

Lecturis salutem!

„Három fáklyám ég: Hit, Haza, Emberiség.” – Ezekkel a szavakkal fogalmazta meg Erdélyi János, a Sárospataki Református Kollégium kiemelkedő tanára 1860-ban, a Kollégium alapításának háromszázados ünnepén az intézmény küldetését.

Azóta is, immár 489 esztendeje, az 1531-es alapítás óta ezt tartjuk szem előtt és igyekszünk diákjainkat ebben a szellemben nevelni és tanítani.

Hit: abban, hogy van egy Gondviselő Atyánk, aki nemcsak megteremtett minket, de céllal tette és gondját viseli minden napunknak.

Haza: mert nem véletlen, hogy magyarnak születtünk és magyarként oda, ahol ma a Szülőföldünk van.

Emberiség: mert hisszük, hogy felelősek vagyunk nemcsak magunkért, hanem felebarátainkért is!

Hiszük, hogy olyan ikolába tudjuk fogadni diákjainkat, amely ma Magyarország egyik legjobban felszerelt iskolája, ahol a tudás mellé igyekszünk bölcsességre is nevelni tanulóinkat, hogy a megszerzett ismereteket bölcsen használhassák a hitben a haza és az emberiség javára.

Trianon 100 éves évfordulója alkalmából ezekkel a gondolatokkal köszöntjük a Spanyolországban élő magyar testvéreinket, és várunk minden kedves gimnáziumunkban tanulni vágyó diákot, a reménység szerint 2020/2021-es tanévben induló diaszpóra osztályba.

Nagy-Baló Csaba

igazgató

Lecturis salutem!

„Tres antorchas lucen para mí: Fé, Patria, Humanidad”. Con estas palabras resumió János Erdélyi, destacado profesor del Colegio Reformista de Sárospatak en 1860, tricentenario de la fundación del Colegio, la misión de la institución.

Desde entonces, a 489 años de su fundación en el año 1531, seguimos manteniendo lo mismo y procuramos educar y enseñar a nuestros alumnos con la misma idea.

Fe en que existe un Padre Amoroso que no solo nos creó sino que lo hizo con un propósito y nos cuida en cada uno de nuestros días.

Patria, porque no es casualidad que nacimos húngaros, para ser húngaros, ahí donde nuestra Tierra Natal está.

Humanidad, porque creemos que somos responsables no solo por nosotros mismos sino por nuestros prójimos también.

Creemos que Podemos recibir nuestros alumnos en un colegio que es de los mejores equipados hoy en día en Hungría, donde junto con el conocimiento enseñamos sabiduría a los alumnos, para que empleen los conocimientos adquiridos sabiamente, con Fe, por el bien de la Patria y de la Humanidad.

Con ocasión del centenario del tratado de Trianon, saludamos a nuestros hermanos húngaros residentes en España y esperamos a todos los alumnos de instituto que deseen estudiar en nuestro Colegio, en la clase de diaspora que según nuestras esperanzas comenzará en el curso del año 2020/2021.

Nagy-Baló Csaba

director



Sárospataki Református Kollégium Gimnáziuma,
Általános Iskolája és Diákotthona

Escuela Primaria, Instituto y Colegio Mayor
del Colegio Reformista de Sárospatak

Büszkeségünk. . .

Tóth-Zele József

A madridi magyar közösség közismert tagja. Diákként érkezett, most nyugdíjas kora ellenére is aktív. Ismerhetjük őt, mint '56-os szabadságharcos, mint Madridba került focista, vagy mint a Real Madrid ifjúsági tagozatának edzője.



Presumimos de. . .

José Tóth-Zele

Miembro bien conocido de la comunidad húngara en Madrid. Llegó en sus años universitarios, ahora, a pesar de estar jubilado, se mantiene en activo. Le conocemos como luchador por la libertad en 1956, como futbolista y como entrenador del juvenil del Real Madrid.

- *Mi a legfrissebb esemény az életében?*
- Az édesanyám szülővárosa, Gesztely, el akarja nevezni rólam a football akadémiáját.
- *Kik lesznek ott a névadató ünnepségen?*
- Akik már tudják, mind ott szeretnének lenni. Csodálkozom, hogy ennyi év után is ilyen sokan jelentkeztek.
- *Ezek új ismeretségek vagy a régről megmaradt barátságok?*
- A legtöbb a futballon keresztül van. Volt egy megszakadás közvetlenül '56 után. Amikor kimenekültem, a volt kollégák automatikusan megszakították velem a kapcsolatot, mert nekik sokkal rosszabb lett volna, ha tartjuk.
- *Hány év után tudott először újra hazamenni?*
- 13 év után.
- *Visszatérve a névadásra: a család is ott lesz?*
- Sajnos nem lesz egyszerű, mert a lányom, Piroska dolgozik, és a fiam, Árpi szintén nem tud jönni, mert be van ütemezve a nyaralásuk. Úgyhogy talán Ferenc Jóska, a kisebbik fiam, ő talán el tud jönni. És természetesen a húgom, aki Szolnokon él, ő is ott lesz.
- *Kinek az ötlete volt?*
- Az ötlet... Nekem az a benyomásom, hogy van egy nagyon jó barátom Miskolcon, aki ott született szintén Gesztelyben. Ő mondhatta a vezetőknek.
- *Ez más feladattal is jár, vagy csak a nevet adja hozzá?*
- Azt kérték, hogy az akadémia igazgatója is legyek. Az viszont azt jelenti, hogy ott kellene lenni, vagy nagyon sokat utazni. De úgy érzem, hogy azért lesznek még találkozásaink, gyakrabban, mint csak a névadás.

folytatjuk »

- *¿Qué es lo más reciente en su vida?*
- En la ciudad natal de mi madre, Gesztely, quieren poner mi nombre a la academia de futbol.
- *¿Quiénes van a estar en la celebración?*
- Los que conocen ya la noticia, todos me dijeron que quieren ir. Me sorprende que al cabo de tantos años se apunten tantos.
- *¿Son nuevas amistades o de las antiguas?*
- La mayoría es por el futbol. Después de 1956 hubo una interrupción. Cuando huí, los antiguos compañeros interrumpieron conmigo todo contacto, para no verse perjudicados.
- *¿Al cabo de cuántos años pudo volver a Hungría?*
- Al cabo de 13 años.
- *Retomando el asunto de la academia: la familia podrá ir a la celebración?*
- Es más complicado, porque mi hija, Piroska, trabaja, mi hijo Árpi tampoco puede venir porque ya había organizado sus vacaciones. Así que a lo mejor mi hijo más pequeño, Francisco José, puede venir. Y naturalmente mi hermana, que vive e Szolnok.
- *¿De quién fue la idea?*
- ¿La idea? Tengo la impresión de que tengo un muy buen amigo que vive en Miskolc pero nació en Gesztely. Creo que fue él quien lo comentó a la directiva.
- *¿Tendrá alguna tarea o solo tiene que dar su nombre?*
- Me han pedido ser el director de la academia. Pero eso implicaría estar ahí o viajar ahí con frecuencia. Me da la impresión de que nos veremos alguna vez más, no solo en la inauguración.

continuará »

Büszkeségünk. . .

Tóth-Zele József



Presumimos de. . .

José Tóth-Zele



– Mennyi időt tölt Spanyolországban és mennyit Magyarországon?

– Körülbelül négyszer-öttször vagyok Magyarországon. Ha a futball miatt, akkor az gyorsabb, mondjuk 2-3, nap, legfeljebb egy hét. Magán alapon, hosszabb ideig maradok, mert ha elmegyek, akkor természetesen a világ közepén akarok lenni (Füzesabonyban), nem csak Pesten. Az azt jelenti, hogy legalább három hét vagy akár egy hónapig is ott vagyok.

– Ez általában a nyár?

– Igen. Nyáron föltétlen, még akkor is otthon nyaraltunk, amikor még játszottam. 13 év után, mikor először hazamentem, minden nyár nekem szent volt, játékosként is és edzőként is.

– Ilyenkor az unokák is mennek?

– Igen, ugyanis augusztus 20-án született a mamám, meg a lányom, Piroska is, úgyhogy az egy nagy ünnep.

– Hol érzi magát otthon?

– Őszintén szólva, jobban érezném magam Magyarországon. Ugyanakkor itt vannak a gyerekeim, az unokák. Tisztelem Spanyolországot, a spanyol népet is, igen, de azért én otthon érzem jól magam.

– ¿Cuánto tiempo pasa en España y cuánto en Hungría?

– Voy unas cuatro-cinco veces a Hungría. Cuando es por el futbol, la estancia es más corta, unos 2-3 días, máximo una semana. Si es un viaje particular, me quedo más tiempo, porque ya que estoy ahí, quiero estar en “El centro del mundo”, Füzesabony, no solo en Pest. Eso quiere decir unas tres semanas, o incluso un mes.

– ¿Durante el verano?

– Sí. Durante el verano sin duda. Lo pasábamos ahí incluso cuando jugaba al futbol. Tras los 13 años, cuando pude por fin regresar, el verano era sagrado para mí, tanto como jugador, como después de entrenador.

– ¿Los nietos también van?

– Sí, porque mi mamá nació el 20 de agosto, igual que mi hija Piroska, así que es una gran celebración para nosotros.

– ¿Dónde se encuentra más a gusto?

– Honestamente, me encuentro más a gusto en Hungría. Sin embargo, aquí tengo a mis hijos y mis nietos. Tengo un gran respeto por España, por los españoles, pero sí, me encuentro mejor en casa.

Programajánló – itthon

A mostani számban az évadzáró és a jövő évad elejére várható Madách Programokra hívjuk fel a figyelmet.

¿Qué hacer aquí?

En este número queremos proponer actividades que la Asociación Madách organizará para clausurar esta temporada y las que tiene previsto al inaugurar el curso siguiente.

Madách Programok

MADRIDBAN *Részletek itt*

◆ **Június 27.:** évzáró kajakozás.
Jelentkezi szerdáig lehet *itt*

◆ **Szeptember:** újra indulnak a nagy sikert aratott néptánc órák! Ezek az alkalmak nemcsak különböző tájegységek táncait tanulhatjuk meg, hanem lehetőségünk van jobban elmélyedni a magyar népi kultúrában, megismerkedni egy-egy régió népzenejével, népviseletével, néphagyományával is. Korhatár nincs, a tánc tudás nem előfeltétel, csak a lelkesedés!

BARCELONÁBAN *Részletek itt*

Az újdonságokról a csoport oldalán találsz információt.

A COSTA DEL SOLON *Részletek itt*

Szeptember végén évadnyitó és sportprogramok várhatók.

ZARAGOZÁBAN *Részletek itt*

Szeptembertől folytatódnak a havi találkozások.

Eventos Madách

EN MADRID *Ver detalles*

◆ **27 de junio:** ¡nos vamos a remar! Te puedes apuntar hasta el miércoles *aquí*

◆ **Septiembre:** retomamos nuestras exitosas clases de bailes regionales!

En estas ocasiones no solo aprendemos los bailes tradicionales de distintas regiones, sino también tenemos la oportunidad de adentrarnos en la cultura húngara, conocer la música tradicional de cada región, su vestimenta y tradiciones.

Sin límite de edad, no requiere conocimientos previos de danza, sólo que vengas con ánimos.

EN BARCELONA *Ver detalles*

En la página del grupo encontrarás las novedades.

EN LA COSTA DEL SOL *Részletek itt*

A finales de septiembre se inaugurará la temporada y habrá actividades deportivas.

EN ZARAGOZA *Ver detalles*

A partir de septiembre continúan los encuentros una vez al mes.

A nemzet otthona

Miért is nem „betegszünk fel”?

A magyar nyelv egyik fontos sajátossága az igekötők összetett rendszere, amellyel a magyarul tanuló külföldi diákoknak sokszor meggyűlik a bajuk.

Ebben a cikkben a *fel-* és *le-* igekötők használatának járunk utána.

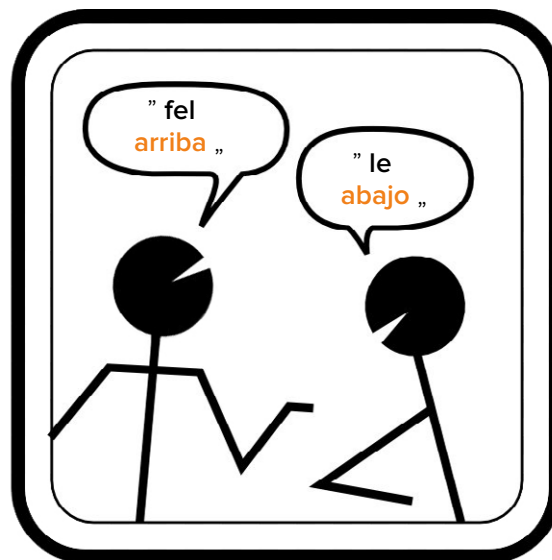
A szavak többségének van egy úgynevezett értékjelentése: az a pozitív vagy negatív jelentés, amit mi, beszélők társítunk egy szóhoz (pl. *virág – patkány*).

Nem kell nyelvésznek lenni ahhoz, hogy tudjuk, a *fel* irányhoz pozitív értékjelentést kapcsolunk, míg a *le* irányhoz negatívát.

A pozitív erkölcsi értékek mindig „fent” vannak, például **fennkölt**, **felsőbbrendű**, míg a negatívak pedig lent: **lerészegedik**, **lehülyéz** stb.

A fent – lent irányok szorosan összekapcsolódnak egy aktív – passzív értékdimenzióval is. Ahhoz, hogy fent legyünk, energiát igényel. Míg „lentre” a dolgok aktivitás nélkül kerülnek, ezért ez a passzívabb pólus. (vö. **felgyorsul**: **lelassul**; **felépül**: **lebetegszik**).

Ilyen jelentéskapcsolatra a spanyol nyelvben is találunk példát. Gondoljunk csak arra, hogy a depresszió latinul is szó szerint „lenyomottságot jelent”, vagy hogy létezik a „lent vagyok” (*estoy de bajón*) kifejezés is. Ellenpéldának beszédes az „estoy arriba” (fel vagyok villanyozva/pörögve), vagy a „*dar de alta*”, mikor valaki felépül betegségéből.



El Hogar de la Nación

¿Por qué no “subimos” enfermos?

Una de las particularidades del idioma húngaro es el complejo sistema de preverbos, que tantos quebraderos de cabeza da a los alumnos que lo estudian como lengua extranjera.

En este artículo indagaremos sobre el uso de los preverbos “fel” (arriba) y “le” (abajo).

La mayoría de las palabras tiene un significado intrínseco, una carga positiva o negativa que se asocia a la misma (ej.: flor-rata).

No hay que ser filólogo, para saber que con la palabra “arriba” asociamos significados positivos, mientras con “abajo”, negativos.

Los valores éticos positivos tienen que ver con “arriba”, por ejemplo **fennkölt** (elevado), **felsőbbrendű** (superior), mientras los negativos con “abajo” **lerészegedik** (emborracharse), **lehülyéz** (llamar tonto a alguien).

Las direcciones arriba-abajo también se asocian con una dimensión de valores activas-pasivas. Para estar arriba, necesitamos energía. Mientras abajo las cosas llegan sin actividad, por tanto es el polo pasivo. (ej.: **felgyorsul** (acelerarse): **lelassul** (moderarse); **felépül** (sanarse): **lebetegszik** caer enfermo).

Esta asociación de significados se encuentra en el castellano también. Pensemos en el origen de la palabra *depresión* o la expresión *estoy de bajón*). Su contrapartida sería “*estoy arriba*” o “*dar de alta*”, cuando alguien se cura.

Nagyi kamrája

Ha Kiskunhalas környékén járunk, kirándulásunkat aligha fejezhetjük be úgy, hogy ne halljunk valakitől a halasi savanyú májról, erről a legendás, bár első pillantásra talán kissé meghökkenítő ételről.

A téli disznóvágások elmaradhatatlan étele volt ez, amikor is a háziasszony a sertés minden részéből kért egy kicsit a böléértől, hogy az alapanyagokból egy finom, a sertésmáj miatt pedig meglehetősen különleges, mondhatni ünnepi pörköltet készítsen.

Míndez talán meg is magyarázza, miért is került az ételbe a savanykás, édeskés hagymasaláta: ezzel oldották ugyanis az étel zsírosságát.

Mint ahogy a legtöbb ételnél, úgy ennél is azt mondhatjuk, hogy ahány ház, annyi szokás, s annyi recept. Én most éppen ezért édesanyám és nagymamám receptjét osztom meg Önökkel. Az étel készítése és kóstoltatása során tudtam meg azt, hogy szinte minden alkotóeleme emlékeztet a spanyol konyha egy-egy fogására, különlegességére. Éppen ezért bízom annyira abban, hogy Önök is próbát tesznek ezzel az étellel. Jó étvágyat kívánok hozzá!

La despensa de la yaya

Si visitamos los alrededores de Kiskunhalas, nuestra excursión raras veces terminará sin que hayamos escuchado a alguien hablar sobre el hígado encurtido de Halas, una legendaria, aunque a la primera chocante pieza de la gastronomía.

es un plato imprescindible de las matanzas de cerdo en el invierno, cuando las amas de casa apartaban un trozo de cada uno de las partes del cerdo, para para elaborar un guiso especial, podríamos decir festivo, sabroso y muy particular por el uso del hígado.

Eso incluso puede explicar por qué se incorporó al plato la ensalada de cebolla, algo ácida, algo dulce: para compensar la grasa del guiso.

Como en el caso de tantos platos, aquí también podemos decir, que cada maestrillo tiene su librillo. Por tanto, yo compartiré con Ustedes la receta de mi madre y de mi abuela.

Durante la elaboración y degustación del guiso averigüé que casi todos sus componentes recuerdan a algún plato, especialidad de la cocina española. Por tanto, confío en que hagan una prueba con el plato. ¡Buen provecho!



Nagyi kamrája

Anyukám halasi savanyú mája

Hozzávalók 4-5 fő részére:

Pörköltöz: • 0,8 kg sertéshús • 1-2 darab vöröshagyma
• 1 evőkanál őrölt piros paprika**Fűszerek:** • fokhagyma • darált kömény • majoránna • babérlevél, só • őrölt bors • 1-2 darab fehérpaprika • 2-3 darab paradicsom • olaj (eredetileg zsír)**Az abáláshoz:** • 0,4 kg sertésmáj • velőrózsák • fokhagyma
• köménymag • egész bors • babérlevél**A hagymasalátához:** • 2-3 darab lilahagyma • kevés cukor
ízles szerint • só • ecet

Elkészítés:

Olajon az apróra vágott vöröshagymát üvegesre pirítjuk. A tűzről félrehúzáva őrölt piros paprikával elkeverjük. Hozzáadjuk a kockára vágott megmosott húst, sózzuk, zsírjára pirítjuk. őrölt borssal, darált köménnyel, babérlevéllel, majoránnával, fokhagymával, fehérpaprikával és paradicsommal ízesítjük, kis lében (ha szükséges kicsi víz felhasználásával) készre pároljuk. A pörkölt készítése alatt a fiatal sertésmájat megabáljuk köménymaggal, babérlevéllel, egész borssal és fokhagymával ízesített vízben. Ha elkészült, kihűtjük, és vékony lapokra szeleteljük. A velőrózsákat ugyanabban a vízben, de külön megabáljuk. A vízből kivesszük és frissen őrölt borssal enyhén megborsozzuk.

Tipp 1: a hagymasalátát érdemes már egy nappal korábban elkészíteni, hogy az ízek összeérjenek.

Először is a hagymát vékony karikákra szeljük, majd felforralt sós, cukros és ecetes vízzel (salátalé) leforrázzuk, ügyelve arra, hogy a karikák „roppanósak” maradjanak. A leforrázott hagymakarikákat ízesített salátalében érleljük. Végül az előkészített ételrészeket (pörkölt, májszeletek, lecsepegtetett ecetes hagymakarikák, velőrózsák) egymásra rétegezzük. Az ételt még egyszer átforraljuk, s díszítjük hagymakarikával, zöldpaprikával és paradicsommal. Köretként fehér kenyeret, főtt burgonyát vagy puliszkát ajánlunk!

Tipp 2: az étel készíthető pulykahúsból és pulykamájából is.

A receptet köszönjük Mundig Mártának!

La despensa de la yaya

Hígado encurtido de Halas al estilo de mi madre

Ingredientes para 4-5 personas:

Guiso: • 800 g carne de cerdo • 1-2 cebolla • 1 c. sopera de paprika**Condimentos:** • ajo • comino molido • mejorana • laurel • sal • pimienta • 1-2 pimientos amarillos • 2-3 tomates • aceite (originalmente manteca)**Adobo:** • 400 g hígado de cerdo • tuétano • ajo • comino • pimienta en grano • laurel**Cebolla encurtida:** • 2-3 cebolla morada • una pizca de azúcar, a gusto • sal • vinagre

Elaboración:

Pochamos la cebolla muy picada con el aceite. La apartamos del fuego para mezclar con paprika. Agregamos la carne en dados, previamente lavada, salamos y sellamos. Agregamos los condimentos, los pimientos y tomates, y lo dejamos que se haga. En caso de que lo necesite, añadimos un poco de agua. En lo que se hace el guiso, adobamos el hígado con comino, laurel, pimienta en grano y ajo. Lo ponemos a cocer a fuego lento. Una vez hecho, dejamos que se enfríe y lo loncheamos. Los tuétanos se cuecen en la misma agua, pero por separado. Los sacamos del agua y pimentamos con pimienta recién molida.

Consejo 1: si encurtimos la cebolla el día antes, los sabores se juntan mejor.

Cortamos la cebolla morada en rodajas que escaldamos con agua hervida, mezclada con sal, azúcar y vinagre, teniendo cuidado de que las rodajas se queden „crujientes”. Las maceramos en agua con azúcar, sal y vinagre. Para emplatar, sacamos las rodajas del líquido y las escurrimos. Finalmente, emplatamos los distintos elementos (guiso, hígado, rodajas de cebolla, tuétano) colocándolos por capas. Volvemos a hervir el plato y adornamos con rodajas de cebolla, pimienta verde y tomate. De guarnición recomendamos pan de masa madre, patata cocida o polenta.

Consejo 2: el plato se puede preparar con carne e hígado de pavo.

Gracias por la receta a Márta Mundig!