



Nagerecht Kwarkfruitgebak Túrós-gyümölcsös süti

Ingrediënten:

500 g túró
8 el. suiker
2 zakjes vanillesuiker
2 dl. zure room
1 zakje gelatinepoeder
200 g aardbeien of ander fruit
100 g Lange vingers of een kant en klare taartbodem
1,5 dl water

De gelatine in 1,5 dl water opwarmen volgens de gebruiksaanwijzing van het product. Daarna laten afkoelen tot kamertemperatuur.

De túró, vanillesuiker, zure room, en suiker door elkaar roeren net zolang totdat de suiker volledig is opgenomen.

De aardbeien (of ander fruit) wassen en in kleine stukjes toevoegen aan het túrómengsel. Als de gelatine is afgekoeld, dan deze ook toevoegen en goed doorroeren.

In een vorm bekleden we de binnenkant met huishoudfolie en storten het túró-vruchtenmengsel erin. Bovenop leggen we de lange vingers of de taartbodem en sluiten het folie er omheen. De vorm zetten we voor minimaal 5 uur in de koelkast, zodat het geheel kan opstijven.

Als de kwarktaart stevig genoeg is, leggen we een bord op de bovenkant, keren de vorm om en storten de taart uit.



Als versiering kunnen we nog fruit toevoegen of een siertje liken. ■

Wij wensen u veel kookplezier en smakelijk eten! Jó étvágyat!

Monique és Kornélia



Elkészítés

1. A tészta valamennyi hozzávalóját tálba öntjük. Egy deciliter langyos vizet adunk hozzá és fakanállal addig verjük, amíg a lágy, rugalmas tészta elválik az edény falától.
2. Legalább fél óráig pihentetjük.

Közben elkészítjük a töltelék: A rétest túróval és mazsolával megtöltjük.



A tésztát lisztezett asztalkendőre borítjuk és hosszúkas cipóvá formáljuk.
3. A tésztát olajjal megkenjük.
4b. Kézhátra fektetve, lebegtetve, nagy hártya vékonyságú lappá nyújtjuk.
A vastag széleket letépjük.
6. A tésztát olajjal megkenjük, majd a túró a tészta lap egyik végén széles csíkban elterítjük és tejföllel meglocsoljuk.

A 12. oldalon folytatjuk ➡

A rétestésztaához:

300 g (rétes)liszt
20 g vaj

egy tojás
csipet só

Bereidung

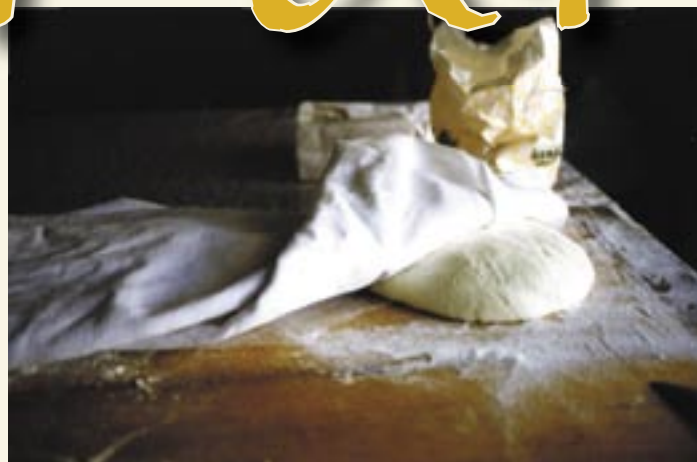
Doe de ingrediënten voor het deeg in een schaal. Voeg een deciliter lauw water toe en roer met een houten lepel het deeg om en om totdat de massa zacht en soepel is en loskomt van de bodem. Laat het deeg minstens een half uur staan.

Maak onderwijl de vulling klaar: De túrósrétes wordt gevuld met túró, een ei en suiker en eventueel rozijnen.

Leg het deeg nu op een met bloem bestoven tafellaken en maak er een langwerpige plak van. Smeer het deeg in met olie.

Rek de plak deeg voorzichtig op tot een groot dun vlies. Verwijder de dikke randjes. Bestrijk het deeg met olie en spreid er de vulling langs één zijde in een brede baan over uit. Giet hierover zure room (tejföl).

doorlezen op p. 12 ➡



Ingrediënten bladerdeeg:

300 g (rétes)bloem
20 g boter of margarine
een ei
snufje zout

De vulling:

120 g suiker
100 g boter of margarine
túró
zure room (tejföl)
een ei

A töltelékhez:

120 g cukor
100 g vaj

túró
tejföl
egy tojás





A rétest asztalkendő segítségével összesodorjuk.
A feltekert rétest kézzel megigazgatjuk, majd (csészealjával) kettévágjuk.
Egy sütőlemezt kivajazva, a réteseket széles pengéjű kés segítségével óvatosan rácsúsztatjuk és megkenjük egy kis tejjel.
A rétest mérsékelt meleg sütőben, 180 fokos, huszonöt perc alatt ropogós pirosra sütjük.
A tésztát adagolva tálaljuk. ■



A rétest Lutar Krisztina készítette
Fényképezte: Edwin van Schie



Rol de rétes met behulp van het tafellaken op.
Trek de rol met de hand voorzichtig recht en snijd de rol (eventueel met een schoteltje) doormidden.
Smeer een bakblik (**tepsi**) in met boter en leg de rol er met een breed mes behoedzaam in. Begiet het geheel met zure room.
Bak de rétes in een matige warme oven op 18° C. in 25 minuten bruin en knapperig.
Het gebak wordt in porties geserveerd. ■

Andere variaties zijn met appel, kersen of maanzaad/pompoen.

MAGYAR UNICUM

Uniek in Utrecht, uniek in Nederland
Hongaars huiskamerrestaurant Magyar Unicum
biedt u een keur aan heerlijke gerechten uit de
Hongaarse keuken.

U kunt gebruik maken van het huiskamerrestaurant
voor 4-6 personen op vrijdag en zaterdag. Andere
dagen in overleg. Meer informatie en bestellingen:

EDIT JAKOS
LINNAEUSLAAN 21
UTRECHT
TEL. 030-2730706
E-MAIL: EDITJAKOS@HOTMAIL.COM

Kroniek: Dag van de Hongaarse cultuur en mensenrechten

Op 20 juni was het dan zo ver, de stichting European Committee Human Rights Hungarians Central Europe hield haar eerste jaarlijkse dag van de Hongaarse cultuur in het Hongaars Ontmoetingscentrum in Vianen. Om 12 uur kwamen de eerste bezoekers binnen en om 2 uur begon het programma met een presentatie van Gábor Landman waarin hij de doelstellingen van de stichting, de gebeurtenissen van het laatste jaar en de financiële toestand van de stichting uitlegde. Hierbij wees hij op de fiscale mogelijkheden die er bestaan om aan een stichting te schenken.

Na deze presentatie en een kopje koffie gaf mevrouw Cornelia Versteegh, jurist aan de Universiteit van Amsterdam, een uitgebreide presentatie over de rechten van minderheden in Europa. Hierin ging ze ook in op de rechten met betrekking tot het gebruik van de moedertaal. Na een interessante discussie kreeg zij naast een kleine attentie een T-shirt van de stichting uitgereikt.

Na een aangename pauze gaf László Maráz, auteur van het boek Hongaarse kentering en docent Europese Studies aan de UvA, een presentatie over de Tóásó casus. Hij wees daarbij op het belang om deze zaak te volgen gezien het politieke spanningsveld, waarin een en ander zich afspeelt. Hij onderstreepte het belang van het Europese burgerschap in relatie tot mensenrechten. Gábor Landman sloot de dag af door nog op twee thema's te wijzen. De

strijd van de Hongaren in Kolozsvár voor tweetaligheid in hun stad en het hypocritische standpunt van de Roemeense regering ten opzichte van de Roemeens sprekende bevolking in Moldavië.
Na deze presentatie werd er nog gezellig nagepraat onder het genot van een stokbroodje en diverse lekkernijen uit Transsylvanië en diverse dranken. Ook de aanwezige kinderen hadden het heel erg naar hun zin gehad door de medewerking van Éva Kronauer, die een gevarieerd programma voor de kinderen had samengesteld. Dankzij het fijne weer konden zij ook lekker in de tuin spelen.
De organisatie had op meer belangstellenden gerekend, maar gelukkig maakte de vurige interesse van de aanwezigen dit helemaal goed. De stichting Hungarian Human Rights is voornemens om elke jaar een dergelijke dag te organiseren.



De herinnering aan deze Dag van de Hongaarse cultuur en mensenrechten is helaas overschaduwd door de afschuwelijke berichten die onze stichting ontving over de 'middeleeuwse' Slowaakse taalwet die op 30 juni j.l. is aangenomen. Deze taalwet is een unicum in de Europese geschiedenis, zij sanctioneert het gebruik van de Hongaarse taal met boetes tot € 5000,-. Meer informatie over deze taalreus kunt u vinden op onze website.

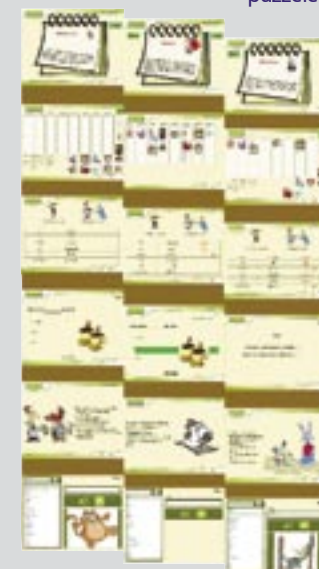
Gábor Landman

e-magyarul...

Abalassi Intézet a Miniszterelnöki Hivatal segítségével kifejlesztett egy internetes magyar nyelvi oktatóprogramot. A tananyag első szintje 12 egységbe rendezve mintegy 230 interaktív képsort, több órnyi hanganyagot tartalmaz, valamint a modulok tartalmának képes-hangos magyar – angol szójegyzék is. Az egyes modulok a gyakori (nyelvvizsgán is elvart) témák komplex feldolgozására törekzenek, így a tanuló lexikai, nyelvtani, országismereti feladatokat, játékokat oldhat meg, végül pedig a megszerzett nyelvvismeret próbálgatását segítő vicceken nevelhet. A tananyaghoz szorosan kapcsolódik, bar önállóan is használható a 10 nyelvű, nyelvenként 2000 lexikai egységet tartalmazó, egyszerűített nyelvtanulói szótár. A magyaron kívül angolul, németül, spanyolul,

valamint a környező országok nyelven, így szlovákul, ukránul, románul, szerbül, horvátul, slovenül lehet keresni a szótárban – összesen 20 000 lexikai egység között. Az egyes nyelvek speciális karaktereit egy virtuális billentyűzet segítségével lehet beilleszteni a szövegbe.
A szótár különlegessége, hogy az egyes szavak jelentését képek is szemléltetik. ■

PR-cikk alapján



Het door de Hongaarse overheid opgezette Balassi Instituut heeft onlangs een zelfontwikkelde interactieve taalcursus Hongaars online gezet. Zoals bij zoveel multimediaal cursusmateriaal is het even puzzelen hoe de onderdelen van het lespakket functioneren: je hebt niet altijd meteen door wat de bedoeling is bij de diverse oefeningen. Toch houdt dit ook een uitdaging in: het is altijd leuk om in en met het Hongaars te mogen/moeten spelen. Er zijn oefeningen op allerlei gebied: grammatica, vocabulaire, kennis van Hongarije, spelletjes. Wie altijd al Hongaars had willen leren en verslaafd is aan internet kan

Agenda: **Meghívó**

A Hollandiai Magyar Római Katolikus Egyházközség Hága-i Csoportja szeretettel vár minden Hollandiában élő magyar testvért és családját 2009. október 4-én, 12.30-kor az Onbevlekt Hart van Maria templomban, (Hága Marlot negyedében) Bloklandenplein 15, Msgr. Dr. Cserháti Ferenc - a külföldön élő magyarok püspöke - által celebrálandó Püspöki Nagymisére és az azt követő fogadásra. A fogadás, a Magyar Köztársaság Hollandiai Nagykövetségén lesz 15.00-17.00 óráig. Hogeweg 14, 2585 JD Den Haag. 18.30-21.00 között a Hotel Den Haag-Wassenaar-ban (Bijhorst Hotel), Zijdweg 54, 2245 BZ Wassenaar, kórtelen beszélgetés lesz a Püspök Úrral, vacsorával egybekötve (saját költségen). Minden érdeklődőt szeretettel várunk.

Oribabor-Berényi Julianna,
Elnök, tel: 070-780 82 81,
kiskokai@hotmail.com
Tápai Katalin, Titkár/Elnökhelyettes, tel: 070-391 23 38, k. tapai@ziggo.nl ■

Hongaars leren te Gent

Voor de 12de keer wordt een cursus Hongaars ingericht te Gent (België). Er zijn drie niveaus: beginners, tweedejaars en meerderjaars. Er zijn 22 lesavonden van 2 uur (van 19.45 tot 22.00 uur) met 10 min. pauze. Er wordt rekening gehouden met de schoolvakanties. Het 1ste jaar is op woensdag, het 2de & 3de jaar op maandag. De lessen gaan door in de stedelijke Freinetschool het Trappenhuis, Lucas Munichstraat 29, Gent. Info/contact via: Ildiko Botlik, organisator-lerares: j.baeyens@belgacom.net of tel. 09 223 43 51 resp. Jan Boon, organisator. e-mail: jan.boon12@scarlet.be of tel.: 09 372 93 68.

echt uren zijn gang gaan: het niveau is van totale beginner tot het oefenen van de taal op halfgevoerd niveau.
Het materiaal bevat behalve heel veel illustraties en animaties natuurlijk ook geluid. Alleen al om de heerlijk authentieke uitspraak van het Hongaars is het gebruik van dit materiaal aanbevelenswaardig, maar in feite heeft u hier, voor weinig geld, dat wil zeggen, voor helemaal noppes, een cursus Hongaars waarmee u urenlang bezig kunt blijven. U vindt het materiaal op www.e-magyarul.hu en de link ook op via de vernieuwde site www.hongarschool.nl ■

Edwin van Schie