieg y los 125 años del nacimiento de Zoltán Kodály y de Imre Kálmán, auspiciado por las Embajadas de Noruega y de Hungría.

### Programa:

Edvard Grieg: Cuarteto para cuerdas N° 1, 5 Lieder, 4 piezas para piano, Canción tradicional para coro

## Programa del concierto en el Centro Naval

Martes, 22 de mayo, 19.30 horas (Florida 801 - Capital)

Zoltán Kodály: Cuarteto para cuerdas N° 2  
Imre Kálmán: Arias de operetas

Intérpretes: Cuarteto Argentum (Oleg Pishénin, Natasha Shimóshnina, Kristine Bara, Carlos Nozzi), Virginia Correa Dupuy (mezzosoprano), Susana Moreno (soprano), Jorge Rabuffetti (barítono), Inés Panzone Benedek (piano).

Dirige Sylvia Leidemann.

## Primeras pruebas del año



Ya han comenzado las pruebas de este año. Los que compiten obtuvieron los siguientes resultados en estas categorías:

17 de marzo

1ª PRUEBA RANKING NACIONAL DE CADETES - Mendoza  
1ª Agostina Lucchetti sable femenino

1ª PRUEBA RANKING NACIONAL JUVENIL - Mendoza  
1º László Gáspár espada masculina

24 de marzo

2ª PRUEBA RANKING NACIONAL DE CADETES - CeNARD  
1º Agostina Lucchetti sable femenino

### ESGRIMA CLUB HUNGARIA 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 - Ignacio Solari  
INFORMES: Henriette Várszegi - henriette@arqa.com - Tel. 4461-3992



Compilado por Henriette Várszegi

2ª PRUEBA RANKING NACIONAL JUVENIL - CeNARD  
3º Agostina Lucchetti sable femenino  
3º László Gáspár espada masculina

Se realizará el TORNEO DE CADETES Y JUVENILES en Buenos Aires del 30 de abril al 6 de mayo. Los tiradores del Club Hungría que quedaron clasificados para participar en este encuentro son:

Sable femenino cadetes Agostina Lucchetti y Cecilia García Galofré  
Sable masculino cadetes Guido Mulero  
Sable femenino juvenil Agostina Lucchetti

Espada masculina juvenil László Gáspár  
En este momento László Gáspár está participando en el CAMPEONATO MUNDIAL DE CADETES Y JUVENIL organizado por la F.I.E. en Belek, Turquía.

Por otra parte, nuestro maestro Juan Gavajda viajó a Méjico a un curso de entrenadores de sable del 19 al 25 de abril, designado por la Federación Argentina de Esgrima. Fue un curso auspiciado por la Fundación Filantrópica Internacional "Por el Futuro de la Esgrima".



## EL RINCÓN DE MAUSI ¡Manifestemos nuestro amor y cariño!

### LEBKUCHEN

#### Ingredientes:

Harina	1½ kg
Miel	1 kg
Manteca	240 gr
Huevos	4
Amoniaco en polvo	20 gr
Azúcar negra	400 gr
Canela	40 gr
Cacao amargo	40 gr
Jengibre en polvo	10 gr
Clavo de olor molido	10 gr
Nuez moscada molida	10 gr
Cardamomo en polvo	1 c
Ralladura de limón	1 C
Ralladura de naranja	1 C
Esencia de vainilla	

#### Preparación

Colocar en un bol la miel y el azúcar

negra. Mezclar y llevar al fuego revolviendo hasta el primer hervor. Retirar del fuego y dejar enfriar. Aparte disolver el amoniaco en una tacita de agua y agregarlo a la miel cuando esté fría. Batir la manteca hasta estar cremosa. Incorporar los huevos, las especias, ralladuras y esencia de vainilla. Incorporar la harina tamizada con 1 c de sal y agregar la preparación de la miel. Ir formando una masa que se pueda trabajar con las manos y se note lisa y tierna.

Cubrir con film plástico. Dejar descansar varios días en un lugar fresco (puede ser en la parte baja de la heladera). Cubrir bien. Luego del descanso, estirar en ½ cm de espesor y cortar masitas de diferentes formas. Pintar con yema de huevo. Apoyar sobre placas previamente enmantecadas. Llevar a horno suave. Cuando estén frías, decorar con glacé de diversos colores.

**ESEMÉNYNAPTÁR 2007. MÁJUS**

**Május 1, kedd, 12.30 óra:** Hagyományos asado a Hungáriában  
**Május 5, szombat, 16 óra:** Bács Zoltán 1. Tanácsos előadása „Ki mit csinál az állam gépezetben”. Szent László Iskola. Tea  
**Május 6, vasárnap, 11 óra:** Mindszenty emlékmise (Finta atyával), ünnepi ebéd és közgyűlés. Mindszentyum  
**Május 19, szombat, 18 óra:** A Hungária tisztújító közgyűlése  
**Május 19, szombat, 21 óra:** "Túnel del Tiempo" buli. Rendezi a ZIK Ösztöndíjbizottság. Hungária  
**Május 20, vasárnap, 11 óra:** Szent István öregotthon közgyűlése. Utána asado  
**Május 22, kedd, 19.30 óra:** Ars Hungarica koncert: Edvard Grieg halálának 100 éves évfordulóján, Dohnányi és Kálmán művek, a Kálmán-év keretében, a magyar és norvég nagykövetségek támogatásával. Centro Naval – Florida 801, Capital (l. program a túl oldalon)  
**Május 25-26:** Cserkészcsapatok kirándulás  
**Május 27, vasárnap, 10 óra:** Református Egyház közgyűlés  
**Május 27, vasárnap, 15 óra:** Hősök napja a Chacaritai német temetőben (l. részletek 5.o.)

**A Magyar Református Egyház állandó naptára**

- Minden vasárnap de. 10 órakor magyar Istentisztelet  
 - A hónap 3. vasárnapján spanyolnyelvű igehirdetés, zenés áhitat, közös ebéd. Ilyenkor ifjúsági Istentisztelet is, magyarul  
 - A hónap 1. szerdáján 16 órakor Biblióra  
 - Május 2-től kezdve minden 2. szerdán 11 órakor Istentisztelet az Öregotthonban  
 - A hónap utolsó szombatján 17 órakor Istentisztelet a Hungária Klubban  
 Az igehirdetések megtalálhatók a [www.amerke.blogspot.com](http://www.amerke.blogspot.com) oldalon.

**A Mindszentyum - AMKE állandó naptára**

- A hónap 1. vasárnapján 17 órakor szentmise, teadélután (kivéve nov.-ben)  
 - A hónap 2. keddjén 19 órakor választmányi gyűlés, utána társasvacsora

**Búsqueda de paradero**

Descendientes de David Imre Laczkó, nacido en Gyergyóremete Transilvania (Erdély). Emigró a la Argentina alrededor de 1910. Su última dirección que data de los años 80 fue „Pueblo Nuevo”, sin ningún detalle. Lo buscan sus parientes en Transilvania. Dirección en nuestra Administración.

Fotos de eventos de la colectividad húngara en [www.gfoto.org](http://www.gfoto.org)

**G-FOTO fotógrafo**  
 reuniones, fiestas, casamientos, curso de fotografía.  
 Gregorio 4796-1392  
 15-5726-1192 [info@gfoto.org](mailto:info@gfoto.org)



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

**Piroska Meleg & Asociados**

Gestión Estratégica del Capital Humano.

**Nuestros servicios:**

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

O'Higgins 2056 4° P of 1 (C1428AGF) Capital  
 Telefax: 4781-3179 E-mail: [info@piroskayasociados.com.ar](mailto:info@piroskayasociados.com.ar)  
 Internet: [www.piroskayasociados.com.ar](http://www.piroskayasociados.com.ar)

**EN ARTES CULINARIAS,**

**NIVEL INTERNACIONAL.**  
**MAUSI SEBESS**  
 Av. Maipú 594 Vte. López, Bs. As. Tel: 4791-4355 y rotativas

**CALENDARIO DE MAYO 2007**

ver direcciones bajo Nuestras Instituciones en la pág. 8

**Martes, 1° de mayo, 12.30 hs.:** Tradicional asado en el Hungaria  
**Sábado, 5 de mayo, 16 hs.:** Charla de Zoltán Bács, 1° Consejero de la Embajada de Hungría (en húngaro). Colegio San Ladislao  
**Domingo, 6 de mayo, 11 hs.:** Misa recordatoria del Cardenal Mindszenty. Celebra P. L. Finta. Almuerzo. Asamblea General. Mindszentyum  
**Sábado, 19 de mayo, 18 hs.:** Asamblea General con renovación total de la Comisión Directiva. Hungaria  
**Sábado, 19 de mayo, 21 hs.:** Baile "Túnel del tiempo". Organiza Comisión de Becas del ZIK. Hungaria  
**Domingo, 20 de mayo, 11 hs.:** Asamblea Anual Ordinaria. Asociación Húngara de Beneficencia. Asado  
**Martes, 22 de mayo, 19.30 hs.:** Concierto en homenaje a los 100 años del fallecimiento de Edvard Grieg y los 125 años del nacimiento de Zoltán Kodály y de Imre Kálmán, auspiciado por las Embajadas de Noruega y de Hungría. Organiza Ars Hungarica. Centro Naval – Florida 801, Capital (ver programa SP. III)  
**25 y 26 de mayo:** Excursión de Scouts y Guías Húngaras  
**Domingo, 27 de mayo, 10 hs.:** Asamblea General. Iglesia Reformada Húngara  
**Domingo, 27 de mayo, 15 hs.:** Homenaje a los héroes húngaros. Cementerio Alemán de la Chacarita

**¡ATENCIÓN!** del 7 a 14 de mayo se realiza la 4ª Muestra de Cine Europeo en la Alianza Francesa, Av. Córdoba 946, Auditorio 1º piso. Entre películas de Italia, Alemania, Eslovenia, España, Francia, Austria, Finlandia, Lituania, Suecia y Países Bajos, se exhibe UNA PELÍCULA DE HUNGRÍA:

"A TANÚ" – El testigo (Dir. Péter Bacsó, 103 min.)

**Miércoles 9, a las 21.30 hs.** – Entrada gratuita. Las entradas se retirarán 30 minutos antes de cada función. Admisión limitada a la capacidad de sala. Más información [www.alianzafrancesa.org.ar](http://www.alianzafrancesa.org.ar)

**La directora del PERIÓDICO HÚNGARO DE LA ARGENTINA hace llegar su sentido agradecimiento a todos nuestros anunciantes y suscriptores por mantener su fidelidad a este medio y por la renovación puntual de su apoyo. ¡Les deseamos otro año de buena lectura!**

**BARRIOS A MEDIDA** Si Buenos Aires fuera una ciudad organizada:

1. Los dentistas deberían estar en La Boca
2. Las maternidades en La Paternal
3. Las iglesias, mezquitas, sinagogas en Devoto
4. Las ruinas en Pompeya
5. Las escuelas en Colegiales
6. Los abogados en Constitución
7. Los militares en Soldati
8. La policía montada en Caballito
9. Los ancianos en Parque Centenario
10. Los equipos de fútbol en Once
11. Los honestos y capaces en Congreso
12. Los otros en Retiro



Lejos... la mejor compañía

[www.assist-card.com](http://www.assist-card.com)

**ERDÉLYI**

Venta y Alquiler de Propiedades  
 4229-8433  
 4205-1173

**Dra. Gabriela Szegödi**

Abogada  
 Estudio 4581- 8895  
 15-5026-4512

**PLAYLAND PARK**

Centro de entretenimiento familiar - cumpleaños  
 Av. Cabildo 2475 - Capital  
 Arribeños y Monroe - Capital (Superm. Norte 1° P.) 4511-2087



**BIBLIOTECA HUNGARA** en el Club Hungaria (Pasaje Juncal 4250, 1° P., Olivos. Tel.: 4799-8437)  
**Horario de atención al público:** los viernes de 19 a 21 hs.  
 Para concertar otros horarios: 4798-2596 - [haynal@fibertel.com.ar](mailto:haynal@fibertel.com.ar)

**CIERRE DE NUESTRA EDICIÓN DE JUNIO 2007: 10 de MAYO**

(fecha tope de la Redacción para recibir material y/o datos a publicar) Tel.fax: 4711-1242 [amagyarhirlap@yahoo.com](mailto:amagyarhirlap@yahoo.com)

**Embajada de la República de Hungría**

11 de Septiembre 839, (1426) Bs. As.  
 Embajador: Mátyás Józsa  
 Tel.: 4778-3130 Fax: 4777-1054  
[secretaria@embhungria.com.ar](mailto:secretaria@embhungria.com.ar)  
[secretarg@embhungria.com.ar](mailto:secretarg@embhungria.com.ar)  
 Cónsul : Dr. Zoltán Bács  
 Atención: martes y jueves, de 10 a 13 hs.  
 Turnos al 4778-3734 (Sra. Isabel)  
[consul@embhungria.com.ar](mailto:consul@embhungria.com.ar)  
[www.mfa.gov.hu/emb/buenosaires](http://www.mfa.gov.hu/emb/buenosaires)

**¡Aprenda idiomas! húngaro e inglés**

**María M. de Benedek:** 4799-2527 - [mbenedek@arnet.com.ar](mailto:mbenedek@arnet.com.ar)  
**húngaro y castellano**  
**Susana B. de Lajtaváry:** 4790-7081 - [sbenedek@fibertel.com.ar](mailto:sbenedek@fibertel.com.ar)  
**Dora Miskolczy:** 15-4569-2050  
 4706-1598 [teodorami7@yahoo.com.ar](mailto:teodorami7@yahoo.com.ar)

**HUNGRÍA EN LA RADIO:**

**Jueves 12 a 13 hs.:**  
**Música Húngara**  
**Radio Nacional Clásica**  
**FM 96.7 Mhz.**  
 Tel.: 4999-0967  
 Coordinada Ars Hungarica

**Jueves 21 a 22 hs.:**  
**„HUNGRÍA CERCA”**  
**FM 88 (88.7 Mhz)**  
 Tels. 4837-9205 y 4797-9293  
 Susana Benedek y Nicolás Kerekes  
[hungriacerca@yahoo.com.ar](mailto:hungriacerca@yahoo.com.ar)  
[www.fm887.com.ar](http://www.fm887.com.ar)

**Sábados 12.30 a 13 hs.:**  
**AUDICIÓN HÚNGARA**  
**AM-860 RADIO CRISTAL**  
[www.cristal860.com.ar](http://www.cristal860.com.ar)  
[www.cristal1290.com.ar](http://www.cristal1290.com.ar)

**El Círculo Juvenil Zrínyi**

espera los sábados a todos los niños descendientes de húngaros.

Informes:  
 Anni Beis 4624-4461



VA CON VOS. SIEMPRE.

**CLUB HUNGÁRIA**

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

**PRESIDENTE:** MARTIN ZÓLDI - [mzoldi@dls-argentina.com.ar](mailto:mzoldi@dls-argentina.com.ar)  
 Reuniones de la Comisión Directiva: Días miércoles 21 a 22.30 hs.  
**Secretaría:** Sr. Gustavo: Martes a sábados 18 a 21.30 hs. Domingo 12.30 a 16 hs.

**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

**Para suscripciones y publicidades infórmese en ↴**

**Argentíai MAGYAR HÍRLAP**

Periódico húngaro de la Argentina

**Directora:** Susana Kesserú de Haynal

**Administración:** Trixi Graul de Bonapartian

Luis Monteverde 3132 - (1636) Olivos - Buenos Aires

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

<http://epa.oszk.hu/amh>

[www.hhrf.org/amh](http://www.hhrf.org/amh)

[www.lamoszsz.hu/amh](http://www.lamoszsz.hu/amh)