Čabän

Ročník IX. Číslo 12

2006
december

Mesačník Slovákov Békéšskej Čaby a okolia

VIANOČE

„Vianoce. Čas radosti, spomienok a útokov na city. Čas rodiny, pokory a nehy...

Z Vianoc mi s pribúdajúcimi rokmi neubúda. To je jediný prípad v mojom živote. Inak škoda, že v tomto čase je deň až taký krátky. A vlhký. Noc je príliš odrastená. Tma číha za oknami. Primŕza častejšie. Pes opäť spí pod stolom. V ateliéri vyrábam péefky. Z roka na rok ich je viacej.

Z kostolíka počuť preludovať Bachov organ aj lesný roh, Purcella, doberanie sa violy s violončelom, Telemanna Häandla, Vivaldiho... a koledy. Koledy predovšetkým. Čas vystružlikovaný z aleluja. Povery a zvyky. Dohusta prosieb a darov. Všade okolo mňa preskakuje nezameniteľná atmosféra Vianoc. A ihličia. Maku. Orechov. Aj sušených húb a sliviek. Domácej majonézy. Medovníkov. Brézlov aj kyslej kapusty. Baraniny a koláčov plnených láskou... a ešte ryby a opekance. Dvojaké! Ako rád sa nechávam ňou ovíjať. Od chlapca. Šialene.

Dbám na to, aby sme boli na Vianoce spolu a nie vedľa seba... vlastne celý rok! Prednedávnom som počul, že láska je to, čo je s vami v izbe počas Vianoc, keď prestanete otvárať darčeky a počúvate. Nestojí to za to?“

Jaroslav Uhel, v Palúdzke

V mene Redakcii Čabäna a predsedníctva Čabianskej organizácie Slovákov Vám prajeme príjemné Vianoce slovami a grafikou Jaroslava Uhela, popredného výtvarného umelca Slovenskej republiky, ktorý v tomto čase vystavuje svoje diela v Galérii Jankayho.

Deň menšín v Čabe

Ako každý rok, aj v tomto roku došlo k spoločnej slávnosti v meste žijúcich štyroch národností ku Dňu menšín. V obradnej sieni Mestského úradu 12. decembra príslušníci Rumunov, Poliakov, Rómov a Slovákov predniesli ukážky so svojej kultúry a predsedovia jednotlivých menšinových samospráv odovzdali svoje vyznamenania. Slovákov prezentovala v programe ***Ildika Očovská*** a jej školská citarová skupina. Predniesli krásny program. Predseda Rumunov, ***György Grósz*** odovzdal vyznamenanie kántorovi ***Péterovi Zsurkovi***. za jeho celoživotnú službu v miestnej pravoslávnej cirkvi. Poliaci vyznamenali ***Józsefa Hevesiho***, bývalého menšinového referenta Župného úradu. Rómovia vyjadrili svoje uznanie ***Gáborovi Vágvölgyimu***. Vyznamenania Slovenskej menšinovej samosprávy župného mesta Békešská Čaba odovzdal ***Juraj Ando*** predseda dvom, osobán a to ***Libuše Pestiovej*** a ***Martinovi Vozárovi.***

Libuše Pestiová pracuje 28 rokov na čabianskej slovenskej škole ako učiteľka prvého stupňa. Je určujúcou a determinujúcou pracovnou silou školy, ktorá svoju prácu vykonáva na vysokej odbornej úrovni, je celoštátne uznávanou odborníčkou národnostnej výchovy. Je kreatívna, inovujúca učiteľka, je autorkou učebníc, organizátorkou a vystupujúcou prednášateľkou odborných konferencií. Lektoruje učebnice, píše rôzne výchovno-vzdelávacie programy a materiály pre národnostné školy.

Bola odbornou vedúcou vysokoškolákov, prednášala im metodiku. Je vedúcou pracovnej spoločnosti učiteľov, na poli výučby slovenského jazyka dosiahla aj na celoštátnej úrovni výborné výsledky. Od roku 1990 organizuje tábory Škola v prírode na Slovensku. V práci ju kolegovia majú radi, ako aj učitelia a deti. Je silným charakterom, učiteľom, ktorý pracuje podľa koncepcií a snaží sa dospievať k dobrým záverom a výsledkom. V rokoch 1990-92 pracovala ako zástupkyňa riaditeľa.

Martin Vozár je dlhé roky členom predsedníctva Čabianskej organizácie Slovákov a dlhoročným pomocníkom činnosti Domu slovenskej kultúry. Na jeho odborné rady sa dá spoľahnúť, jeho názory nám boli už aj viackrát smerodajné pri určení ďalšej prevádzky Hotelu Slovák. Bol prvým predsedom miestnej slovenskej samosprávy, ako taký sa venoval vytvoreniu štruktúry, základných dokumentov a činnosti zboru. Je človek s pevnou slovenskou identitou, ktorý využíva všetky príležitosti na to, aby zastával a šíril hodnoty Slovákov v Maďarsku, aby nadväzoval kontakty medzi Slovenskom a Maďarskom. Robí to najmä v oblasti obchodu a podnikateľstva. Na Vysokej škole Tešedíka vyučuje gastronómiu, v rámci nej kladie dôraz na tradičnú slovenskú kuchyňu. V oblasti turizmu je aktívnym tvorcom cudzineckého ruchu nášho regiónu.

ai.

Rozprávky z Alberta na CD platni

4. decembra priniesol ***Mikuláš Spolku* segedínskych Slovákov** Čabanom vzácny a pekný darček, na ktorý môžeme byť právom pyšní.

Je dobre známe, že v Segedíne sídlia dve slovenské redakcie. Slovenská redakcia Maďarského rozhlasu a Slovenská redakcia Maďarskej televízie. Samozrejme pracovníci týchto dvoch inštitúcií sú aj členmi Spolku segedínskych Slovákov. Z ich iniciatívy sa ešte v roku 2003 zrodila edícia Spolku pod titulom **Zvuková knižnica**.

Zámerom tohto projektu je zviditeľnenie, upozornenie verejnosti na literárne a národopisné hodnoty pomocou novej techniky. Nosičom je totiž cd platňa. Prvým zväzkom tejto nezvyčajnej knižnice obsahuje básne komlóšskeho autora ***Juraja Dolnozemského***, ktoré sprevádzajú dolnozemské melódie, v podaní flautistky ***Beáty Šutinskej***. Druhý zväzok obsahuje niektoré rozprávky z Čanádalberta, ktoré pozbieral ***dr. Ondrej Krupa*** ako mladý etnograf ešte v roku 1954. Na nosiči nájdete 8 slovenských rozprávok a 8 detských pesničiek a to v pôvodnom miestnom nárečí, v podaní samotného zberateľa. Zámerom redaktorky ***Zenty Dóžovej*** bolo ozvučiť autentický materiál, ktorý je hodnoverným obrazom a odráža predposledný stupeň rozprávania, keď ľudia ešte vedeli rozprávky rozprávať z pamäti. Rozprávky boli uverejnené v publikácii Národopis Slovákov. Vďaka brilantnej redaktorskej, režisérskej práce do tohto materiálu sú zaradené aj detské ľudové pesničky, hry v interpretácii čabianskeho Citarového súboru Boleráz, ktoré dopĺňajú texty rozprávok a pochádzajú taktiež z Čanádalberta. Sú vybrané zo zbierky Omrvinky detského folklóru a hier našich Slovákov, ktorej autorom je taktiež dr. Ondrej Krupa.

Prezentácia sa konala v Dome slovenskej kultúry pri záujme miestnej inteligencie. Prítomná bola aj pani ***Anna Szabová*** rodená Jančiková, ktorá toho času bola jednou z podávateliek týchto rozprávok.

Platňa je vhodná aj pre školy, škôlky a môže sa využívať aj v mimoškolskej činnosti. Je určená pre širokú verejnosť, patrí všetkým, ktorí sa radi ponoríme do sveta rozprávok. Môžete si ju objednať u Spolku segedínskych Slovákov.

Anna Istvánová

Z. Dóžová, J. Benčik, O. Krupa, A. Szabová, A. Istvánová

Citarový súbor Boleráz v Košicicach v dome Sándora Máraiho

Videli ste už krásne osvetlené hlavné námestie Košíc pred Vianocami? Ak nie, príďte sa tam niekedy pozrieť! Budete mať zážitok.

Členovia Citarového súboru Boleráz dostali od generálneho konzula Slovenskej republiky ***Jána Süliho*** možnosť (za ktorú aj touto cestou ďakujeme), aby navštívili metropolu Východného Slovenska. 10. decembra vycestovali na 9. Večer národnostných menšín, kde ich pozval Klub národnostných menšín a Pamätná izba ***Sándora Máraiho*** v Košicicach. Podujatie sa konalo pod záštitou primátora mesta, pri príležitosti Medzinárodného dňa ľudských práv a slobôd, v priestoroch krásne zrekonštruovanej budovy Starej radnice na námestí. V programe vystupovali z desiatich menšín, ktoré majú v Košiciach spolok, Rusíni, Maďari, Nemci, Ukrajinci a Rómovia. Organizátori okrem nášho súboru Boleráz pozvali aj Nemcov zo Satu Marea z Rumunska. Úroveň programu bola dobrá, obecenstvo prijalo predstavenie Boleráz s veľkým potleskom. Koncom večera sa nám ľudia prihovárali, cenili si krásnu produkciu súboru, boli očarení.

Na predstavenie prišla aj ***Ľubica Tischlerová***, ktorá ma požiadala, aby som jej pozdrav odovzdala všetkým známym, na ktorých s láskou spomína.

Organizátori nám predstavili svoj klub, bol zvláštnym pocitom pozrieť si pamätnú izbu spisovateľa S. Máraiho, pomocou dokumentačnej výstavy sa zoznámiť s rodinou a Košicami jeho doby, prečítať si jeho Halotti beszéd v rukopise. Zážitok, za ktorý ďakujem aj touto cestou.

Anna Istvánová

1 %

Čabianska organizácia Slovákov ďakuje všetkým, ktorí 1%j svojej dane venovali na podporu činnosti Čabianskej organizácie Slovákov. Sumu, 170.801,- Forintov, sme použili na vydanie mesačníka Čabän, na obsažné strávenie voľného času celoštátneho citarového tábora, na zabezpečenie kvalitnej práce citarového súboru Boleráz a spevokolu Orgován a na stretnutie družobných miest.

A Csabai Szlovákok Szervezete köszöni mindazok támogatását, akik személyi jövedelemadójuk 1%-át felajánlották a Csabai Szlovákok Szervezetének, s ezzel segítették annak tevékenységét. A 170.801,-Ft-ot a Čabän havilap kiadásához, az Országos Citeratábor szabadidős tevékenységének megszervezéséhez, a Boleráz Citerazenekar és az Orgován népdalkör minőségi munkájának biztosításához, valamint a testvérvárosi találkozó megszervezéséhez használtuk fel.

Vianočné pranostiky

Spracovala K. Habovštiaková

24. 12. – Štedrý večer

- Aký je čas na Adama a Evy, také budú nasleddujúce dni.
- Keď je na Štedrý večer hmla, bude plané počasie.
- Štedrý večer každému je mily, dá vraj pánboh vína, požehná v obili.

25. 12. – Božie narodenie

- Na Božie narodenie o blšie prevanlenie.
- Keď na Narodenie Krista pršať začne, za štyri týždne počasie bude mračné.
- Keď na Vianoce pokryté sú polia snehom, môžeš na Veľkú noc sedieť pod košatým stronom.
- Keď je hus na Vianoce na blate, na Jozefa bude na ľade.
- Jak medzi Kračúnom, tak medzi Jánmi.
- Biele Vianoce, zelená Veľká noc.
- Aký je čas na Vianočný deň, taký má byť aj budúci január.
- Koľko sa ukáže prvý sneh pred Vianocami, toľko bude trvať po Vianociach.
- Lahodný a teplý čas na Vianoce je znamením, že zima bude dlho trvať.
- Lepšie Vianoce treskúce, nežli tekúce.
- Na Vianoce – po gágorce, na Velikú noc – moc.
- Na Ducha – do pol brucha.
- Na trojicu – len lyžicu.
- Do Vianoc – hoj, od Vianoc joj!
- Do Vianoc pravdivo, od Vianoc dojivo.
- Jasné Vianoce, tmavé stodole.
- Ak sa na Vianoce voda z neba leje, starosť o úrodu, käčku vám ohreje.
- Vodný mlyn, ktorý Vianociam melie koláče, nebude Veľkej noci pogáče.
- Keď je na Štedrý deň veľa hviezdičiek, na budúci rok je veľa kureniec.
- Keď je na Štedrý deň mnoho hviezd, je mnoho zemiakov.
- Keď je Vianočná noc tmavá (nesvieti mesiac), bude tma v záčine.
- Ak sú dažde, teplo v hody, nedobrý rok za tým chodí.
- Keď dvadsiateho piateho svieti slnho len toľko, čo gazda koňa oširuje, bude dobrá úroda zeme.

26. 12. – sv. Štefan

- Ak sa vetry na svätého Štefana spolu chytia, veľké priekopy a záveje narobia.
- Keď svätý Štefan blato vyfúkal, bude pekná jar.
- Na svätého Štefana nesmie už byť barina.
- Na svätého Štefana každý sa má za pána.
- Keď duje vietor na Štefana, bude víno budúceho roku plané.

27. 12. – sv. Ján

- Sivý svätý Ján veští dobrý rok.

28. 12. – Mláďatká

- Mláďatkách i deň sa omladzuje.

www.vianoce.sk

Príbeh o hviezde a mudrcoch

Keď sa Ježiš narodil, objavila sa na nebi nová hviezda. Bola taká veľká a jasná , že mudrci, ktorí skúmali každú noc oblohu, ešte nikdy nevideli takú krásnu hviezdu. Dali hlavy dohromady a mudrovali. Čo to má znamenať? „Ja viem", povedal jeden z nich „niekde sa narodilo Kráľovské Dieťa." Iný mudrc povedal: „To sa iste narodil ten dobrý kráľ, židovský Mesiáš, na ktorého ľudia tak dlho čakali. Poďme sa mu pokloniť a vezmeme mu dary, aké sa patria pre kráľa."

A tak sa títo mudrci vydali na ďalekú cestu. Žiariaca hviezda im ukazovala kadiaľ majú ísť. Doviedla ich do Jeruzalemu. Tu zastavili pred palácom vladára Heródesa. Mysleli, že sú v cieli. Pýtali sa: „Kde je práve ten narodený Židovský kráľ? Videli sme jeho hviezdu na východe a prišli sme sa mu pokloniť."

Ako to počul Herodes, veľmi sa znepokojil. Žiadne dieťa sa v kráľovskom paláci nenarodilo. Tu si však spomenul, že medzi ľuďmi sa rozpráva o starom proroctve o narodení Mesiáša - židovského kráľa. Začal sa báť o svoj trón. Preto si dal zavolať židovských učencov a znalcov starých kníh a pýtal sa ich, kde sa má Mesiáš narodiť. Oni odpovedali: „V Betleheme, lebo tak je písané v prorockých knihách."

Herodes povedal mudrcom. „Choďte a pátrajte dôkladne po tom dieťati a až ho nájdete, oznámte mi to, aby som sa mu aj išiel pokloniť." Mudrci kráľa poslúchli a vydali sa na cestu. A mudrci išli za hviezdou, až sa zastavili na mieste, kde to dieťa bolo. Mudrci vošli do chlieva a uvideli tam dieťatko s Jozefom a Máriou. Pokľakli pred ním na zem a darovali mu zlato, kadidlo a myrhu.

Herodes bol krutý kráľ. Nechcel sa vôbec pokloniť dieťaťu, ale chcel ho zabiť, len aby neprišiel o svoj trón. Mudrci však dostali vo sne od Boha pokyn, aby sa už do Jeruzalema nevracali. Jozefovi sa vo sne ukázal anjel a povedal: „Vstaň, vezmi dieťa a matku a uteč do Egypta a zostaň tam, pokiaľ ti nepoviem, lebo Herodes chce dieťa zabiť." Herodes skoro pochopil, že ho mudrci neposlúchli a o dieťati mu nepovedali. Veľmi sa nahneval. Nechal v krajine zabiť všetkých malých chlapcov do dvoch rokov, ale Ježiš bol už dávno v bezpečí.

Čabiansky receptár

Tajomstvo vianočných korenín

Pikantné aromatické prísady, ktoré robia adventné pečivo neodolateľným, ponúkajú toho viac ako len zvodnú vôňu a intenzívnu chuť.

Zázvor, klinčeky, aníz a muškátový oriešok podporujú svojimi éterickými olejmi, horkými a štipľavými látkami produkciu hormónov šťastia, odháňajú chmúrne myšlienky, zmierňujú niektoré ťažkosti

Tip od expertov na skladovanie: Svetlo, vzduch a vlhkosť sú prirodzenými nepriateľmi prchavých vôní. Kto chce uchovať ich plnú arómu, mal by otvorené balenia skladovať od seba oddelene, pretože tieto intenzívne prísady sa navzájom ovplyvňujú.

Dobré vedieť: Nie ste práve fanúšikom keksov? Arómy zohrejú telo a dušu aj v tekutej forme v punči z hroznovej šťavy alebo vína, ktorú dochuťte zmesou vašich obľúbených korenín.

ORANŽÁT
nenahraditeľný v štólach

Horký a sladký táto kontrastná kombinácia, ktorú nájdete v štólach a ovocných chlebíčkoch vo forme sušenej, pocukrovanej pomarančovej kôry, dráždivo šteklí hrdlo. Aróma horkého pomaranča rozveselí vašich návštevníkov.

Extra tip: Kto si pri jedle rád zaexperimentuje, môže si okoreniť šaláty a polievky korenistým mixom s pomarančom. Do mlynčeka na korenie jednoducho nasypte 3 PL celého čierneho korenia a 3 PL sušenej pomarančovej kôry.

VANILKA
zmyselne voňajúci struk

Vysušený čokoládovohnedý struk vanilky vás omámi svojou nádherne sladkou dužinou. Bez nej by vanilkové rožteky neboli ono. Teplý, uvoľňujúci, zmyselný tento profík na pudingy, zmrzlinu a cukrovinky je aj stimulujúcim dobíjačom energie srdca a znižuje teplotu.

Extra tip: Vanilín, vonná látka vanilky, stimuluje chuť na sex, je chemicky príbuzný ľudským sexuálne vábnym látkam.

MANDLE
sladkí anticelulitídoví bojovníci

Či už ako lupienky, alebo chrumkavé zrnká, mandle tvoria chutnú dekoráciu na cukrovinkách. Množstvom magnézia a vitamínu B naštartujú tieto sladké jadierka nervovú sústavu a pred mandľovým mliekom (pomleté jadierka varte 30 minút v mlieku) kapituluje každý žalúdočno-črevný zápal.

Extra tip: Ak vás rozčuľuje celulitída, vhodné sú aj mandle. Podporujú lymfatický systém, pomáhajú pri odstraňovaní odpadových látok z organizmu.

KLINČEKY
ohniví ničitelia bolesti

Tieto korenistoostré kvetinové pupene so silnou vôňou sú neodmysliteľnou súčasťou ovocných chlebíčkov a perníkov. Klinček obsahuje rozličné oleje, ktoré svojou silnou, teplou arómou podporujú chuť do jedla, povzbudia aj to najlenivejšie črevo a podporujú tvorbu žalúdočných štiav, ako aj žlče.

Extra tip: Pomalé žutie klinčeka vás oslobodí od dráždivého kašľa, ako aj bolesti zubov, čo oceníte najmä v noci.

ANÍZ
osviežujúce pohladenie žalúdka

Je neodmysliteľnou súčasťou vianočného chlebíčka a anízových sušienok. Semienka ochucujú v celku, pomleté, ale najviac asi roztlčené. Anízové pečivo je pôžitkom bez výčitiek svedomia. Toto korenie totiž uvoľňuje žalúdok a črevá, pomáha pri nadúvaní. Žuvanie jemne opražených semienok svojou pelendrekovou arómou odstráni pach z úst.

Extra tip: Vo forme čaju (1 ČL semienok na šálku) aníz zmierňuje kašeľ, rozpúšťa hlien a zároveň uspáva.

NOVÉ KORENIE
aromatický zvýrazňovač

Tiež jeden z adventných klasikov, ktorý podporuje trávenie. Nové korenie s vôňou po klinčekoch, škorici a čiernom korení robí krehké pečivo tým, čím má byť. Nálev z nahrubo rozdrobených plodov zohrieva a upokojuje telo pri triaške, ako aj nervy v ťažkých časoch.

Extra tip: Sila nového korenia je najväčšia, keď ho použijete čerstvo pomleté.

HROZIENKA
ovocné dobíjače energie

Sušené hroznové bobuľky dodávajú štólam a biskupskému chlebíku šťavu a bodujú aj minerálnym triom, ktoré dobíja energiu: magnézium, draslík a železo. Sú jednotkou pri odbúravaní stresu a vy budete v okamihu opäť fit.

Extra tip: Najkvalitnejší tovar nie je príliš vysušený. Vzduchotesne zabalené a skladované na chladnom a suchom mieste vám toto sušené ovocie vydrží asi rok.

ZÁZVOR
jemný ázijský multitalent

Jemný a drevnato citrónový, ľahký a aromatický, osviežujúci a ostrý zázvor je veľkým plusom pre tých, ktorí trpia na bronchitídu. Tu pomôže tento koreň v čerstvej forme, kandizovaný alebo pomletý na prášok. Zázvorový čaj si uvarte pri každom prechladnutí, príjemne vás zohreje.

Extra tip: Masáž pár kvapkami éterického zázvorového oleja zmierňuje bolesti svalov, reumu a celková vysilenie.

ORECHY – vitálna sila jadier

Sem s týmito balíčkami sily! Dodajú zdravé tuky pre srdce a mozog, vitamíny a minerály v luxusnej dávke orechy majú skutočne čo ponúknuť. Medzi iným aj cholín, látku, ktorá čistí cievy tak, že reguluje hodnoty tukov v krvi: orechy znižujú hladinu cholesterolu, ako aj riziko infarktu.

Extra tip: Radšej siahnite po ešte nevylúskaných jadierkach, odvďačia sa vám čerstvosťou a výraznejšou arómou.

BADIÁN
magický priateľ svalov

Najdekoratívnejší zo všetkých adventných korenín je určite badián. Už jeho vzhľad vás sviatočne naladí, korenistý mix s anízom a škoricou zmení nudnú pochutinu na skutočnú delikatesu, zušľachtí slivkový lekvár a puding.

Extra tip: Badián namočený jeden týždeň v alkohole ako masážny prostriedok uvoľňuje svaly a zmierňuje zápaly. Ako čaj (1 PL rozdrobených plodov na jednu šálku) upokojuje, najmä teraz v prechodnom chladnom období!

Zdroj: Nový Čas pre ženy; www. bleskovky.sk

NOVÉ KNIHY

Anna Kováčová: Život a kultúra Slovákov v Budapešti v období dualizmu (1867-1918)

Vyšla v edícii PONS STRIGONIENSIS, s úvodom ***Istvána Käfera***. Autorka, spolupracovníčka Výskumného ústavu Slovákov v Maďarsku spracuje život Slovákov v Budapešti v období dualizmu. Zaoberá sa v zrkadle dobových dokumentov s ich životnými podmienkami a spôsobom spoločenského života. Hlavnou témou jej pozornosti je ich spolkový život. Publikácia bola prezentovaná v Župnej knižnici. Na ukážku uvedieme z nej jeden titul:

Slovenské spoločenstvo v období dualizmu

„V polovici 19. storočia stáli v Pešti, Budíne i Starom Budíne zväčša len prízemné domy, osvetľované tradičnými petrolejovými lampami. Po uliciach premávali koče a chodci sa brodili v blate alebo sa dusili v prachu. Obyvateľov mesta charakterizovali dve krajnosti. Na jednej strane podvečer sa na dunajskom nábreží prechádzali elegantne oblečení mešťania obývajúci poschodové obytné domy a oproti tomu skoro ráno na ľavom brehu Dunaja pri parníkoch a plachetniciach sa hrbili prístavní robotníci, zväčša slovenského pôvodu, obývajúci lacný pivničné priestory.

Prvá štatistika o etnickej štruktúre mesta vznikla v roku 1851. Vo vtedajšom výrazne nemeckojazyčnom Pešť Budíne, ktorý mal ešte dedinský ráz, žilo 178 000 ľudí. Maďari tvorili iba 36 % a v Budíne dokonca len 17,6. Slováci, prichádzajúci najmä z Horného Uhorska, tvorili 5 percent obyvateľstva, pričom v Pešti ich žilo 4 171 a v Budíne 1 307. Mesto síce považovali za „zasľúbenú krajinu“, ale ako pomocní robotníci, nádenníci a sluhovia zostávali iba najchudobnejšou sociálnou skupinou.

Pod vplyvom hospodárskeho rozmachu nastala demografická explózia a obrovský prílev nového obyvateľstva, pričom počet obyvateľov Pešť – Budína sa už v roku 1870 zdvojnásobnil. V rýchlom tempe sa budujú moderné troj- štvorposchodové budovy, zaviedlo sa plynové osvetlenie a modernizuje sa aj zabezpečovanie pitnou vodou. Vznikajú nové továrne, ktoré v roku 1872 zamestnávajú 25 – 30 tisíc robotníkov. Mesto sa dynamicky rozvíjalo a ponúkalo stále nové a širšie možnosti pre masových prisťahovalcov z rozličných regiónov Uhorska.”

Kultúra, jazyk a história Slovákov v Maďarsku

V redigovaní ***Anny Divičanovej***, ***Alexandra Jána Tótha*** a ***Alžbety Uhrinovej*** vyšiel zborník materiálov z jubilejnej interdisciplinárnej medzinárodnej vedeckej konferencie, usporiadanej z príležitosti 15. výročia založenia Výskumného ústavu Slovákov v Maďarsku, ktorá sa konala 14-15. 10. 2005 v Budapešti, v priestoroch Slovenskej školy.

Náš kalendár

Vyšla ročenka Celoštátnej slovenskej samosprávy na rok 2007 **Náš kalendár.** Zakúpiť si ho môžete v Dome slovenskej kultúry za 500 HUF.

Budapešť v období dualizmu

Vážení zahraniční krajania, milí priatelia,

je tu opäť čas nádherných Vianočných sviatkov. Uplynul rok naplnený činorodou a obetavou prácou na prospech našich najbližších, priateľov i Vašej slovenskej komunity. V týchto chvíľach bilancujeme svoje osobné i spoločné úspechy a dosiahnuté výsledky, cestu, ktorú sme doposiaľ prešli. Bol to aj rok existencie samostatného Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí, o zriadenie ktorého ste sa veľkou mierou zaslúžili. Teší nás, že vďaka Vášmu invenčnému a tvorivému prístupu, desiatkam a stovkám hodín úsilia, slovenské menšiny a komunity vo svete naberajú nový dych, silu a rozvíjajú svoj tvorivý potenciál. Posilňuje sa naša vzájomná spolupráca a v slovenskom svete sa prehlbuje vedomie o pôvode, vzťah ku krajine predkov, k Slovensku, k materinskému jazyku i úcta k vlastným koreňom. Všetkým Vám, ktorí ste počas ostatného roka priložili ruku k nášmu spoločnému národnému dielu, patrí úprimná vďaka.

Milí Slováci, v atmosfére lásky, porozumenia a spolupatričnosti sa lúčime so starým rokom a s nádejou a očakávaním vítame rok budúci. Želajme si navzájom, aby v ňom dominovali vzájomné poznanie, úcta, dôvera a spolupráca. Na ceste k nášmu spoločnému cieľu nech sa Vám všetkým dostáva dostatok pevného zdravia, spoľahlivého a chápajúceho rodinného zázemia, spokojnosti a osobných úspechov.

Vilma Prívarová
predsedníčka
Úradu pre Slovákov žijúcich
v zahraničí

Bela Hamvas
Uhorská/maďarská kuchyňa

Celá Európa je ojedinelá v bohatstve jedál. Nielen preto, že už aj zámožnejší mešťania si pravidelne pripravujú talianske a francúzske, ba aj anglické jedlá, ale najmä preto, lebo ak v niečom, potom v kuchyni jedna oblasť preberá všetko, čo iná ponúka. Tak sa jedlá z Horného Uhorska dostali na Západ a do Sedmohradska a nato obohatené o nové črty sa zasa vrátili späť na Sever a na Dolnú zem. Je zvláštne, že jedine v chode jedál sa uplatnila úplná jednota piatich géniov*. Jedlá cudzieho pôvodu boli mastnejšie, najmä väčšmi paprikované, boli trochu ťažšie, ale chuťovo bohatšie. Napríklad morské ryby alebo západné nárezy. To, čo sa varí v Uhorsku/Maďarsku, pravdaže, nemožno nazvať kuchyňou. Základom kuchyne je vždy štýl jednotnej civilizácie. Uhorská/maďarská kuchyňa má výdatné jedlá, ktoré však nezapadajú do systému. Jednotlivé chody sú vynikajúce, ale celok nemá štýl, preto napríklad pripraviť jednotné menu je takmer nemožné.

Všeobecne sa pokladajú za maďarské jedlá tie, ktoré sa pripravujú na Dolnej zemi: exotické, kotlíkové jedlá, guláš, haláslé, fazuľová a šošovicová polievka. Je to jednotvárna nomádska výživa. Napokon na Dolnej zemi je veľmi veľké percento studenej stravy: slanina a klobása s chlebom, koncom leta so zelenou paprikou. Chýba rozmanitosť. Jednotvárnosť sa narúša iba počas sviatkov, keď sa režú kurence, ale aj z nich robia perkelt alebo paprikáš, a pečú koláče, alebo na hody, keď sa stôl povinne musí prehýbať, upečie sa hus alebo kačica a zhotoví závin.

Toto dosť chudobné menu už veľmi dávno splynulo s viedenskou kuchyňou prichádzajúcou zo Západu. Podľa všetkého základom viedenskej kuchyne je zmes dolnorakúskej meštianskej a vojenskej stravy. Zopár druhov mäsa s pomerne riedkou šťavou, prílohy takmer bez chuti, ťažké cestoviny. Hrubá a všedná poživeň. Vojenské garnizóny ju rozšírili po celej monarchii, v jednotlivých oblastiach asimilovala príznačné krajové jedlá, napríklad knedľu alebo makaróny, alebo kapustovú polievku. Charakter viedenskej stravy určuje pivo, lebo nápoj vždy napovie, čo treba jesť, a nie naopak. Viedenská kuchyňa nie je primastná, je dosť úsporne korenistá, zapráža čerstvú zeleninu, obľubuje múčne prílohy, polotučné mäso a skôr slaný ako sladký chod z cesta. Zákusky sú ospanlivé a celé menu je tuctové.

Jedenie v Uhorsku/Maďarsku takmer vždy malo gargantuovský zmysel. Ale pravá kuchyňa v tom zmysle, že by bola organicky a cieľavedome vytvorená, bola iba v Sedmohradsku. Kuchyňu vyššej úrovne vždy možno spoznať podľa mäsa. V Sedmohradsku na mise sa veľmi často nachádza trojaké alebo štvoraké mäso tak ako v Číne. Je to už nesporný znak civilizácie. Civilizácia nie je príroda, ale príroda na vyššej úrovni, zošľachtená príroda. V Sedmohradsku sa zrodil celý rad rozličných plnených alebo nakladaných mäsových jedál, ktoré pravdepodobne uprednostňovali už v Byzancii. Silne korenené jedlo z viacerých druhov mäsa, ryže a kapusty svojou štruktúrou pripomína srbské jedlo zhotovené z ryby, paradajok a papriky a jeho chuť určuje pomer jednotlivých zložiek, pričom to isté jedlo môže byť báječné aj nekonzumovateľné. Tieto jedlá už nepotrebujú kotlík, ale ohnisko, sporák a pec. Sedmohradská kuchyňa obľubuje rovnako rafinovane zhotovené cestá, zákusky a dezerty, ktoré na Dolniakoch nieže nepoznajú, ale nevedia ani pripraviť. a ani si naň nerobia nároky. Hoci sedmohradské jedlá nie sú také mastné ako dolnozemské, jednako sú väčšmi sýte a bohaté. Sedmohradčan vie z tých istých plodov zhotoviť jedlo vyššej úrovne.

Víno určuje uhorský/maďarský jedálny chod tak ako francúzsky alebo taliansky alebo španielsky chod jedál. Uhorský/maďarský je však kontinentálny, ťažký, lebo aj víno je ťažšie. Úplná jednota piatich častí Uhorska/Maďarska sa prejavuje v jedlách. Vo víne však mnohorakosť miestneho svojrázu nemá obdoby, hoci všetky uhorské/maďarské vína majú čosi jednotné. Kto tu pozná víno iba ako komerčný fľašovaný nápoj, nemá ani potuchy o neslýchanom bohatstve intímnych miestnych géniov, o tisícorakej pestrej dispozícii tejto zeme. Samotné oblasti už odkrývajú očarujúce variácie arómy, chutí, buketu, sily, ohnivosti, hladkosti, čím sa líši kyslastý prešporský/bratislavský rizling od rustského alebo šopronského, v čom sa líši juhozápadné šomlóske alebo sentďörďheďské od vína z balatonského kraja, kde sa stretáva Západ a Juh a Východ: Badačoň-Révfülöp-Dörgiče-Füred-Aráč-Čopak. Nielen hony a nielen ročníky a odrody vína tvoria toto bohatstvo, ktoré je nevyčerpateľné. Možno rozpoznať chuť jednotlivých pivníc, schopnosť a zbožnosť jednotlivých gazdov vytvára také rozdiely, ktoré sa podobajú jedine neopísateľným odtieňom nálad ľudskej bytosti.

V každom maďarskom víne zo svahov a strání je čosi juhozápadné, osobitne to cítiť v Seksárde, Dindeši, Jágri a v Tokaji. Nechýba mu vyžarujúce čisté teplo, pokojný jas, ktorý je vášnivý a viac-menej zasnený; je v ňom mediteránny pokoj včelieho rozjímania, to, že sa neponáhľa, má čas pokojne sa rozhliadnuť a neprehltnúť chvatne radosť. Avšak mimo a vnútri samej južanskej prírody nežije elementárna rozkoš života, ale orfické poznanie najvyšších vlastností vycibreného ľudského ducha, uvedomená realita chvíle, jednota Platóna, Anakreonta, Epikura a Marca Aurélia, idey, jas a múdrosť. V Seksárde je to celkom iné ako v okolí Dindeša, iné ako v Jágri alebo v Tokaji.

Možno žiť bez vína? Možno, ale potom život nemá ani polovičnú hodnotu. Ľudia pijúci pálenku nikdy nedosiahnu taký vysoký stupeň radosti. Víno nie je nevyhnutnosťou ľudskej existencie. Ohromné je na ňom, že je zbytočné, ale dôležitejšie než je samo osebe. Možno žiť bez čistého svedomia a dobrej nálady, mierumilovnej morálky a tichej zbožnosti? Možno, ale taký život nestojí za nič. Potom neostáva nič iné ako bujaré fašiangy roznietené zbesilým chvatom. Zápas o existenciu je jediným prijatým zákonitým poriadkom života a dôležité môže byť len to, čo k tomu patrí, ja a môj záujem, moja výhoda a môj prospech. Víno je mimo zápasu o existenciu ako viera, umenie a krása.

Dolnozemské vína sú ľahšie a redšie a chuťovo nie sú také variabilne rozmanité. Víno kečkemítske, malokerešské z Báčskej župy, ako aj ostatné pieskové vína so svojím individuálnym leskom sa vôbec nevyrovnajú vínam zo svahov a strání a hodia sa skôr k jedlám ako na to, aby ich človek pil osobitne pre potechu večnosti.

Z eseje Päť géniov (Öt géniusz)
vybral a preložil Karol Wlachovský

Krátke správy zo slovenskej školy

Čo sa u nás udialo v novembri a decembri

V druhej polovici novembra praskala budova školy vo švíkoch. 15. novembra sa na vyučovaní zúčastnili spolu so svojimi ratolesťami aj rodičia. Mohli si zopakovať učivo 1. až 4. ročníka a popýšiť sa, aké majú šikovné deti. Dvere gymnázia sa otvorili 22. novembra pre žiakov základných škôl, ktoré majú záujem pokračovať v štúdiu na gymnáziu a ďalej rozvíjať svoje jazykové zručnosti.

Čo si od nás žiada škola 3. tisícročia? bol názov metodického dňa, ktorý sa konal v priestoroch slovenskej školy 29. novembra. Hlavná časť prednášok bola zameraná na rozvoj čitateľskej kompetencie a komunikačných zručností i integrovanú výchovu a vzdelávanie detí s poruchami učenia. ***Mgr. Anna Gálisová*** z PdF UMB v Banskej Bystrici predstavila formou interaktívnej prednášky svoju cvičebnicu zo slovenského jazyka pre žiakov s neslovenským materinským jazykom, ***Miloslava Némethová***, pracovníčka CPÚ, prezentovala skúsenosti z dvojstupňových maturitných skúšok a ***Michal Lásik*** hovoril o navrhovanom štipendijnom programe pre žiakov a učiteľov ZŠ.

Koncom novembra nás upozornili rodičia, že sa blíži adventný čas. Združenie rodičov materskej školy pripravilo akciu spojenú s prípravou adventných vencov, prvú sviečku zapálili už nasledujúcu nedeľu.

Štyri žiačky siedmej triedy si vyzdvihli mikulášske nádielky dvakrát. V piatok 8. 12. sa zúčastnili na programe, pripravenom Celoštátnou slovenskou samosprávou, v Budapešti.

Mikuláš otvára v škole vždy podujatie pod názvom Slovenský týždeň. Už sme si zvykli, že je to obdobie rôznych akcií kultúrnych, zábavných, ale aj vzdelávacích. Tento rok bol však výnimočný. Desiate narodeniny Slovenského týždňa sme oslávili tortou s ohňostrojom a na hravé popoludnie k nám zavítal aj pán generálny konzul SR ***Ján Süli***. V pondelok 18. decembra vyvrcholil program slávnostnou akadémiou pri príležitosti Dňa národností a Vianoc.

Zostavila: Zuzana Benková

Tortou deti oslávili 10. narodeniny Slovenského týždňa

Chutila im určite!

Manželia Hidasiovci a Daniela Horváthová

KRÁTKE SPRÁVY

Koncom novembra sa konalo v Dome mládeže v organizovaní Zväzu civilných spolkov regionálne stretnutie občianskych spolkov, kde sa zúčastnila aj Čabianska organizácia Slovákov. Na podujatí ju reprezentovala Zbor Orgován, ktorý pracuje pod vedením ***Ildiky Očovskej*** a Citarový súbor Boleráz, pracujúci pod vedením ***László Paulika***. V rámci podujatia sa konalo aj fórum, kde nás ***István Nemoda*** zoznámil s civilnou stratégiou vlády a ***Anton Paulik***, vedúci Úradu pre národné a etnické menšiny rozprával o uskutočnení menšinovej politiky v Maďarsku.

Slovenský deň v Eleku prebiehal v organizovaní miestnej slovenskej samosprávy, ktorej vedúcou je ***Judita Czvalingová Kuruczová***. Deň začal zabíjačkou, kde okrem klobásy, hurky robili aj cigánku. Prítomní sa tešili z výstavy, zostavenej zo starých národopisných predmetov a textílií. Večer vystúpila miestna národnostná skupina, pracujúca pod vedením ***László Gála***.

Večer zorganizujú ročne raz v záujme zachovania miestnych slovenských zvykov, na podnet slovenskej samosprávy. Podujatia sa zúčastnili členovia miestneho zastupiteľského zboru na čele so starostom ***László Pluhárom***.

Záverečná výstava Slovenského osvetového centra Svadba Slovákov v Maďarsku bola otvorená 28. novembra v Múzeu Mihálya Munkácsyho. Vernisáž začala modlitbou *S Bohem ja chcí začíti*, ktorú zaspievala Sarvašanka ***Edita Csasztvanová***. ***Etela Ribová***, podpredsedníčka Celoštátnej slovenskej samosprávy pozdravila obecenstvo a riaditeľka SOC zoznámila prítomných záujemcov s vystavenými exponátmi. Materiál, zozbieraný regionálnymi spolupracovníkmi SOC, pekne dopĺňali národopisné predmety zo zbierky múzea.

Slovenská samospráva v Gerendási, pracujúca pod vedením ***Kataríny Priskinovej***, zorganizovala regionálne priateľské stretnutie na Kataríny a Alžbety. Stretnutia sa zúčastnili členovia z Poľného Berinčoku, Kétšoproňu, Čorvášu, Veľkého Bánhedešu a Čaby. Pozdravili prítomné Kataríny a Alžbety s veľkou láskou a obdarili ich malou pozornosťou.

27. novembra sa konala vernisáž výstavy grafičky ***Eszter Diószegi***, ktorá žije v neďalekom meste Békés. Jej obrazy nám priniesla Slovenská samospráva mesta Békés. Diela nás zavedú do sveta rozprávok, spracúvajú totiž postavy, udalosti známych rozprávok, aká je napr. Pinokio, ktorú ilustrovala v roku 2003. Výstavu otvorila grafička Júlia Kállai, žijúca tiež v Békési a zariadil ju ***Baji Miklós Zoltán***. Vernisáži sa zúčastnilo početné obecenstvo z Čaby ale i z Békésu.

Vernisáž výstavy grafičky Eszter Diószegi

Na pozvanie Jankayho galérie a Domu slovenskej kultúry sa konala 8. decembra vernisáž výstavy popredného výtvarníka ***Jaroslava Uhela***. Umelec nám priniesol diela zo svojej tvorby, ktoré prezentujú jeho trojakú tvorbu. Sú to kresby, maľby a ilustrácie. Uhel je produktívnym autorom, ktorý ilustroval podnes okolo 60 zväzkov, najmä poéziu. Vyučuje na Vysokej škole ***Mateja Béla*** v Banskej Bystrici. Pochádza z Liptova, rada sa tam vracia. Do Békešskej Čaby zavítal prvý krát pred niekoľkými rokmi na pozvanie Domu slovenskej kultúry a organizátorov letného výtvarného plenéra. V ďalších rokoch sa zúčastnil aj dvakrát tábora, ktorý pracuje s drevom v Kotegyáni a Kondorosi. V osobe Jaroslava Uhela Dolná zem získala nového priateľa.

Spolupracovníčka Župnej knižnici v Békešskej Čabe ***Zuzana Lonovičová*** pozvala na besedu slovenského spisovateľa z rumunského Nadlaku, ***Pavla Bujtára***. Stretnutie sa konalo 14. decembra v priestoroch knižnice. Spisovateľa predstavila riaditeľka slovenskej školy ***Edita Pečeňová***. Udalosť spestrili študenti školy.

5. decembra sa konala v Nadlaku výstava Historického múzea Slovenského národného múzea Tradičná slovenská svadba na Dolnej zemi, ktorá putuje vyše roka po Rumunsku a v apríli 2007 bude vystavená aj v Čabe. Na vernisáž odcestovali ***Zuzana Sztrungová***, ***Mária Milyová***, ***Hajnalka Krajcsovicsová*** a ***Anna Istvánová***. S vedúcimi Miestnej organizácie Demokratického zväzu Slovákov a Čechov v Rumunsku

Čabän

Vydavateľ: Čabianska organizácia Slovákov
Za vydávanie zodpovedajú predseda ČOS
Michal Lásik
a úradujúca predsedníčka Anna Istvánová
(redaktorka Čabäna)
Fotografie: Ján Halas
Adresa redakcie:
Dom slovenskej kultúry
5600 Békéšska Čaba, Kossuthovo nám. 10
Tel., fax: (66) 321-771, (66) 441-750
E-mail: szlovakhaz@mail.globonet.hu
Sadzba a grafická úprava: Boglárka Drimba
Tlačiereň:
Sirályka, Békéscsaba, József Attila u. 2-4.
Náš mesačník vychádza bezplatne,
v náklade 500 výtlačkov, s finančnou podporou
Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí
a Verejnej nedácie pre národné a etnické
menšiny v Maďarsku.
ISSN 1588-3256