



¿Cómo sigue perfeccionándose en su arte culinario Mariana Sebens? Siguió los pasos de su madre MAUSI, creadora de la Escuela de cocina de gran renombre. Mariana, heredera también de la ambición de su padre, Pedro Sebens, no se amedrenta ante nuevos desafíos. He aquí un vívido relato de su aventura en la India:

CARTA DESDE LA INDIA

Querida gente linda:

Una vez más me encuentro en el "fin del mundo", relatando mis novedades. Luego de miles de horas de viaje, finalmente llegué a destino. Apenas lo puedo creer: ¡ESTOY EN EL PARAÍSO!

Les empiezo contando las aventuras desde que salimos de Buenos Aires... Llegué a destino vía Buenos Aires-Kuala Lumpur-Madras. Al día siguiente partí para Goa ¡y aquí viene la diversión! El hotel es un espectáculo, lleno de palmeras, una playa divina con agua caliente como la de una bañadera, una pileta de agua transparente limpidísima... en fin, ¡un placer! Pero sólo pude disfrutar todo esto el día que llegué, ya que, desde el siguiente, ¡me tienen al trote en la cocina! Para cuando salgo ya no hay sol, y a la mañana me levanto a las 8 - a las 9 ya empiezo la clase.

Ahora bien, el curso de cocina - ¿cómo explicarles? Es como haber aprendido las bases de la cocina europea, luego aprender varios escalones de nivel con la cocina asiática, de Tailandia y China, para luego llegar acá y descubrir que existe un nuevo mundo completamente mágico en cuanto a sabores, colores y, sobre todo: ¡la parte visual! Un verdadero despelote. Sinceramente me siento en el cielo culinario, con todos los números de la lotería ganados...

La gente de la escuela es increíblemente atenta. La escuela está dentro del hotel, pero en la parte trasera. No es para nada un lujo, más bien es como una cocina vieja de hotel. Me organizaron un curso para que obtuviera una idea general de lo que es la cocina en la India, y ahora que ya pasé mi segundo día, descubro que ni estando acá un año terminaría de aprender todas las maravillas de este país.



El célebre chef indio Parvinder Bali (con turbante), rodeado de alumnos

De entrada me enseñaron la cocina típica de Goa dos chefs, y el que está a cargo de la cocina por lo visto es un cocinero que es una eminencia en la India:

ya tiene más de 70 años, con 50 años de experiencia en la cocina. Le ha enseñado inclusive a Paul Bocuse, es un lujo su amabilidad y buena disponibilidad.

Mientras cocinábamos, veo algo que se mueve en el piso. Doy una mirada - ¿y qué era? ¡Un RATÓN! Del tamaño de una mano, más la cola... ¡El grito que pegué! Todos me miraron y yo les señalaba la rata paseando feliz... ¡Ah, eso! - respondieron - y habrán pensado: ¡qué tontita! Si es parte de la familia... y siguieron en lo suyo como si hubiéramos visto un mosquito.

Para el almuerzo, mientras nosotros comíamos, uno de los alumnos trajo su guitarra y para que yo me sintiera en casa me tocó todas canciones típicas de Goa. ¡Qué lujo!



der. a izq: Gabriela Sebens, Mariana Sebens y amiga Natalia en un restaurante típico de cocina india

Al salir, el chef viejito me llevó a conocer la cocina principal del hotel y ahí el jefe ejecutivo me presentó a cada chef de sector y me explicó cómo se trabajaba ahí. Para que se den una idea de la magnitud de esa cocina: se trabaja las 24 horas del día ¡y hay 90 personas por turno! Tienen desde hornos de barro (aquí se conocen con el nombre de *tandoori*), hasta todo lo que se les pueda ocurrir en la cocina.

Luego pasamos a la oficina del jefe ejecutivo y nos invitó a tomar *chai* con bombones de chocolate. Ahí le conté cómo sería el resto de mi viaje, y cuando les dije que trabajaría en el Maidens Hotel, en Delhi, ¡los dos quedaron maravillados!

El jefe ejecutivo terminó sus estudios en la escuela hotelera del Maidens y dice que es LA MEJOR escuela de toda la India. Y cuando le conté que iba a trabajar con Parvinder Bali, él tomó el teléfono y lo llamó, ¡porque son superamigos! Miren si el mundo es chico... Me dijo que esa cocina sí que es un lujo, supermoderna y equipada con la última tecnología.

A la noche, los profesores de la escuela y la directora me invitaron a cenar afuera junto a sus familias para que tuviera una cena "goanesa", ¡con los bailes típicos y todo!

Y hoy siguió la maravilla. Me enseñaron platos típicos del norte de la India.



Thali (bandeja) típico de la India, con los pequeños recipientes que contienen sopas, currys, postres, y preparaciones con pescado y pollo. En el centro se sirve una porción de arroz y usualmente se acompaña de algún pan. El thali se sirve generalmente en restaurantes a cada persona.

Ya no vi a mi amigo Mickey Mouse, pero inenarrable lo deliciosa que es la comida. Eso sí: ¡hiperpicante!

Además de explicarme la comida en sí, me cuentan la utilización de las especias y cómo sirven para distintas enfermedades, o cómo se usan para curar heridas de todo tipo. Acá nadie toma remedios. Sólo a título de comentario: El *turmeric* (en inglés) o cúrcuma (en castellano) lo usan para sanitizar o desinfectar los pescados, pollos y heridas de la mano. Se frota bien, se deja unos minutos y luego se marinan



Mariana Sebens en Fathepur Sikri

las carnes en lo que uno quiera, y no se lavan. En cuanto a la herida en la mano -- se la coloca en una cacerola y se cocina a fuego bajo por una hora ¡hasta que la carne se desprenda del hueso! jejeje...

Otro descubrimiento son los *chutneys*. Cuando les pregunté, me dijeron que esas preparaciones similares a los dulces son

un invento inglés hecho a su gusto. En la India, en cambio, los *chutneys* (y aprendí unos cuantos) son la mezcla de distintos ingredientes frescos y quedan ligeramente líquidos de textura, como un yogur.

Acá la gente es una *divinura*, no se sacan nunca la sonrisa de la cara, siempre preocupados por el bienestar de uno. Según me contaban hoy, su lema es "tratar al visitante como si fuera un dios." Por eso, el profesor de la Universidad de Illinois ya me decía: "Yo no soy amable. Vas a ver que en la India todo el mundo se va a desvivir por vos, ¡y vas a tener muchas invitaciones a las casas de las personas! Acepta, realmente vale la pena ver cómo vive la gente, ¡y no aceptar una invitación sería una ofensa!"

Durante las clases, me traen a media mañana un coco y me lo parten al medio para que tome agüita fresca y, a la tarde-cita, un cafecito con dulces típicos indios.



izq. a der: Mariana, Gabriela y Natalia en el palacio del Maharaja de Jaipur

En fin, retornaré hecha una bolita... pero no puedo dejar de probar estas cosas únicas, ¡ya que no sé cuándo tendré la oportunidad en mi vida nuevamente!

Me queda aún por aprender toda la técnica de la cocina en un *tandoori oven*. También la directora me invitó junto al resto del *staff* de la escuela a cenar a su casa, y el viernes el viejito de los chefs me va a llevar al bazar de las especias, para que vea la gran variedad, cómo se producen, para qué sirven y de dónde provienen. Luego me llevan a ver el cultivo de unas cuantas verduras orgánicas típicas de la región.

Sinceramente, creo que hasta el momento debe ser la mejor experiencia culinaria que he tenido en mi vida. Pero por supuesto no lo habría apreciado como lo estoy haciendo ahora de no haber tenido todas las experiencias previas.

Por el momento ¡es un placer estar acá! Nos mantenemos en contacto.

Mariana Sebens



PINCELADAS ADIÓS AL TEFLON

La Agencia de Protección del Medio Ambiente de los EE.UU. (EPA) pidió a Dupont y a siete otras compañías químicas que dejaran de usar el Teflon.

El 25 de enero de 2006, la Environmental Protection Agency de los Estados Unidos solicitó a las compañías químicas que dejaran de usar una sustancia tóxica que se aplica en la fabricación de productos de uso cotidiano, entre los cuales las sartenes protegidas con teflon ocupan un lugar destacado.

Después de que estudios científicos demostraron que el uso de sartenes protegidas con Teflon se asociaba a enfermedades del corazón y al cáncer, la agencia solicitó a los principales fabricantes que implementaran un programa voluntario a nivel mundial tendiente a eliminar en un 95% el uso del

ácido perfluorooctanoico (principal componente del Teflon) hasta 2010, y a su total eliminación hasta 2015.

El ácido, como se sabe, hace que plásticos de alta duración (como los usados en espátulas de la cocina) sean resistentes al fuego, a las grasas y a las manchas. Otros productos que usan la sustancia son ciertas telas, cueros, autopartes y las bolsitas de pochoclo para microondas. El principal fabricante a nivel mundial, Dupont, se acogió de inmediato al pedido de la Agencia, informando que ya había reducido el uso del ácido en un 94% y que desarrolló una nueva tecnología que permitiría seguir reduciendo su uso en el futuro.

(Agradecemos el envío de esta interesante nota a Pedro Sebens.)

Verifique la fecha de vencimiento de su suscripción al Argentinai Magyar Hírlap en la etiqueta ubicada en la tapa de la presente edición.

Por favor tenga en cuenta las posibilidades de renovación detalladas en el volante adjunto. Gracias.



CURIOSIDADES

La diferencia...

En Alemania todo está prohibido lo que no está permitido.

En Francia todo está permitido lo que no está prohibido.

En Rusia está todo prohibido, lo permitido también.

En la Argentina todo está permitido, lo prohibido también.



CD de la velada del Teatro Colón
2005

Óperas y operetas húngaras en excelente grabación en venta a 15 \$

Sede de Ars Hungarica

Cuba 2445 - Capital, 4788-8889
sylvialeidemann@fibertel.com.ar



A raíz de los varios programas de concierto organizados por ARS HUNGARICA durante el año 2005, en conjunto con diferentes embajadas radicadas en nuestro país y copatrocinados por la Embajada de Hungría, los representantes oficiales de aquellos países han dirigido cartas de reconocimiento al organizador, que a continuación publicamos:

Estimado Dr. Székásy:

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. con el objeto de agradecer su e-mail del 02.06.2005. Realmente fue un gusto tratar con usted y trabajar conjuntamente en la preparación de este acto cultural. La organización previa y el concierto fueron excelentes. Quiero destacar la importancia de este tipo de eventos conjuntos, que permiten conocernos mejor, mostrar nuestras riquezas culturales y fomentar así la amistad entre países y sus gentes.

Reciba mis cordiales saludos,

Jana Strgar

**Consejera y Encargada de Negocios
Embajada de la
República de Eslovenia**



Queridos Miklós y Sylvia:

El concierto realizado realmente fue un placer por mi parte, pues no es fácil encontrar compañeros de cooperación tan profesionales y con tanto conocimiento sobre las posibilidades que ofrece Buenos Aires y, sobre todo, ¡sobre la música finlandesa! Cuando vuelvo de mis vacaciones en Finlandia, en los fines de agosto, ¿qué les parece reunirme y charlar sobre nuevas posibilidades en el futuro?

Besos y saludos cordiales en el mismo tiempo,

**Petra Theman,
Encargada de Negocios,
Embajada de Finlandia**



Estimada Señora Leidemann:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, porque deseo agradecerle por su gran esfuerzo para realizar este excelente concierto. Me reconforta mucho que,

con la colaboración entre la Embajada de Hungría, la Embajada Real de los Países Bajos y usted misma, como Directora, el resultado del concierto haya tenido la conformidad del público como así también de mi persona.

Al reiterarle mi reconocimiento, hago uso de esta oportunidad para hacerle llegar un cordial y atento saludo.

**Robert Jan van Houtum
Embajador de los Países Bajos**



De mi mayor consideración:

Tengo el gusto de dirigirme a usted con relación a los conciertos de música clásica que se llevaron a cabo durante el mes de noviembre de 2005. Los mismos han sido muy útiles para dar a conocer por primera vez en la República Argentina obras de maestros eslovacos de los siglos XVI y XVII.

A tal efecto es mi deseo agradecerle profundamente por toda la tarea realizada al organizar los mismos, ya que, mediante el invaluable aporte de la organización artística ARS HUNGARICA liderada por su persona, ha contribuido enormemente a la difusión de nuestra cultura.

Por lo tanto reciba usted, estimado Señor Székásy, nuevamente mi agradecimiento y felicitaciones por la labor que tan dignamente realiza junto con la Señora Directora Sylvia Leidemann, quien dejó un sello personal imborrable en la organización de dichos eventos. Asimismo, quedo a su disposición para colaborar con usted en lo que sea necesario para seguir difundiendo nuestra cultura común centroeuropea.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para saludarle con mi más atenta y distinguida consideración

**Vladimir Grác
Embajador de la
República de Eslovaquia**



EL RINCÓN DE MAUSI

TORTA DE CREMA MOCA



PREPARACIÓN

Bizcochuelo:

Batir las claras (8), agregar de a poco los 200 g de azúcar y las yemas. Cuando tomó punto, se incorporan los ingredientes secos, mezclando suavemente y en forma envolvente.

Enmantecar y enharinar los moldes, volcar la preparación y cocinar por 30 a 40' a horno moderado.

Crema Moca:

Se batan las yemas con el azúcar a punto letra, se agrega la mezcla de agua, café y gelatina y se lleva al fuego previamente hasta disolverla bien. Retirar y dejar enfriar.

Batir la crema de leche a punto chantilly (separando un poco para la decoración) y se agrega a la crema de café fría.

Se corta el bizcochuelo en dos, salpicar, si les agrada, con licor de café, rellenar y cubrir la torta con la crema.

Decoración:

Decorar con la crema chantilly, las avellanas picadas y los granos de café de chocolate.

INGREDIENTES:

Para el bizcochuelo:

200 g de azúcar
8 huevos
100 g de avellanas (tostadas y ralladas)
100 g de almendras (tostadas y ralladas), sin pelar
100 g de nueces ralladas
1 c. de extracto de vainilla
1 pizca de sal
80 g de chocolate rallado
7 bizcochos semi-dulces (tipo Canale), rallados
1 C. de harina tamizada
2 moldes redondos de 26 cm.

Para la Crema Moca:

5 yemas
5 C. de azúcar
½ taza de agua
5 c. de café instantáneo
3,5 g de gelatina sin sabor (½ sobrecito)
400 g de crema

Decoración:

Separar un poco de crema chantilly
Avellanas picadas

COLEGIO "MARIA WARD" - PLÁTANOS

Provincia de Buenos Aires

A continuación publicamos extractos de una carta y un breve informe sobre los comienzos del Instituto, así como de los frutos de la laboriosidad, el idealismo y el amor a los niños de las religiosas húngaras llegadas en exilio a una Argentina acogedora. Escribe una

ex alumna y actual docente del Colegio, Marta Romano:

"... Saben que comunicarme con ustedes, me refiero: con algún integrante de la colectividad húngara, es siempre un volver a vivir, ya que me he criado junto al colegio de las monjas húngaras Maria Ward, de Plátanos y, por supuesto, a todos ustedes. Ha sido muy importante y fuerte todo lo que juntos compartimos y aprendimos mientras crecíamos. Los recuerdo siempre. Son parte de mi vida. ¡Y pensar que el colegio existe gracias a los húngaros!... De mi parte se lo hago notar a mis compatriotas cuando se presenta la oportunidad.

Me pidieron datos sobre el Colegio. ¡Cuántas emociones! Recuerdos... Me embarga la emoción. ¿Cómo empezó la historia de las monjas húngaras de Plátanos que le dieron un hogar, enseñanza y cariño a los hijos y huérfanos de los refugiados e inmigrantes húngaros?

... Un día, allá por el año 1951, viajando en el tren La Plata-Buenos Aires, las Rev. **Madres Rafaela y Erzsébet** hablaban de su preocupación: la casita donde vivían resultaba pequeña para los niños, hijos de refugiados húngaros.

Se preguntaban (hablando en su lengua madre):

-¿Qué haremos?

Frente a ellas viajaba una señora que les responde:

-*Sé de una casona que está deshabitada y les podría ser útil.*

Y así comienza la historia de Plátanos. Esta desconocida las lleva hasta esa localidad y las contacta con D. Gregorio Serventi, quien, a su vez, hace de puente con los dueños de la casona, **la familia Ayerza-Bustillo**. Primeramente alquilan y luego compran en cuotas. Con la colaboración de toda la colectividad húngara.



El sedentarismo enferma

En el número anterior nos referimos a temas tratados por el 1º Congreso Argentino sobre Sedentarismo.

Continuamos tratando otras aristas del mismo tema; vemos cómo en el sedentarismo se retroalimentan factores físicos, psicológicos, adaptaciones sociales que generan hábitos. Estos se arraigan profundamente y erosionan la salud.

Origen: Poca inclinación al deporte; características del juego infantil; características del trabajo; mucho tiempo de estudio; características del barrio; tipo de vivienda.

Estilo de vida: inactividad física; mala alimentación; consumo de alcohol, tabaco, drogas; fármacos no prescritos; uso abusivo del automóvil; estrés crónico y agudo.

Cultura sedentaria: entretenimiento pasivo: TV, PC, videos; mayor confort, menor movilidad; inseguridad en la calle; desapa-

No fue fácil para ellas... La casona abandonada no tenía luz ni agua, todo estaba cubierto de malezas y pastos altos. Pero la misericordia de Dios es tan grande... La colectividad ayudó, vecinos y conocidos de D. Gregorio, también, para que

las **MM. Rafaela Komássy, Erzsébet Tóth, Erzsébet Szabó, Mária Juhász, Margit Bodolai** pudiesen comenzar la obra de Mary Ward en Buenos Aires. **De día, trabajaban y de noche estudiaban el castellano...** No faltaban los problemas. No les alcanzaba el alimento para los niños...

Ya en el 1952 comienzan a refaccionar las dependencias y hacerlas habitables y a fines de ese año trasladan a los chicos que tenían en la casita en Los Hornos (en las afueras de La Plata).

En 1953 inauguran la primaria con 60 alumnos de 1º a 6º grado, quienes fuimos atendidos por algunas *máterek* (monjas) y también maestras que venían de Quilmes.

Los hijos de refugiados siguieron llegando en años subsiguientes y una importante afluencia se produjo en el 1956-57, como consecuencia de la gloriosa Revolución húngara, aplastada por los tanques soviéticos. El trabajo de las seguidoras de Maria Ward continuaba, y se iban agregando más religiosas húngaras llegadas siempre desde Europa. Así seguían dando testimonio de trabajo, cultura y entrega total. Y el alumnado crecía y las instalaciones de la vieja estancia resultaban chicas.

Con ayuda de la colectividad húngara de Buenos Aires, de Alemania y algunos benefactores argentinos, comenzaron a fines de la década de los 50 con la edificación del nuevo edificio, inaugurando así el 1º Año del secundario, al que año tras año iban agregando cursos hasta completar el 5º Año en 1964, del cual egresamos las primeras MAESTRAS NORMALES NACIONALES.

Hoy la escuela cuenta con EGB1; EGB2; EGB3, polimodal, modalidad Ciencias Naturales y Economía, además de salitas de 4 y 5 años.

Actualmente asisten alrededor de 700 alumnos. Que Dios las bendiga y que todos sigamos teniéndolas en nuestro cariñoso recuerdo."

ración del potrero; falta de infraestructura deportiva, uso irracional de la existente; deficiente educación física escolar.

No se visualiza el problema: casi nula educación física en el trabajo; falta de una política adecuada de educación física y de deportes; pocos espacios verdes; inseguridad en el tránsito; pocos patios polideportivos.



Práctica en el Club Hungría

La salud se erosiona: sobrepeso; disfunciones motrices; menor gasto energético; cambios en la personalidad, pérdida de autoestima; disfunciones metabólicas; disfunciones cardiovasculares.

Estalla la enfermedad: obesidad; dislipidemias, hiperinsulinismo, diabetes tipo 2; atrofia muscular, enfermedades articulares, osteoporosis; estrés, depresión, aislamiento social; hipertensión arterial; enfermedades cardiovasculares y cerebro-vasculares.

El ser humano es físicamente activo por naturaleza, y el ejercicio físico es tan importante - como cualquier otra necesidad primaria - para mantener la mente y el cuerpo en estado de salud.

Siempre existe una actividad física libre y/o deporte que se ajusta a las necesidades de cada persona, aun aquellas que tienen limitaciones o enfermedades.

Henriette Várszegi

NOTICIAS DE ESGRIMA - VIVÁS -

* un deporte moderno *

FORMACIÓN - RECREACIÓN - COMPETENCIA
DE ALTA PERFORMANCE
**CLUB HUNGÁRIA - PJE. JUNCAL 4250,
OLIVOS**

A partir de los 8 años - ambos sexos -
florete, espada y sable.

Miércoles de 18 a 20.30 hs.

Sábados de 15 a 19 hs.

Maestros : Juan Gavajda - Ignacio Solari
INFORMES: Henriette Várszegi -
henriette@arqa.com - Tel. 4461-3992

Hungária
Asociación Húngara en la Argentina
 Pje. Juncal 4250 tel.: 4799-8437
 1636 Olivos 4711-0144

MEGHÍVÓ

2006-ban évadnyitó ünnepélyünket **vasárnap, március 19-én**
19 órakor tartjuk, melynek átfogó gondolata

FENNMARADÁS

Ismerőseiddel és családdal együtt szeretettel hív és vár
 a Hungária Vezetősége

Műsor:

- **Argentín Himnusz**
- Dömötör Gábor: **A hazaszeretet ünnepe.** Részletek (felolvassa Lomniczy József)
- Ady Endre: **Nekünk Mohács kell** (Demes Sándor)
- Kölcsey Ferenc: **Huszt** (Zöldi András)
- Márai Sándor: **Magyarvita.** Részletek (felolvassa Benedekné, M. Mária)
- „Legényes” (táncolják a Regös Együttes tagjai)
- Ady Endre: **A Kalota partján** (Kerekes Cili)
- **Mit kíván a magyar nemzet? 12 pont** (felolvassa Zaháné L. Alexandra)
- Petőfi Sándor: **Nemzeti dal** (Grabner István)
- **Ne menj el..., Hej halászsok..., Csángó dal..., Hitvallás** (énekel a Coral Hungaria, vezényel Leidemann Sylvia)
- Papp-Váry Elemérné: **Hitvallás** (ifj. Fóthy Gyula)
- Reményik Sándor: **Ha nem lesz többé iskolánk** (Lajtaváryné B. Zsuzsi)
- **Józsa Mátyás nagykövet díszbeszéde.**
- **Magyar Himnusz**

ESEMÉNYNAPTÁR 2006 MÁRCIUS

Március 4, szombat, 17 óra: ZIK és CSERKÉSZ SZÜLŐI ÖSSZEJÖVETEL a Hungáriában

Március 11, szombat, 10 óra: ZIK TANÉV- KEZDÉS a Szent László Iskolában

Március 11, szombat, 13 óra: 2006-os CSERKÉSZ FOGLALKOZÁS KEZDÉSE a Cserkészházban

Március 19, vasárnap, 19 óra: 1848. MÁRCIUS 15-i NEMZETI ÜNNEP MEGEMLEKEZÉSE a Hungáriában. UGYANAKKOR ÉS OTT ELŐFIZETÉS MEGÚJÍTÁSI LEHETŐSÉG AZ ARGENTINAI MAGYAR HÍRLAPRA!

Április 6, csütörtök, 20 óra: Barokk zene, vonóstrió és csembaló (Leidemann Sylvia) Krisztus Keresztje templom, Amenábar 1767

CALENDARIO DE MARZO 2006

ver direcciones bajo Nuestras Instituciones en la pág. 8

Sábado, 4 de marzo, 17 hs.: REUNIÓN DE PADRES DEL ZIK Y AGRUPACIONES SCOUT en el Club Hungaria

Sábado, 11 de marzo, 10 hs.: COMIENZO DEL AÑO LECTIVO SABATINO DEL ZIK en el Colegio San Ladislao

Sábado, 11 de marzo, 13 hs.: COMIENZO ACTIVIDADES SCOUT en la Casa Scout

Domingo, 19 de marzo, 19 hs.: CONMEMORACIÓN DE LA FIESTA PATRIA DEL 15 DE MARZO DE 1848 en el Club Hungaria. EN ESA OCASIÓN, POSIBILIDAD DE RENOVAR LA SUSCRIPCIÓN AL "PERIÓDICO HÚNGARO DE LA ARGENTINA"

Jueves, 6 de abril, 20 hs.: Música barroca para trío de cuerdas y clave (Sylvia Leidemann) Iglesia Cruz de Cristo, Amenábar 1767



Restaurante CLUB HUNGÁRIA

Pasaje Juncal 4250, Olivos
 Concesionario R. Omar Giménez
 Abierto todas las noches
 excepto lunes
 Sábados y domingos
 almuerzo y cena
 Reservas al: 4799-8437
 y 4711-0144

Exquisitas Tortas Húngaras



Recetas de la
 Sra. de Bakos
 haga su pedido al
 4799-3482

Relojería Fülöp Sándor

Compra oro, alhajas, brillantes,
 relojes Rolex, Patek Philippe,
 Tag Heuer, etc. Tasaciones a
 domicilio, absoluta reserva.
 Libertad 282 1º piso Loc.50
 Capital - Tel: 4382-3358
 alejandrofulop@hotmail.com

Dra. Gabriela Szegödi

Abogada
 Estudio 4581- 8895
 15-5026-4512

Marko Vombergar fotografía profesional

4650-9040
 155-502-7292
 marko@foto.com.ar
 www.foto.com.ar

PLAYTRONIC S.R.L.

Experiencia en
 entretenimientos

Solicite nuestra cobradora a
 domicilio: Alejandra Argüello
 4711-1242

CIERRE DE NUESTRA EDICIÓN DE ABRIL:

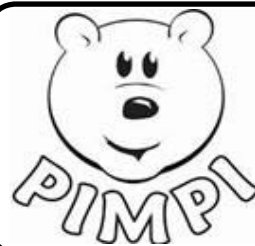
10 de marzo
 (fecha tope de la Redacción
 para recibir material y/o datos
 a publicar)



CLUB HUNGÁRIA

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

PRESIDENTE: MARTÍN ZÖLDI - mzoldi@dls-argentina.com.ar
 Reuniones de la Comisión Directiva: Días miércoles 21 a 22.30 hs.
 Secretaria: Sr. Guszt: Martes a sábados 18 a 21.30 hs. Domingo 12.30 a 16 hs.
 Restaurante: Abierto todos los días, excepto lunes
 Informes y reservas de mesa: 4799-8437 / 4711-0144 Sr. Omar



Méz (miel)
 Pempő (jalea real)
 Virágor (polen)
 Propolisz (propóleos)
 Ózdy Sándor - méhész
 4730-1530



BIBLIOTECA HÚNGARA

En el Club Hungaria
 (Pasaje Juncal 4250, 1º piso, Olivos. Tel.: 4799-8437)
 Horario de atención al público:
 los viernes de 19 a 21 hs. Para concertar otros horarios:
 4798-2596 - haynal@fibertel.com.ar

¡Aprenda idiomas!

húngaro e inglés
 María M. de Benedek: 4799-2527 - mbenedek@arnet.com.ar
húngaro y castellano
 Susana B. de Lajtaváry: 4790-7081 - sbenedek@arnet.com.ar
 Dora Miskolczy: 4503-0402 - teodorami7@yahoo.com.ar

Piroska Meleg & Asociados

Gestión Estratégica del Capital Humano.

Nuestros Servicios:

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

O'Higgins 2056 4º P of 1 (C1428AGF) Capital
 Telefax: 4781-3179 E-mail: info@piroskayasociados.com.ar
 Internet: www.piroskayasociados.com.ar

Para suscripciones y publicidades
 infórmese en ↓

Argentíai MAGYAR HÍRLAP Periódico húngaro de la Argentina

Directora: Susana Kesserú de Haynal - haynal@fibertel.com.ar
 Administración: Trixi Graul de Bonapartian
 Luis Monteverde 3132 - (1636) Olivos - Buenos Aires
 Tel./Fax: (54-11) 4711-1242 amagyarhirlap@yahoo.com
 http://epa.oszk.hu/amh
 www.hhrf.org/amh www.lamoszsz.hu/amh



Pianos de cola y verticales
 Afinación - Mantenimiento - Restauraciones
 4785-6388 / 15-5044 5137
 Leopoldo Pérez Robledo
 leopoldoperez@fibertel.com.ar
 http://ar.geocities.com/leopoldoperezrobledo



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



VA CON VOS. SIEMPRE.

EN ARTES CULINARIAS,



NIVEL INTERNACIONAL.

MAUSI SEBESS

Av. Maipú 594 Vte. López, Bs. As. Tel: 4791-4355 y rotativas

**¡Ayúdenos a encontrar más
 publicidad para la
 colectividad húngara! Gracias.**