



**UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I
HOTELIJERSTVO**

Projekat tematske večeri

***“Sok kicsi sokra megy”
(Mađarsko veče)***

Studenti:

Martina Korbatfinski
Evelina Feješ
Goran Gorjanac
Dijana Kovjanić
Vanja Utvić
Borko Jovanović
Marko Mekenjišac
Đorđe Varenika

Profesor: dr Anđelija Ivkov – Džigurski
Asistent: Igor Stamenković



Novi Sad, 2009. godina

Predmet: Animacija u ugostiteljstvu

Mentori: profesor dr Anđelija Ivkov – Džigurski
asistent Igor Stamenković

Tematika: Predstavljanje Mađarske kulture, običaja i gastronomije kroz predstavu i tradicionalnu mađarsku večeru. Prihod ostvaren od prodaje ulaznica namenjen je kupovini klima uređaja i digitalnog fotoaparata vrtiću Radosnog detinjstva *Dunavski cvet*.

Datum održavanja tematske večeri: 24. 01. 2009. godine

Mesto realizacije tematske večeri: Restoran «Trag»

Trajanje oficijalnog dela programa: 19.30 – 23^h

Cena ulaznica za tematsko veče: 1.000,00 din.

Istorija Mađarske

Današnja teritorija Mađarske je u starom veku bila deo rimske provincije Panonije. U 4. veku su je naselili Huni pod vođstvom Atila, biča Božijeg. Potom ovo područje naseljavaju germanska plemena. Nakon njih dolaze Avari i Sloveni. Tradicionalno se veruje da je Mađarsku osnovao Árpád, koji je poveo Mađare u Panonsku nizinu u 9. veku.

Mađari su se organizovali u državu i prešli u hrišćanstvo na kraju 10. veka, tačnije, država je osnovana 1000. godine. Prvi mađarski kralj je bio Vajk, što znači *junak*, koji će kasnije dobiti hrišćansko ime Stefan I (mađ. *István*). Krunisanje je bilo iste godine po jednim izvorima, a po drugim 1. januara 1001. godine. Do 1006. godine uspeo je učvrstiti svoju vlast, uklonivši sve suparnike koji su se ili odupirali hrišćanstvu ili su hteli da se oslone na Vizantiju. Kada je završio sa protivnicima, počeo je da uvodi reforme i stvara jaku feudalnu državu zapadnog tipa. Ovakva država je uspela već u rano doba da se odupre pritiscima nemačkih kraljeva kao i nomadskih naroda sa istoka.

Srednjevekovna mađarska kraljevina je teritorijalno bila veća od srednjevekovne Francuske i bila je jedna od najvećih kraljevina srednjevekovne Evrope, tačnije druga, a sa populacijom je bila treća evropska zemlja po naseljenosti.

Kraljevina Mađarska je zauzimala prostore današnje Mađarske, današnje zapadne i istočne Slovačke, pa sve do Erdelja u današnjoj Rumuniji, Karpatske Rutenije, Vojvodine, danas deo Srbije, i još neke manje teritorije. Pored ovoga u koegzistenciji sa centralnim mađarskim kraljevstvom u personalnoj uniji su bili i Hrvatska, Slavonija i Dalmacija, koja od Bečkog kongresa 1815. godine ulazi u sastav Habsburške Monarhije, a Austro-Ugarskom nagodbom ulazi u sastav austrijskog dela carstva. Sve ove teritorije zajedno sa Kraljevinom Mađarskom su nosile zajednički naziv Zemlje krune Svetog Stefana i to od 1102. do 1918. godine.

Godine 1301. je umro i poslednji vladar iz dinastije Arpadovića Andraš III (Andrija III). Nastao je period previranja i borbe za vlast, što je veoma oslabilo državu. Ova situacija je potrajala sve dok vlast nije preuzela osoba koja je imala krvno srodstvo po ženskoj liniji sa Arpadovićima, iz dinastije Anžujaca, i to je bio Karolj Robert (mađ. *Károly Róbert* — *Caroberto*), rođen u Višegradu pored Budimpešte. Njegov sin Ludovik I Anžujski (mađ. *I. Lajos*), nastavio je vladavinu Anžujaca, a prestonica mu je bila grad Višegrad.

Za vreme vladavine kraljeva Žigmunda Luksemburškog i Matije Korvina Hunjadija u 15. veku, Mađarska je doživela svoj kulturni procvat, koji se izkazao u vidu renesansnih građevina u novoj prestonici Budimu. Najpoznatija građevina iz tog doba je Matijin dvorac sa kraljevskim vrtom.

Matiju Hunjadija su na vlasti nasledili Jagelonci, tačnije Vladislav II Jagelonac. Ali tada je već na vidiku bila nova opasnost, Osmanlije. Ceo 16. vek je prošao u borbi sa Turcima i doneo je nove poraze Mađarskoj, slabljenje državne moći, gubljenje teritorija i nezavisnosti.

Turci su 1541. osvojili Budim, a Mađarska je podijeljena na tri dela: zapadom su vladali Habsburgovci, središnjim delom Turci, dok je istočna pokrajina Transilvanija (danas u Rumunjskoj) ostala kao jedino utočište mađarske kulture.

Budim je 1686. preotet Turcima, ali Habsburzi su zavladao cijelom Mađarskom. Ferenc Rákóczi II, transilvanski princ, podigao je neuspješan ustanak protiv austrijske vlasti (1703-1711). U Pešti je 1848. izbila revolucija i proširila se čitavom zemljom. Austrijanci su srušeni i Lajos Kossuth je postavljen za guvernera. Ipak, godinu dana kasnije je austrijska vojska ugušila revoluciju.

Mađari 1867. nalaze kompromisno rešenje s Habsburgovcima. Stvorena je dvojna monarhija, Austro-Ugarska, sa sedištima u Beču i Pešti. Metropol Budimpešta nastaje 1873. godine ujedinjenjem Pešte, Budima i Óbudima.

Austro-Ugarska prestaje postojati 1918. godine. Mađarska dobija nezavisnost, ali gubi dve trećine teritorija i trećinu stanovništva.

Na prvim parlamentarnim izborima, održanim u maju 1990, komunisti su izgubili vlast. Vlada je formirana koalicijom narodne stranke, desnog centra i liberalnih stranaka. Premijer postaje Jožef Antal (József Antall), a u Mađarsku se polako uvodi tržišna ekonomija i započinje približavanje Evropskoj Uniji. U ovom razdoblju tranzicije došlo je i do pada životnog standarda i do porasta nezaposlenosti.

Godine 1991, zajedno sa Čehoslovačkom i Poljskom, Mađarska je postala članica Višegradske grupe a 1999. godine primljena je u NATO.

Od 1. maja 2004. godine Mađarska je punopravna članica Evropske Unije.

Najstariji i najmlađi grad u Evropi

Budimpešta je za 2000 godina prešla dug i težak put. Istorija brojnih ratova i invazija, sa stalnim rušenjima i obnavljanjima, prikazuje Budimpeštu danas sa mešavinom stilova, kao grad sa šarmom i karakterom, istovremeno i evropski i posebno mađarski.

U njoj živi oko 2 miliona stanovnika, odnosno svaki peti stanovnik Mađarske živi u Budimpešti. Danju se ta cifra penje na 2,7 miliona, jer je Budimpešta četvrta evropska destinacija po broju turista (ispred nje su Pariz, London i Rim).

Budimpešta je ujedno i jedan od najstarijih i najmlađih gradova Evrope. Kako je to moguće?

Najstariji? Na ovoj tački Dunava uvek je postojalo neko naselje. U pećinama brega Budimske tvrđave, živeo je čovek još pre 600.000 godina. Vertešeseš (*Vértesszőlős*) je nalazište koje je mnogo starije od onog iz doline Neamdera (*Neanderthala*), jedinstveno ne samo u Evropi, nego i u Evro-Aziji.

Kada su Rimljani pre naše ere osvojili Panoniju, naišli su na keltski grad u punom procvatu, koji se zvao Ak Ink („*Izvor bogat vodom*“), te su ime latinizirali Akvinkum (*Aquincum*).

A zašto kažemo da je jedan od najmlađih? Zato što su se tri prastara grada: Stari Budim (*Óbuda*), Budim (*Buda*) i Pešta (*Pest*) sjedinili tek 1873. godine. I od tada je on Budimpešta.

Prvo što ćete uočiti kada uđete u ovaj grad je izuzetno organizovan saobraćaj i laka orijentacija u njemu. Sve velike i važne građevine su u radijusu od 400 metara. Sistem putne mreže nisu stvarali urbanisti, nego sama priroda i istorija sa svojom humanom logikom.

Na samo pet minuta hoda, od krajnje stanice tramvaja i autobusa, možete naići na jazavce, lisice i srne, i sve je to unutar administrativnih granica glavnog grada.

Ostaci istorije su na svakom koraku simpatično iskombinovani sa vrlo modernim građevinama. Zanimljivo je da u Budimu postoji ciglana u čijem se suterenu nalazi, takoreći u prvobitnom stanju, ciglana Rimljana stara preko dve hiljade godina. Njene su peći i danas upotrebljive.

Gornji grad u Budimu je najveći nastanjeni grad – tvrđava u Evropi sa preko sedam hiljada stanovnika.

Za vreme Rimljana (I-IV veka), prostor Budima i okoline se zvao Donja Panonija (Obuda je bila grad nazvan Aquincum). Ime Budima - „Buda“ je ostalo od Huna. Naime, rođeni brat Atila Hunskog se tako zvao.

Pešta (*Pest*) ovaj naziv dobija u VII veku. Slovenska plemena (većina ih je bilo srpskih) naseljavaju ovaj prostor, gde grade ognjišta od kamena i živog kreča, odnosno „pešte“ (na staroslovenskom). Budući da su u gradnji tih ognjišta bili veoma vešti, od drugih naroda su prozvani peščari.

Atila – „Bič Božji“

O Atili, predvodniku Huna, koji su poreklom iz Azije, zapisano je: „*Strah i trepet naroda istočne, srednje i zapadne Evrope početkom V veka*“. Rođen je na delti Dunava oko 400. godine. Da bi se uspostavio mir između Huna i Rimljana, sa svojih dvanaest godina, zamenjen je sa isto toliko starim rimskim dečakom, sinom vojskovođe Ecija (*Aetius*). Oba dečaka su učila taktike ratovanja kod svojih suparnika. Posle deset godina, sada već mladići od po dvadesetak godina, vraćaju se svom narodu i postaju glavnokomandujući hunske i rimske vojske. Ubrzo ponovo otpočinjaju ratovi između ova dva osvajačka naroda. Atila je pustošio sve pred sobom. Naoružan znanjem taktičke borbe Rimljana, zauzima Panonsku niziju i ulazi sve dublje u Rimsko carstvo.

451. godine se prvi put sreće sa svojim vršnjakom Ecijem (koji je branio zapadno Rimsko carstvo) kod *Šalona* (današnjeg Pariza) u Katalonskoj niziji na Muricijanovom polju i tu se sukobljavaju dve najjače vojne sile na svetu. Atila je tu doživeo prvi i poslednji vojni poraz. Izgubio je oko 300.000 vojnika. Kada je prikupio nove snage, krenuo je na Rim. No, istorija ne beleži iz kog razloga je odjednom okrenuo vojsku i vratio se u Panonsku niziju. Tu je i umro 453. godine, negde između Dunava i Tise. Od tada hunsko carstvo propada...

Legenda kaže da je za njegovu smrt bila okrivljena njegova žena – rimska robinja koja ga nije probudila kada mu se u toku noći, posle bančenja i pijančenja na svom venčanju, krv iz nosa zgrušala u grlu i tako ga ugušila. Sahranjen je po paganskom hunskom običaju na osedlanom konju sa svom ratničkom opremom i sa nekoliko najvernijih žena (kojih je imao preko dve stotine), i robinjom koja je bila živa vezana za konja. Ljudi koji su obavljali sahranu su ubijeni kako se ne bi odala tajna o mestu na kome je sahranjen „Bič Božji“.

Zanimljivo je, da se sumnja, da je ta lokacija na Titelskom bregu kod Mošorina. Nigde u Vojvodini ne postoje zmije „ljutice“, samo tu, i navodno čuvaju Atilin grob. Takođe, na tom području raste samonikla indijska konoplja *canabis*, poznata kao *marihuana* koja ne može da se iskoreni, a koju su po predanju doneli i koristili Atilini ratnici.

Prvi kralj Mađarske Sv Stefan (Szent István Király)

Pagansko ime kralja Stefana bilo je Vajk (heroj). Rođen je u jednom od dva najstarija mađarska grada - Ostrogonu (*Esztergom*). Drugi najstariji grad u kome su se pet vekova krunisali mađarski kraljevi pre Budima je Sekešfehervar (*Székesfehérvár*). Krštenjem (01. 01. 1001. godine) je dobio ime Stefan (*István*), što je u to vreme bilo moderno ime po zapadnim dvorovima, i postao prvi hrišćanski kralj Mađarske, koji je uspeo da ujedini i pokrsti Mađare. U tome mu je pomagao episkop Gelert (*Gellért*). Koliko je taj zadatak bio težak govori činjenica da je Gelert bio napadnut od strane mađarskih pagana, koji su ga zakovali u bure i skotrljali u Dunav sa obronaka budimskog brega. Kasnije zahvalne generacije hrišćana najvidljivijem i najlepšem budimskom brdu daju ime Gelert.

Sveti Stefan je često znao da se pruruši u seljaka i da tako putuje po zemlji deleći novac siromašnima. Jednom prilikom je pretučen i opljačkan od grupe prosjaka, kojima je dao milostinju, ali im je oprostio i poštdeo im živote.

Nameravao je da se povuče iz javnog i da se posveti duhovnom životu, predajući presto svom jedinom živom sinu Imreu (dva sina su mu već umrla). Međutim, u lovu Imre biva slučajno ranjen, nakon čega umire i on. Stefan je godinama žalio zbog ovog gubitka, što se odrazilo i na njegovu zdravlje, te je tako i umro u Sehešfehervaru oplakujući Imrea.

Uskoro posle Stefanove smrti počele su da kruže priče o čudotvornim isceljenima na njegovom grobu. Proglašen je svecem 1083. godine (45 godina posle svoje smrti), a smatra se zaštitnikom Mađarske, zaštitnikom kraljeva, dece, građevina, klesara i zidara (pod njegovim patronatom je izgrađen najveći broj crkava u Mađarskoj).

Godine 1061. su izbili paganski nemiri, a uzrok pobune je bilo upravo Stefanovo prihvatanje hrišćanstva. Da bi sačuvali telo od razularenih pobunjenika, crkveni velikodostojnici iskopavaju telo Kralja, i zavetuju se da će odstraniti desnu šaku Sv Stefana, i da će je čuvati kao večiti simbol snage i moći. U XIII veku za vreme tatarske najezde, bežeći od Mongola, kralj Bela IV stiže do Dalmacije i predaje svetu desnicu na čuvanje dominikanskim monasima u Raguzi (Dubrovniku). Tek u XVIII veku uz velike diplomatske napore Marija Terezija uspeva da u malom sarkofagu dopremi šaku u Beč. Par godina kasnije preneti je u Budim i trenutno se nalazi u zgradi parlamenta.

I tako počev sa Stefanom, Mađarska postaje jaka feudalna hrišćanska država, koja će ući u istoriju hrišćanskog sveta, ako zbog ničeg drugog, već i po tome, što je iz njenih redova proglašeno više katoličkih svetaca, nego od članova svih evropskih kraljevskih dinastija zajedno.

Sjaj kraljevskog dvora u XV veku

Matija Korvin Hunjadi (Mátyás Hunyady Corvin) – (1458-1490)

Matija je u svojoj petnaestoj godini postao mađarski kralj. Bio je drugi sin Janoša Hunjadija (Sibinjanin Janka). Rođen je u selu Oluš (Hološ) kraj Kikinde. Hološ (*holló* – vrana – latinski (*corvin*)). Selo se nalazilo blizu jezera sa puno vrana i od Srba je dobilo naziv Oluš (više ne postoji).

Po legendi Matija je igrajući se pored jezera primetio vranu koja u svom kljunu nosi prsten. Dozivao ju je, imitirajući glas vrane. Vrana je sletela na njegovo rame i ostavila zlatan prsten. To je bio znak da je Mađarska dobila novog kralja – Matiju Korvina Hunjadija.

A kako je zaista bilo?

Posle neočekivane smrti kralja opet izbija kriza oko izbora poglavara države. Na pritisak srednjih staleža za novog kralja je godine 1458. bio izabran Hunjadijev maloletni sin, Matija. On je vaspitavan u humanističkom duhu – načitan, širokog vidokruga, govori četiri jezika (sa delegacijama iz slovenskih zemalja pregovara bez tumača), – odmah po stupanju na presto preduzima energične korake za jačanje centralne vlasti. Umesto vlastele, najvažnije pozicije državne uprave poverava ljudima iz srednjih, a ne retko i iz nižih staleža. Uz pomoć stručno dobro osposobljenih, poslušnih državnih činovnika reorganizuje finansijsku upravu, uvodi nov poreski sistem, jača disciplinu ubiranja poreza, stvarajući tako dobru materijalnu podlogu za unutrašnju i spoljnu politiku zemlje. Odriče se i pomoći „privatnih vojski” veleposednika, umesto toga organizuje sopstvenu plaćeničku vojsku, takozvanu *crnu armadu*. U narodu je bio poznat kao darežljiv i pravedan kralj. Povodom njegove smrti u narodu je ostala izreka „*Umro Matija, umrla istina*“.

Slušajući priče običnih ljudi da se viši staleži i vlastela neljudski odnose prema njima, odlučio je da preobučen u seljaka poseti jednu kafanu u Budimu. Ušao je u kafanu u dronjcima, seo za sto ali vreme je prolazilo i niko nije hteo da ga usluži. Bio je izbačen. Posle nekog vremena došao je u istu kafanu u svojoj kraljevskoj odeći sa svitom. Matija je zatražio da mu donesu jednu kacu i da je napune vinom. Gazda i konobari su se razleteli po podrumima da ispune želju ovako važnom gostu. Kada je kaca bila ispred njega, Matija je ustao i počeo da skida deo po deo svoje kraljevske odore i da je baca u bure, komentarišući glasno: „*Evo ti odećo, ti pij vino, ti si za ovu kafanu kralj a ne ja!*“.

Njegova prva žena je bila Jelisaveta, ćerka Đurđa Brankovića, a zahvaljujući drugoj, italijanki Beatriciji, kraljevski dvor biva znatno ulepšan, a eksterijer i enterijer uređeni u renesansnom stilu. To je doprinelo da Budimska palata kraljeva postane poznata širom Evrope i da u to vreme bude najposećeniji grad-tvrđava i dvor.

Posle smrti kralja Matije Korvina prestaje sjaj ugarskog dvora, kraljeve palate, a ubrzo i same Budimske tvrđave (osvajaju je Turci).

Sibinjanin Janko, njegov otac (vlaškog porekla), još kao dečak dospao je na carski dvor. Vojnoj veštini učili su ga italijanski plaćenici, pa je već u ranoj mladosti imao prilike da se istakne u borbama protiv Turaka. Za svoje zasluge kralj ga bogato nagrađuje, tako da su ga izabrali za namesnika i vrlo mlad je postao najbogatiji veleposednik svih vremena u Mađarskoj. Shvativši, međutim, svu veličinu turske opasnosti, Hunjadi svoju vlast i bogatstvo stavlja u službu odbrane zemlje. Najpoznatiju svoju pobedu nad Turcima postiže godine 1456. kad uspeva da odbrani od napada Beograd (Nándorfehérvár), čime za skoro sto godina zaustavlja tursko napredovanje prema srednjoj Evropi. Pobeda se svuda po svetu slavi kao istorijska, a papa izdaje naredbu da se u njenu čast svakog podneva oglase zvona u katoličkim crkvama. Nažalost za vreme ovih borbi u mađarskom taboru izbija epidemija kuge, u kojoj Janko oboleva i ubrzo umire u Zemunu.

Bio je kum Đurđa Brankovića a bio je junak u rangu Marka Kraljevića, te je ušao i u naše epske pesme. Kao spomen na njegovo junaštvo je kula u Zemunu, koja ujedno predstavlja simbol pobeđe nad Turcima.

Za njega se kaže da je svoje bitke dobijao „*glavom, a ne rukama*“, da je izuzetno doprineo razvoju izučavanja evropskog ratovanja. Prvi je ukazao na nesposobnost i nepouzdanost feudalne najamne vojske za razliku od regularne profesionalne vojske. Iako je ostao nepismen do kraja života (a to je nešto što nije bilo uobičajeno u to vreme), njegov prirodni dar za diplomatiju, strategiju i taktiku poslužio mu je da dogura do visokih pozicija i da bude poštovan vojskovođa u mnogo zemalja Evrope. Zanimljivo je da ga mnoge nacionalnosti iz okruženja prisvajaju kao svog heroja. Među Rumunima je poznat kao *Jancu de Hunedoara*, među Hrvatima – *Ivan Hunjadi*, Nemcima – *Johann Hunyadi*, kod Slovaka – *Jàn Huňadi*, a na engleskom *John Hunyadi*.

Ćilibar

Kada je rimska vojska stigla u Panoniju, tu u Budimskim pećinama zatiče ogromne količine skamenjene žuto-zelene smole, odnosno ćilibara. Brežuljci Budima postaju prostor bogatstva. Rimska aristokratija tvrdi da je tajna Kleopatrine moći i zavodljivosti bila upravo u nakitu pravljenom od ovog dragog kamena. Ni jedna druga žena sem nje nije smela da ga nosi.

Ćilibar je vremenom polako osvojio Evropu, a Budim postao centar za izradu nakita koji se nosio po dvorovima Rima, Pariza, Krakova...

Ćilibar je razlog zašto Turci kreću na Budim, a osvojili su ga petnaest godina posle Pešte (1541. godine). Zvali su ga „*Kizil Elmu*“, što u prevodu znači *Zlatna Jabuka*, odnosno *Jabuka od Ćilibara*. Turske paše i sultani prisvojili su dragoceni nakit nedozvoljavajući ženama da ga nose, kako ne bi neko „*bacio oko*“ na njih.

Turci u „Budimskom pašaluku“ ostaju 150 godina dok nisu opustošili sve rudnike ćilibara.

Priče iz mađarske kuhinje

S bliskom smo susednom zemljom upoznati uglavnom kroz brzi shopping iz kojeg se eventualno vratimo s kolutom sira ili ljutom kobasicom. Ali, koliko ustvari znamo o originalnoj mađarskoj kuhinji? Šta se kuva u mađarskim domovima i koja se jela nude u njihovim restoranima?

Gorki liker Unicum pije se kao aperitiv ili digestiv, a dobiva se namakanjem 40 mađarskih biljaka. Verovatno je većini prva pomisao na mađarsku kuhinju: ljuto i masno - i to često nije daleko od istine. Ali, ukusi se menjaju i tradicionalna se jela u savremenoj kuhinji prilagođavaju navikama i potrebama modernog čoveka. Pikantni ukusi i arome još uvek su glavna obeležja ove kuhinje. Jela pršte jakim ukusima i bojama, ali sve se više pazi da unos masnoće u organizam ne bude preteran, tako da se donedavno u velikim količinama upotrebljavana svinjska mast zamjenjuje uljem. Najistaknutiji sastojak mađarske kuhinje, paprika, deo je turskoga nasleđa i turskih prehrambenih navika. Paprika danas ima raznih vrsta: od svetlozelenih, slatkih crvenih do žutih, ali najčešća u mađarskoj kuhinji je mlevena crvena paprika – slatka (csemege édes) ili ljuta (eros), koja jelima daje živu crvenu boju i specifičan ukus. Verovatno ste na putovanjima kroz Mađarsku zapazili nizove vatrenocrvenih paprika obešenih uz belo obojene zidove seoskih kuća. Uz živopisne paprike, zidove krase i nanizane glavice belog luka koji se takođe često dodaje jelima, što je svakako zdravija varijanta, a jelo ne gubi na temperamentu. Najkarakterističnije jelo je gulaš, a to su različite vrste gustih čorba začinjene mlevenom paprikom i lukom s komadićima govedine i kockicama krompira. Za "omekšavanje" ukusa se kod težih jela, pa tako i kod gulaša, dodaje kisela pavlaka; takvo se jelo naziva paprikaš. Pileći paprikaš (csirke paprikas) jede se uz prilog od malih valjušaka (galuska). Riblja čorba ili "fiš-paprikaš" (halaszle) bogato je jelo od nekoliko vrsta kuvane ribe, paradajza i zelene i crvene paprike. Veliku ulogu u mađarskoj kuhinji ima kupus – lisnato povrće se puni (toltott kaposzta) ili se od njega pravi gustasupa (kaposzta leves). Specijaliteti su i razne vrste slanog ili slatkog testa. Túrós csusza hvaljeno je jelo od testenine s domaćim sirom i pavlakom. Iako je u mađarskoj kuhinji meso prilično zastupljeno, ni vegetarijanci neće loše proći. Rantott sajt odličan je prženi sir, gombafejek rantva pohovani gljivini klobuci, gombaleves supa od gljiva, sajtoskenyer su kriške hleba namazane domaćim sirom, a vegetarijanci će sebi moći dati oduška i u brojnim desertima. Deserti su ovde na velikoj ceni i na njima se ne štedi: savijače (štrudle) (retes), palačinke (palacsinta) sa sirom, gljivama, orasima ili makom, valjušci (knedle) sa šljivama, kesten-pire s ulupanom slatkom pavlakom... Popularni snack zove se langos – to je prženo testo koje se jede s belim lukom, soli, sirom ili kiselom pavlakom. Originalnom "štimungu" csardi (starinskih taverni) pridonosi i živa ciganska muzika, pa su često odredište turista koji žele probati autentičnu kuhinju u autentičnom ambijentu. Najpoznatije mađarsko vino je tokajac (Tokaji), slatko desertno vino. Pálinka je mađarsko ime za rakiju koja se dobiva od bresaka, šljiva i višanja. Uz specijalitete mađarske kuhinje dobro "legne" i pivo, vrlo omiljeno piće uz ručak.

O Mađarskoj kuhinji i poslasticama se nadaleko zna. Još u vreme kada su mađarska plemena ratovala sa Vizantijom, vizantijski car Lav VI je zabeležio da je gubio bitke od „Ugra“ (Mađara) jer oni ne jedu ništa već samo jašu. Problem je bio u tome što se vizantijska vojska hranila iz kazana pa su bitke koje su trajale mesecima bile prekidane radi jela; uz to su sa sobom vukli i stoku. Za razliku od njih Ugri su u borbi bili neprestano. Tajna je što su u mešinama držali kuvano meso i na njima su jahali drobeći ga. Izdrobljeno meso pomešano sa vodom služilo bi im kao bogata proteinska (danas instant) hrana.

Po opštem uverenju koje se odomaćilo kod drugih naroda mađarsko nacionalno jelo je paprikaš, gulaš. Međutim, mađarsko nacionalno jelo je džigerica od tovljene guske pečene u sopstvenom salu. Ovo jelo je u velike gradove stiglo sa sela. Danas znatnu stavku u

nacionalnom deviznom prihodu Mađarske čini baš prihod od izvoza guščije džigerice. Po nekim pokazateljima taj iznos se kreće oko 100 miliona dolara godišnje. Izvozi se u Ameriku, Englesku, Izrael i Nmeačku. Izvozi se u limenkama ili keramičkim posudama ukrašenim mađarskim narodnim motivima.

Egzotična kuhinja Mađarske je postala čuvena i van Panonske nizije po nenadmašnom gulašu, ribljoj čorbi, pilećem paprikašu, testu sa sirom i prženim čvarcima, savijači. Sekelj gulaš (kiseli kupus i paprikaš se preliva pavalkom obavezno) smatra se zimskim tradicionalnim jelom siromašnih slojeva.

Dok je "gulaš" sveobuhvatna reč za sve vrste gulaša među ljudima koji žive izvan Mađarske, Mađari starosedeoci prave opreznu razliku između: *gulyás-a*, *pörkölt-a*, *tokány-a* i *paprikás-a*.

Gulyás je nekada bio naziv za pastire koji su čuvali ovce, a *gulyashus* je bio naziv jela od mesa koje su oni nosili sa sobom na duga putovanja. Oni su sekli govedinu, ovčetinu i svinjetinu na velike kocke i kovali ih u gvozdenu kotlu, *bogrács-u*, dok sva tečnost iz njega ne ispari. Meso su sušili na suncu i čuvali ga u vrećama napravljenim od ovčjeg trbuha. Kad bi bili gladni, izvadili bi parče, dodali malo vode i zagrejali ga. Veći deo vode je stvarao *gulyás leves* ili gulaš-čorbu

Pörkölt se doslovno prevodi kao "pečen", i razlikuje se od *gulyás-a* po sastavu. Sa svojim tamnocrvenim, gustim sosom, ovo jelo odgovara zapadnjačkom pojmu gulaša.

Tokány se povezuje sa *pörkölt-om*, ali začini koji se koriste sa njim više od paprike su mazuran i crni biber. Ovo jelo se pravi sa mnogo vrsta mesa, ponekad u kombinaciji sa povrćem i pečurkama.

Paprikás su jela sa malim komadićima mesa - obično sa ribom, piletinom, teletinom ili jagnjetinom - i koja su usavršena sa slatkom ili kiselom pavlakom.

Sekelji gulaš (Székelygulas) je zimsko tradicionalno jelo siromašnih slojeva. Imre Sekelji, gradski beležnik u Budimpešti, je svaki dan dolazio u jednu gostionicu na ručak. Jednom prilikom je zakasnio i osoblje, u nedostatku jela sa menija, je sakupilo sve restlove: nešto malo kiselog kupusa i par kašika paprikaša od svinjskog mesa. Preko svega su prelili pavlaku. Sa strahom da ne ostanu bez tako dobrog gosta, bojažljivo su izneli jelo pred Sekeljija. Na opšte iznenađenje on je sve pojeo u slast i tražio da mu i narednih dana sprema isto jelo. Kuvar i vlasnik su probali svoj „specijalitet“ i oduševili se koliko je ova kombinacija ukusna. Ubrzo su je uvrstili u meni. Tako je ispalo da je prepoznatljivo mađarsko jelo samo posledica slučaja.

Rigojanči (Rigójancsi) je poslastica od piškota sa čokoladnim prelivom i konjakom, s početka ovog veka. Ime je dobila po mađarskom violinisti-primašu Rigo Jančiju. U ovog lepog crnomanjastog momka zaljubila se mađarska princeza Šemi (*Sémy*). Zbog njega je napustila svog verenika plemićkog porekla i sa svojim Jančikom, otputovala u Pariz gde su se venčali. Darivala mu je verenički prsten basnoslovne vrednosti. Posle nekoliko godina, kada se stišala bura u krugovima elite u Budimpešti i Mađarskoj, srećni par se inkognito vratio u Budimpeštu. U poslastičarnici gde su seli da popiju kafu i pojedu kolač, violinista je želeći da se dodvori svojoj supruzi, zatražio od kuvara restorana, da napravi kolač po meri njegove drage. Romantični violinista je tražio da poslastica bude i bela, kao put njegove voljene, ali da bude i tamna, kao njena kosa. Slatkiš, međutim, ipak nosi ime poznatog primaša, koji je poreklom iz današnje Banje Kanjiže.

Žerbo (Gerbeaud)

Legenda o poslastičarnici „Žerbo“ iz centra Budimpešte datira još od sredine XIX veka, kada je Henrik Kugler iz poznate poslastičarske porodice osnovao, malu kafeteriju, gde su se služili kineski i ruski čajevi, uz čajna peciva i sladoled. Gospodin Kugler 1884. za svog partnera je odabrao vrhunskog poslastičara švajcarskog porekla, Emila Žerboa, po kome ova kuća i nosi ime.

Novina koju su uveli su bili – kolači za poneti i prelepo ručno oslikavane kutujice u koje su pakovali svoje poslastice.

Danas, originalne recepture stare gotovo 150 godina, čuvaju se u sefu, kom pristup imaju samo rukovodioci određenih sektora i direktor.

Veliki broj receptura „Žerbo“ poslastičarnice nosi imena poznatih ličnosti s kraja XIX i početka XX veka, i uz njih se vezuju ineresantne priče. Jedan od specijaliteta „Žerboa“ je i torta „Blaža Lujza“. Sama receptura potiče od subotičkog majstora, a pravljena je na zahtev istoimene glumice s kraja XIX veka. U svom glamuroznom maniru, ona je zahtevala da se torta pripremi potpuno bez jaja, a da bude jednako ukusna i sočna. Sama poslastičarnica posle gotovo jednog i po veka čuva svoj izvorni enterijer, u francuskom stilu, sa kristalnim lusterima, bronzanim skulpturama, starim stilskim nameštajem, gde je poneki komad stariji i od 150 godina, kao i slike koje se tu nalaze.

Po tradiciji u „Žerbo“ poslastičarnici, su samo žene, dok u restoranu, kao i u pivnici, rade uglavnom muškarci. Osnivač, gospodin Žerbo, imao je pet kćeri i sve su radile u poslastičarnici. Budući da su mnogo vremena provodile zajedno, razvile su sopstveni jezik. Ako su želele međusobno da komuniciraju, a da mušterija ne razume o čemu one govore, koristile su svoj šatrovački jezik. To se i danas zadržalo u „Žerbou“. Taj jezik su nazvale „Obrežnjev“ (šatrovački „Žerbo“). Koliko je „Žerbo“ popularan u Budimpešti govori podatak da se godišnje napravi oko 30.000 parčadi doboš torte.

O vinima...

Mađarska vina su poznata širom sveta. Zna se da je Tesla jačao karakter tako što je ispred sebe kad god bi jeo, na stolu držao mađarski tokaji, ali ga nikad nije otvarao.

Istorija kaže da je prvo grožđe zasadio rimski imperator Probus u III veku naše ere, a šetajući po vinskim podrumima Pešte naićićete na podatak da su upravo Srbi doneli jednu vrstu grožđa u Mađarsku od koje se danas pravi veoma kvalitetno i poznato vino. Srbi koji su došli u velikoj seobi 1690. godine bavili su se vinogradarstvom. Snabdevali su dvorove u Lajpcigu, Drezdenu, Krakovu, Beču, Trstu, Rijeci, Carigradu svojim nadaleko poznatim vinom Ružica. U jednom pismu stoji da su požar u nedostatku vode gasili vinom – toliko ga je bilo.

Iz široke lepeze mađarskih vina pomenućemo Egri bikaver, najpoznatije crno vino Mađarske, za koje kažu da je jako poput bikove krvi i da je Egerima pomoglo da odbrane svoj Egerski zamak od Turaka.

Zlatni tokajac je poznat po svom raskošnom ukusu, a kažu da je Luj XV isključivo pomoću ovog moćnog vina uspeo da osvoji srce madam Pompadur.

Meni tematske večere

Mađarske kocke

Supa od kima

(Kemenymag leves)

Testo sa sirom

(Túrós csusza)

Juneći Tokanj sa pečurkama

Knedle sa šljivama

Program (sa scenariom)

Doček gostiju: Od 19^h. Na ulazu zvanice dočekuje par u nacionalnoj nošnji Mađarske, koji ih u znak dobrodošlice simbolično daruje cd-om sa zvucima mađarske. Zatim goste upućuju u za odgovarajući sto.

Početak programa: 19.30^h

Voditelj programa – Martina Korbatfinski započeće tematsko veče dobrodošlicom na mađarskom jeziku a Goran Gorjanac na srpskom jeziku potom počinje predstava.

M: Jó estét kívánok kedves vendégeink. Köszönjük, hogy elfogadták a meghívásunkat és hogy jelenlétükkel emelik ennek az estének a fényét. Jelenlétüknek köszönve, nem csak, hogy megtanulnak valami újat a magyar kultúráról és szokásokról, hanem hozzájárulnak ahhoz is hogy a Radosno detinjstvo ovoda gyermekeinek valóban boldog gyermekkora legyen. A ma esti műsort úgy állítottuk össze, hogy megismerkedjenek a magyar szokások azon titkaival, amelyek nekünk a legérdekesebbnek tündek. Igyekeznünk fogunk, hogy mindezt minnél hitelesebben mutassuk be a műsorunkban. Reméljük, hogy Önök is annyira élvezik majd a látottakat, mind amennyire mi élveztük ennek az estnek az előkészületeit. Arra törekedtünk, hogy minnél jobban felkeltsük az Önök érdeklődését, ezért elhatároztuk, hogy nyerevényjátékot szervezünk egy vetélkedő formájában, amelynek a kérdései arra fognak vonatkozni, amit ma este látnak. Az Önök asztalain már ott vannak a kérdések. Ha a pontos válaszokat írják be, nyerhetnek is valamit az est végén. Most pedig térjünk ra arra, amelyben az apróságok a lényeg.

G: Dobro veče dragi gosti. Zahvaljujemo se što ste se odazvali našem pozivu i što svojim prisustvom uveličavate ovo veče. Vašim prisustvom ne samo da će te naučiti nešto novo o mađarskoj kulturi i običajima već ćete deci iz vrtića "Radosno detinjstvo" pomoći da zaista imaju radosno detinjstvo. Našim programom predvideli smo da vas uputimo u tajne mađarskih običaja koji su se nama činili najinteresantnijim. Potrudićemo se da vam što vernije sve prikažemo kroz našu predstavu. Nadamo se da ćete vi podjednako uživati u svemu kao što smo i mi uživali pripremajući ovo veče. Da bismo osigurali vašu pažnju odlučili smo da organizujemo nagradnu igru u obliku kviza gde su pitanja vezana za ono što ćete videti večeras.

Na vašim stolovima nalaze se papiri sa pitanjima. Tačnim popunjavanjem možete osvojiti neku od nagrada na kraju ove večeri. A sada se selimo na mesto gde sitnice čine sve.

Dijana i Martina sede okrenute leđima publici (one su ustvari na Hungaroringu) dok na bimu ide Formula 1 (30 sec). Martina sedi i pokušava da prati formulu 1 ali joj ne ide jer osoba ispred nje stalno ustaje i smeta joj. Jednog trenutka, Martina potapše tu osobu da se okrene u nameri da je zamoli da se malo smiri i ima šta i da vidi! Drugarica koju nije videla sto godina.

M: Dijana, jesi li to ti!?

D: Martina čoveče, otkud ti???? Jao kako divno iznenađenje!!!! Pa nisam te videla, ne pamtim od kad... Gde si se skitala sve ove godine?

M: Videle smo se poslednji put, čini mi se, pre 9 godina kad sam bila na Sziget-u, sećaš se? Došla sam malo da se provedem, znaš ono, za moju dušu, izmorio me fax i obaveze, projekti kao ovaj... ☺

D: Hehehe, znam kako ti je, projekti su uvek naporni... Zar je toliko već prošlo? Prosto ne mogu da verujem da te tako dugo nisam videla... Mogle bismo da odemo na kolače u Gerbeaud, kao poslednji put kad smo se videle, ako nemaš već nekih planova.

M: E baš bismo mogle, taman da mi malo pokažeš i Budimpeštu, da vidim šta se sve promenilo za ovih par godina koliko nisam bila. Svaki put kad dođem ovde kao da mi je prvi...

Posle ovog kratkog razgovora odlaze u Gerbeaud gde se nastavlja razgovor u kojem se predstavlja mađarska kultura i običaji. Na vratima Gerbeaud-a ih dočekuje Melita (konobarica) koja ih smešta za sto i prima narudžbinu.

M: Šta bi mi ti preporučila?

D: Pa kad smo već u Gerbeaud-u hajde da uzmemo žerbo kocke.

M: Može.

D: Sigurno nisi znala da je ovu poslastičarnicu osnovao izvesni Jakab Kugler, koji nije imao dece pa je svoju poslastičarnicu ostavio svom bliskom saradniku Emilu Žerbou koji je i osmislio ovaj divan kolač. Nego da mi ne pričamo previše, hajde da ga probamo.

D: Znaš, Budimpešta je najveći grad istočne Evrope i još uvek raste, ali ipak se čuva to nešto što je čini posebnom, to nešto što će uvek da se ističe... Već imam ideju gde bih te vodila.... Prvo idemo u Tropikarijum, ne znam da li si čula za to, ali to je ogroman akvarijum i botanička bašta u jednom, predivno je!

M: A da mi ne gubimo vreme nego odmah krenemo! Mislim da sam pročitala negde o tome, ima ajkula, raži i ostalih morskih nemani, a plivaju bukvalno iznad tvoje glave. Samo, jel to sigurno, ne bih baš da plivuckam sa živoljkama koje imaju zube veličine oklagije ☺

D: Ma ne brini, sve je to sigurno! Mislim da će ti se jako dopasti, ja kad sam otišla bila sam oduševljena. *(gledaju slike iz Tropikarijuma na bimu)*

M: Jao, kako li njih hrane? Ja se ne bih baš usudila da uđem u taj akvarijum! Nego, kad smo već kod hrane mogle bismo negde na ručak, imaš li neki predlog?

D: Možemo da odemo na ručak u Fakanál restoran koji je tipični mađarski restoran gde možeš da gledaš kako ti pripremaju jelo, a definitivno treba probati specijalitet - guščiju džigericu. Znaš da su Mađari počeli da izvoze guščiju džigericu u Nemačku, USA i Englesku, pa čak i u Francusku? Svet poludeo za tim, sad to najviše puni državne kase...

M: Može, to nikada nisam probala. Nego znaš gde moraš da me odvedeš? Na noćnu vožnju Dunavom, želim da vidim Parlament i svih sedam mostova dok su obasjani, a posle da idemo u čardu da slušamo cigane! Čula sam da je to nezaboravan provod.

D: To su te dobro uputili. Provod je nezaboravan uz čašu tokajca i muziku cigana... Jedan dan možemo da odemo i da vidiš Estergom - staru prestonicu Mađarske i Višegradsku tvrđavu koja je prelepa.

M: Može! U Sent Andreji sam već bila pa tamo ne moramo, više bih volela da mi malo pokažeš grad, gde ima da se izađe, šta ima zanimljivo da se vidi, hoću da se slikam na svih 7 mostova, ispred prelepog Parlamenta, na trgu heroja, hoću i da vidim banje, Citadelu...

D: Dobro, dobro, polako, sve ćemo da posetimo. A možemo i u ZOO vrt, kažu mnogi da je ovaj u Budimpešti najlepši u Evropi, a i najveći. Nego, kaži ti meni koliko ostaješ u Mađarskoj?

M: Planirala sam samo Hungaroring, ali sad razmišljam da ostanem i za Sziget festival. Žao mi je samo što sam propustila "Dunavski karneval" jer jako volim mađarske igre i folklor.

D: Pa dobro, sledeće godine ćeš i to da ispratiš. A ja imam jedan predlog za tebe, ako ti se dopada. Ako ćeš već ostajati i za Sziget, mogu da ti preporučim jedno mestašce za odmor, predivna varošica u kojoj ti sigurno neće biti dosadno, a odmorićeš se kao da si 10 dana otišla na planinu. Ta varošica je poznata po tome što su svi meštani najbolji u onom što rade. Sigurno bi ti se dopalo.

M: Odlična ideja, odmor mi je zaista neophodan. Posle svih obaveza i napora poslednja 3 meseca osećam se kao da me voz pregazio, jedan dobar odmor ne bih odbila ni za šta na svetu.

D: Već danas ću pozvati prijatelja da te najavim, i on će biti srećan jer su svi oduševljeni kad imaju turiste u svojoj varošici. Videćeš, ovo će ti biti iskustvo koje ćeš pamtiti do kraja života...

(završavamo kolač i ustajemo)

Martina (koja je narator kroz celu predstavu) šeta kroz selo i nailazi na dvoje (Goran i Vanja) koji sede u dvorištu ispred kotla i pričaju o pravljenju rakije i običajima.

M: Dobro veče. Šta to pravite?

G: Pravimo domaću voćnu rakiju koja je nadaleko poznata u svetu i jedna je od najupečatljivijih proizvoda Mađarske. Mnogi je znaju i pod nazivom.

V: Da li ste znali da rakija datira još od 14. veka kada ju je u medicinske svrhe koristila i kraljica Eržebet te je prozvana kraljičinom vodom života. U to vreme se pravila od žitarica a od voća počinje da se pravi u 17. veku. Najbolja je kada se konzumira na sobnoj temperaturi.

G: Čak je i engleski kralj Henri VIII prilikom posete Mađarskoj 1935. godine izjavio da je rakija od kajsije, kada se pije sa sodom bolja od viskija, a sa čajem bolja od ruma.

V: Da li znate da se mađari nikada ne nazdravljaju pivom nego samo rakijom i u to ime pozivamo vas sve da sa nama nazdravite. Egesegetekre! *(ovo je upućeno publici pošto će svi biti posluženi domaćom rakijom od kajsije i dunje)*

Martina šeta dalje i nailazi na mesarku (Evelina).

M: Posle ovako dobre rakije trebalo bi nešto i pojesti. Pitam se da li u ovoj mesari imaju svoje nadaleko poznate začinjene kobasice?

E: Ja bih vas rado ugostila ali nažalost ekonomska kriza pogodila i nas. A nekada smo klali i to ne po jednu svinju nego više. Nekada su se svake zime u selu okupljale komšije i rođaci u tom svečanom činu. Prvo smo šurili malac, zatim smo ga brijali, dodavali začine i pravili naše specijalitete – hurke, debrecinere, kobasice, zimske salame, slanina... Nažalost teška su vremena i ja jednostavno nemam ni jednu svinju da bih vam napravila svoje specijalitete.

Dijana obučena u kostim praseta počinje da se šeta kroz publiku.

E: Jao kad bih je uhvatila rešeni bi bili svi moji problemi. Pomozite mi molim Vas! *(obraća se publici dok oštri nož; nadamo se da će je neko iz publike uhvatiti)*

Počinje obred klanja... Evelina počinje da posipa paprikom Dijanu i vadi kobasice iz nje a zatim ih pakuje u novine i daje Martini paket...

>>>> SLUŽENJE HLADNOG PREDJELA<<<<<

Na scenu izlaze Martina i Evelina. Radnja je smeštena u vinski podrum.

M: Dobro večer. Šta mi možete reći o Vašim vinima? Čula sam da je Tesla jačao karakter tako što je ispred sebe kad god bi jeo, na stolu držao mađarski tokaji, ali ga nikad nije otvarao.

E: To su vas dobro uputili. A da li ste znali da samo dva evropska jezika imaju svoje reči za vino koje nisu izvedene iz Latinskog jezika: Grčki i Mađarski. Zapisi u runskom alfabetu koji su koristili antički mađari kazuju da je reč za vino (bor) poteklo iz turskog. Ibn-Rostech, arapski pisac, spominje mađarska vina u svojoj hronici već u 10. veku. U srednjem veku vino se koristilo za dezinfekciju. U manastirima i bolnicama ga je uvek bilo za ovu svrhu. Mada ja uopšte ne sumnjam da su ga koristili i za ličnu dezinfekciju jer je naše vino izuzetno dobro.

M: Koja su vam najpoznatija vina?

E: Iz široke lepeze mađarskih vina pomenuću Egri bikaver, najpoznatije crno vino Mađarske. Ako imate malo vremena ispričaću vam i legendu vezanu za ovo vino. Prema legendi ime Bikaver (bikova krv) potiče iz doba Sulejmana Veličanstvenog oko 1552. godine. Da bi motivisali i podržali malu grupu vojnika tokom opsade Egerskog zamka služili su delikatesnu

hranu i mnogo crnog vina. Među turskim vojnicima se pričalo da je u to vino umešana bikova krv jer se drugačije nije mogla objasniti snaga i jak otpor vojnika u mestu Eger. Na kraju se neprijatelj predao.

M: A koje vam je najpoznatije belo vino?

E: Najpoznatija vinska regija je Tokaj gde se proizvode Tokaji Aszu i Tokaji Furmint. Vina iz ovog sela se nazivaju Tokaj dok se vina proizvedena u ovoj regiji nazivaju Tokaji (i znači „iz regije,“). Kažu da je kralj Luj XV isključivo uz pomoć ovog vina osvojio madam Pompadur. Želite li možda da probate?

M: Naravno, baš me zanima da vidim šta je to oduševilo madam Pompadur.

E: Evo i ja ću vam se pridružiti. Ali vas moram upozoriti da onaj koji vino pretvori u ismevanje biće tretiran na isti način od strane vina. Umerenost se mora znati kada se pije vino baš kao i u drugim stvarima u životu. Aristotel je govorio: prva čaša je za zdravlje, druga za dobro raspoloženje, treća za gorčinu a četvrta za preterivanje, pa vas molimo nemojte preterati! (*ovde su gostima poslužena vina te je ovo bilo obraćanje publici*)

>>>> SLUŽENJE SUPE <<<<

Vanja i Borko igraju jedan mađarski narodni ples a nakon njih Miloš svira jedno klasično delo na gitari.

>>>> SLUŽENJE TOPLOG PREDJELA <<<<

Martina se šeta i nailazi na plakat na kojem se nalazi slika Huginija.

M (*obraćanje publici*): Verujem da jako malo vas zna da je svetski poznati mađioničar Hugini ustvari rođen u Budimpešti pod imenom Erih Vajs. U Ameriku se porodica preselila kada je Erih imao 5 godina a već sa 12 godina je počeo da izvodi svoje trikove. Baš bih volela da vidim tu predstavu! Bio je nadaleko poznat po svojim begovima iz konopaca i lanaca pa je čak i glumio u nekoliko filmova. Ma idem da vidim predstavu!

Na scenu izlaze Goran (Hugini) i Evelina (Perspektivna pomoćnica).

Goran : Dobro veče. Da vam se predstavim, ja sam Hari Hugini a ovo je moja mlada pomoćnica a ujedno i supruga Bess. (*oboje se naklanjaju*)

Izvode osam trikova.

Nakon Huginijeve predstave na scenu stupa kulturno-umetničko društvo Vajdasági magyar népművészeti és közművelődési központ iz Novog Sada koje će izvesti splet narodnih igara.

>>>> SLUŽENJE GLAVNOG JELA <<<<

Svi se nalazimo u čardi i razgovaramo.

Marko: I kako ti se svidelo ovde kod nas ?

Martina: Bilo mi je izuzetno lepo. Imate vrlo zanimljive običaje.

Borko: Posle napornog dana volimo da se opustimo uz dobro piće i muziku. Danas je poseban dan za nas jer je danas 20. avgust dana kada cela zemlja slavi Sv. Ištvana. Ovaj dan se uvek završi pesmom, veseljem i vatrometom.

(Nazdravljamo i zamolimo muzičara da nam nešto odsvira)

Bojan (gitara) : Šta biste voleli da vam sviram ?

Svi u glas: Odsviraj nam onu našu pesmu! *(Bojan i Miloš počinju da sviraju a mi svi pevamo Gyöngyhajú lány do Omega, 2 strofe na mađarskom jeziku i jednu na srpskom jeziku).*

>>>> SLUŽENJE DESERTA <<<<

Nakon deserta gosti će biti zamoljeni da odgovore na nekoliko jednostavnih pitanja putem štampanih upitnika koji će se nalaziti na stolu. Pitanja će se odnositi na podatke iznešene tokom predstave. Predviđeno je da se podeli nekoliko nagrada sistemom izvlačenja tačnih odgovora.

Primer upitnika :

1. Kako se zove velika botanička bašta i akvarijum u Budimpešti?
a) Hungaroring b) Tropikarijum
2. Od čega se najčešće pravi rakija (palinka)?
a) povrća b) voća
3. Kako se zove stara prestonica Mađarske?
a) Segedin b) Pečuj c) Estergom
4. Koja su 2 najpoznatija vina u Mađarskoj?
a) Tokaji i Egri bikaver b) Rizling i merlot
5. Koji dan se 20-og avgusta slavi uz muziku i veselje u Mađarskoj?
a) Sv. Ištvan b) Sv. Patrik c) Sv. Sava

Nakon završetka izvlačenja nagrada (2 x 2 ručka u čardi Na kraj sveta, 10 poklon paketa Podravke, 1 kg autentične mađarske crvene paprike, 5 poklon paketa žerbo kocki) Dijana izlazi da se zahvali sponzorima i kolegama koje su nam pomogle a zatim poziva profesoricu Anđeliju Ivkov – Džigurski i asistenta Igora Stamenkovića da se obrate prisutnima.

RECEPTURE (ZA 4 OSOBE):

MADARSKE KOCKE (oko 30 kom):

Potrebno je (za patišpanj): 1 kg spanaća
100 gr margarina
1dl mleka
5 kom jaja
150 gr. Brašna
1 kašikica praš. za pecivo
kašičica soli

I Premaz: 300 gr švabskog sira
2 dl pavlake
kašičica soli

II Premaz: ajvar ili seckane sveže crvene paprike

Spanać skuvati ocediti iseckati na sitno. Margarin umutiti sa žumancima, dodati brašno, prašak za pecivo, so, spanać i ulupana belanca. Ispeći kao piškotu. Na ohladjeno testo namazati beli namaz od sira i pavlake. Na beli namaz staviti sloj ajvara ili seckanu crvenu papriku. Kocke seći 5 x 5 cm i po osobi za predjelo se servira 2 – 3 kom na ukrašenom tanjiriću.

SUPA OD KIMA

Sastojci: 4 kašike ulja, butera, ili masti, 3 kašike oštrog brašna, crvena paprika, so, kim i jaje.

Od masnoće i brašna napravite zapršku i dodajte crvenu papriku i kim. Zalijte litrom vode. Posolite i ostavite da vri 10 minuta. Procedite i dodajte razmućeno jaje. Dobro izmešajte. Kim se može pomešati sa jajetom i uliti u supu. U tom slučaju supu ne cediti.

TESTO SA SIROM (TUROŠ ČUSA):

Sastojci: 1 kg testenine (taljatele)
200 gr dimljene slanine
4 dl milerama
0.5 kg švapskog sira
so i biber po ukusu

Prvo se skuva testenina i dobro ocedi. Zatim se slanina preprži na malo masnoće i dobro ocedi. Pomešati sir i mileram, dodati slaninu. Testo staviti u tepsiju i preliteri pripremljenom smesom. Zapeći u prethodno zagrejanom remini na 175°C oko 5 minuta da se istopi sir. Služiti toplo.

JUNEĆI TOKANJ SA GLJIVAMA

Potrebno je: 80 dkg junećeg mesa
15 dkg gljiva (šampinjona)
15 dkg luka
1 dkg belog luka
2 kašike paradajz pirea
1,5 dl crnog vina

3 g mlevenog bibera
1 g majorana
2 dkg soli
veza peršunovog lišća
0.5 dl ulja

Meso iseći na rezance (6 cm dugačke i 0,5 cm debljine i 1 cm širine) ispržiti na ulju. Izvaditi u posebnu posudu i dodati vino i malo vode i na tihoj vatri dinstati. U prostaloj masnoći dinstati sitno iseckani luk i paradajz pire. Dodati sve začine sve izmešati sa mesom i na kraju dodati isečene gljive i peršunov list.

Servirati se može uz pirinač, krompir, a može i testo sa sirom sa sitnom prženom slaninom.

KNEDLE SA ŠLJIVAMA

500 grama krompira
500 grama brašna
50 grama margarina
1 kašika soli
2 jaja
20 šljiva
100 grama prezli
200 grama šećera
malo ulja

Pripremanje: Skuvati 500 grama krompira kao za pire, ispasirati, dodati 50 grama margarina, 1 kašiku soli, 500 grama brašna, 2 jaja i sve zamesiti. U međuvremenu prokuvati oko 3 litra vode, dodati kašiku soli i malo ulja. Velikom kašikom vaditi testo, u sredinu staviti šljivu, oblikovati knedle i stavljati ih u kipuću vodu. Knedle su kuvane kada počnu da plivaju na vodi. Na malo ulja propržiti 100 grama prezli i dodati 200 grama šećera. Gotove knedle vaditi malom cediljkom, uvaljati u prezle i slagati u činiju.

| | |
|---|-----------|
| Ukupno prikupljeno od prodaje ulaznica: | 59.000,00 |
| Donacije u kešu (Čarda Na kraj sveta) | 10.000,00 |
| Ukupno: | 69.000,00 |

| | |
|---|-----------|
| Troškovi (plaćeno novcem od prodatih ulaznica): | Iznos |
| Hleb | 570,00 |
| Voda Minaqa | 63,00 |
| Dekoracije | 1.000,00 |
| Materijal za kostime | 3.500,00 |
| Vino iz Čoke | 1.500,00 |
| Kablovi za ozvučenje | 150,00 |
| Folija | 56,00 |
| Kobasice | 2.600,00 |
| Gorivo | 1.000,00 |
| Paradajz pire, koncentrat | 643,00 |
| Ukupno: | 11.082,00 |
| Ostalo je: | 53918,00 |

Donacije - novčane:

Gas Bečej 10.000,00 dinara
 Romax-Trade doo 10.000,00 dinara
 Pokrajinski sekretarijat za obrazovanje 50.000,00 dinara
 Čarda Na kraj sveta 10.000,00 dinara (keš)

Donacije – nenovčane:

LBB Frigo kupovina namirnica u vrednosti od 15.000,00 dinara
 Mesara Dragaš
 ŠG Mlekara Bečej
 Podravka (poklon paketi)
 Farma Krstić
 Aleva
 PIK Bečej
 Čarda Na kraj sveta (dva vaučera za ručak za 2 osobe)

Ukupna vrednost namirnica koje smo dobili kao donacije za pravljenje večere iznosi oko 44.052,00 dinara (maloprodajne cene u marketima):

| | Namirnica | JM | Količina | MPC | Ukupno |
|----|-------------------------|--------|-----------------|---------|----------|
| 1 | Margarin | kg | 2,00 | 335,80 | 335,80 |
| 2 | Mleko | l | 2,00 | 75,00 | 150,00 |
| 3 | Jaja | kom | 60,00 | 14,50 | 870,00 |
| 4 | Spanać | kg | 7,00 | 182,86 | 1280,00 |
| 5 | Krompir | kg | 50,00 | 33,00 | 1650,00 |
| 6 | Brašno | kg | 2,00 | 55,00 | 110,00 |
| 7 | Prašak za pecivo | kesica | 10,00 | 4,70 | 47,00 |
| 8 | So | kg | 1,00 | 25,00 | 25,00 |
| 9 | Biber | kg | 0,50 | 1200,00 | 600,00 |
| 10 | Sušeni peršun | kg | 0,20 | 3170,00 | 634,00 |
| 11 | Kim (mleveni) | kg | 1,00 | 2230,00 | 2230,00 |
| 12 | Vina | l | 33,00 | 197,00 | 6.500,00 |
| 13 | Knedle sa šljivama | kg/kom | 10 kg / 200 kom | 120,00 | 1200,00 |
| 14 | Cimet | kesica | 10,00 | 8,00 | 80,00 |
| 15 | Ulje | l | 2,00 | 117,00 | 234,00 |
| 16 | Švapski sir | kg | 11,00 | 248,60 | 2734,60 |
| 17 | Mileram | l | 4,00 | 202,25 | 809,00 |
| 18 | Šampinjoni | kg | 6,00 | 225,00 | 1350,00 |
| 19 | Crni luk | kg | 10,00 | 33,00 | 330,00 |
| 20 | Beli luk | kg | 2,00 | 100,00 | 200,00 |
| 21 | Pelat | kg | 2,00 | 150,00 | 300,00 |
| 22 | Ajvar | kg | 2,00 | 316,50 | 633,00 |
| 23 | Kiseli krastavci | kg | 17,00 | 165,88 | 2820,00 |
| 24 | Aleva paprika (csemege) | kg | 1,00 | 864,50 | 864,50 |
| 25 | Široki rezanci | kg | 15,00 | 189,00 | 2835,00 |
| 26 | Junetina | kg | 25,00 | 566,00 | 14150,00 |
| 27 | Slanina, dimljena | kg | 2,00 | 540,00 | 1080,00 |

Ukupno 44051,90
:

Od novca koji smo prikupili planiramo da kupimo 2 klima uređaja za obdanište Radosnog detinjstva na Telepu *Dunavski cvet* kao i digitalni fotoaparati.