

Most Magyarul!

Tweetalig Hongarije Magazine

• winter 2023 • € 6,95

nummer 100!!

Hollókő

27 jaar MM! • Auteurs • Lezers
Tuinieren • Kecskemét • Lecsó

Een probleem dat vraagt om een creatieve oplossing?

Huis kopen?

MÉÉR DAN MAKELAAR ALLEEN!

GEGE GROUP

Bedrijf beginnen?

MÉÉR DAN MAKELAAR ALLEEN!

Behoeftte aan net wat éxtra service?

Juridisch advies nodig?

WWW.HONGARIJEHUIS.NL

Hoofdkantoor: H-7831 Pellérd, Szabadság utca 44.
Tel.: (+36) 20-2626706.

info@hongarijehuis.nl

- Advocatuur & Juridisch Advies
- Zakelijke Dienstverlening
- Creatief & Ontwikkeling
- Makelaardij & Taxaties

De Smaak Van Hongarije

Dé webshop voor al je Hongaarse specialiteiten!

desmaakvanhongarije.nl

Nu verkrijgbaar:

de audio-cd of audiotracks bij de herziene tweede druk van Beszélj Magyarul!

Beszélj Magyarul!
Een beginnerscursus Hongaars

Edwin van Schie Hongaarse School

2^e druk

Nieuwe audio-mix voor zelfstudie Hongaarse School

auteur: Edwin van Schie

opgenomen in studio Radio EPER, FM 97,0 Budapest

T 06 22 476 781
info@hongaarseschool.nl
www.hongaarseschool.nl

Leer ook online Hongaars bij de Hongaarse School

www.hongaarseschool.nl + 31 6 22 476 781

Beszélj Magyarul! excl. portokosten: € 30,- audio-cd: € 10,- audiotracks: € 7,-

Colofon

Most Magyarul! Hongarije Magazine is een - deels - tweetalige, interculturele uitgave over Hongarije en de Hongaarse taal en cultuur vanuit Nederlands-Vlaams perspectief.

ISSN 1385-5441

Redactie
Edwin van Schie

Olvasószervező
Rusznák Gábor

Medewerkers dit nummer
Abkarovits Endre, Gebula-Domby Krisztina, Monique Hegyi, Horváth Márta, Wim Kersbergen, Kovács Nagy Csilla, Lindenmayer Krisztina (Linda), Thérèse Major, Pálfalvi Ivett, Rusznák Gábor, Monique Salomons, Juliette Sinkó, Zsuzsika Sjoerds-Witter, Gerhild Tóth-van Rooij

Fotografie
Medewerkers, PR en apart vermeld

Kaarten
Licentie DiMap

Ikonen
Lieve Ypma

Uitgeverij, abonnementen, advertenties
Hongarije Magazine
Eksterlaan 230
2026 XM Haarlem
Tel. 023 538 94 61

info@mostmagyarul.nl

www.mostmagyarul.nl

www.hongaarse-evenementen.nl

www.thermaalbadenhongarije.nl

www.hongaarseliteratuur.nl

Abonnementen
U abonneert zich op Most Magyarul! Hongarije Magazine door een briefje of mailtje te sturen en uw betaling over te maken tgv Hongarije Magazine op bankrekening NL34 INGB 0007 4640 43. (LET OP: bij uw betaling via internet is vermelding van naam en adres gewenst.)

Voorplaat
Hollókő

Foto:
Lindenmayer
Krisztina

© Hongarije Magazine, Haarlem
Overname van artikelen - in welke vorm dan ook - zonder schriftelijke toestemming van de uitgever is niet toegestaan.

Tartalom · Inhoud

4

Nummer 100 Most Magyarul!
Hoe het begon



6

Medewerkers bij het 100^e nummer
door Gerhild Tóth van Rooij



7

Lezers over Most Magyarul!
m.m.v. Wim Kersbergen



9

Kroniek
ARTc@fé live Maastricht



10

Turisztika - Ontdek je plekje
Hollókő



14

Medewerkers bij het 100^e nummer
Két évtized együttműködés
Endre Abkarovits 20 jaar actief voor MM!



17

Medewerkers bij het 100^e nummer
Wim Kersbergen



18

Tél - Winter
Gyermekrovar - Kinderrubriek



Lectori Salutem!

Informatie over de betaling van het abonnementsgeld voor de periode 2024. Dit nummer 100 is het vierde en laatste nummer van de abonnementsperiode 2023. Het abonnementsgeld voor 2024 bedraagt € 24,-. Als u nog niet had betaald voor 2023, vragen wij u om voor de vier nummers 97-100 € 23,- over te maken. Voor 2023 en 2024 samen mag u € 46,- overmaken.

Ons banknummer is:

NL34 INGB 0007 4640 43 t.g.v. Hongarije Magazine.

A vizontlátásra!

Edwin van Schie

Denkt u eraan?
Köszönjük szépen!





Tulajdonképpen egy koncerttel kezdődött minden. 1996-ban ismerkedtem meg a Magyar Népzenei Hálózattal. Mivel a népzene legalább olyan közel áll hozzám, mint a magyar kultúra és nyelv (melyet nagy részben régi barátomnak, Karcsinak köszönhetek), arra gondoltam, hogy a tanév ünnepi lezárása alkalmából az erdélyi Magyarpalatka faluzenekar cigány hegedűsei egy koncerttel, illetve azt követő bállal nagy sikert aratnának Haarlemben is.

Magyarországról szóló kétnyelvű magazin



Haarlem közelében laknak, de érdekli őket a magyar tananyag, melyet magam állítottam össze, illetve Magyarországról importáltam.

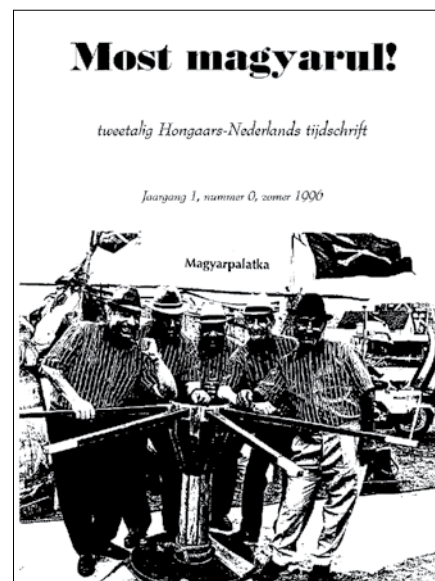
Így gyorsan összeállítottam egy próbaszámot, egy A3-as lap, melybe egy A4-es volt befűzve, az Office Centre-be siettem és készítettem pár száz másolatot. Büszkén jelentettem be a koncert után, hogy új lap született, mindenki hazavihetett egy példányt

új tanítványom 'kötelezően' előfizetővé vált, és számuk így 45-re nőtt. Elégedett voltam a kezdettel.

Persze voltak olyanok is, akik le akartak beszélni terveimről, voltak szervezetek, amelyek félték az együttműködéstől, de az olvasók nagyon lelkesen reagáltak és támogatták törekvéseimet.

A koncert szervezése teljes egészében rám hárult: ételek és italok, terembérlés, jegyek kinyomtatása, sajtóhírek összeállítása, rölapok készítése és terjesztése, szóval körülbelül három heti munka.

Az 1996 július 3-i koncert megkezdése előtt két nappal készen voltam az előkészületekkel. Hirtelen újra egy régi álmom megvalósításán kezdtem gondolkodni. **Most vagy soha**, ez a koncert vissza nem térő alkalmat kínál álmom megvalósítására: egy kétnyelvű magazin a magyar nyelvről, kultúráról és Magyarországról. Ez a lap mindazokhoz szólna, akik a magyar nyelvet kicsit is magukénak érzik, és akik számára a magyar újságokban, illetve könyvekben megjelenő cikkek és szövegek megértése gondot okoz. Ismerős írókkal, újságírókkal dolgoznék együtt, akik könnyen megérthető cikkeket írnának, én pedig ezeket a cikkeket fordítanám holland nyelvre, hogy a Hollandiában és Belgiumban élő nyelvtanulóknak jól használható tananyagot biztosítsak. Egy ilyen lappal azokat az érdeklődőket is könnyen elérhetném, akik nem



Nulnummer, uitgedeeld bij concert

a nulladik számból. Egy héttel később két előfizető jelentkezett. Ugyanezen a nyáron újabb példányokat küldtem Magyarországról Hollandiába a próbaszámból mindazok számára, akik akkori friss adatbázisomban szerepeltek. Ezután az akció után 15 előfizetőm lett. Szeptembertől természetesen minden

A **Malév** hirdetéseknek köszönhetően pár hónappal később, 1996 decemberében megjelent a lap első, nyomtatott példánya, amelyet már a második lapszámnak neveztem. A történet folytatása pedig már ismert.

Lelkes olvasótábor

Ami azonban az elmúlt huszonhét év során a lap számára talán a legfontosabb: az olvasók önkéntes extra anyagi hozzájárulása nélkül, melyet a mai napig olvasóink, tehát Önök biztosítanak számunkra, nem tudott volna fennmaradni a **Most Magyarul!** Az Önök lelkesedése segített át minket azokon a nehéz időkön, amikor kevesebb hirdetőnk volt. Engem közel harminc év és 100 szám megjelenése után még mindig ugyanolyan lelkesedéssel tölt el egy újabb szám megjelenése, valamint a több mint ezerötyszáz olvasónk reakciója, akikkel állandó kapcsolatban állunk Belgiumból, Magyarországról és Hollandiából.

A viszontlátásra

Edwin van Schie



Het begon eigenlijk allemaal met een concert. In 1996 was ik in contact gekomen met het Netwerk Hongaarse Volksmuziek. Omdat de liefde voor het Hongaars bij mij – mede door toedoen van mijn Hongaarse oervriend Karcsi – gelijke tred hield met de liefde voor de Hongaarse volksmuziek, dacht ik dat het wel leuk zou zijn om met de Transsylvanische zigeunerviolisten van het dorpsorkest van Magyarpalatka ook in Haarlem een concert met bal na te organiseren, bij wijze van feestelijke afsluiting van het cursusjaar.



database stonden. Na deze mailing had ik 15 abonnees. In september werden natuurlijk alle nieuwe cursisten 'verplicht' abonnee, waarmee het aantal abonnees in één keer op 45 kwam. Een mooi begin, vond ik.

Er waren natuurlijk mensen die me afraadden me in zo'n project te storten, er waren organisaties die bang waren om samen te werken, maar de lezers reageerden verheugd en stuurden spontane adhesiebetuigingen.

Dankzij adverteerder **Malév** kon ik een paar maanden later het eerste gedrukte nummer uitbrengen, dat ik **nummer 2** noemde. De rest is geschiedenis.

Alle organisatorische klusjes voor dit concert op 3 juli 1996 knapte ik zelf op: cateringafspraken maken, zaaltje regelen, tickets printen, persberichten samenstellen, flyers maken en ophangen, kortom drie weken werk.

Twee dagen voor aanvang van het concert was alles in kannen en kruiken. Plotseling schoot me weer mijn oude idee te binnen, het was nu of nooit: dit concert vormt een uitgelezen kans een droom te verwezenlijken: een tweetalig tijdschrift over het Hongaars en Hongarije. In dit blad zou ik aan al die mensen die ploeteren met het Hongaars en voor wie gewone Hongaarse teksten uit kranten en boeken etc. te moeilijk zijn relatief simpel leesmateriaal bieden, ik zou bevriende auteurs, journalisten en anderen de opdracht geven in simpel Hongaars teksten te schrijven, en ik zou die teksten dan voorzien van een vertaling, zodat cursisten Hongaars overal in

Nederland en Vlaanderen er leuk en leerzaam lesmateriaal aan zouden hebben. Met dit blad zou ik ook al die mensen kunnen bereiken die niet in de buurt van Haarlem woonden, maar die wel geïnteresseerd waren in de leermiddelen die ik maakte of importeerde uit Hongarije.

En dus flansde ik vlug een 'nulnummer' in elkaar, een gevouwen A3'tje met een A4'tje daarin gestoken, reed naar Office Centre en liet er een paar honderd kopieën van maken. Trots kondigde ik een paar dagen later aan het eind van het concert de geboorte van een tijdschrift aan, alle aanwezigen konden een exemplaar van het nulnummer mee naar huis nemen. Een week later had ik twee abonnees. Later die zomer stuurde ik een nieuwe voorraad van de nulnummers vanuit Hongarije naar allemaal adressen van mensen in Nederland die in mijn kersverse

Betrokken lezerskring

Heel belangrijk in de afgelopen zeventwintig jaar is het volgende: mede dankzij de vele vrijwillige extra bijdragen die wij elk jaar weer ontvangen van onze lezers, van u dus, zijn wij in staat gebleven **Most Magyarul!** te blijven maken en uit te geven. Met uw enthousiasme hebt u ons door moeilijke perioden geholpen, door perioden waarin er wat minder adverteerders waren. Ik geniet nog altijd van elk nummer dat wij uitbrengen en van de vele reacties van de ruim vijftienhonderd lezers in Vlaanderen, Hongarije en Nederland, met wie we veel contact hebben. ■

A viszontlátásra

Edwin van Schie

Tekst: Edwin van Schie

M.m.v.: Schiller Kati

Foto's: archief Most Magyarul!

Gefeliciteerd!

'Edwin, de spraakwaterval waarmee je plannen maakt, mensen tot meedenken en meewerken inspireert is aanstekelijk. Je passie en kennis van zaken hebben er toe geleid dat je op alle mogelijke manieren de Hongaarse taal en cultuur toegankelijk maakt en houdt voor een groot publiek.

Honderdste Most Magyarul!

Naast je glossy Most Magyarul! met bijdragen van jezelf, vaste medewerkers en gastschrijvers heb je veel meer van de grond getild. Je Hongaarse School met off- en online taallessen is tevens de uitgeverij van je blad. Most Magyarul! is mede een platform voor de door jou georganiseerde succesvolle concerttournees door het land, je culturele avonden met boekpresentaties, hoorspelen en edities van Hongarije Plaza. Daarnaast verzorg je boekvertalingen voor andere uitgevers, houd je je informatieve websites en sociale-mediakanalen bij en presenteert je met medewerkers je blad en school op beurzen in Nederland en België. Je begeleidt schrijvers en vertalers uit jouw school. Je brengt vele thema's, van de Hongaarse keuken tot festivals, reizen, muziek, theater,



film, sport, fotografie, multidisciplinaire kunst, literatuur, geschiedenis, taal, erfgoed en persoonlijke verhalen in je blad. Zonder voorgaande te noemen zou een felicitatie incompleet zijn: Edwin, gefeliciteerd met de honderdste aflevering van jouw blad en een caleidoscopische voortzetting gewenst van Most Magyarul! en alles daar omheen! ■

Gerhild Tóth van Rooij
mede namens Andries en Valentina

Nummer 100



Edwin, In de kwart eeuw voor mijn 'Most Magyarul!-tijd' publiceerden diverse uitgevers mijn monografieën over multidisciplinaire kunstenaars, poëzie- of prozabundels en literaire vertalingen (uit het Duits en uit en naar het Fries) en verschenen mijn cultuurbeschouwingen en besprekingen in diverse bladen. MM-collega **Lia thoe Schwarzenberg-Schade van Westrum** kende ik via Hongaars-Nederlandse

de vraag wanneer schrijf jij weer? Ik spel elk blad, met collega **Leo Boode** en echtgenote is er enige uitwisseling, ik ontmoet wel medewerkers op MM-evenementen en sparren met Edwin blijft energiek.

Een dieper contact met Lia ontstond nadat zij op zijn verzoek in MM de cd **Hungarian Horizon, Bartók, Kodály** van **Valentina (Valentina Tóth, red.)** had gerecen-

Most Magyarul! en een diepe vriendschap



Vorstudie van Gerhild van Rooij, door Douwe Elias

diensten in de **Kloosterkerk** in Den Haag en van herdenkingen (van 1956). We spraken van begin af aan over de uitgevoerde muziek, over literaire bijdragen en de over inhoud van toespraken. Aan netwerken deden we niet. Meerzijdig interpreteren is mijn basis en dat bracht me de opdracht van de Muntkoerier om over mijn onderzoek naar de herkomst van de florijn, gulden en forint te schrijven, voorafgaand aan mijn solo-expositie en installaties in het **Belasting & Douanemuseum** ter ere van de komst van de euro. Edwin ontdekte die Hongaars gerelateerde artikelen en benaderde de redactie en mijn schoonvader voor overname in Most Magyarul! Lia en collega-kunstenaar **Éva Mendlik** reageerden meteen op de artikelen. En dat bleef zo bij volgende bijdragen. Bij het ontbreken ervan was er altijd

seerd. Pas daarna mailde Lia: '...en ik geniet nog steeds van de cd. De meeslepende Marosszéker dansen blijven in je hoofd hangen! Jammer alleen dat de dichtregel van **Verlaine** niet goed is overgekomen. De juiste regel: **Il pleure dans mon coeur...** is muzikaler en heeft een juist ritme...' Dit vergezeld van het gescande gedicht, met de dichtregel en dichter zoals boven de partituur stond en was doorgegeven. Op het programma stond: 'comme il pleut dans mon coeur'. De makers zagen de samenhang niet. Dat gevoel voor ritme, klank, muziek en met bronnen onderbouwd citeren heeft ertoe geleid dat we sindsdien (2013) in vele, deels telefonische, gesprekken en e-mails wederzijds klankborden zijn gebleven voor wat ons in kunst, muziek en cultureel erfgoed diep beroerde. Lia's terugkerende opmerking dat mijn componistenportretten haar, als vrouw uit twee culturen, een thuisgevoel gaven, zijn het dierbaarste dat MM mij bracht. Mensen raken door uit meervoudig perspectief en met gevoel te schrijven is altijd mijn streven voor bijdragen in MM. ■

Gerhild Tóth van Rooij

In ons volgende nummer verschijnt een uitgebreid In memoriam Lia.

Nummer 100 - de lezers



Het is natuurlijk eigenlijk een dol-dwaas idee om zomaar een blad te gaan maken over Hongarije. Maar Edwin van Schie geloofde er in en hij deed het! En vanaf het allereerste begin waren er mensen in geïnteresseerd. In dit 100^e nummer willen we een aantal van hen aan het woord laten. Een blad bestaat nu eenmaal bij de gratie van zijn lezers. Hoe lang bent u al lid, vanaf welk nummer? Hoe had u destijds van Most Magyarul gehoord? Wat was uw band met Hongarije op dat moment? Dat waren vragen die we hun voorlegden. Maar ook: Moet Most Magyarul! doorgaan na Nummer 100? En zijn er onderwerpen die u mist in ons blad?

Honderd nummers Most Magyarul!



Na wat speurwerk in de ledenadministratie bleek dat er nog een flinke groep zeer trouwe lezers is van het eerste uur. En ook uit de antwoorden kwam naar voren dat meerdere abonnees het eerste nummer al ontvingen. Toen nog geheel in zwart-wit. Een aantal van hen heeft hem nog. Most Magyarul is sowieso voor velen van u een tijdschrift om te bewaren, totdat soms de verzameling door ruimtegebrek moet worden weggedaan. En zelfs dan worden sommige 'bijzondere' nummers nog apart gelegd. Most Magyarul wordt niet alleen bewaard, het blad wordt ook regelmatig doorgegeven aan vrienden en kennissen zowel in Nederland als in Hongarije of Transsylvanië.

Hoe heeft u ooit van Most Magyarul! gehoord?

Welnu, een aantal van u kende Edwin van

partners, of contacten met hulporganisaties of kerken in dat land.

En wat vindt u dan zo leuk aan ons blad, welke onderwerpen of rubrieken zijn uw favoriet?

Het blijkt dat de mix van diverse onderwerpen die we aanbieden voor de meeste van u perfect is. Toeristische informatie, cultuur, culinair, taalpraatjes, geschiedenis, literatuur, sprookjes u waardeert het allemaal in ongeveer gelijke mate. Soms is er een artikel dat uw speciale belangstelling geniet, bijvoorbeeld als het gaat over de szecesszio bouwstijl, of over iemand die u kent of... als u het zelf geschreven heeft. Het gebeurt nogal eens dat u als lezer een bijdrage leverde aan Most Magyarul!, met een artikel of met een foto op de cover. Een echtpaar schreef al voor nummer vijf een reportage over

Schie als Hongaars docent, dus toen hij dit blad ging maken was u zijn eerste publiek. Die eerste lessen bij Edwin zijn voor velen overigens een dierbare herinnering, nog in een gehuurde ruimte ergens in Haarlem en vader Van Schie die hand en spandiensten verleende.

Soms hielp het toeval een handje, zo had iemand het blad gezien bij de Hongaarse ambassade en het maar gewoon meegenomen, weer een ander had in een vakantiehuysje in Hongarije een exemplaar van het cursusboek **Beszélj Magyarul!** (ook van Edwin van Schie) gevonden en daarin een advertentie voor het blad gezien. Verder natuurlijk veel mond-tot-mondreclame. Bekenden weten dat je geïnteresseerd bent in Hongarije en maken je attent op het blad. Bijna iedereen had al een connectie met Hongarije, vanwege Hongaarse voorouders,



Wim Kersbergen

Illustraties archief Most Magyarul!

een reis die ze maakten naar Transsylvanië. Zo bouwde u als lezer mee aan uw favoriete blad en daar waren en zijn we heel blij mee.

Is er dan helemaal niets aan te merken op de inhoud?

De verschillen in de antwoorden hadden vooral te maken met hoeveel aandacht we aan een onderwerp besteden. De een wil wat meer cultuur, de ander meer evene-

velen van u hebben we daar mogen begroeten. Ook voor ons als makers van het blad is het steeds weer bijzonder fijn om u te ontmoeten en uw feedback te krijgen.

Deze steekproef onder de vroege abonnees had niet de intentie om volledig en allesomvattend te zijn. Wel kunt u ervanuit gaan dat we met uw inhoudelijke antwoorden aan de slag gaan. In ieder geval



menteninformatie of sport. Sommigen van u noemden onderwerpen die nog niet zo vaak aan bod kwamen. Wat meer aandacht voor de actuele politieke en economische situatie in Hongarije bijvoorbeeld, of voor het milieu en voor Hongaarse wetenschappers en Nobelprijswinnaars. Ook vroegen meerderen onder u om meer informatie over de Hongaarse geschiedenis. Leuk dat ook nu weer een aantal van u aanbod om iets over hun favoriete onderwerp te schrijven. Nagenoeg iedereen wil graag dat Most Magyarul! doorgaat na nummer 100, al was er ook één abonnee die vindt dat er al zoveel informatie te vinden is op internet en sociale media.

Dat Most Magyarul! tweetalig is heeft een aantal van u geholpen bij het leren of op peil houden van de Hongaarse taal. Vertalingen worden door een aantal lezers kritisch bekeken en het valt op dat we soms behoorlijk vrij vertalen. Gelukkig begrijpt bijna iedereen dat dit nodig is om de leesbaarheid in beide talen prettig te houden. Onder de vlag van Most Magyarul! heeft Edwin in de afgelopen jaren diverse evenementen en concerten georganiseerd en

willen we u heel hartelijk danken dat u de moeite heeft genomen om ons te antwoorden! Als laatste vroegen we u om **Most Magyarul!** in één woord te typeren. Een greep uit de respons, ook al lukte het niet iedereen om het bij één woord te laten:

Leesplezier, ik kijk ernaar uit.

Nagyszerű – geweldig!

De **mogelijkheid** om **het land van mijn vrouw**, en binnenkort ook van mezelf, te **leren kennen**.

Samenbindend!

Dankjewel voor al het werk dat jullie verzet hebben al die jaren! **Szuper!** ■



Kroniek

Hoe kun je weten wie je wilt zijn als je niet weet wie je bent? Het thema is actueler dan ooit maar lijkt in de zelfanalyse uit zijn voegen te scheuren. In een steeds veranderende samenleving keert de verindividualiseerde mens steeds meer naar binnen. In deze navelstaarderij wordt de verbinding met de ander ernstig verstoord, en ja, zelfs verbroken.

Mijn naam is **Juliette Sinkó**, schrijver en initiator van het Euregionale cultureel platform **ARTc@fé**. Wie ben ik? is de vraag die als rode draad de deelnemers van het ARTc@fé met elkaar verbindt. Het is een nieuw initiatief dat begin december 2023 zijn deuren opende in het hart van de Euregio met de tentoonstelling: **Van Boedapest tot Maastricht**. De eerste verdieping van het monumentale pand op de Wilhelminasingel in Wyck is uitgedost met de artistieke uitpattingen van zeven cultureel ondernemers en ieder heeft zijn eigen verhaal. 'Be part of the solution, not the pollution!' drukt het gigantische schilderij bij de entree uit. De wand met vrouwenportretten en de naakte figuren op de keramische vazen en schalen dagen de kijker uit om te zijn wie ze willen zijn. Het publiek druppelt binnen en neemt her en der plaats in de **Vintage Design** om rustig de kunstwerken te bekijken. De werken stralen niet alleen zeggingskracht uit maar ook ambacht. Beeldhouwwerken in brons en verschillende soorten steen weerspiegelen de oorsprong, mixed-media en stoffeerkunst levenslust en plezier. Het wordt drukker en drukker en het volume neemt toe. ARTc@fé's slogan **Live to connect** wordt optimaal uitgevoerd. Als het meisje achter de piano begint te zingen verstommen de stemmen en wordt het stil. **Emile Hollman**, schrijver en columnist, opent vervolgens ARTc@fé met de wijze woorden dat juist in tijden dat de politiek kunst de kop in probeert te drukken, er nood is aan een nieuw initiatief zoals ARTc@fé.

Dat brengt mij weer terug op de woorden van het literaire personage **Emerence**, die zegt dat van degenen die niet veegden men alles kon verwachten en dat het helemaal niet uitmaakte met welke krenten en onder welk vaandel zij hun nationale feest vierden. Volgens deze protagonist is het

'De wereld van Emerence kende twee soorten mensen, degenen die veegden en degenen die niet veegden.' Dit citaat is afkomstig uit de roman De deur van de Hongaarse schrijfster Magda Szabó. Het passeert de revue tijdens het eerste ARTc@fé live. 'Wie ben ik?' denk ik bij mezelf, 'ben ik een veger of een niet-veger?'

Wie ben ik?

gewoon een kwestie van doen; vegen of niet vegen. Aan eenieder de keus.

ARTc@fé is dan ook niet zomaar een galerie maar een ontmoetingsplek waar verhalen in verschillende vormen worden gedeeld. Om dieper op de materie in te gaan, wordt er geregeld een ARTc@fé live georganiseerd met interviews, performance, voordracht, muziek, literatuur, kunst en lekker eten.

De toon wordt gezet door de exposanten die stuk voor stuk pitchten over hun werk en het thema Wie ben ik? Schilder en stoffeerkunstenaar **Sandra Hommen** vertelt over hoe ze vroeger onder de tafel droomde over een betere wereld, **Marjan Vos** over haar onuitputtelijke creativiteit die tot uiting komt in haar mixedmediadesigns, **Sil van Bestwelhip** over hoe haar naasten afgaven op haar verzameling Vintage Design als oude troep maar hoe zij - door vol te houden - is uitgegroeid tot een internationaal goedlopend bedrijf. Bij het horen van het verhaal van de keramist **Corine Ritzen** krijg ik kippenvel. Ze heeft het niet gemakkelijk gehad; opgroeiend met een harde hand van thuis uit, het gevoel hebbend niets te kunnen, vervolgens meer dan zestig uur te werken als geiten- en koeienboer, totdat ze niet meer kon en letterlijk alles instortte. Vanuit het absolute dieptepunt volgde ze haar hart en meldde ze zich aan bij de kunstacademie. Keramiek is haar antwoord op de vraag: Wie ben ik? En wie is **Anna Pálos**, de vrouw achter de pastelgetinte schilderijen met hijskranen erop. Anna is mijn nicht, uit Boedapest, graficus, schilder en creatief therapeut. Afgelopen zomer ontmoet ik haar na een radiostilte van meer dan dertien jaar. De connectie is overweldigend en ontroert me. We kletsen alsof we elkaar dagelijks zien en geen onderwerp wordt geschuwd.



Anna gaat zitten. Haar bewegingen zijn bedachtzaam en beheerst zoals ik ze me ook van vroeger herinner. We kennen elkaar, denk ik, ondanks de afstand Boedapest-Maastricht en ondanks de tijd. Wanneer ze spreekt over haar werk, stadslegendes genaamd, komt de essentie van het thema 'Wie ben ik?' aan het licht. 'De menselijke ziel, verstikt door de steden die men zelf bouwt,' verklaart de kunstenaar, 'vindt achter de kille muren haar bevrijding!' Mijn blik glijdt over de hoofden van het publiek naar een van haar stadslegendes; een afbeelding van een donker flatgebouw met vensters die getuigen van de verscholen eenzaamheid. 'Door de afzondering is men gedwongen naar binnen te keren. Het antwoord ligt in jezelf. Alleen dan kan de ziel van binnenuit groeien!'

Na een kort pianointermezzo van **Boris Dirksen**, neemt de volgende gast plaats op de artistiek beklede sofa van ARTc@fé live. Bij **Dr. Adrienne Botos-Kremer** komt de hele Euregio samen: Hongaarse ouders, geboren en getogen in Duitsland, woont in Nederland en werkt als kinderarts in het Belgische Tongeren. Adrienne is niet aange-

schoven vanwege haar medische expertise, zij is, net zoals haar moeder Judit, hier in het publiek aanwezig, een fervent lezer. Het boek **De deur** van **Magda Szabó** was onderwerp bij haar leesclub en vertelt het verhaal van twee sterke vrouwen. Emerence, de simpele huishoudster, en de ik-figuur, een intellectuele schrijfster. Om tot de kern van het geheim achter 'de deur' - waarnaar het boek is vernoemd - te komen, wordt er een spel gespeeld van aantrekken en afstoten. Beide vrouwen raken elkaar. Keihard. Zowel geestelijk als fysiek. Totdat de vooringenomenheid van de ik-figuur vergruist en het geheim achter de deur wordt onthuld. Of dat verlichtend is, is de vraag...

Wel verlichtend is **Krisztina Gebula-Domby** die gekleed in een rood colbertje, donker kokerrokje en hakschoentjes een schitterende verschijning is tegen het kobaltblauw van de sofa. Ze is hier om haar aandeel in het tweetalig magazine **Most Magyarul!** toe te lichten. Most Magyarul!, opgericht en uitgegeven door Edwin van Schie, een Nederlandse man die op achttienjarige leeftijd in de ban raakte van de Hongaarse taal en cultuur.

'Edwin van Schie heeft zoveel voor mij gedaan bij de oprichting van mijn eigen taalstudio,' vertelt Krisztina, 'dat ik graag iets voor hem wilde terug doen. Dus schrijf ik stukjes over de Hongaarse keuken.' Net als Edwin, die sinds dertig jaar een bevolgen taaldocent is van zowel het Hongaars, als - sinds enkele jaren - het Nederlands (voor Hongaren), geeft Krisztina les. Bij **Taalstudio Tina**, zoals haar onderneming heet, is ze als een vis in het water.

Alles komt samen; de taal, literatuur, lekker eten, het verhaal en, de muziek. Of ik nu een veger ben of een niet-veger; ik ben gegroeid, van binnenuit, door de creaties, de verhalen en de muziek. Het eerste ARTc@fé Live wordt afgesloten met een pianomedley door Krisztina.

En dan is er **gulyás** en andere Hongaarse lekkernijen van **desmaakvanhongarije.nl**. Het volgende **ARTc@fé live** in Maastricht gaat door/is op zondag 25 februari. Kijk op onderstaande website of stuur een bericht naar **juliette@artcafemaastricht.nl** voor meer informatie. ■

www.artcafemaastricht.nl



Jómagam a gasztronómia szerelmese vagyok, élek-halok a jó ízekért, képes vagyok napokig, vagy akár hetekig kutatni az olyan helyek után, amelyek minden téren kielégítik vágyaimat. Ha nyaralást tervezünk, mindannyian keressük a megfelelő szállást egy adott ország tradicionális ételeivel, és persze az ehhez tartozó jó árajánlatot. Most egy olyan tájat és egy hozzá kapcsolódó gasztronómiai csodát szeretnék bemutatni nektek, amelyeket esetleg egy magyarországi látogatás alkalmával ti is megismerhettek.

Hollókő

nógrádi drágakő

Legutóbbi hazautazásom során ezek alapján kezdtem el keresni. A sok munka után vágytam egy kis pihenésre, friss levegőre, jó magyaros ételekre, italokra, és ami szintén fontos volt számomra, hogy ne legyen nagyon messze a budapesti otthonomtól. Ekkor találtam Hollókőn egy igazi kis ékszerdobozra, és ebben a dobozban egy csodálatos gyémántra. Mielőtt kifejténém az ékszerdoboz történetét, engedjétek meg, hogy bemutassam nektek Hollókőt.

Nógrád megyében, azon belül **Szécsény** járásban található Hollókő település az UNESCO világörökség listáján is szerepel. A napjainkban is aktívan működő palóc falu nem



Falusi árusító néni

csak szabadtéri múzeumként szolgál, a hagyományt tisztelő lakói az épületeket eredeti formában használják.

A település két részből áll, az ófaluból és az újfaluból. Az ófalu 1909-ben teljesen leégett, ezért muszáj volt az egészet újjáépíteni. Ma már az UNESCO védelme alatt áll. Az itt élők ápolják a hagyományokat és többen is saját készítésű termékekkel büszkélkedhetnek.

Amikor lementünk a faluba sétálni, találkoztunk egy idős hölgygel, aki saját kezűleg varrt levendula illatpárnákat árult és boldogan mesélt arról, hogy milyen jó szívvel készíti ezeket a kis ajándékokat, és büszke

arra, hogy mennyien meg is veszik. Az ajándékokat a kapujában, egy kis asztalról kínálja az idelátogatóknak, és igazán szívemengető látvány mögöttes a hagyományos házikó és a szépen rendben tartott udvar. Természetesen én is vettem egyet, édesanyámnak vittem emlékébe.

Hollókőn kimagasló hangsúlyt fektetnek a gasztronómiára és a népviseletre is. A palóc kultúrát hordozza a helyi népviselet, amely szintén része a világörökségnek. A faluban 58 ház található, szinte mind a főutca mentén épült. Nagyon jó állapotban találjuk

A 12. oldalon folytatjuk ➡



Afgelopen nazomer verlangde ik na een tijd van hard werken naar rust, frisse lucht en lekker eten en drinken in mijn vaderland Hongarije. En dat moest dan liefst niet al te ver van Boedapest af zijn. Zo vond ik in de plaats Hollókő in Noord-Hongarije mijn eigen 'juwelencistje' met daarin ook nog een prachtige diamant. Maar voordat ik verder ga met dat kleinoord vertel ik eerst iets meer over Hollókő zelf. Hollókő ligt in het district **Szécsény** in de provincie **Nógrád** en staat ook op de UNESCO-lijst van werelderfgoed. Maar het is zeker geen openluchtmuseum, ook nu nog is Hollókő een gewoon dorp met bewoners die actief de Palóc-tradities in ere houden en de gebouwen in originele staat bewonen en gebruiken.

Het dorp bestaat uit twee delen, het oude en het nieuwe dorp. Het oude dorp brandde in 1909 volledig af en moest opnieuw worden opgebouwd. Dat deel

Ik ben een groot liefhebber van gastronomie. Ik leef voor de geur en smaak van goede gerechten en ik kan zomaar dagen of weken lang speuren naar hotels en restaurants die aan al mijn voldoen. Iedereen maakt zijn eigen keuzes, maar uiteindelijk willen we op vakantie allemaal graag een comfortabel onderkomen en lokale traditionele gerechten die ook nog betaalbaar zijn. Ik wil u graag laten kennismaken met een plaats, die u tijdens uw volgende reis door Hongarije zeker moet bezoeken, en met een culinair hoogstandje dat daar te vinden is.

geniet nu de bescherming van de UNESCO. De bewoners koesteren de tradities en velen van hen bieden trots hun zelfgemaakte producten aan. Tijdens een wandeling zagen we een oudere dame die zelfgemaakte lavendel-kussentjes verkocht en vertelde dat ze heel haar ziel en zaligheid legde in het maken van die souvenirs. Ze was er ook heel trots op dat ze er zoveel verkocht. Het was een hartverwarmend gezicht, het traditionele huisje met de mooi onderhouden tuin en daarvoor in de poortopening op een tafeltje een ruim aanbod aan souvenirs. Natuurlijk kocht ik voor mijn moeder ook zo'n fraai kussen als aandenken uit Hollókő.

In Hollókő is er veel aandacht voor de gastronomie en de traditionele klederdracht van de Palóc-cultuur, die mede onderdeel is van het werelderfgoed. Het dorp telt 58 huizen, die allemaal langs de hoofdstraat van het dorp staan. De burcht dateert van de 13^e eeuw en is zeer goed bewaard gebleven. Ook de katholieke kerk is een pronkstuk. In de laatste week van juli wordt ieder jaar het **Palóc-Klederdracht-festival** georganiseerd. Interessant om juist dan het dorp te bezoeken. Een tweede populair evenement is de wijnoptocht op de tweede zondag in oktober. Maar het grootste evenement van Hollókő is het **Paasfestival**, een echte must.

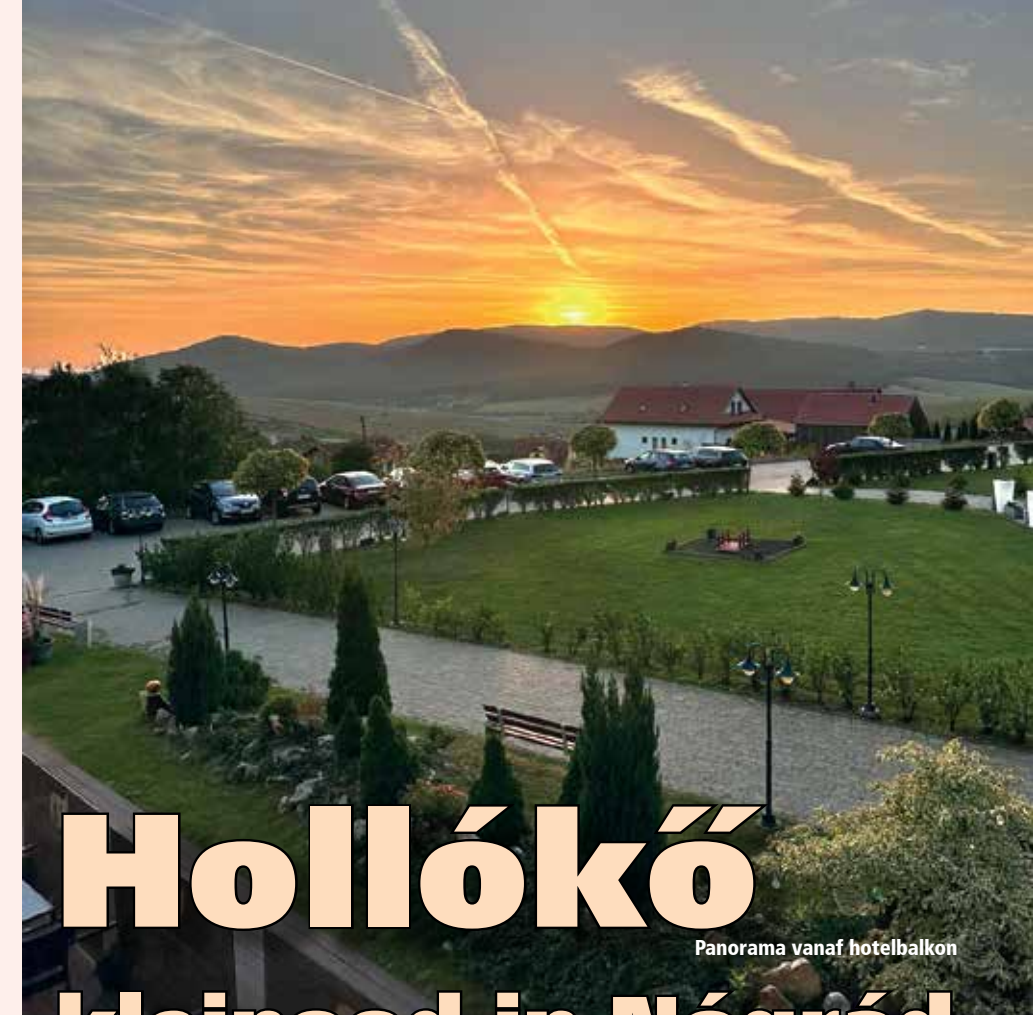
Ik bewaar mooie herinneringen aan het Pasen uit mijn jeugd, toen de jongens de meisjes nog echt kwamen besprenkelen en ik de jongens een zelf geschilderd ei mocht aanbieden. Meestal werden we met parfum besproeid, maar het gebeurde ook wel dat we een plens water kregen uit een plastic fles of de tuinslang. Het paasfeest in Hollókő houdt deze vrolijke tradities springlevend. Hollókő is een plek die je beslist moet zien.

Doorlezen op blz. 13 ➡

Írta: **Lindenmayer Krisztina (Linda)**

Vertaling: **Wim Kersbergen**

Fotók: a szerző felvételei & PR



Hollókő

kleinoord in Nógrád

Panorama vanaf hotelbalkon

a várat, amely a 13. században épült. Szintén a falu büszkesége a katolikus templom. Érdemes július utolsó hetében idelátogatni, mikor is a Palóc Szóttés Fesztivált rendezik meg minden évben. Egy másik híres esemény október második vasárnapján a borfelvonulás. Az egyik legnagyobb rendezvény a Húsvéti Fesztivál, amit nem szabad kihagyni.

Gyermekkori emlékeim közé tartozik az igazi húsvét, mikor még jöttek a fiúk locsolkodni, én pedig saját kezűleg festett tojásokkal vártam őket. Többnyire parfümmel locsoltak meg minket, lányokat, de előfordult, hogy szódásüvegből vagy slagból engedett vízből kaptunk egy keveset. Ezeket a hagyományokat és életörömöket adja vissza a hollókői húsvéti ünnep. Hollókő az a hely, amit mindenkinek látnia kell! Gazdag folklórprogram, palóc gasztronómia, népszokások az elmaradhatatlan locsolkodással, koncertek, családi és gyermekprogramok nyújtanak feledhetetlen élményeket a vendégeknek. Ezek a programok visszarepítenek minket az időkben.

És akkor itt kanyarodnék vissza a kezdetekhez, amikor egy kis ékszerdoboz történetét szerettem volna bemutatni, és ez nem más, mint a **Castellum Hotel Hollókő**. Többnyire a hölgyek tudják, milyen érzés egy ilyen kis dobozt kinyitni, ebben benne van minden, amire vágyunk és szívesen használunk. Ezért nevezem én a Castellum Hotelt ékszerdoboznak, mert itt minden megtalálható, ami szemnek-szájnak ingere. A palócföldi szálloda mesés panorámával rendelkezik, egy nyugodt, csendes helyen, hegyekkel, dombokkal körbevéve. Hatvanynyolc szobát számíálhatunk benne, és bátran merem állítani, hogy mindegyik szobában tökéletes kényelmet találhatunk. Választhatunk szobát erdőre vagy a szálloda előtti völgyben fekvő falura nyíló kilátással, saját erkéllyel. Én az utóbbit választottam és ennél jobb döntést nem is hozhattam volna. A csodálatos wellness részlegben kedvünkre pihenhetünk, jó idő esetén pedig kinti napozásra is van lehetőség. Budapestről egy órát utaztunk kocsival, így a hosszúnak nem mondható út nem is fárasztott ki.

Miután letettem a csomagokat a szobában, siettem vissza a hallba, mert találkozóm volt. Előzetes e-mailezés után lehetőséget kaptam, hogy személyesen találkozhassak a hotelben működő étterem séfjével. Izgatottan vártam a találkozást, mert



egy ilyen eszmecsere mindig tanulságos és hasznos számomra, pláne sok információt adhat a vendégeknek is. Ezúton is hálás köszönet **Göbölös Magdolna** értékesítési és marketing vezetőnek.

Oláh Zoltán

Elérkezett a pillanat, amikor végre leülhettem **Oláh Zoltán** executive séffel, aki a Castellum Hotel **Mikszáth Kálmán éttermét** vezeti és álmodja meg az idelátogatóknak szánt gasztronómiai csodákat. Zoliról azt kell tudni, hogy egy nagyon barátságos és kedves ember, jó magyar szokás szerint házilag készített pálinkával kínált minket. Több évet töltött olasz és spanyol, Michelin-csillagos éttermekben; nagyon szeret kísérletezni az ízekkel, sok zöldséget használ és az a hitvallása, hogy teljesen más, semmihez nem hasonlítható a környéken termelt alapanyagok íze. Ezért is dolgozott azon, hogy az ételek alapanyagai mind helyi termelőktől származzanak. Ötven kilométeres körzetből szállítják a házilag készített mézet, tejet, húsokat és az ott termesztett zöldségeket. Az interneten olvastam, hogy szintén saját készítésű lekvárt találhatunk a reggeli büfében, illetve az ételek mellé tálalva kóstolhatjuk meg. Mikor rákérdeztem, mennyire igaz ez, séfünk elmesélte, hogy ez a lekvár egy csapatépítés keretén belül készült, az irodai dolgozók szedték a gyümölcsöket és ezután a szakács a csapattal együtt főzte meg egy nagy üstben. A sok kérdés után Zoli egy kis kóstolóra invitált minket. Én, mint nagy kritikus, örömmel nyugtáztam, hogy semmi, de semmi hibát nem találtam

az ebéd során. Amit itt a **Hollókői Castellum Hotel Mikszáth Kálmán étteremben** tapasztaltam, az felülmúlta az elvárásaimat. A valódi palóc ízek mellett jól összekombinált ételvariációkat, és nem utolsósorban akkora adagokat fogyaszthatunk, hogy innen biztos nem távoznunk éhesen. Zoli séfünk minden egyes fogás felszolgálásánál az asztalunkhoz jött és beszélt az ételek összetevőiről.

Az étteremben nem csak a hotel vendégei hódolnak a gasztronómiának, hanem vannak, akik kifejezetten a büféregelire (hideg és meleg ételek fergeteges kínálata, még tejbegríz, bundáskenyér és lángos is található), vagy a büfévacsorára, illetve a hetente megújuló á la carte ebédre érkeznek. Számomra az is vonzó, hogy a szakács csapatot érdekli a vendégek visszajelzése és szívvel-lélekkel készíti az ételeket. Ez a csapatmunka és a Zoli által megálmodott ételek teszik sikeressé a mindennapokat. Ebben az ékszerdobozban Oláh Zoltán a csillogó gyémánt, aki hihetetlen vendégszeretettel és szakmai tudásával ékesíti a hollókői éttermet.



A magam részéről egy olyan élménnyel tértem otthonról (Magyarországról) haza (Hollandiába) amit mindenképpen szerettem volna megosztani másokkal is. Remélem, hogy aki elutazik ebbe a gasztronómiai paradicsomba, szintén átélheti azt a lélegzetelállító élményt, amit én, amikor reggel a nap felkelt a hegyek közül, a madarak csi-cseregtek, a kakas kukorékolt és mindenhol béke és szeretet honolt. Köszönet ezért az érzésért a kis ékszerdoboz csapatának és a csillogó gyémántnak. ■

Met de rijke folklore, de Palóc-gastronomie, de besprenkeltraditie van Tweede Paasdag alsmede tal van concerten en activiteiten voor gezinnen en kinderen biedt het dorp je een ervaring om nooit te vergeten. Heerlijk om even terug in de tijd te gaan!

En daarmee keer ik ook terug naar mijn juwelenkistje. De dames onder u zullen het gevoel wel kennen van het openen van zo'n mooi bijouteriedooisje waar alles in zit wat je hartje begeert. Voor mij is het **Hotel Castellum Hollókő** zo'n juwelenkistje, want alles is hier een streling van de zinnen. Het hotel ligt op een rustige plek in de heuvels van de **Palóc**-streek en biedt een sprookjesachtig uitzicht op de omgeving. Het hotel telt 68 kamers en ik durf gerust te stellen dat deze allemaal van alle gemakken zijn voorzien. Vanaf je eigen balkon heb je naar keuze uitzicht op de bossen of op het dorp in de vallei voor het hotel. Ik koos voor het laatste en dat was een goede beslissing. In het geweldige wellness-centrum kom je helemaal tot rust en bij mooi weer kun je buiten heerlijk zonnebaden. Het is met de



Hierboven: A régióból vásárolt borjúpofa körömpörkölt szafttal, házi tejjöfhab és orda gombóc hozzá, és szintén a régióból vásárolt vargánya és ördögszekérgomba.
Ofwel in de omgeving geproduceerde kalfswangen met een saus van kalfspotenstoofschotel, huisgemaakte opgeklopte zure room, een bol van verse zoete kwarkkaas, en verder eekhoortjesbrood en kruisdisteloesterzwam.
Links: Bárány csülök szuvidolva (sous vide) rozmaringos vajban, püré és savanyított zöldségek hozzá.
Ofwel een sous-vide in rozemarijnboter bereide lamsbout met puree en zure groenten.

auto maar een uurtje vanaf Boedapest, dus de reis is niet lang of vermoeiend.

Nadat we onze bagage naar de kamer hadden gebracht, ging ik onmiddellijk weer naar beneden waar ik een afspraak had met de chef van het restaurant. Na wat voorbereidend mailverkeer had ik de gelegenheid om hem persoonlijk te spreken. Met spanning keek ik ernaar uit, want zo'n gesprek vind ik altijd interessant en het geeft je als gast ook extra informatie. Dank aan marketing- en sales-manager **Magdolna Göbölös** voor deze mogelijkheid.



Zoltán Oláh

Eindelijk kan ik Zoltán Oláh ontmoeten, de gerenommeerde chef-kok van **Restaurant Mikszáth Kálmán** in Hotel Castellum, die hier zijn dromen waarmaakt met gastronomische wonderdjes voor zijn gasten. **Zoli** is een aardige, vriendelijke man die ons, naar goed Hongaars gebruik, verwelkomt met een zelfgestookte **pálinka**. Hij heeft jaren gewerkt in Spaanse en Italiaanse sterrenrestaurants, houdt van experimenteren met smaken, gebruikt veel groenten en hij is ervan overtuigd dat de producten uit de regio rond Hollókő een unieke smaak hebben die met niets anders is te vergelijken. Daarom heeft hij ervoor gekozen alleen ingrediënten uit de regio te gebruiken. Alle honing, melk, vlees en groenten worden binnen een straal van vijftig kilometer geproduceerd. Op internet had ik al gelezen dat de jam die bij het ontbijtbuffet wordt geserveerd, in het hotel zelf wordt vervaardigd. Desgevraagd vertelde Oláh dat ze dat als teambuilding hadden gedaan. De mensen van kantoor plukten de vruchten en samen met de keukenbrigade kookten ze die in een grote ketel tot jam. Na alle vragen bood Zoli ons een proeflunch aan, waarin ik met mijn kritische blik en smaak echter geen enkel foutje kon ontdekken.

Wat ik in **Restaurant Mikszáth Kálmán** in Hotel Castellum Hollókő proefde, overtrof al mijn verwachtingen. De ouderwets echte **Palóc**-smaken gecombineerd met een goed gekozen variatie aan gerechten en dan ook nog in porties waarvan je zeker niet met honger de deur uit gaat. Chef Zoli kwam bij het opdienen van elke gang bij onze tafel langs om uitleg geven over de gerechten.

Niet alleen hotelgasten weten de weg naar het restaurant te vinden. Sommigen komen speciaal voor het ontbijtbuffet met een uitgebreid aanbod aan koude en warme gerechten (zelfs **tejbegriz** zeg maar griesmeelpap, **bundáskenyér** (een soort wentelteefjes) en **lángos** ontbreken niet). Of ze komen speciaal voor het dinerbuffet of voor het wekelijks wisselende à-la-carte lunchmenu. De keukenbrigade legt zijn ziel en zaligheid in de gerechten en is ook geïnteresseerd in de feedback van de klanten, dit spreekt mij zeer aan. Doorsneedagen krijgen meer glans door de fantastische gerechten die Zoltán Oláh samen met zijn team creëert. In dit juwelenkistje is hij de pronkjuweel die met zijn ongelooflijke vak-kennis en liefde voor de gasten het restaurant laat stralen.

Vanuit mijn vaderland Hongarije keerde ik huiswaarts naar Nederland met een ervaring die ik hoe dan ook wilde delen om ook anderen dit gastronomische paradijs te laten meemaken: de zon die opkomt boven de bergen, het getijl van de vogels, de kraaiende haan en pais en vree alom. Hartelijk dank aan het team van dit juwelenkistje en de daarin verborgen diamant! ■

<https://hotelholloko.hu>





Két évtized együttműködés

Mikor mostanában hírt adok egy-egy hollandiai írásom megjelenéséről a Facebookon, sokszor kapok meglepett reakciókat. Csodálkoznak, hogy egyáltalán létezik ilyen kétnyelvű folyóirat, ráadásul nyomtatott formában. Ki a célközönség, magyarok, hollandok? És hogy kerültem kapcsolatba a lappal? Jártam Hollandiában? A szerkesztő személyes ismerősöm? Az utóbbi kettőre nemmel kell válaszolnom. Sajnos soha nem jártam Hollandiában és a lap azon kevés munkatársa közé tartozom, aki soha nem találkozott a szerkesztő Edwin van Schievel személyesen (online annál többször).

Hogy miért nem jártam Hollandiában? Nem mintha nem érdekelt volna ez az ország! Eredetileg angol-német szakos tanár vagyok és a hatvanas években jártam egyetemre. Akkor még egyáltalán nem lehetett nyugatra utaznunk. 1970-ben voltam először Angliában, de még akkor is csak háromévente kaphattunk 100 dollárt nyugati utazásra és a valutaengedély nélkül nem is kérhettünk útlevelet. Persze ez az összeg nem volt elég egy nyugati útra, s csak úgy tudtunk kiutazni, ha volt ott rokonunk, ismerősünk, aki vállalta az ellátásunkat. De a hatvanas évek első felében keleti viszonylatban se volt sokkal jobb a helyzet, hiszen első külföldi utamhoz, a **Német Demokratikus Köztársaság**ba is meghívólevél kellett (egy számomra ismeretlen családtól) 1964-ben. A hetvenes évektől lett esélyünk hivatalos

angliai cserélátogatásra vagy nyári egyetemre, de sokat nem utazgathattunk Nyugat-Európában, s ha mégis adódott lehetőség, akkor kedvenc Itáliámba mentem. Csak a nyolcvanas évek végén lazult ez a korlátozás, de igazából az 1990-es rendszerváltozás tette lehetővé a szabad utazást.

Amúgy utazási lehetőség híján a hatvanas években ismeretlen levelezőpartnerek révén próbáltuk megismerni a világot. Hollandiában is volt egy ilyen levelezőtársam Rotterdamban, aki egy hollandiai könnyűzenei újságot küldött nekem rendszeresen, ami sok angol sláger szövegét hozta le eredetiben. Rengeteg angol szót ezekből az újságokból tanultam meg.

Így Nyugat-Európa nagy része kimaradt az életemből, míg – szakomból következően – Angliát vagy az Egyesült Államokat elég rendszeren bejártam, különösen a kilencvenes években. 36 évig tanítottam az egri főiskola

(ma egyetem) angol tanszékén. Újságírásba viszont csak 1998-ban kezdtem, jóllehet ez is családi hagyomány volt. Miután megszüadultam a tanszékvezetéstől, több időm nyílt erre, és a már 1994-ben Birminghamben elsajátított számítógépezés is sokat segített. Addig főleg angolul írtam szakmai jellegű cikkeket, pedig a szakmámon kívül sok minden érdekelt. Ekkor viszont – elég váratlan módon – elsősorban a magyar népzeneről és a **táncházmozgalom**ról kezdtem publikálni írásokat magyarul.

És akkor honnan a kapcsolat a lappal? Ez Edwinnek köszönhető. Talán egy romániai (**csángó**) magyarokkal kapcsolatos levelezési listán fedezett fel, olvasta hozzászólásaimat. Első ízben 2002-ben kért meg, hogy csináljak már egy riportot a Szilvásváradon élő és ott szállodát működtető hollandokkal.

Nem tudom, hogy akkor olvasta-e már valamelyik írásomat, vagy csak azért kaptam ezt a megbízást, mert közel laktam hozzájuk. Mindenesetre még abban az évben megkért, hogy írjak egy cikket szülővárosomról, Egerről. Egert ábrázolta a címlapkép is, amit egy profi fotós készített, s emlékszem, ezt az egy képet 10 kislemezen kellett részletekben kiküldeni. (A mai fiatalok bizonyára már azt se tudják, mi volt az a 'kislemez'.) A címlap színes volt, de a belső képek még fekete-fehérek. A digitális fotózás akkortájt kezdett bejönni, s nekem 2004-ben sikerült pályázat útján egy ilyen gépet vennem.

A 16. oldalon folytatjuk ➔



Történelem - Geschiedenis nummer 100



Als ik tegenwoordig op facebook een berichtje plaats over een van mijn artikelen in het Nederlandse blad Most Magyarul! krijg ik dikwijls verbaasde reacties. Men is verrast dat dit tweetalig blad überhaupt bestaat en zelfs gedrukt verschijnt! Men vraagt zich af wat de doelgroep is van het magazine, of het Hongaren zijn of Nederlanders... En hoe ben ik dan in vredesnaam in contact gekomen met dat blad. Ben ik soms in Nederland geweest? Ben ik een persoonlijke vriend van de uitgever? Op beide laatste vragen is het antwoord nee. Ik ben nog nooit in Nederland geweest en ik ben een van de (weinige) medewerkers van Most Magyarul! die redacteur Edwin van Schie nog nooit in levende lijve heeft ontmoet (wel talloze keren online).

Waarom ik nooit in Nederland ben geweest? Niet omdat het land mij niet interesseerde. Ik ben oorspronkelijk docent Engels en Duits en zat in de jaren zestig op de universiteit. In die tijd kon je nog niet naar het Westen reizen. In 1970 was ik voor het eerst in Engeland, maar ook toen mocht je slechts één keer per drie jaar 100 dollar wisselen voor een buitenlandse reis en zonder een vergunning voor de aankoop van buitenlandse valuta kon je ook geen paspoort aanvragen. Dat bedrag van 100 dollar was natuurlijk niet genoeg voor een reis naar het Westen en dus kon je eigenlijk alleen maar op pad als je er familie had of kennissen die aangaven zorg te dragen voor het levensonderhoud tijdens je vakantieverblijf. Maar in de eerste helft van de jaren zestig was een reis in 'oostelijke' richting niet veel gemakkelijker, want ook voor mijn eerste trip



20 jaar samenwerking

naar de Duitse Democratische Republiek (de DDR) in 1964 had ik een uitnodigingsbrief nodig (van in mijn geval een wildvreemde familie). In de zeventiger jaren kon ik dan nog een paar keer officieel op reis naar Engeland, in het kader van een uitwisseling of om een zomercursus te volgen, maar echt veel konden we niet op reis in West-Europa. Als ik dan toch op vakantie kon, ging ik altijd naar mijn geliefde Italië. Eind jaren tachtig werden de reisbeperkingen versoepeld, en pas na de omwenteling in 1990 kon je echt vrij reizen.

Hoewel we in de jaren zestig dus niet konden reizen, probeerden we via onbekende penvrienden toch de wereld te ontdekken. Zo had ik een correspondentievriend in Rotterdam, die me regelmatig een

Nederlands popmuziekblad stuurde, waarin vaak Engelstalige songteksten stonden. Zo leerde ik enorm veel Engelse woorden erbij.

West-Europa heeft dus feitelijk geen deel uitgemaakt van mijn leven, maar vanwege mijn beroep was ik later wel regelmatig in Engeland of de VS, vooral in de jaren negentig. Ik ben 36 jaar docent geweest aan de Vakgroep Engels van de Hogeschool van Eger (nu Universiteit van Eger). Pas in 1998 ben ik begonnen met het schrijven van journalistieke artikelen, hoewel dat toch een traditie was in onze familie. Nadat ik me niet meer hoefde te bekommeren om de leiding van de Engelse Vakgroep kreeg ik wat meer tijd voor het schrijven en wat ook hielp was de computercursus die ik in 1994 in Birmingham

had gevolgd. Tot dan had ik voornamelijk vakgerichte artikelen geschreven in het Engels, maar ik had eigenlijk veel bredere interesses. Ik begon toen – een beetje onverwachts – ook Hongaarse volksmuziek en over de Hongaarse danshuisbeweging.

Maar hoe kwam ik dan in contact met Most Magyarul! ? Dat heb ik aan Edwin te danken. Ik geloof dat hij mij tegenkwam op een emailforum over de Hongaarse csángó's in Roemenië, waar hij reacties van mij las. In 2002 vroeg hij mij voor het eerst een reportage te maken over een Nederlands stel dat in Szilvásvárad een pension uitbaatte. Ik weet niet meer of hij toen al artikelen van mij

Doorlezen op blz. 16 ➔

HU Emlékszem, a 2005/2006 fordulóján meg-jelent **33.** számban az írásom egyik képe már színesben jelent meg. Edwin hamarosan a tel-jes lapot színesben jelentette meg, ma pedig akár egy cikk összes illusztrációját is el tudjuk küldeni egyetlen e-mail mellékleteként.

Idővel kiderült, hogy Edwinnel nagyon hasonló érdeklődési területeink vannak és nyitottak vagyunk egymás olyan ötleteire is, amelyek addig nem voltak ismertek a másik előtt. Így hol az egyikünk, hol a másikunk jött elő valamilyen témával. Kezdetől világos volt, hogy nem csak a mai, hanem a történelmi Magyarország tájaival, városaival, kultúrájával is foglalkozni aka-runk. Volt, amikor ő küldött engem olyan vidékre, ami addig számomra kevésbé volt ismert, volt, amikor én jöttem ilyen ötletekkel. Persze végig szem előtt kellett tartani, hogy az olvasók többsége hollandiai, s vigyázni kellett, hogy úgy írjak mindenről, hogy az egy holland számára is érthető legyen, akkor is, ha nem járt még Magyarországon, esetleg nem ismeri behatóan a magyar történelmet vagy kultúrát. Ami persze nem jelenti, hogy a magyar olvasó számára ne tartalmazhat-nának az írások újdonságokat. Nemrég az egri egyetem **Történelemtudományi Intézet** vezetője mondta a Budapestről szóló írásom elolvasása után, hogy az még neki is tartal-mazott újdonságokat.

Régi igazság, hogy az ember saját kultú-ráját csak akkor becsülheti, ha más kul-túrákat is ismer, van mivel összehasonlítani a sajátját. A hollandokat mindig más kultúrák, országok iránt érdeklődő embereknek lát-tam. Nem felejttem el, hogy amikor a **Tisza** folyó felduzzasztása **Tisza-tó**vá épp hogy befejeződött, s mi a közeli Egerből először kirándultunk oda, és a tóhoz közeledve egyre több holland lakókocsi jött szembe. Honnan tudnak ezek a hollandok egyáltalán erről a tóról? – merült fel bennünk a kérdés. Aztán valaki elmondta, hogy ha útjuk során valami érdekeset, újat látnak, tapasztalatu-kat újságokban továbbadják másoknak. A **Most Magyarul!** olvasói is rengeteg ötletet kaphattak a lapból, hogy az útikönyvekben megtalálható 'kötelező' látnivalókon kívül milyen egyéb helyeket érdemes felkeresniük. Remélem, eddigi kb. 85 írással magam is hozzájárulhattam ehhez. Itt a bármikor látogatható műemlékeken, múzeumokon, természeti látnivalókon kívül igyekeztünk bemutatni a csak időszakosan megtekinthető, átélhető látnivalókat is. Edwinnel néhány éve minden nyár elején összegyűjtjük, hogy a szezonban milyen fesztivál, kiállítás, táncbátor

NL had gelezen of dat hij mij ervoor vroeg omdat ik in de buurt woonde. In ieder geval kreeg ik nog hetzelfde jaar het verzoek van Edwin om een artikel te schrijven over mijn woon-en geboorteplaats Eger. Op de cover van dat nummer prijkte een fraaie foto van de stad, die door een professioneel fotograaf was gemaakt en ik weet nog dat ik die hoge-resolutiefoto in full colour verspreid over wel tien diskettes moest versturen! (Jongeren van nu weten misschien niet eens meer wat een diskette is ...) De cover van die **Most Magyarul!** was al in kleur, maar de binnenpagina's waren nog in zwartwit opgesteld. Dit artikel is onlangs in full colour opnieuw opgesteld en als **pdf** ook te lezen op **www.mostmagyarul.nl** in de rubriek **Ontdek je plek**je).

In die tijd was de digitale fotografie in op-komst en in 2004 kon ik met een gedeelte-lijke aanschafsubsidie van het ministerie van Onderwijs een digitaal fototoestel aanschaf-fen. Ik herinner me nu dat bij mijn artikel in nummer 33 (rond de jaarwisseling 2005-2006) ook binnen in het blad al één foto in kleur was afgedrukt. Al gauw kon Edwin het blad helemaal in full colour uitgeven en tegen-woordig kun je alle illustraties of foto's bij een artikel gewoon samen als bijlage in de mail versturen.

In de loop der tijd bleek dat Edwin en ik gemeenschappelijke interesses hadden en dat we ook openstonden voor elkaars ideeën, en zelfs voor dingen waarvan de ander tot dan toe nog niet had gehoord. En zo kwamen we met allerlei thema's op de proppen. Al vanaf het begin was het duidelijk dat we ons in het magazine niet alleen met het huidige , maar ook met het historische Hongarije zouden bezighouden, dus met de gebieden, steden en cultuur van vroegere Hongaarse regio's die nu buiten Hongarije liggen. Edwin stuurde mij wel eens op pad naar een gebied dat voor mij eigenlijk relatief onbekend was en soms kwam ik zelf met het voorstel voor een artikel over een door mij geliefde regio. Natuurlijk moest ik steeds voor ogen houden, dat ik voor een Nederlands

vagy koncert emelhető ki a számos esemény közül. Mert ma már szinte minden falu rendez valamilyen 'fesztivált', s nem lehet könnyű kiigazodnia egy külföldinek, mely rendezvé-nyek a valóban értékesek.

Gratulálok Edwinnek és csapatának az eddi-gi 100 számhoz és sok további szép számot kívánok mindnyájunknak! ■

publiek schreef en dat wat ik schreef ook duidelijk moest zijn voor de Nederlandse en Belgische lezers, ook als zij Hongarije nog niet kenden of nog nauwelijks iets afwisten van de Hongaarse geschiedenis of cultuur. Dit betekende trouwens niet dat mijn artikelen voor Hongaars lezers geen nieuwe kennis bevatten. Nog onlangs vertelde de voorzit-ter van de vakgroep geschiedenis van onze universiteit in Eger mij dat hij in mijn artikel 150 jaar Budapest uit nummer 99 ook nog nieuwe dingen had geleerd.

Het is een oude waarheid dat je je eigen cultuur pas kunt waarderen als je ook kennis hebt genomen van andere culturen, dus als je vergelijkingsmateriaal hebt. Ik heb Nederlanders altijd gezien als mensen die belangstelling hadden voor andermans cultuur. Ik vergeet nooit die keer in de jaren zeventig toen het nieuw aangelegde stuw-meer in de **Tisza** was volgelopen en zo het **Tiszameer** was gevormd. Vanuit het naburige Eger besloten wij er eens een kijkje te nemen en naarmate we dichterbij het Tiszameer kwamen, zagen wij steeds meer Nederlandse caravans. Hoe wisten die Nederlanders toch allemaal van het bestaan van dat nieuwe Tiszameer, vroegen we ons af.

Toen vertelde iemand ons dat als ze op reis iets interessants zagen of iets nieuws meemaakten, dat ze er in tijdschriften over schreven en de informatie zo doorgaven aan anderen. Zo hebben de lezers van **Most Magyarul!** door middel van ons magazine ook ontzettend veel tips opgedaan en naast de 'verplichte' teksten uit reisgidsen et cetera hebben ze in ons tijdschrift kunnen lezen wat er nog meer te zien en te ontdekken valt in Hongarije. Hopelijk heb ik hier met mijn ongeveer 85 artikelen in al die jaren ook een steentje aan bijgedragen. En behalve de talrijke monumenten, musea en regio's, waarover wij hebben geschreven, hebben we ook getracht tijdelijke beziens-waardigheden onder de aandacht te bren-gen. Zo maakten Edwin en ik de laatste jaren steeds een speciaal artikel rond alle zomer-evenementen in Hongarije. Tegenwoordig heeft vrijwel elk dorp wel zijn eigen dorps-feest, cultuurweek of festival en het is niet altijd eenvoudig voor buitenlandse toeristen om bij te houden wat het echt de moeite waard is om naar toe te gaan.

Mijn felicitaties voor Edwin en zijn team voor dit honderdste nummer en voor ons al-len nog heel veel mooie nummers van Most Magyarul! gewent! ■

Nummer 100



Wat wist ik nou van Hongarije? Als klein jongetje zag ik soms een vrachtwagen de brug overkomen. PALMA LUCHTBEDDEN stond erop. Ze werden geïmporteerd door een bedrijf een stukje verderop. Mijn vader werkte daar. Af en toe bracht hij postzegels voor mij mee van het land waar ze vandaan kwamen, ver weg, achter een gordijn van ijzer. Magyar Posta, geen idee hoe je dat moest zeggen.

Wat wist ik nou van Hongarije?

Wat wist ik nou van Hongarije? Eind jaren '80, zwart-witbeelden van mensen die prik-keldraad bij een grens doorknippen. De val van de muur in Berlijn een tijdje later maakte meer indruk.

Wat wist ik nou van Hongarije? Begin jaren '90, een roep om hulp van een kleine kerk-gemeente. Een groepje van vier man moet er heen om kennis te maken. Twee dagen voor vertrek valt er eentje af. Kun jij dan niet mee? Ik? Maar ik heb geen idee waar Hongarije ligt. Een paar dagen later loop ik in **Bakonyszentkirály**. Weer heb ik geen idee hoe ik het moet uitspreken. Het is oktober en al flink koud, maar de zon schijnt en de lucht is strakblauw. De stank van kachels gestookt op bruinkool, de geur van soep en stoofvlees die **pörkölt** heet. Een onbekende wereld waarin ik thuiskom.

Wat wist ik nou van Hongarije? Vijf jaar later bij het vijfde bezoek, maakt de oude dikke buurman mij met handen en voeten duidelijk dat het wel eens tijd wordt om de taal te gaan leren. Later, als hij er niet meer is, zal ik vaak in zijn huis overnachten.

Stap voor stap wordt de blinde vlek, die Hongarije voor mij was, ingevuld. Ik be-zoek veel verschillende plaatsen in het land, leer steeds meer mensen kennen. Hongaarse cursussen en docenten komen voorbij. Weer een paar jaar later krijg ik van Hongaarse vrienden een artikel uit het damesblad **Nők lapja**. 'Kijk, dit gaat over een Nederlander die Hongaarse lessen geeft' Edwin van Schie? Nooit van gehoord!

Maar je kunt niet om Edwin heen, en weer later zit ik zeven jaar lang elke week in zijn leslokaal. Langzaam maar zeker ga ik het Hongaars verstaan. Natuurlijk maak ik kennis met het blad **Most Magyarul!** Vanzelfsprekend word ik abonnee. Ik bezoek de evenementen die Edwin organiseert en ben al snel de huisfotograaf. Er volgen vertalingen van sprookjes en artikelen en uit-eindelijk ook eigen verhalen over Hongaarse boeken en schrijvers. Ik ga op reis naar de stad waar **Kosztolányi Dezső** jong was, bezoek literaire bijeenkomsten, mag diverse schrijvers spreken en interviewen, raak in de ban van het leven en werk van **Radnóti Miklós** en over dit alles mag ik schrijven in dit blad.

Wat heeft Most Magyarul! mij nou geleerd over Hongarije? Het heeft mij in ieder geval op het spoor gezet van diverse dingen. Zo had ik nog nooit gehoord van de 'kindertrei-nen' waarover we meerdere keren schreven. Voordat ik **Most Magyarul!** las, zei de naam **Makovecz Imre** mij niets. Het blad heeft me aangespoord om voor mij nieuwe plaatsen te gaan bezoeken, om minder bekende muziek te beluisteren of nieuwe gerechten te proberen.

En wat weet ik nu over Hongarije? Veel meer dan toen ik de Palma-vrachtwagen voorbij zag komen, maar nog lang niet alles. Ik heb de mooie kanten van het land gezien maar ook de donkere kanten, ik heb vriendelijke mensen leren kennen en ook bijzonder on-aardige. Ik ben dol op Hongaars eten, maar laat sommige gerechten liever staan. Ik hou van Hongaarse literatuur en poëzie en weet

ook dat sommige schrijvers niet zijn door te komen. Ik hou van de veelkleurigheid van het land: van de drukte van de steden, van de weidsheid van de poesta en van de klei-ne dorpjes in het heuvellandschap van het **Bakony**-gebergte.



Uleest nu nummer 100 van **Most Magya-rul!** Van harte gefeliciteerd Edwin, met deze mijlpaal! Het is een hele prestatie dat je al zoveel jaar een zeer gevarieerd en prettig leesbaar blad uitgeeft over het land dat ons allen dierbaar is. Het is een voorrecht voor mij dat ik aan ongeveer de helft van al die nummers een bijdrage mocht leveren. Ik hoop dat we er nog vele mogen maken! ■

Wim Kersbergen

Hull a hó, hull a hó,
Lesz belőle takaró.
Erdő-mező megáldja,
Lesz egy derék bundája.

Varjú károg, fúj a szél,
Esik a hó, itt a tél.
Jaj, de nagyon hideg van
Ropog a hó alattam.
Vigan csúszik a kis szán,
Most örülünk igazán!

Ha-ha-ha, havazik,
He-he-he, hetekig,
Hu-hu-hu, hull a hó,
Hi-hi-hi, jaj de jó!

Tél

Felénk mindenki hallott a deres, zúzmarás, jeges télről, amikor a nappalok rövidek és a leghidegebb az időjárás. Ilyenkor előke-
rülnek a szekrény mélyéből a meleg sap-
kák, sálak, pulóverek és kabátok. Bakancsot
vagy csizmát hordunk, hogy ne fázzunk.
Szoktad figyelni a természetet? Kopaszak
a fák, az örökzöld növényeken van csak
levél, például a fenyőfán. Az állatok alkal-
mazkodnak az időjáráshoz, de vannak, akik
az emberek gondoskodására szorulnak. A
mókus és a borz csak részben alszik téli
álmot, sok állat pedig áttelel. A téli álmat
alvók rejtékhelyükön tartózkodnak. Sok

állat a téli bundáját viseli. A mókusok, szaj-
kók az összegyűjtött dióikat és magvaikat
csemegézik odújukban, viszont vannak,
akik táplálék után kutatnak. Sok rovar már
elpusztult. A méhkirálynők, a tojások és a
bábok valószínűleg életben maradnak.

A népi megfigyelés szerint Mátyás napkor
érkezik meg a tavasz. Mátyás az, aki ha
talál, megtöri a jeget, ha nem talál, akkor
csinál. Kiosztja a madarak sípjait és szűre
ujjából kiereszti a tavaszt. Vajon február
24-én Jégtörő Mátyás szekercéje megtöri a
tél hatalmát? ❄

Gyerekek téli történetei

Lars és Flóris:

'Anya mindig sokat mesél nekünk a jász-
berényi gyerekkori korcsolyás élményeiről
és a város legendás jégkorongcsapatáról,
a Lehelről. Egyszer ki is próbáltuk a
műjégpályát. Azóta ide minden évben el-
megyünk! ❄

Sára:

'Az unokatestvérekkel karácsony első nap-
ján interneten köszöntjük egymást. A Csen-
des éj és a Mennyből az angyal dalokat
énekeljük együtt! ❄

Dani:

'Fülöp papa húzott minket a szánkón, át
az egész falun. A Bátyussal lementünk a
tóhoz, és átfúrta a jeget, hogy megnézzük
milyen vastagon fagyott be! ❄

Hétvégi magyar iskolák, közösségek Hollandiában

Barátkoznál? Beszélgetnél, játszánál és tanulnál magyarul? Az alábbi közösségek szeretettel várnak!

Amstelveeni Magyar Óvoda és Iskola: magyarovisuli@gmail.com

Eindhoveni magyar ovi-suli: eindhovenimagyarovisuli@xs4all.nl

Hágai Magyar Óvoda és Iskola: csanady@federatio.org

70. Attila cserkészcsapat: info@cserkesz.nl

Maarsseener Kincskereső Oskola: info@kincskereső-oskola.nl

StiHON

Hollandiai és Nyugat-Európai Magyar Ifjúsági és Kulturális Alapítvány (StiHon).
info@stihon.eu www.stihon.eu

Itt van a tél!

Deres december, jégen járó január,
fagyot fújó február!

Tippek a téli bakancslistához!

1. Társasozz a hideg estéken!
2. Kóstolj különleges teákat!
3. Nézz rajzfilmeket!
4. Olvass pokrócba burkolózva!
5. Készíts gyertyát!
6. Kirándulj, barangolj oda, ahol eddig még nem tetted!
7. Tegyel pár hópelyhet egy fekete lapra, majd nagyítóval nézz rá!
8. Mozogj sokat! Csúszkálj a jégen, szánkózz, korcsolyázz!
9. Hallgass meg egy jó lemezt 2023-ból!
10. Egyél farsangi fánkot!

Ezt tudtad a hópehelyről?

- ❄ A hópelyhekben hatszög alakzat található, mert a vízmolekula (H₂O) megfagyott állapotban hatszögű rács alakzatba rendeződik.
- ❄ Mesterséges körülmények között is lehet hópelyhet előállítani.
- ❄ Wilson A. Bentley, ismertebb nevén a Hópehely Ember több ezer fényképből álló hópehelygyűjteménye világhírű. 1885. január 15-én örökölte meg fényképezőgépe-
vel az első hópelyhet.
- ❄ A Guinness Rekordok könyve szerint a világ legnagyobb hópelyhe 38 cm széles és 20
cm vastag volt. Az USA-ban, Montana államban találták meg 1887. január 28-án.



Ezt az ifjúsági oldalt a magyar nyelvű gyerekeknek és a magyarul tanuló diákoknak ajánljuk.

Készítette: Pálfalvi Ivett

Rajzolta: Kovács Nagy Csilla



Kedves Olvasó! Az advent a várakozás időszaka. A kisgyerekek napról napra egyre izgatottabban várták Mikulást és a Karácsonyt. A lelünk is ünneplőbe öltözött... De mindeközben egyre több volt a tennivaló, a napok rövidültek és kevesebb idő maradt elkészíteni egy finom ételt egy hozzá illő zene(mű) hallgatása közben. Így jutott eszembe Kodály Zoltán, a szülővárosa Kecskemét és kedvenc étele, a tojásos lecsó. Engedd meg, hogy mint helyi idegenvezető, mivel magam is ott születtem, elkalauzoljalak a Hírös Városban és megmutassak neked néhány érdekes dolgot, amiért érdemes a oda ellátogatni.

Kodály Zoltán Kecskemét & lecsó



Cífra palota - Bont versierd paleis

Ki ne hallott volna a 20. század híres zeneszerzőjéről, Kodály Zoltánról? Ő az, aki a múlt században népdalokat gyűjtött, kitalálta az úgynevezett Kodály-módszert és megreformálta a zeneoktatást Magyarországon. Életeleme volt a zene, szinte megszállottan foglalkozott vele egészen halála napjáig. Az 1800-as évek végén született Kecskeméten egy vasutascsalád középső gyermekeként, ahol a vonatok kezelése mellett a hangszerek és az ének-lés is szerepet kapott. A család elköltözött Galántára, ami jelenleg Szlovákia területén

van, de akkoriban még Magyarországhoz tartozott. Itt találkozott Kodály a klasszikus zenével, illetve a falusiak által a népzenevel. Gimnáziumi évei alatt önállóan megtanult zongorázni, hegedülni és gordonkázni. A Pázmány Péter Tudományegyetem (a mai ELTE) magyar-német tanári szakán kezdte meg tanulmányait 1900 szeptemberében, majd a diplomaosztó után önszorgalomból maradt még egy évet az egyetemen. 1905-ben kezdte el népdalgyűjtő munkásságát, 1907-ben a Zeneakadémia tanárává nevezték ki, ahol zeneelméletet, majd zeneszerzést tanított. 1910-ben lépett saját műveivel a nyilvánosság elé.

A II. világháború alatt segített a menekülteknek a szökésben, de később sajnos neki is bujkálnia kellett amiatt. 1945-ben részt

vett a demokratikus megújulásban, ő lett a Zeneakadémia igazgatótanácsának elnöke, 1946 és 1949 között pedig a Magyar Tudományos Akadémia elnöke. 1948-ban és 1952-ben Kossuth-díjjal ismerték el munkásságát, amely jelentős volt mind a néprajz, mind a zenetörténet területén. Egész életén át küzdött az ifjúság zenei neveléséért, ideértve az iskolai énekoktatást, a szolfézs alapvető funkcióját a tantervben, valamint a kórus-kultúra ápolását. A Kodály-módszer ma is világszerte ismert és követett példa a zene-pedagógiában. 1967-ben szívroham következtében hunyt el.

Kecskemét

Kecskemét a mai napig egy virágzó város, ami híres a mezőgazdaságról, kiváló minőségű zöldség- és gyümölcsstermesztéséről, színes kulturális programjairól, termelői fesztiváljairól és természetesen a Kodály iskoláról. Az elmúlt 15 évben sok változáson ment keresztül a város a Mercedes-gyárnak köszönhetően, az üzem sok helyi és környékbeli lakosnak jelent megélhetést és így jelentős gazdasági fejlődés látható.

Folytatjuk a 22. oldalon



Kodály Zoltán



Beste lezers, ook het afgelopen jaar was de advent de tijd van het uitkijken naar wat komen gaat. De kleintjes telden af naar de komst van de Goedheiligman en naar het kerstfeest. En ook onze ziel hulde zich in een feestgewaad. We kregen het steeds drukker, de dagen werden korter en we hadden minder tijd om iets lekkers klaar te maken of om eens heerlijk naar muziek te luisteren. En zo moest ik opeens denken aan Zoltán Kodály, aan zijn lievelingsgerecht lecsó met ei en aan zijn geboorteplaats, Kecskemét. Als geboren en getogen Kecskemét-se zal ik u eerst zelf even een rondleiding geven door deze Roemvolle Stad, zoals Kecskemét wel wordt genoemd, en u kennis laten maken met een aantal bezienswaardigheden.

In Hongarije kent iedereen de naam **Zoltán Kodály**, de beroemde componist uit de eerste helft van de twintigste eeuw. Kodály verzamelde volksliederen, hervormde het muziekonderwijs en

Zoltán Kodály Kecskemét en lekkere lecsó

was de grondlegger van de zogenoemde Kodály-zangpedagogische methode. Zijn gehele leven bestond uit muziek, tot op de dag van zijn dood was hij ermee bezig. Kodály werd aan het eind van de negentiende eeuw geboren in Kecskemét als het middelste kind van een. Maar naast de treinen was er ook tijd voor muziekinstrumenten en het zingen van liederen. Het gezin Kodály verhuisde naar de plaats Galánta, die nu in Slowakije ligt, maar destijds tot Hongarije behoorde. Hier kwam Kodály in aanraking met klassieke muziek én met de volksmuziek van de dorpelingen uit de omgeving. Tijdens zijn middelbare schoolopleiding leerde hij zichzelf pianospelen, vioolspelen en cello spelen.

In september 1900 ging Kodály Hongaars en Duits studeren aan de Péter Pázmány-universiteit (nu ELTE) in Budapest en na zijn afstuderen bleef hij nog een jaartje hangen op de universiteit. In 1905 begon hij met het verzamelen van volksliederen en in 1907 werd hij benoemd tot docent aan de Muziekacademie, waar hij muziektheorie en compositie doceerde. In 1910 trad hij voor het eerst met eigen stukken op voor publiek. Tijdens de Tweede Wereldoorlog hielp hij



Városháza - stadhuis Kecskemét

talloze vluchtelingen ontsnappen, maar helaas moest hij daarom later zelf ook onderduiken. In 1945 nam hij deel aan de democratische vernieuwingen en werd hij directievoorzitter van de Muziekacademie. Van 1946 tot 1949 was hij bovendien voorzitter van de Hongaarse Academie voor

Wetenschappen. In 1948 en 1952 kreeg hij de Kossuth onderscheiding voor zijn levenswerk op het gebied van etnografie en muziekgeschiedenis. Zijn leven lang zette hij zich in voor de muzikale opvoeding van de jeugd: het muziekonderwijs op school en de

Doorlezen op blz. 23

Vannak nagyszerű iskolák, gimnáziumok és egy egyetem is. Ezek közül kiemelném a Kodály Zoltán Ének-Zenei Iskolát. Ez egy speciális iskola, ahol a normál általános iskolai és gimnáziumi tanmenet mellett emelt szinten van ének óra, hetente 2-szer hangszeróra illetve kóruspróba. Itt a diákok a dalokat egy úgynevezett szolmizációs rendszeren keresztül tanulják meg írni és olvasni, a zenei harmóniakat kihallani, kézzel lemutogatni és énekelni. Az intézmény több épületben is működött az elmúlt 70 évben, többek között a mai Református Gimnázium épületében is. Ez egy impozáns épület, olyan, mint egy kastély márvány padlóval és lépcsőkkel, toronyszobákkal es ólomüveges díszteremmel. Nem mellesleg megjegyzem, a dédapám, Domby Lajos tervezte és én is ide jártam 12 éven át, így különösen erősen kötődöm az iskolához.

Ötven évnyi költözködés után egy új, modern és végleges épületet kapott a Kodály iskola a várostól, egy régi orosz laktanya átalakításával.

A belváros nagyon hangulatos a nemrég felújított épületeivel, mint például a városháza. Az akkori városvezetés 1982-ben, Kodály Zoltán születésének 100. évfordulójára rendelte meg az épület homlokzatának közepén elhelyezkedő harangjátékot, , amely azóta minden nappali órában megszólal. A belső udvarában pedig hangulatos koncerteket szerveznek meleg nyári estéken. Érdemes ide ellátogatni a Kodály Nemzetközi Művészeti Fesztivál vagy a Hirős hét Fesztivál idején.

A városban található még több barokk és romantikus stílusú templom, mint pl. a katolikus Nagytemplom, a Református templom vagy az Evangélikus templom. Ezekben nem csak miséket tartanak vasárnaponként, hanem különleges akusztikájuk miatt számos koncertnek is helyet adnak.

Említést érdemel a **Cifrapalota** a díszes falalával illetve a 0-ás kilométerkő a főtéren, amelyen minden nagyobb magyar város meg van jelölve és azt is megtudjuk, hogy milyen messze vannak Kecskeméttől. Remek találkozási pont is egyben.

Onnan nem messze taláható a **Kecskeméti Csárda** (Kölcsey u. 7), finom autentikus ételekkel. Ajánlom az egyik nagy kedvencemet: **Tárkonyos borjúraguleves tejföllel, citrommal és a Ropogós kacsacomb magyaros tört burgonyával, párolt lilakáposztával, jus-vel**. Az árak nem a legolcsóbbak, de elfogadhatók, a kiszolgálás pedig barátságos. Az étlap angol nyelven is megtalálható a honlapjukon.

A városközponton kívül van még sok látnivaló, mint pl. a **Benkő-domb**, ahol a vízi sportok szerelmesei találnak helyet. A strandolás mellett sokan wakeboardoznak, kajakoznak vagy hor-

gásznak, de a tó körül kialakítottak egy bicikliutat, amit városiak futásra is szívesen használnak. Nem messze tőle található a sétára csábító **Arborétum** megszámlálhatatlan különleges bokorral és fával, leginkább összæl szép ez a park a sokszínű falevelekkel.

Ha valaki egy igazi magyar csárdában szeretne enni, akkor szívből ajánlom a **Csalánosi Csárdát** (Felsőcsalános 5, Kecskemét) Az étlap meglehetősen hosszú, úgy 270 étel van rajta felsorolva, sajnos csak magyarul. Éppen ezért ajánlom a 93-as számú serpenyős fogást Kecskeméti aprópecsenye néven. Az árak ugyan itt is viszonylag magasak, de akkora adagot kapunk érte cserébe, hogy két személynek is elegendő. A panzióban pedig meg is lehet szállni.

A városban egyébként kb 50 étterem, 13 gyorsétterem, 26 cukrászda és kávézó van, így aki kulináris élvezeteket keres, itt biztosan megtalálja.

De ha már az ételeknél tartunk, biztosan kíváncsi vagy, kedves Olvasó, hogy mi volt a híres komponista kedvenc étele. Mi más lehetne, mint a friss zöldségekben gazdag tojásos lecsó. A lecsó számos más nemzet konyhájában is megtalálható, mint



Lecsó

Hozzávalók 4 főre
60 dkg fehérpaprika
2 gerezd fokhagyma
2 közepes fej vöröshagyma
15-20 dkg húsos császárszalonna
40 dkg paradicsom
6-8 tojás
0,5 dl étolaj
30 g fűszerpaprika
1 teáskanál só
1,5 dl víz



például az erdélyi **zakuszka**, a horvát **duvec**, a marokkói **shakshuka** vagy a francia **ratatouille**. Természetesen mindegyik más és más ízű az adott országban termő jellegzetes fűszereknek és zöldségeknek köszönhetően, de egy valami minden receptben azonos: a napérlelte paradicsom és a C-vitaminban gazdag paprika. ■

Elkészítése

A paprikákat megmossuk, kicsumázzuk, majd felkarikázzuk. A vöröshagymát is felszeleteljük, majd a fokhagymát finomra vágjuk. A szalonnának levágjuk a bőrét, és kis darabokra kockázzuk. A paradicsomok szárát kivágjuk, és felkockázzuk őket. A tojásokat felütjük egy tálba, kissé felverjük őket, sóval izesítjük. Egy serpenyőben felhevítjük az étolajat vagy ha van, akkor mangalicaszírt. Amikor forró, rá tesszük a felkockázott szalonnát. Néhány perc alatt összepirítjuk. Hozzáadjuk a vöröshagymát, majd az előkészített paprikát, ezzel is összepirítjuk újabb 45 perc alatt. Rászórjuk a fűszerpaprikát és a paradicsomot, végül a fokhagymát. Önthetünk rá egy kis vizet is, illetve sózzuk meg. Kb. 15-20 percen át lassan készre főzzük. Ezt követően ráöntjük a kikevert tojást és átforgatjuk vele. 6-8 perc és el is készült a tojásos lecsó. Friss fehér kenyérrel és élvezettel fogyasszuk! ■

Megjegyzések

- Van, aki tesz hozzá kb. 10 dkg kolbászt is.
- A tojást külön serpenyőben is meg lehet sütni, mint egy rántottát és utólag összekeverni a lecsóval.
- Egy kis csípős paprika vagy **Erős Pista** még ízezebbé teszi ezt az ételt. ■

fundamentele rol van solfège daarbij alsmede het in stand houden van de koorzangcultuur. De Kodály-zangpedagogische methode geniet nog steeds wereldwijde bekendheid en vindt overal navolging. In 1967 overleed Kodály aan de gevolgen van een hartaanval.

Kecskemét

Kecskemét is een bloeiende stad die niet alleen agrarisch bekend staat om zijn kwalitatief goede groente- en fruitteelt, maar ook op muzikaal gebied door tal van evenementen, braderieën en natuurlijk de Kodály-muziekopleiding. Dankzij de komst van de Mercedes-fabriek is er de afgelopen vijftien jaar een flinke ontwikkeling geweest in Kecskemét. Voor veel inwoners uit de stad en de regio bood de fabriek een stukje bestaanszekerheid en economische vooruitgang. Er zijn fantastische middelbare scholen en gymnasia en er is een universiteit. Een speciale school is de **Zoltán Kodály-school voor Zang en Muziek**, waar ik zelf ook op heb gezeten. Behalve de gewone schoolvakken is er op deze school veel aandacht voor zangonderwijs en tweemaal per week is er muziekles op een instrument en koorrepetitie. De leerlingen leren hier liedjes door middel

Benodigdheden voor 4 personen

600 g lichtgele paprika's
2 teentjes knoflook
2 stuks middelgrote uien
150-200 g gerookt spek
400 g tomaten
6-8 eieren
50 ml olie
30 g paprikapoeder
1 theelepeltje zout
150 ml water

Bereiding

Was de paprika's, ontdoe ze van de zaadlijsten en zaadjes en snijd ze in ringen. Snijd de uien in plakjes en snijd de knoflook fijn. Trek de huid van het spek af en snijd het in kleine stukjes. Snijd de stengeltjes uit de tomaten en snijd ze in partjes. Kluts de eieren in een schaal, roer even krachtig door elkaar en voeg zou toe. Verhit olie of, indien voorradig, vet van het mangalicavarken in een brede pan of wokpan. Leg als de olie of het vet heet is, het in blokjes gesneden spek erin en bak dit gedurende een paar minuten bruin. Strooi de paprikapoeder eroverheen en voeg de tomaten toe en ten slotte ook de knoflook. Giet er eventueel een beetje water bij en voeg zout toe. Laat gedurende 15-20 min. langzaam garen. Giet vervolgens de geklutste eieren eroverheen en roer door elkaar. na 6-8 min.is de lecsó

van de zogenoemde solmisatie-methode, waardoor zij muzikale harmonieën leren herkennen, de tonen leren benoemen met handgebaren en deze dan zingen. De Kodály-school is in de afgelopen zeventig jaar in meerdere gebouwen gehuisvest geweest, waaronder ook het pand van het tegenwoordige Gereformeerde Gymnasium. Dit zeer fraaie gebouw doet met zijn marmeren vloeren en trappen, torenkamers en de prachtige aula met glas-inloodramen denken aan een kasteel. Het gebouw is een ontwerp, ik noem dat graag, van mijn overgrootvader **Lajos Domby** en dus doet het mij best wel wat dat ik hier zelf twaalf jaar van mijn leven heb mogen doorbrengen. Na vijftig jaren lang steeds weer elders te zijn gehuisvest heeft de school van de gemeente nu een eigen, modern onderkomen gekregen op het terrein van de vroegere Russische kazerne.

Binnenstad

Kecskemét heeft een bijzonder gezellige binnenstad met talrijke recentelijk gerestaureerde monumentale gebouwen, waaronder het stadhuis. In het midden van de voorgevel van het stadhuis hangt een klokkenspel dat in 1982 bij gelegenheid van de honderdste geboortedag van Zoltán Kodály is geplaatst in opdracht van het toenmalige stadsbestuur. Sindsdien is het carillon overdag elk uur te horen. Op de binnenplaats worden er op warme zomeravonden sfeervolle concerten georganiseerd. Als tips noem ik graag het **Internationale Kunstfestival Kodály** en het festival **Roemvolle Week**.

De stad bezit nog andere kerken opgetrokken in barokstijl of de Romantische stijl. Voorbeelden zijn de katholieke Grote Kerk, de Gereformeerde kerk en de Evangelisch-Lutherse kerk. Hier vinden, mede vanwege de prachtige akoestiek, behalve de zondagse missen en vieringen ook tal van concerten plaats. Bijzondere bezienswaardigheden zijn verder het **Cifra Palota**, het Bonte paleis, met zijn rijk versierde gevels, en de **Nul-kilometersteen** op het hoofdplein, waarop alle grotere steden van Hongarije genoemd staan met hun afstand tot Kecskemét. Het plein vormt ook een prima ontmoetingsplek voor toeristen en bezoekers.

klaar Serveren met vers brood en genieten maar!

Opmerkingen

- Je kunt er ook 100 g kolbász (droge worst) aan toevoegen.
- Je kunt de eieren ook in een aparte pan bakken als roereiëren en nadien samenvoegen met de lecsó.
- Eventueel nog op smaak brengen met wat Spaanse peper, hete paprika of **Erős Pista**/sambal. ■

Van hier is het niet ver naar de **Kecskeméti Csárda** (Herberg van Kecskemét, Kölcsey u. 7) dat heerlijke authentieke Hongaarse gerechten serveert. Graag beveel ik u een van mijn lievelingsmenu's aan: Kalfsragoutsoep met dragon, zure room en citroen en Knapperig gebakken eendebout met op Hongaarse wijze gestampte aardappelen, gestoomde rode kool en jus. De prijzen zijn hier niet de allerlaagste, maar nog steeds alleszins acceptabel en de bediening is zeer vriendelijk. De menukaart is ook in het Engels te lezen op de site.

Buiten het stadscentrum zijn er nog verschillende bezienswaardigheden zoals de **Benkő-heuvel**, waar watersportliefhebbers zich kunnen uitleven. Behalve badden en kun je er wakeboarden, kajakken en vissen en er is om het meertje heen ook een fietspad aangelegd, dat door de stadsbewoners vaak als joggingroute wordt gebruikt. Niet ver hiervandaan ligt het **Arboretum** met talloze, bijzondere heesters en bomen, die vooral in het najaar prachtige herfstkleuren vertonen.

Wie graag eens dineert in een heuse Hongaarse herberg moet beslist een bezoek brengen aan de **Csalánosi Csárda** (Herberg van Csalános, Felsőcsalános 5, Kecskemét). De menukaart is bijzonder uitgebreid. Er staan maar liefst 270 gerechten op, maar helaas alleen in het Hongaars. Daarom beveel ik u van harte nummer 93 aan, een braadpangerecht genaamd Kleine braadstukjes uit Kecskemét. Ook hier zijn de prijzen niet aan de lage kant, maar de porties van dien aard, dat je er met zijn tweeën wel van kunt eten. In het pensiongedeelte kun je ook blijven overnachten. Kecskemét telt overigens zo'n 50 restaurants, 13 fastfoodrestaurants en 26 konditoreien (taartjeswinkels/patisserieën) en koffiehuisjes, dus op culinair gebied komt u hier volledig aan uw trekken. Nu we het toch over eten hebben, u bent er waarschijnlijk wel benieuwd naar wat het lievelingsgerecht was van onze beroemde componist Kodály.

Tja, hoe kan het anders dan zo'n heerlijke **lecsó** met ei en tal van heerlijke verse groenten. Lecsó staat in andere landen ook wel bekend onder namen als **zakuszka** (Transsylvanië), **duvec** (Kroatië), **shakshouka** (Tunesië, Marokko) en **ratatouille**. De gerechten zijn natuurlijk allemaal net weer even iets anders en de samenstelling hangt af van de lokale kruiden en groenten, maar alle hebben ze gemeen dat ze zongrijpte tomaten en vitamine C-rijke paprika bevatten. ■



Het huis in Vásárosbéc, kort voor de aankoop in 1998

Magyarországi kalandom immáron 22 éve

A magyarországi kalandom 22 éve kezdődött, amikor 13 éves lányként Vásárosbécen telepedtem le a szüleimmel. Izgatottan vártam életem új fejezetét. Nem volt ismeretlen az ország, se a falu, se a ház, ahova költöztünk. Ismertem a falubeli gyerekeket, felnőtteket és egy-két szót is tudtam már magyarul.

Ebben a csodaszép kis baranyai zsákfaluban vettek a szüleim 1998-ban egy gyönyörű parasztházat, amiben azóta is lakik apukám. Anyukám sajnos már 10 éve a vásárosbéci temető egyik 'lakója'. Szüleim már jóval korábban átköltöztek volna Magyarországra, én viszont nem akartam. Épp az általános iskola utolsó évében voltam (6. osztály), barátnőimmel az volt a legfőbb témánk, hogy melyik középiskolába szeretnének menni továbbtanulni. Együtt. Szóba sem jöhetett egy költözés, főleg nem külföldre. Ezt megértették, nem is feszegették tovább a témát.

Egy évvel később Vásárosbécen töltöttük a májusi szünetet. A nyaralásunk alatt beszéltem egy kedves holland lánnyal, aki lelkesen és boldogan mesélt a magyarországi életükről. Ott történt velem valami. Este leültem szüleimmel és elmondtam nekik, hogy bele szeretnék vágni ebbe a magyarországi kalandba két feltétellel: kettő macska és mindennap egy 'Danonino'. Már azon a nyáron, július végén elköltöztünk Magyarországra, és szüleim teljesítették a kívánságomat: mindennap kaptam egy Danoninot,



'Verhuisvoorwaarde 1': twee katten

majd nem sokkal később egy kis fekete és egy szürke macskát.

A Somogyapáti Általános Iskolában kezdtem el a 8. osztályt. Mindenki nagyon kedves volt, a tanárok és a diákok egyaránt. Az első napon kaptam egy kis listát tőlük magyar és angol szavakkal és nap mint nap türelmesen szótárastak velem, hogy megértsük egymást. Otthon éreztem magam. Volt, hogy meg akarták érinteni a szép szőke hajamat, mivel nemigen láttak

még igazi szőke hajat... Iskola után egy kedves tanárnőhöz jártam, akinek segítségével (és a **Hongaarse School** tankönyvével) elsjátítottam a magyar nyelvet kevesebb mint egy év alatt. Nem volt könnyű menet, sok türelemre és szorgalomra volt szükség.

Szigetvárra jártam gimnáziumba, ahol sok kedves baráttra tettem szert. Párat közülük még a mai napig a barátaim közé sorolhatok, sőt, egyikük ott lesz mellettem, mint tanú a **Nagy Napon**. Nagyon viccesen

indult a barátságunk. Első nap odajött hozzám és megkérdezte tőlem, hogy leszek-e a padtársa. Igent mondtam, de mint évekkel később kiderült, nem értettem a kérdést. Másnap leültem egy másik lány mellé, akit még az általános iskolából ismertem, és négy éven keresztül az ő padtársa voltam.

A gimnázium utolsó évében újra felmerült a kérdés: hova tovább? Mindig is érdekelték a nyelvek, tolmács szakra szerettem volna menni. Pécsen nem volt se holland, se tolmács szak, viszont nem voltam hajlandó Budapestre vagy egy másik városba költözni. Ragaszkodtam a szüleimhez, barátaimhoz, a vásárosbéci házukhoz. Így végül a **Pécsi Tudományegyetem** Germanisztika szakára jelentkeztem, ahol a germán népek nyelvvel, műveltségével, irodalmával és történelmével foglalkoztunk.

Nem bántam meg, mivel itt is sok érdekes és kedves személlyel ismerkedtem meg. A német alapképzés és szakfordító specializáció sikeres abszolválása után viszont nem folytattam tanulmányaimat, mivel annyira nem érdekelt se a szakfordító, se a pedagógiai irány. Annál inkább a turizmus és gasztronómia, ezért egyetem után elvégeztem egy kétéves idegenforgalmi szakmenedzser képzést, majd elköltöztem Pécsre, és elkezdtem

Folytatjuk a 26. oldalon ➔



8. osztály
Schoolreisje klas 8

In 1998 hadden mijn ouders een huis gekocht in **Vásárosbéc**, een prachtig einddorp in de provincie Baranya, waar mijn vader nog steeds woont. Mijn moeder is helaas al weer tien jaar een van de 'bewoners' van het plaatselijke kerkhof. Mijn ouders hadden wel eerder willen verhuizen naar Hongarije, maar ik wilde dat niet. Ik zat net in de laatste klas van de lagere school en het belangrijkste gespreksonderwerp met

Mijn avontuur in Hongarije begon 22 jaar geleden, toen ik als meisje van 13 met mijn ouders in Vásárosbéc kwam wonen. Ik keek vol spanning uit naar dat nieuwe hoofdstuk in mijn leven. Hongarije was mij niet onbekend, het dorp en het huis kende ik en ook de kinderen in het dorp, de grote mensen en ik sprak al een paar woordjes Hongaars.

enthousiast en blij vertelde over haar leven in Hongarije. En toen ging er iets in mij om. Die avond vertelde ik mijn ouders dat ik het Hongaarse avontuur wel wilde aangaan, maar op twee voorwaarden: twee katten en elke dag een **Danoontje**. En nog die zomer, eind juli, verhuisden we naar Hongarije en mijn ouders vervulden mijn wensen: ik kreeg elke dag een Danoontje en enige tijd later een zwarte en een grijze kat.

ze hadden dat nog nooit gezien. Na school ging ik naar een aardige juf. Met haar hulp en met behulp van het cursusboek **Beszélj Magyarul!** van de Hongaarse School leerde ik binnen een jaartje Hongaars. Toch was het niet gemakkelijk, het vergde veel geduld en ijver! Daarna ging ik naar het Gymnasium in Szigetvár, waar ik veel vrienden en vriendinnen kreeg. Met een paar van hen ben ik ook

Mijn avontuur in Hongarije van alweer 22 jaar



Monique met vader Jan Salomons, 2023

mijn vriendinnen was naar welke middelbare school we samen zouden gaan. Geen sprake dus van een verhuizing, laat staan naar het buitenland. Mijn ouders begrepen dat wel en begonnen er niet meer over.

Een jaartje later waren we in de meivakantie in Vásárosbéc. Tijdens die vakantie sprak ik een Nederlands meisje dat

Ik begon in klas 8 van de basisschool van **Somogyapáti**. Iedereen was erg aardig voor me, zowel de leraren als de medeleerlingen. De eerste dag kreeg ik een lijst van hen met Hongaarse en Engelse woordjes en elke dag probeerden ze geduldig met behulp van het woordenboek met mij te praten. Ik voelde me er thuis. Soms wilden ze mijn mooie blonde haar aanraken, want

nu nog bevriend en een van hen is getuige op mijn Grote dag! Overigens begon die vriendschap op een bijzondere manier. Op de eerste schooldag kwam zij naar me toe en vroeg of ik naast haar wilde gaan zitten in de klas. Ik zei ja maar later bleek dat ik de vraag niet goed had begrepen, want de volgende dag ging ik naast een ander meisje zitten, dat ik nog kende van de lagere school, en naast wie ik vervolgens vier jaar lang in de schoolbank zat.

In het laatste jaar van de middelbare school kwam natuurlijk de vraag op waar nu verder studeren. Talen vond ik altijd wel interessant en ik wilde wel een tolkopleiding doen. Maar in Pécs was er geen tolkopleiding en je kon er ook geen Nederlands studeren en ik had geen zin om in Budapest te gaan studeren. Ik wilde graag bij mijn ouders en mijn vrienden blijven, in ons huis in Vásárosbéc. En dus gaf ik me maar op voor de studie Duits aan de Universiteit van Pécs. Hier hielden we ons bezig met de taal, letterkunde, kunst en geschiedenis van de Germaanse volken. Ik heb geen spijt van deze studie, want ook hier leerde ik veel interessante mensen kennen. Na de basistudie Duits en een specialisatie vertaalkunde wilde ik hier niet verder omdat ik niet echt geïnteresseerd was in vertaalkunde en ook niet ➔

HU egy multinál az IT szektorban dolgozni, ahol azóta is tevékenykedem.

Pár éve, miután reagáltam egy Facebook posztra, ahol étterem-tippeket kértek Szigetvár környékéről, Edwin megkeresett és megkérdezte, hogy lenne-e kedvem cikket írni a kedvenc pécsi éttermeimről. Természetesen igent mondtam! Azóta is ilyen témájú cikkeket írok és a közeljövőben is hallani fogtok felőlem, készülökben van például egy cikk a kedvenc pécsi kávézóimról!

Az új éttermeket, kávézókat és kirándulóhelyeket általában a párommal fejezem fel. Vele idén decemberben fogunk összeházasodni, én akkor már nagy pocakosan, mivel kisbabát várunk. Biztos, hogy két nyelven fogjuk felnevelni: magyarul és hollandul.



Vriendinnen voor het leven, midden: Monique Salomons

NL in het onderwijs. Ik hield me liever bezig met toerisme en gastronomie en volgde na de universiteit een tweejarige opleiding tot toeristisch manager. Ik verhuisde naar Pécs en vond een baan in de IT bij een multinational, waar ik nog steeds werk.

Een paar jaar geleden reageerde ik op een Facebookpost waar tips werden gevraagd over restaurants in Szigetvár. Edwin zag dat en nam toen contact met mij op en vroeg me of ik geen zin had om een artikel te schrijven over mijn favoriete restaurants in Pécs. Dat wilde ik natuurlijk graag en sindsdien schrijf ik regelmatig over gastronomische thema's en toeristische bestemmingen en ook binnenkort zult u van mij horen als ik ga schrijven over mijn lievelingskoffietentjes in Pécs.

Meeestal neem ik mijn partner mee naar die nieuwe restaurantjes, koffietentjes en toeristische attracties. Deze maand gaan we trouwen en in mijn geval met een behoorlijke buik, want wij krijgen een kindje. En dat zal tweetalig worden opgevoed, in het Nederlands en in het Hongaars.

Soms vraagt men wel aans aan mij of ik er geen spijt van heb dat we naar Hongarije zijn verhuisd en of ik niet liever terug zou willen naar Nederland. Dan antwoord ik op beide vragen met nee. Ik ben heel graag in Hongarije, Hongarije is mijn thuis! ■

De redactie van Most Magyarul! wenst Monique en János veel geluk in de toekomst!

Néhanapján megkérdezik tőlem, hogy nem bántam-e meg, hogy Magyarországra költöttem, nem költöznék-e vissza Hollandiába. Mindkét kérdésre nemmel szoktam válaszolni. Imádok itt lenni, ez az én otthonom! ■

Moniquenек és Jánosnak sok-sok boldogságot kíván a Most Magyarul! szerkesztősége!



Housewarming Nagykozár met vrienden

Schrijfworkshop Hongarije Plaza 2023



Op Hongarije Plaza op 23 september 2023 hield schrijfster en schrijfcoach Thérèse Major een schrijfworkshop. Een selectie van de producties rond het thema Reizen naar Hongarije die voortkwamen uit deze workshop zouden een plaatsje krijgen in Most Magyarul! De ingestuurde artikelen zijn door Thérèse Major en redacteur Edwin van Schie eerst voorzien van feedback. Van de uiteindelijke versies hebben wij drie artikelen geselecteerd. We beginnen met het verhaal van Zsuzsika Sjoerds-Witter. Wordt vervolgd in nummer 101.

Tweede thuis

'Das macht dreiundsechzig euro bitte,' zegt hij. 'Darf ich mit Karte zahlen?' vraag ik verrassend vloeiend. De jongen bij het tankstation gebaart naar de pinautomaat. Hij oogt vermoeid; hij had deze zaterdagochtend waarschijnlijk liever uitgeslapen. Het is inderdaad vroeg. We zijn vanmorgen voor zevenen vertrokken voor de tweede helft van onze reis. We willen voor het avondeten bij mijn familie aankomen, dus geen getreuzel.

Bij de auto aangekomen zit mijn vriend achter het stuur met de radio aan. Een Duitse nieuwslezer voorspelt zon, wat fijn is na de stortbui waarin we Nederland verlieten. Over een paar uur spreken de radionieuwslezers Hongaars. Kijken of ik dat nog begrijp. Ik heb een tijd niet geoefend, dus het zal in het begin wel roestig zijn.

'Hier is je espresso, lieverd! Zo vroeg ruikt zelfs tankstationkoffie uitnodigend.

'Lekker schat, daar was ik aan toe! Hij neemt een slok en trekt op. 'Goede reis, lieverd; de laatste loodjes!

'Jó utat!' antwoord ik; vast even oefenen...

Vandaag rijden we dezelfde route die mijn moeder zo'n 55 jaar geleden reed vanaf Budapest, maar in tegengestelde richting. Ze was een jongvolwassen volksdanseres die met haar dansgroep voor een tournee naar

West-Europa reisde. Na de tournee besloot ze niet meer op de bus naar huis te stappen, maar daar te blijven. Daar, in de Benelux, had ze de vrijheid gevonden waar ze als jong meisje van droomde, en misschien ook wel de liefde. De echte reden dat ze niet terugkeerde blijft een mysterie. Ze sprak nooit over die periode.

Nu gingen we naar haar thuisland Hongarije, waar zij na haar vertrek jarenlang niet naar terug kon door het IJzeren Gordijn. Zelfs niet toen haar vader op sterven lag. Want terugkeren betekende daar moeten blijven. Maar ze had voor haar leven in Nederland gekozen, waar ze uiteindelijk mijn vader ontmoette. Het werd haar tweede thuis.

We reizen voor het eerst naar Hongarije sinds ze plotseling overleed. Het voelt vreemd zonder haar. Hoewel ze in de jaren zestig koos om een ander land haar thuis te noemen, nam ze me als kind vaak mee naar haar zussen rond Budapest. We bezochten dan Szentendre en Pomáz, waar ze was opgegroeid, ontmoeten de néni's uit haar jeugd, en genoten van heerlijke Hongaarse gerechten bereid door mijn ooms en tantes, zoals paprikás csirke, palacsinta, lecsó, en natuurlijk túrós csusza, nu nog steeds mijn lievelingsgerecht. Alleen al de geuren van kolbász en gemalen maanzaad doen de herinneringen uit mijn jeugd ontwaken.

Ik werd tweetalig opgevoed, maar als kleuter wilde ik alleen Nederlands spreken zoals mijn klasgenootjes in Amsterdam. Mijn moeder, die vloeiend Nederlands sprak, volgde mijn wens. Tegen de tijd dat ik tiener was, was ik het Hongaars kwijtgeraakt. Ik probeer nu de taal weer te leren. Deze zomer ben ik voor het eerst degene die vertaalt voor mijn vriend: 'Mijn tante vraagt of het smaakt! 'Mijn oom vraagt of je een pálinka wilt. Zeg maar ja, dat hoort er bij. Interessant hoe de gesprekken meestal over gastronomie gaan.

We verlaten de snelweg bij Budapest. Nog even voor we in Budakalász aankomen. Langs de Héví, het groene treintje tussen Budapest en Szentendre. Die nam mijn moeder als tiener vaak naar de stad om uit te gaan met vrienden, toen op de top van het parlement aan de Donau nog een rode ster scheen.

Het hek naar de oprit staat al open. Mijn oom en tante staan in de deuropening. 'Sziasztok!' roept mijn vriend – ik ben zo trots als hij Hongaars spreekt. Binnengekomen omhelzen me de geuren van kolbász en szalonna vanuit de spájz, een kast in de hal waar etenswaren worden opgeslagen. Ik voel me weer helemaal vervuld van de warmte en herinneringen van mijn tweede thuis. ■

Zsuzsika Sjoerds-Witter



Op het centraal station van Amsterdam wacht een jonge vrouw op de nachttrein naar Boedapest. Naast haar kijkt een meisje van een jaar of acht negen nieuwsgierig rond, wat zien de treinen er anders uit dan toen ze, een kleine 100 jaar geleden deze reis ook maakte, al was het toen in tegenovergestelde richting.

'Kindertrein uit Boedapest'

Emy Koopman

De jonge vrouw is schrijfster **Emy Koopman**, het meisje heet **Mariska** en is haar oma. De oma die elf jaar geleden overleed, die ze vroeger graag bezocht, maar met wie ze niet een heel persoonlijke band had. De oma die lang geleden met de kindertreinen naar Nederland en België kwam, meerdere keren zelfs en hier uiteindelijk bleef. De oma over wiens kinderjaren bijna niets bekend is, zelfs haar moeder en ooms en tantes kunnen haar maar heel weinig vertellen. Flarden van herinneringen klinken zachtjes door elkaar in

een fluisterspel. Emy gaat met de trein naar Boedapest, misschien dat ze daar iets wijzer wordt. Haar oma reist als klein meisje met haar mee. Over deze zoektocht schreef ze een wonderschone novelle, **Kindertrein uit Boedapest**. Het boekje verscheen in oktober 2023 bij uitgeverij Ambo-Anthos.

Zoals u weet zijn er al heel veel boeken verschenen over de Hongaarse kindertreinen. Herinneringen van kinderen die hier bleven, hoe ze hier, in den vreemde, opgroeiden en met vallen en opstaan hun eigen weg vonden. Toch is dit boekje niet één van de velen. Koopman vertelt niet het levensverhaal van haar grootmoeder, ze vertelt het verhaal van haar eigen ontdekkingsreis. Een reis waarin stukken geschiedenis als een caleidoscoop door elkaar heen draaien. Het Boedapest van haar grootmoeder-kind is soms even zichtbaar als door een stoffig venster, het beeld is onduidelijk en vaak niet te rijmen met herinneringen aan vroegere opmerkingen van oma. De zoektocht lijkt dood te lopen, alle sporen verdwenen. Of heeft het grootmoeder-kind toch iets van haar Boedapest laten zien?



Emy Koopman bij de tentoonstelling Hoop (juni '23)

Kindertrein uit Boedapest is een bijzonder kleinood, slecht 84 pagina's lang, soms rauw en scherp, vaak poëtisch en teder. Er klinkt heimwee op uit het verhaal, heimwee zonder te weten waarnaar precies. Heimwee naar een bestaan dat is uitgewist, waar een ander leven voor in de plaats is gekomen. Heimwee naar een bestaan waarvan je niet weet of je je het wilt herinneren. Soms is het voldoende om alleen maar te weten dat er ooit een ander bestaan was, zonder daar de vaste contouren van te kennen. Emy Koopman maakt dat zeer treffend duidelijk. ■

Wim Kersbergen

Emy Koopman is een van de drie genomineerden voor de BNG Bank Literatuurprijs van 2023. De winnaar wordt januari 2024 bekend gemaakt. ■



In 2004 vertrek ik naar Hongarije, samen met man, paarden en hond, met de bedoeling om zoveel mogelijk zelfvoorzienend te kunnen zijn. Mijn hoofddoel is om in samenwerking met de natuur(elementen) en met behulp van de zon en de maan groenten, fruit, kruiden en bloeiende bomen en planten te kweken om ons te voorzien van voedsel voor lichaam en geest.

Van akkerland tot voedselbos



Monique Hegyi

De eerste spade wordt gezet in een klein deel van het akkerland, dat jarenlang op de 'moderne' manier van landbouwen is bewerkt: diep ploegen, zaaien met tegen ziekten bewerkt zaad, veel kunstmest en daaroverheen nog een dosis bestrijdingsmiddelen. Niet echt een goede basis om op een biologische manier mee te starten.

Rijenteelt

De eerste jaren volg ik het principe van moderne rijenteelt, zoals de meeste Hongaarse vrouwen, dat hier aanhangen. Om de grond gezonder en luchtiger te maken moet er jaarlijks een behoorlijke hoeveelheid mest in gespuit worden. Elk jaar is dat weer een enorme klus en omdat de tuin omheind is, moet alles met de hand gebeuren.

Tekst: Monique Hegyi
Illustraties: eigen foto's

De door gras omringde moestuin word al snel overspoeld door een grote invasie van Spaanse naaktslakken, die grote roodkleurige zonder eigen huis. Alles wat zich boven de aarde bevindt, wordt in rap tempo opgegeten. Daarnaast wordt de tuin ook telkens snel overwoekerd door (on)kruiden, die goed gedijen op de schrale grond, die ontstaan is door de jarenlange 'moderne' manier van akkerbouw. Er is nog een lange weg te gaan, voordat de uitgeputte bodem weer vruchtbaar wordt en de planten kan voorzien van een gezonde plek.



Rijenteelt eerste jaren

Het plezier van tuinieren verdwijnt al snel en gewapend met de gifspuit wordt het ongewenste kruid om zeep geholpen. Mijn interesse richt ik op de fruitbomen en de bloeiende versies van planten en bollen om niet helemaal in een diep dal van wanhoop te raken.

Ik zoek naar alternatieve manieren van tuinieren, die me helpen om een gezonde moestuin te kunnen opzetten en waar ik

dagelijks met veel plezier in kan werken, naast al het andere werk op de boerderij.

Biologisch-dynamisch tuinieren

Rudolf Steiner gaf de eerste impulsen tot deze manier van tuinieren, waarbij het belangrijk is, dat er een manier van ontwikkeling ontstaat tot een gesloten geheel. Dat wil zeggen, dat verschillende onderdelen op elkaar zijn afgestemd en dat het zoveel mogelijk uit eigen bronnen put tot instandhouding van zichzelf (Biologisch-dynamisch tuinieren van E.Pfeiffer/E. Riese).

Naast de tuin ontstaat een composthoop, die na enige tijd waardevolle aanvulling kan geven voor de bedden. Ik verdiep me in een teeltplan op basis van vruchtwisseling en mengcultuur. Het geeft in het begin veel hoofdbreken om de tweehonderd vierkante meter grote moestuin opnieuw in te delen. Het is allemaal nieuw en ik wil maar al te graag dat het gaat lukken, na jaren van teleurstelling nadat ik zo enthousiast was begonnen.

Door de droge zomers en doordat de bodem nog niet optimaal is, is het resultaat wisselvallig en ook het eerder bestreden



Bedekt tuinieren



Shakerstijl, tuinieren in bakken

(on)kruid komt weer in groten getale op. En weer ben ik genoodzaakt dit met harde hand aan te pakken, wat niet echt bevorderlijk is voor de bodem, die de eerste twee jaar kaal en levenloos blijft.



Teelt in moesbakken

Met de eerder opgedane kennis en ervaring zoek ik weer verder naar een betere manier van tuinieren, waarbij mijn input zich ook in output gaat vertalen.

In harmonie met de maan

Een ander belangrijk natuurelement, de maan. Onze voorouders wisten precies welke invloed de maan op het dagelijks leven had. Van wanneer het jongvee naar buiten gaat, zonder uit te breken tot het weer tot leven brengen van zieke bomen. Wanneer je een operatie beter niet kunt laten uitvoeren en vooral wanneer je naar de kapper moet om het juiste model kapsel te behouden. Je

kunt het zo gek niet bedenken of de maan heeft invloed op die zaken. Ik spreek uit ervaring als ik zeg dat het werkt.



Moesbakken: tomaten beschermd door calendula en Oost-Indische kers

Tuinieren zonder spitten, wieden, kunstmest of gif (Ruth Stout)

En dan komt dit op mijn weg. Er was oud stro, hooi van gras en luzerne, bladeren en houtzaagsel in overvloed, dus aan bedekking was er geen gebrek. De bodem wordt zo beschermd tegen uitdrogen, (on)kruidontwikkeling, vorst en harde neerslag en bovendien ontstaat er door de verteren de bedekking (op termijn) een vruchtbare grond en de bodem blijft los. Daarnaast leer ik bloemen en kruiden in te zetten tussen de groenten ter bescherming en stimulatie van de groei. Ik voel me helemaal happy in en met de tuin. Ik win mijn

eigen zaad en zoek in de winkel naar zaden die niet behandeld zijn.

De groenten, kruiden en bloemen ontwikkelen zich erg goed en de opbrengst is fantastisch in het eerste jaar. Maar in het tweede jaar betaal ik een hoge prijs voor deze manier van tuinieren. De slakkenpopulatie, die ik in het eerste jaar nog in bedwang kon houden (door ze te verzamelen), vond tijdens de koudere maanden een prima bescherming onder de bedekte toplaag, waardoor er zich in het voorjaar een immens aantal kleine slakken in de groei een weg baant door de jonge opgekomen planten. De moed zinkt mij wederom in de schoenen!

Shakertuin-principe: moestuinieren in bakken

Al voordat het een hype wordt in deze wereld, vind ik in mijn zoektocht naar een 'slakkenvrij' tuinieren zonder gif een artikel in een van de buitenlevenbladen. Bij nader onderzoek kom ik ook nog een geüpload boekje tegen over de manier hoe The Shakers hun gewassen teelden. Opnieuw word ik weer enthousiast en met de overgebleven



Shakerstijl

houten vloerdelen van een huis in aanbouw in het dorp bouw ik in enkele maanden mijn moestuin van 200 vierkante meter om tot een paradijsje met moesbakken, een zitje en een bloemencompas, waarbij de vier punten precies naar de vier windrichtingen wijzen. Tussen de bakken breng ik houtschaafsel en boomschors van naaldbomen aan, afkomstig van een timmermansbedrijf. Door de hars die erin zit, worden de slakken wel op afstand gehouden.

Ik heb het plezier in tuinieren weer helemaal terug en al mijn eerder opgedane ervaringen komen goed van pas. Het hoofdprobleem, de Spaanse naaktslak, is tot een



Voedselbos bedekt door pompoenen

minimum terug te brengen, zelfs bij regen ga ik naar buiten, gewapend met vork en emmer om ze bij elkaar te rapen. De ontwikkeling van groenten, kruiden en bloemen in de bakken gaat voorspoedig. Zo nodig kan ik water geven zonder direct de slakkenpopulatie te laten groeien, alles staat veel dichter op elkaar, waardoor (on)kruid minder kans heeft, ook droogt de bodem niet uit en als de Hongaarse dames in het dorp klagen over hun natte moestuin, kan ik gewoon zonder problemen blijven tuinieren, zelfs de groente kan langer in de grond blijven, zonder dat deze bevriest. Mijn nieuwe manier van tuinieren heeft veel bekijks en regelmatig word ik gevraagd om uit te leggen waarom ik het zo doe. Velen nemen mijn manier van tuinieren over.

Nieuwe levensfase

In 2022 komt er een einde aan het leven en op de boerderij, waar we 19 jaar gewoond en gewerkt hebben. Tijd voor een nieuwe fase! We ruilen boerderij **Zalamajor** in voor een ecologisch gebouwd 'herenhuis' uit het jaar 1904, iets verderop op 1,7 hectare. Man, paarden en hond verhuizen mee!

De afgelopen 15 jaar hebben de koeien van onze boerderij het erf rond het herenhuis begraaasd en bemest. 'Uitgeruste grond' noemen ze dat hier. Een hele goede basis voor een nieuwe start. De goede ervaringen van het tuinieren in

moesbakken neem ik mee en van acaciahout maak ik moesbakken van twee bij twee meter. De verteerde mest/zwarte grond van de boerderij dient als vulling en mijn nieuwe moestuin komt langzaam tot leven. Ik maak een boomschool, waar ik de afgesneden twijgen van diverse fruit- en bloemenstruiken laat wortelen. Door de enorme ruimte voor en achter het huis plan ik op twee verschillende plekken in samenhang met de bestaande beplanting een voedselbos.

Vele mensen brengen mij jonge fruitbomen, die uit zaad zijn opgekomen, als nieuwe aanplant voor het bos. Na de aanplant bedek ik de grond, waar gras groeit, met zwart landbouwplastic om de bestaande beplanting te laten afsterven, zodat ik op een schone grond kan aanplanten. Dit functioneert niet geheel volgens plan, want door de natte en warme zomer komt de oude beplanting deels terug. Om toch aan bodembedekking te doen, zaai ik verschillende pompoen- en courgettezaden en plant ik wilde spinazie in het bos en in mum van tijd is de bodem bedekt met lange stengels en veel bloemen, die voor vele vruchten zorgen. Uit het gekregen zinniazaad ontluikt de mooiste bloemenpracht. De jonge aangeplante fruitbomen hebben tijd nodig om zich te ontwikkelen maar sommige geven al enkele vruchten. Het is een genot om dit project in ontwikkeling te zien. Ook al blijft niet alles in leven.

Het idee van een voedselbos is om de aanplant zich zoveel mogelijk op een natuurlijke wijze te laten ontwikkelen, zonder dat er veel gewied, bemest, bewaterd of extra beschermd hoeft te worden. Met de juiste keuzes kan het een waar paradijs worden. Niet alles opgeruimd en strak, maar zoals in een bos, geordend op een natuurlijke manier. ■



Zinnia

Élt egyszer egy feledékeny ember. Egy napon elment vendégségbe egy barátjához. Cibereleves volt ott ebédre. Az embernek ez igen jólesett. Elhatározta, hogy ezután otthon is mindig ciberelevest kér a feleségétől. Csak attól félt,



A cibere

hogy amíg hazaér, elfelejti a leves nevét. Hogy ez ne történjen meg, az úton hazafelé mondogatni kezdte magában: 'Cibere, cibere, cibere...'

Ahogy ment, mendegélt, elért egy hídhöz. Felment rá, és lenézett róla. Kíváncsi volt, hogy mekkora a víz. Lelátott egészen a meder aljáig, olyan szép tiszta volt a víz. Gon-

dolta, nem olyan mély a folyócska, talán csak a térdéig ér. Ahogy ott nézelődött, elfelejtette a leves nevét. Amikor folytatni akarta az útját, sehogy sem jutott az eszébe milyen szót ismételtetett a hídig. Talán akkor veszítettem el,

amikor lenéztem a hídról – morfondírozott magában. – No, akkor biztosan beleesett a vízbe, és ott kell megkeresnem!

Lement a folyócska partjára, lehúzta a csizmáját, felgyúrte a nadrág szárát és bement a vízbe. Forgatta a kezét a meder alján. Felkavarta az iszapot. De sehol sem lelte a leves nevét.

Amint ott keresgélt, egyszer csak arra jött egy úr hatlovas hintóval. Megállította a hintót a hídon, és lekiáltott az embernek: – Mit keresel te ott? – Jaj, ha tudná, akkor az úr is keresné! – válaszolta az ember.

Az úrnak sem kellett egyéb! Arra gondolt, hogy biztosan valami nagy kincset keres az az ember! Hamar lefutott, beállt ő is térdig a sáros vízbe, és könyékig matatott benne. Ott matattak vagy két órát, de nem találtak semmit. Az úr ezt meguntá, és mérges lett: – Én nem keresem többet, még ha az a Dárius kincse is! Olyan sártengert tapostunk itt össze, hogy olyan, mint a cibere. – Ez az! Megtalálta! – kiáltotta az ember. Megköszönte, azzal indult boldogan haza. Az urat pedig kicsi híja, hogy meg nem ütötte a guta. ■

A cibere alap jelentése: erjesztett gabonale. Leginkább búza, árpa vagy rozs korpájából készül. A forró vízzel leöntött korpát meleg helyen kell tárolni, és pár nap alatt savanyúvá erjed. (Kovásszal, élesztővel vagy kenyérral gyorsítható a folyamat.) A leszűrt savanykás lé kitűnő ital, de elődeink főleg levest készítettek belőle: főztek bele kását, és ha megengedhették, még tojást is, behabarták liszttel, tejjel, de ha úgy hozta a szükség, csak aprított száraz kenyérré öntötték és úgy ették.

Hozzávalók

1 liter búzakorpa

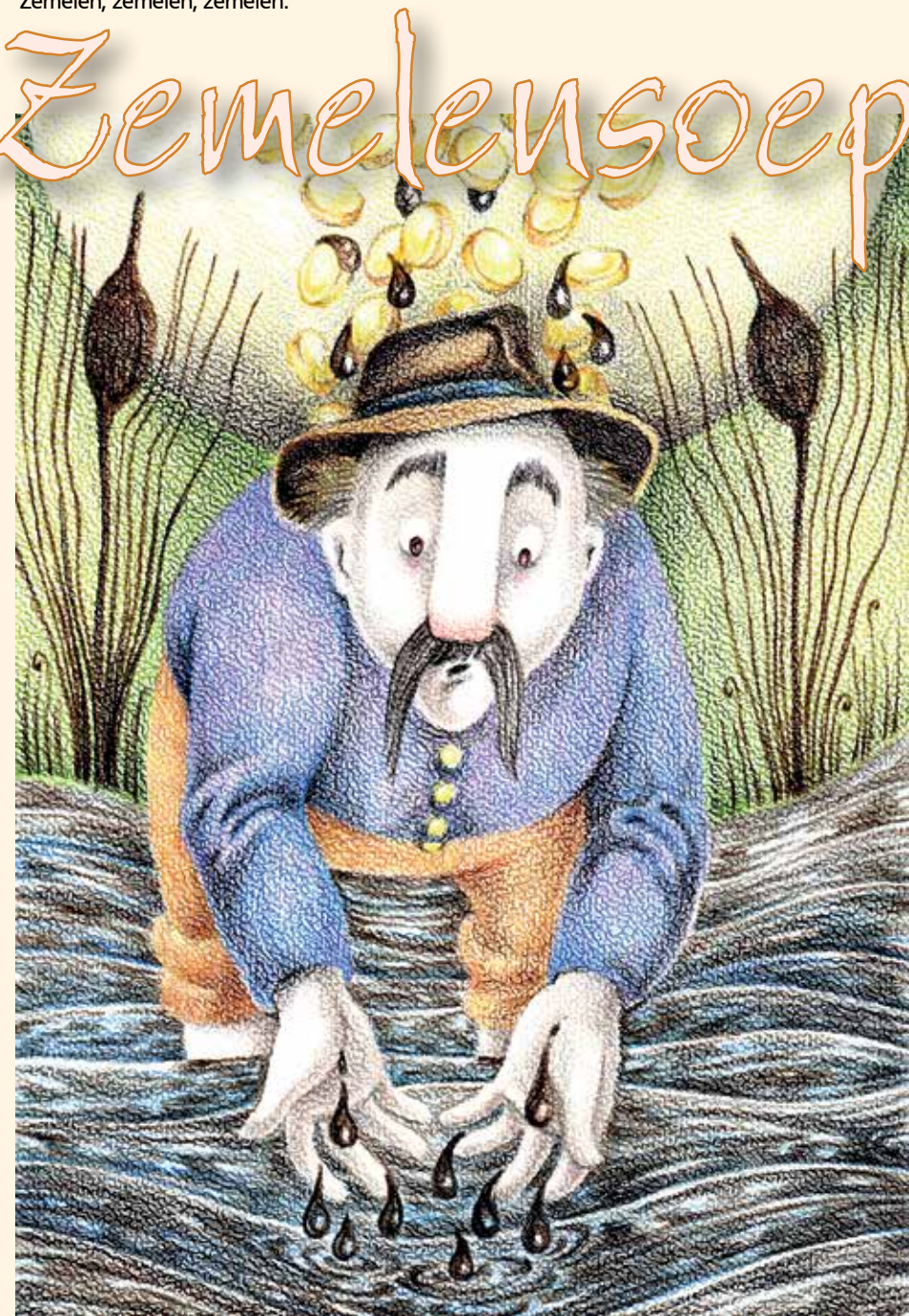
3 liter forró víz

1 szelet teljes kiőrlésű kenyér vagy 1 dkg élesztő

Leforrázzuk a korpát, amikor már nem túl meleg, mehet bele a kenyér/élesztő. Letakarjuk konyharuhával, meleg helyre tesszük. Naponta egyszer-kétszer megkavarjuk, ha a tetején hab képződik, azt leszedjük. 3-4 nap alatt savanyodik meg, akkor leszűrjük és hűtőben tároljuk vagy felhasználjuk. Mentával ízesítve vagy akár nélküle, üdítőként is ihatjuk.

Feldolgozta s rajzolta Horváth Márta

Erleefde eens een vergeetachtige man. Op een dag ging hij op bezoek bij een vriend en kreeg daar zemelensoep als middagmaal. Die vond hij zo lekker dat hij besloot vanaf dat moment thuis ook altijd zemelensoep aan zijn vrouw te vragen. Hij was alleen bang dat hij de naam van de soep zou vergeten, voordat hij thuis was. Om dat te voorkomen zei hij op weg naar huis de hele tijd tegen zichzelf: 'Zemelen, zemelen, zemelen!'



Uiteindelijk kwam hij bij een brug en daar keek hij naar beneden. Het water onder de brug was zo helder, hij kon de bodem zien. Hij vroeg zich af hoe diep het water zou zijn. 'Niet zo heel diep,' dacht hij bij zichzelf, 'het komt misschien net tot mijn knieën.'

Terwijl hij zo stond te kijken vergat hij de naam van de soep. Hij vervolgde zijn weg maar kon niet meer op het woord komen dat hij toch de hele weg tot aan de brug in zichzelf had gepreveld. 'Zou ik de naam soms verloren hebben toen ik van de brug af naar beneden keek?' peinsde hij bij zichzelf. 'Nou, dan moet die zeker in het water zijn gevallen en dan moet ik daar gaan zoeken.'

Hij daalde af naar de oever van het riviertje, trok zijn laarzen uit, stroopte zijn broekspijpen op en stapte in het water. Met zijn handen veegde hij over de bodem van het riviertje en klopte de modder op, maar nergens vond hij de naam van de soep.

Tijdens het zoeken kwam er een edelman langs in een koets met zes paarden ervoor. Hij liet de koets op de brug stilhouden en riep naar de man beneden: 'Wat zoek je daar?' 'Ja, als u dat wist, dan zou uwe edele ook gaan zoeken,' antwoordde de man. Dat was voldoende voor de edelman. Hij vermoedde dat de man op zoek was naar een schat. Hij rende naar beneden en even later stond hij ook tot aan zijn knieën in het modderige water en tot aan zijn ellebogen tastte hij erin rond. De mannen voelden en woelden wel twee uur lang maar vonden helemaal niets. De edelman kreeg er genoeg van en zei boos: 'Ik zoek niet verder, al was het de schat van Darius zelf. We hebben er zo'n modderpoel van gemaakt, het lijkt wel zemelensoep.' 'Dat is het, u heeft het gevonden,' riep de man uit. Hij bedankte de edelman en ging blij naar huis. Het scheelde maar weinig of de edelman was van woede ontploft! ■

Het woord cibere betekent eigenlijk gist of gefermenteerd graanwater. Meestal wordt het van tarwe-, gerst- of roggezemen gemaakt. De met heet water overgoten zemelen moet je op een warme plaats bewaren. Na een paar dagen wordt het goedje zuur. (Met zuurdesem of gist kun je dit proces versnellen.) Het gezeefde zurige sap is een prima drankje, maar onze voorouders gebruikten het vooral om soep van te maken. Ze kookten er een brij van en als ze het zich konden veroorloven, deden ze er ei in, of klopten er melk of room doorheen. Wie echt heel arm was, weekte er droog brood in en at dat op.

Ingrediënten

1 liter tarwezemen

3 liter kokend water

1 sneetje volkorenbrood of 10 gram gist.

Giet het kokende water over de zemelen. Als het een beetje afgekoeld is kan het sneetje brood of de gist erbij. Dek het af met een keukendoek en zet het op een warme plek. Roer het één of twee keer per dag om. Als er schuim op de oppervlakte ontstaat, schep dat er dan vanaf. In 3-4 dagen wordt het zuur, dan kun je het zeven en in de koelkast bewaren of direct gebruiken. Heerlijk als frisdrank, naturel of eventueel met munt op smaak gebracht. ■

Vertaling: Wim Kersbergen



Beginnerscursussen Hongaars

Op maandag 8 en donderdag 11 januari gaan er bij de **Hongaarse School** twee beginnersgroepjes Hongaars van start. De lesgroepen zijn online, waardoor ook belangstellenden van verder weg deel kunnen nemen. Meer informatie vindt u op www.hongaarseschool.nl. ■

Thema-avond in Debatcentrum

Arminius, Rotterdam, 24 januari

Hoe doorbreek je familietrauma's?

Over dit thema wordt er op woensdag 24 januari 2024 in Rotterdam in debatcentrum Arminius een avond gehouden waaraan verscheidene gastsprekers meewerken. Naast programmamaker Sanne Poot geven Debby Petter, Maureen Ghazal en Patrick Bernhart acte de présence. Moeten vluchten voor oorlog, dat is niet alleen traumatiserend voor wie het overkomt. De impact hiervan kan doorwerken van generatie op generatie. Hoe doorbreek je de familietrauma's? Hoe maak je het verdriet van je ouders en naasten bespreekbaar? En waar begint de verwerking? Tijdens deze avond in Arminius gaan Debby Petter, Patrick Bernhart en Maureen Ghazal in op hoe de pijn uit hun familiegeschiedenis doorklinkt in hun werk en leven. Over Patrick's boek **Vlieg, mijn zwaluw** schreven wij in Most Magyarul! 99.

Uit de aankondiging:

'Patrick Bernhart was voor de buitenwereld altijd de vrolijke en succesvolle jongen. NRC verkoos zijn debuut 2010 – Zo werden wij wereldkampioen tot een van de beste boeken van het jaar en van zijn boek over Tom Dumoulin werden meer dan 20.000 exemplaren verkocht. Maar hij heeft nog



nooit een relatie gehad. Hongaars, Joods, manisch-depressieve vader, overbezorgde moeder. Na haar overlijden begint hij aan een diepgaand onderzoek en vindt hij de antwoorden waarnaar hij zo lang zocht. Hij doorbreekt de knellende familieketenen en is nu eindelijk bevrijd: Vlieg, mijn zwaluw. Toegang € 12,- ■



Herdenkingsavond Radnóti Miklós

Op 27 januari organiseert de vereniging **Mikes Kelemen Kör** met en bij de Haagse Kunstkring, Denneweg 64 een gratis toegankelijke voordrachtsavond rond de poëzie van Miklós Radnóti. Radnóti-vertalers Adriaan van Nimwegen en Orsolya Réthelyi werken mee aan deze avond. U dient zich wel vooraf aan te melden via hollandaimikes@gmail.com.

U kunt zich in dit thema inlezen middels de artikelen van onze medewerker Wim Kersbergen in de nummers 93 en 98. ■

Meer informatie over evenementen in de facebookgroep van Most Magyarul! of op www.hongaarse-evenementen.nl.

Hongarije

Vakantieland

www.HongarijeVakantieland.nl geeft internetgebruikers toegang tot inmiddels meer dan 300 artikelen met relevante Hongarije informatie: Recepten, Geschiedenis en tientallen plaatsbeschrijvingen.

Met ruim 90.000 paginabezoeken door 40.000 bezoekers per maand is www.HongarijeVakantieland.nl de populairste website van Nederland en Vlaanderen over Hongarije. Ook voor uw aanbod dé plaats om U te tonen.

www.HongarijeVakantieland.nl toont de bezoeker op overzichtelijke wijze informatie over o.a. Hongaarse steden en dorpen, musea, natuur en recreatiegebieden, (water) sporten en (verblijfs)accommodaties in Hongarije en het laatste nieuws.



www.HongarijeVakantieland.nl

Holland suli

Hollandul szeretne tanulni?

Itt az alkalom, most vagy soha:

Online: A haarlemi **Hongaarse School/ Holland Suli** kezdő, középfeladók és haladó szinten szervez holland nyelvtanfolyamokat. A tananyag külön is megrendelhető.

Érdeklődni: www.hollandsuli.nl

Nederlands voor Hongaren

Cursussen online. De beginnerscursuspakketten zijn ook los verkrijgbaar bij de Hongaarse School:

Hongaarseschool@gmail.com
023 538 9461
06 22 476 781
Eksterlaan 230 · Haarlem

Hongaars leren?

Bel de **Hongaarse School**:
023 538 94 61 of mail naar Hongaarseschool@gmail.com

In onze eigen lesruimte geven wij cursussen Hongaars in kleine groepjes en individuele taaltrainingen, waarbij persoonlijke aandacht centraal staat.

Zoekt u een cursusboek? Denk dan aan onze beginnerscursus **Beszélj Magyarul!** (met CD). Wilt u alles van het Hongaars op een rijtje? Bestel dan **Kort overzicht van de Hongaarse Grammatica**.

Wij zijn ook uw adres voor (beëdigde) vertalingen, tolkwerk, adviezen, verkoop cursusmateriaal. www.hongaarseschool.nl



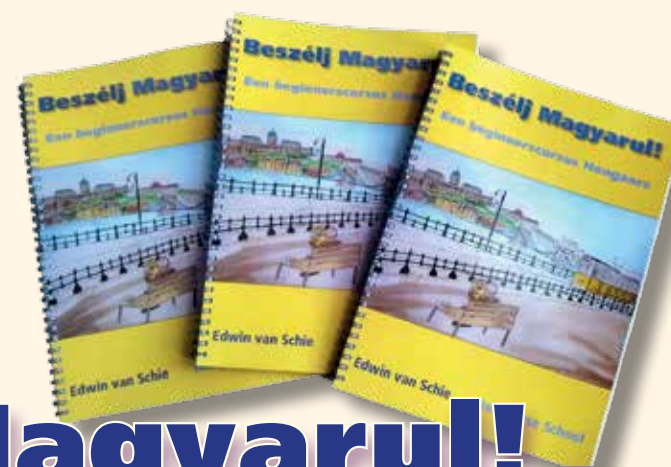
Beszélj Magyarul!

Een beginnerscursus Hongaars



Edwin van Schie Hongaarse School

Nieuw: de compleet herziene, uitgebreide tweede druk van



Beszélj Magyarul!

Leer ook online Hongaars bij de Hongaarse School

www.hongaarseschool.nl + 31 6 22 476 781

Hongarije Magazine bestelservice (incl. porti)

o Beszélj Magyarul! (nieuwe druk!)	€ 34,50	40,- (B-H)
o Beszélj Magyarul! (audio-cd)	€ 10,-	12,- (B-H)
o Holland nyelvkönyv: Megszólalni+cd	€ 32,50	38,- (B)
o Kis holland nyelvtan (NL. grammatica)	€ 12,50	18,- (B)
o Kort overzicht Hongaarse grammatica	€ 22,50	25,- (B)
o Ragozó werkwoordsvervoegingen, BL	€ 16,-	19,- (B)
o Géza Wárlám. Verhaal van mijn vader, BL	€ 19,-	24,- (B)
o Cd Valentina Tóth, Ernő Dohnányi	€ 18,50	21,- (B-H)
o Cd Liederen van verlangen (Edina Csüllög)	€ 8,50	12,- (B)
o Hongaarse romans van Leonóra Mörk, v.a.	€ 19,50	25,- (B)
o Land zonder ooevaars, autobiografie, BL	€ 10,-	14,- (B)
o Reis naar het eind van het strafschopgebied	€ 12,50	16,- (B)

Voorraad: Let op: BL = (tijdelijk) niet leverbaar

o Fietsatlas Hongarije (alleen op aanvraag)	€ 20,25	28,- (B)
o Fiets- en wandelkaarten (restantverkoop of op aanvraag)		
o Kaarten Nationale parken	€ 12,50	15,- (B)

(beperkt leverbaar, zolang de voorraad strekt)

Betalingen abo & bestelservice tgv Hongarije Magazine, Haarlem
IBAN: NL34 INGB 0007 4640 43

Svp uw bestelling ook doorgeven via Facebookchat of

info@mostmagyarul.nl Website: www.mostmagyarul.nl

(Na)bestelling Most Magyarul! Hongarije Magazine:

o 5 oudere nrs. naar keuze	€ 10,-	HUF 4000
o 4 nieuwere recente nummers uit voorraad	€ 10,-	HUF 4800
o Nieuw abonnement nrs. 100-104, actie:	€ 25,-	HUF 12000

Zonder zorgen verbouwen met Huub Kamp



Op zoek naar een betrouwbare en betaalbare aannemer voor een verbouwing in Hongarije? Maak kennis met Huub Kamp.

Hij heeft jarenlange ervaring in de bouw- en installatiewereld en staat aan het roer van een enthousiast team van vakmensen.

- Communicatie in het Nederlands
- Heldere afspraken over werk en kosten
- Kennis van alle Hongaarse bouw- en installatieregelgeving

Kies ook voor Nederlandse bouwkwiteit en service in Hongarije en neem contact op met Huub Kamp. Bel 06-13024310 of kijk op www.kampbv.net



Kamp Buitenland Verbouwingen B.V.

Molenstraat 3, 3433 CN Nieuwegein | Telefoon: 0031 (0)6-13024310
E-mail: contact@kampbv.net | Website: www.kampbv.net

BETROUWBAAR VERBOUWEN IN FRANKRIJK EN HONGARIJE