



Olvasson belőle mindennap!

MÁTYÁS SZABOLCS

**Illik tudnom,
mert magyar
vagyok**

FELÜLMÚLHATATLAN HÁZISZER A MAGYARSÁGTUDAT ÉS
A LELKI EGÉSZSÉG ÁPOLÁSÁRA. NE CSAK A CIPŐJÉT ÁPOLJA!

„A néphagyomány tart meg bennünket magyarnak, s a nemzetközi műveltség tesz bennünket európaivá. Ha azonban csak az európaiságra törekszünk, lehetünk nagyműveltségű népek, de minél hamarabb megszűnünk magyarnak lenni.”

Gyórfy István

MÁTYÁS SZABOLCS

**ILLIK TUDNOM, MERT MAGYAR
VAGYOK**

**M. Sz. és Társa
2006. DEBRECEN**

A borító a szerző ötlete alapján Baranyai Andrea munkája.

Lektorálta:

Benke László olimpiai bajnok és Oscar-díjas mesterszakács

Csordás László mestercukrász

Mátyás Tibor középiskolai történelemtanár, tanácsos, iskolaigazgató

Dr. Mátyás Viola jogász, állatvédő

Ulveczki Csaba középiskolai földrajztanár, geográfus

Minden jog fenntartva © 2006

A kiadó előzetes írásbeli engedélye nélkül sem a teljes mű, sem annak része semmilyen formában nem sokszorosítható.

ISBN: 963 06 0582 1

Kiadja: Mátyás Szabolcs és Társa
Villámposta: mszestarsa @ freemail. hu
Távbeszélő: 06-30/356-456-4

Mátyás Szabolcs 2006

Nyomdai munkák: PIREMON Kisvállalat Szikgáti Nyomdaüzeme

Munkaszám: V06-1311

Felelős vezető: Becker György vezérigazgató

„Az ötletből soha sem szabad kifogyni.”

Katona Lajos

Előszó

E könyv a több kiadást is megélt *Tudnom kell, mert magyar vagyok* című könyv folytatása. A kedvező fogadtatás, a több tucat elismerő levél és újságcikk arra ösztönzött, hogy egy hasonló témában ismét felvegyem a lantot. Mint az a címből is kiderül, a könyv olyan tudnivalókat tartalmaz, amire nem mondhatjuk azt, hogy feltétlenül tudnia kell mindenkinek, mivel inkább abba a kategóriába tartozik, amit „illik tudni”.

Gyakran használjuk a *hungarikum/hungaricum* szót (mely fűlsértő, idegen hangzású kifejezés, azonban magyar sajátosságaink megnevezésére tudomásom szerint eddig nem született jobb elnevezés), és meg vagyunk győződve arról, hogy ha a világ bármely szegletében megemlítjük a tokaji aszút vagy a gyulai kolbászt, akkor mindenki képzeletében egyből felsejlik a Kárpát-medence és a vendégszerető magyarok. Sajnos ki kell ábrándítanom mindenkit, aki ezt gondolja, mivel ez csak illúzió. Négy földrész kéttucatnyi országának bebarangolása után szomorúan kellett tapasztalnom, hogy sok embernek egyszerűen fogalma sincs arról, hol is van hazánk. Megdöbbenve kell azonban szembesülnöm azzal is nap mint nap, hogy sajnos még honfitársaink közül is sokan nincsenek tisztában értékeinkkel. De akkor, hogy várhatjuk el egy külfölditől, hogy ismerjék az országot, a kultúráját és az ún. hungarikumokat, ha még mi magunk sem ismerjük azokat. Ebben próbál ez a néhány oldal segíteni, hogy először mi magyarok ismerjük meg sajátosságainkat és értékeinket, hogy aztán majd büszkén mesélhessünk róla külföldi ismerőseinknek.

Joggal vetődik fel az emberben a kérdés, mi is lehet hungarikum, hogyan válhat azzá egy termék. Az általános megfogalmazás szerint olyan nemzetközi

(el)ismertségnek örvendő, nagy hagyományokkal rendelkező, kiváló minőségű terméket lehet ide sorolni, mely alkalmas arra, hogy ha azt egy külföldi meghallja, akkor hazánk jusson róla eszébe.

A fenti fogalmat én önkényesen kibővítettem, és néhány találmány, szokás, szó és híres hazánkfia is megemlítésre került a könyvben, akik/amik véleményem szerint már-már hungarikumokká váltak - vagy kellett volna válniuk - az elmúlt évtizedek alatt.

A könyv szerkezete adta korlátok miatt természetesen nagyon sok dolog csak említés szintjén kerülhetett a könyvbe, s bizonyára több olyan dolog is van, mely elkerülte a figyelmet. Hiányosságai ellenére is úgy érzem, hogy könyvem az eddigi kiadványok közül a legösszefoglalóbban mutatja be a hungarikumokat, melyeket már több mint egy évtizede tudatosan gyűjtök, hogy azok egyszer könyv alakjában megjelenhessenek.

Ezúton köszönöm a könyv megírásához nyújtott segítségét és értékes észrevételeit kedves barátomnak, Ulveczki Csabának, Királyné Rábai Eszternek, Surányi Istvánnak (Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének elnöke), Benke Lászlónak, Markova Elizabetnek (Bolgár Kulturális Intézet), Alexander Gjurovnak (történész), Dr. Szalay Lászlónak (kertészmérnök), Joó Gyöngyinek (testnevelő - turul sport), Horváth Imrének (Magyar Szektorlabda Szövetség elnöke), Mohay Andrásnak (ELTE Görög Tanszék), Dr. Pete Lászlónak (DE Olasz Tanszék), Sziderov Boriszov Dimitrénének (bolgár tolmács), Szenes Ivánnak (író), Domokos Attilának (borász), Macziné Repka Tündének és szüleimnek.

a Szerző

Debrecen, 2006. Kikelet havának 10. napja

Élelmiszerek, neves cukrászaink és szakácsaink

Tokaji aszú	Hajdúsági torma
Egri bikavér	Szilvalekvár
Szódavíz (szikvíz)	Makói hagyma
Fröccs	Kibédi hagyma
Pálinka	Őrölt fűszerpaprika
Unicum	Kajszibarack
Ásvány-, gyógy- és hévizeink	Zentai sárgadinnye
Rákóczi János	Hevesi (Csányi) dinnye
Kugler Henrik	Szabolcsi alma
Gerbaud Emil	Bogyiszlói paprika
Dobos C. József	Vecsesi káposzta
Gundel Károly	Szőlőfajtáink
Túró Rudi	Nagydobosi sütőtök
Pemetefű cukorka	Milotai dió
Rigójancsi	Homoki szarvasgomba
Indiáner	Tarhonya
Szaloncukor	Kalács
Méz	Csigatészta
Debreceni mézes	Lebbencstészta
Tordai pogácsa	Orosházi libamáj
Grillázstorta	Gyulai kolbász
Halászlé (bajai, tiszai)	Csabai kolbász
Gulyás(leves)	Pick téliszalámi
Palócleves	Herz téliszalámi
Zacskós levespor	Slambuc

Tokaji aszú

Az aranszárga nedű Tokaj városáról kapta nevét, ahol egy véletlen folytán, egy elhúzódtott szüretnek köszönhetően jöttek rá az aszúbor készítésének titkára. A legenda szerint Lorántffy Zsuzsanna az udvari papját bízta meg a szőlőszürettel, azonban az egész novemberig elhúzódtott a háborús helyzet miatt, így a tőkén maradt szőlőszemek összeaszalódtak. A szüretet követően a bort tufába vajt kőpincékbe rejtették (nehogy azt az ellenség megtalálja), s amikor az aszottra érett szemekből készült bort megkóstolták, akkor olyan fenséges ízt és zamatot éreztek, mint amit előtte még sohasem. A legenda szerint így született meg 1630 táján a tokaji aszú. A finom bornak gyorsan híre ment egész Európában, így a pápák és Európa uralkodói is

- XIV. Lajostól I. Péterig - mind aszualukra parancsolták a nemes nedűt. XIV. Lajosnak, a Napkirálynak kedvenc italává vált a magyar borkülönlegesség, aki amikor azt megízlelte, a következőt mondta: „*Vinum regnum, rex vinorum*” (A borok királya, a királyok bora), mely azóta elmaradhatatlan jelmondata lett minden üveg tokaji aszúnak. A kor neves tudósa, Paracelsus még meg is vizsgálta, mivel az a hír járta, hogy a magyarok aranyat tesznek a borba, attól olyan szép sárga színű. Az aszú bor értékét a „puttony” (kb. 30 liter) jelzi, mely az egy gönci hordóba (kb. 136 liter) tett aszú szőlő mennyiségétől függ. A gondosan, kézzel kiválogatott aszúszemeket kinyomkodják, majd három-hat puttonnyi aszútészta (a kinyomkodott aszúszem) öntenek bele egy gönci hordónyi tokaji borba. Ezt állni hagyják egy-két napig, leszűrik, majd éveken keresztül hordókban pihen. A Magyarországon és Szlovákiában termelt aszúbor selymes, zamatos ízét a vulkáni talajnak, a sajátos mikroklímának, s az évszázadok alatt felhalmozódott tapasztalatnak köszönheti. (A két ország között kisebb vita is támadt a névhasználat miatt; az EU döntése értelmében mind a két ország használhatja a „Tokaji” nevet, azonban Szlovákiának be kell tartania az aszúbor szigorú termelési követelményeit.)

Egri bikavér

Az Egri bikavér létrejötté nem a véletlen műve (mint a Tokaji Aszúé), mivel Gröber Jenő (1869-1941) volt az, aki a 19. században többféle jóminőségű vörösbort ötvözött, melynek végeredményét mindannyian ismerjük és szeretjük. Gröber Jenő egy egri borász volt, aki munkáját nem csupán megélhetési lehetőségnek tekintette, hanem hivatásnak, és köztudottan minőségi borokat készített. Nevéhez köthető egy speciális ekekapának (Gröber-féle kapálóeke) a megalkotása is, mely a szőlőművelésnél használatos. A többféle szőlőt is tartalmazó Egri bikavér elkészítése a következőképpen történik: az érett szőlőt — mely bőségesen tartalmaz cukrot és festékanyagot — leszüretelik, majd átválogatják, mivel csak a megfelelő minőségű fürtöket használják fel. A szőlő egy részét fürtöstől ledarálják, másik részét pedig leszemezik. (Az arányra vigyázni kell, mivel a túl sok szár keserűvé teheti a bort.) Az egészet egy nagy kádba teszik, ahol napjában többször is „megcsömöszölik”, mely által még erőteljesebb a színanyag kioldódása a szőlőhéjból. Mint az a fentiekből is kitűnik, készítése viszonylag nehézkes, ezért nagy tömegben nem készítették sohasem, azonban igény mindig volt rá, melynek az lett az eredménye, hogy már régen is hamisították. A hosszas folyamatnak ráadásul csak a második esztendőben Ízlelhetjük meg az eredményét, mivel akkor lesz meg az egyedi zamata és íze. A bor nevének eredetére a „néphagyomány” több magyarázatot is ad. Az egyik rege szerint az Eger határában élő remetét, Szent Egyedet, a pogányok megölték, akinek vére megöntözte a környező lejtőket, s ettől terem itt ilyen vörös bor. A másik, talán ismertebb magyarázat az egri várvédőkhöz köti az elnevezést, miszerint Dobó István várkapitány 1552-ben vörös bort itatott a már fáradó katonáival, akiknek arcán végigcsurgott a piros nedű, melynek láttán a törökök azt hitték, hogy a magyarok bikavért ittak, s attól lettek olyan erősek és bátrak.

Szódavíz

Sokan Jedlik Ányos (1800-1895) legnagyobb találmányának nem a dinamót, hanem a szódavizet (szikvizet) tartják. Hogy melyik van nagyobb hasznára az emberiségnek, arról el lehet vitatkozni, az azonban tény, hogy ma már el sem tudnánk képzelni életünket a hűsítő buborékok nélkül.

Jedliket 1822-ben a Benedek-rendiek győri gimnáziumába helyezték tanárnak, ahol matematikát, fizikát és természetrajzot tanított. 1828-ban megalkotta „villanydelejes forgonyait”, majd ezután kicsit „elkalandozott” és a szódavízgyártással kezdett foglalkozni, amit sikeresen meg is oldott (1829), majd találmányáról a következőket mondotta: *„A mesterséges ásványvizeknek nem hátrányára, hanem előnyére, a feltalálónak pedig nem szégyenére, hanem dicsőségére válik, ha sikerül az addig elérnél nagyobb mennyiségben juttatni a vízbe szabad szénsavat, még annál is többet, mint amennyit a természetes vizek tartalmaznak!”* A zseniális elképzelés 1841-ben vált valósággá, amikor is Budapesten megnyílt az első szikvízgyártó üzem, így Jedliknek köszönhetően megoldottá vált a szikvíz ipari méretekben történő előállítás. Jedlik azonban nem hagyta abba ezirányú kutatásait, így nevéhez köthető még a szódáspalack megalkotása is. Sőt, a műanyag szifon feltalálása is magyar ember nevéhez köthető, mégpedig a püspökladányi illetőségű Nagy Lajoséhoz, aki szikvízgyártással foglalkozik a Hajdú-Bihar megyei városban; találmánya 1992-től kapható a boltokban. De itt még nem ér véget a sor, ugyanis a világ legnagyobb szódásüvegét is hazánkban, Hajdúsámszonban készítették el (121 cm magas és 42 liter szóda fér bele), ahol az elárverezett szódásüveg árát jótékony célra fordították.

Napjaink szikvízkészítőinek hosszas küzdelme meghozta eredményét, és termékük hungarikumként került be a magyar élelmiszerkönyvbe.

Fröccs

A szódavíznek köszönhetően van egy olyan italunk, amit nekünk köszönhet a világ: ez bizony a fröccs. Sokan lenézik és kissé kommersz italnak tartják, holott rendkívül egészséges, mely nem arra való, hogy megrészedjék tőle az ember, hanem a meleg, fülledt nyári napokon hűsítsen, s az emésztést elősegítse. Attól függően, hogy mi a „célunk” a fröccsel, különféle keverési arányokat alkalmazhatunk, melyek közül a legismertebbek a következők: Nagyfröccs: 2:1 (két dl bor, egy dl szódavíz), Hosszúlépés: 1:2 (egy dl bor, két dl szódavíz), Kisfröccs: 1:1 (egy dl bor, egy dl szódavíz), Házmester: 3:2 (három dl bor, két dl szódavíz), Polgármester: 6:4 (hat dl bor, négy dl szódavíz). A fenti fröccsfajtákon kívül természetesen van még számos kevésbé ismert keverési arány is, mint például a Krúdy-fröccs, ahol kilenc deci borhoz csupán egy deci szódát kevernek, mely Krúdy szerint azért kell, hogy „megviccelje” a bort. Mint már az a fentiekben is említve volt, a szódavíz készítés eljárásának kidolgozója Jedlik Ányos volt, akit egyszer egy szüreti mulatságra hívtak meg Főtra, ahova jómagyar szokás szerint nem akart üres kézzel érkezni, így ő legújabb találmányával, a szódavízzel ment ismerőseihez. A szüreten több híres ember is jelen volt, köztük Vörösmarty Mihály, aki meghallván az újszerű ital nevét, „túl németes”-nek találta a „Spritzer” elnevezést, így a bor és a szódavíz keverékének a fröccs nevet adta, tehát Vörösmarty Mihályban tisztelhetjük a fröccs névadóját, (lásd: Vörösmarty Mihály: Fóti dal)

Tudománytörténeti érdekességként megemlítenéd, hogy a fröccskészítés „eljárásának” kidolgozása kissé öncélú találmánya volt Jedliknek, mivel állítólag gyomra miatt nem tudta meginni a tiszta bort, ezért azt neki vízzel kellett hígítania. Tiszta vízzel hígítva azonban sokat vesztett élvezetéből a nemes nedű, ezért ha a tudós továbbra is bort akart inni, akkor muszáj volt kidolgoznia a szódavízgyártás eljárását.

Pálinka

Ősi italunk, mely az elmúlt évszázadok alatt hűsége társává vált a magyar embernek jóban s rosszban. Hazánkban a pálinka az 1300-as években kezdett elterjedni, azonban akkor még *aqua vitae*-nek (az élet vize) nevezték, majd később, Mátyás idején *crematum*-ként illetve *crematura*-ként illették.

A pálinka szó a 17. század környékén jelent meg nyelvünkben, mely a nyelvészek szerint a szlovák nyelvből került hozzánk. Sokáig a földesúr monopóliuma volt a szeszfőzés, ami 1850-től az állam kizárólagos jogává vált. Az utóbbi időben azonban a név használatának szabályozása is szükségessé vált, mivel sokan a név erejét kihasználva „elfelejtettek” gyümölcsöt tenni a pálinkába, így 2002 júliusa óta csak az az ital viselheti a pálinka nevet, mely száz százalékgig gyümölcsből lett előállítva, és legalább 37,5%-os alkoholtartalommal bír. A pálinka feliratot kizárólag a hazánkban és négy osztrák tartományban (itt csak a kajszibarackból készült pálinkák) előállított italok viselhetik.

Magyarországon a pálinkafajtákat leginkább egy városhoz és egy tájegységhez lehet kötni, amely mára egybeforr a évszázadok során. A „hírös város”, Kecskemét környékén a barackpálinka készül (Fütyülő barackpálinka), mely csak speciális kajszifajtákat tartalmazhat (Gönci magyar kajsz, Magyar kajsz, Pannónia, Bergeron, Ceglédi bíborkajsz); a szatmár-beregi tájegységen pedig a híres szatmári szilvapálinkát, a szilvóriumot főzik. Ezekon kívül természetesen készítenek máshol és másfajta gyümölcsből is pálinkát, melyek nemkevésbé finomak, mint a fenti kettő (pl. Szabolcsi almapálinka, Gönci barackpálinka, Halasi körtepálinka /Kiffer körtéből/, ágyaspálinka, diópálinka, törkölypálinka).

A valódi gyümölcsből készült, kézmelegségű pálinkából egy kupicányi (vagy más néven stampedli, feles) jótékony hatást gyakorol a szervezetre, mely segíti az emésztést.

Unicum

A legenda szerint a „kalapos király” (II. József) amikor 1790-ben megkóstolta egyik orvosának, dr. Zwacknak az emésztést elősegítő, gyógynövényekből összeállított gyomorkeserűjét, akkor a következőket mondotta: „*Dr. Zwack, das ist ein Unicum.*” (Zwack úr, ez unikum!) - aki ezáltal nevet is adott a nedűnek. Zwack József 1840-ben, Budapesten nyitotta meg a mára világhírűvé vált szeszgyárat, mely abban az időben jóval többféle italt gyártott (több mint kétszáz félé). 1895-ben kapta meg a cég a „Császári és királyi udvari szállító” címet, amely Közép-Európa legnagyobb italpárló kapacitását tudhatta magáénak. A második világháború után a Zwack családnak el kellett hagynia az országot, és külföldre menekülnie. A gyár és a felszerelések itthon maradtak, azonban az Unicum titkát magukkal vitték idegen honba, így hazánkban csak egy Unicum utánzatot tudtak gyártani, ami ennek ellenére is igen kelendő volt. A Zwack család miután megvetette lábát Olaszországban, 1969-ben ott is elkezdték italuk gyártását, ami a taljánok földjén is nagy sikernek örvendett. Amint azt a politikai helyzet lehetővé tette, Zwack Péter az elsők között jött vissza Magyarországra, s 1989-től ismét megindulhatott a hazai gyártás, immár az eredeti receptúra szerint, a hagyományos gömb alakú üvegekben. Sokan próbálták már megfejteni az Unicum titkát, azonban nem sok sikerrel. A cég csupán annyit árult el, hogy több mint negyven gyógynövény alkotja. A titkot csak a család néhány tagja birtokolja - immáron az ötödik generáció -, amit már több mint két évszázada őriznek. A gyógynövényeknek köszönhetően, számos kedvező élettani hatása van a több mint hat hónap alatt tölgyfahordóban érlelt nedűnek, amit a szakértők szerint konyakospohárból érdemes kortyolgatni, „hogy az ital felszíne fölött létrejöhessen az Unicum-aura, az az illatfelhő, mely a poharat szájához emelőt első kellemes hatásként éri.” (www.zwack.hu)

^AÁsvány-, gyógy- és hévizeink

Földrajzi tanulmányaiból mindenki tudhatja, hogy a Kárpát-medence rendkívül gazdag ásvány-, gyógy- és hévizekben. Magas hőfokú hévizeinket (balneológiai szempontból a 20 °C fölötti víz sorolható ide) nagyrészt a vékony és erősen szabdalt medencealjzatnak köszönhetjük, melynek következtében a geotermikus gradiens értéke hazánkban jóval átlag feletti (a budai hévforrások vonalában például 6-8 °C /100 m, míg az átlag 3 °C /100 m). Hévizeink már a római korban is ismertek voltak, azonban a török időkben fejlődött ki az a fürdő kultúra, mely mind a mai napig érezteti hatását. A Kárpát-medencében számos olyan világhírű fürdőhely alakult ki, mely évtizedek óta — némelyik már több mint száz éve — vonzza az országhatáron túlról is a gyógyulni vágyókat. A teljesség igénye nélkül néhány híresebb fürdőhelyünk: Félixfürdő, Tusnádfürdő, Borszék, Zsögödfürdő, Parajd, Hargitafürdő (Erdély), Visk, Aknaszalatina (Kárpátalja), Palics (Délvidék), Hajdúszoboszló, Zalakaros, Bogács, Debrecen, Bük, Balmazújváros, Gyula, Hévíz, Balf, Budapest. Számos helyen szénsavas források találhatók, amit hivatalosan savanyúvíznek neveznek. A népnyelv Erdélyben ezeket hívja borvizeknek (Borszék, Homoródfürdő, Bodok, Csikszentkirály stb.), a Mátrában és a Cserhátban pedig csevicének (Mátraszöllös, Parádsasvár, Maconka, Tar), melyek a vulkáni utóműködéssel hozhatók kapcsolatba, akárcsak a mohai vagy a kékkúti víz. Rétegvizeink egyrésze az ásványvíz kategóriába sorolható magas ásványianyag tartalmuk miatt, melyek részben a pannon rétegekben raktározódtak el. A ma már jórészt palackozott ásvány- és gyógyvizeink lelőhelyei jóformán felsorolhatatlanok azok nagy száma miatt, melyek némelyike világviszonylatban is egyedülálló ismérvekkel rendelkezik (például keserűvizeink /Hunyadi János, Ferencz József, Mira/). Legismertebb ásvány- és gyógyvíz lelőhelyeink: Balf, Fonyód, Csillaghegy, Margitsziget, Gellérthegy, Székesfehérvár stb.

Rákóczi János

A közhiedelemmel ellentétben nincs semmi köze a Rákóczi túrósnak a „nagyságos fejedelemhez”, mivel a patinás hangzású név mögött a felsőleperdi születésű Rákóczi János (1897-1966) mesterszakács rejtőzik, aki megalkotta a múlt század elején e csodát. Rákóczi a kor szokásának megfelelően mesterútra indult, és Franciaországban tökéletesítette tudását, majd itthon több nagyírú szálloda szakácsa lett (lillafüredi Palota Szálló, Gellért Szálló stb.). A híres szakács nevét külföldön is jól ismerik szakmai körökben, hisz számos nemzetközi megméretetésről aranyéremmel tért haza, akinek a nevét viselő cukros tojásbabos, túrós süteményt a nagyvilág a Brüsszeli Világkiállításon (1958) ismerhette meg. Szakácskönyve a *Konyhaművészet* (1964), amely szinte minden magyar háziasszonynak megtalálható a könyvespolcán.

Kugler Henrik

A soproni születésű Kugler Henrik (1830-1904) hazánk egyik leghíresebb cukrásza, aki 1852-ben édesapjától vette át József téri cukrászdát, majd hamarosan a mai Vörösmarty térre költözött. Nevét nem kevesebért áldja ma az utókor, mint a minyon-ért, melyet korábban Kugler-nek neveztek (József Attila: Kedves Jócó /részlet/: „De szeretnék gazdag lenni, / Egyszer libasültet enni, / Jó ruhában járni, kelni, / S öt forintért Kuglert venni.”). A ma is használatos minyon (néha: mignon) nevet később kapta, amikor már kis papír- kosárcákba tettek minden egyes süteményt (maga a minyon szó is ezt jelenti; a selyempapírba csomagolt aprósüteményt, fajtától függetlenül). Számos változatban kapható íz (puncs, diós, csokoládés stb.) és forma tekintetében egyaránt (kocka, henger stb.). A sütemény „születését” 1858 és 1884 közötti időre teszik, melynek receptjén Gerbaud Emil még változtatott valamelyest.

Gerbaud Emil

Gerbaud Emil (1854-1919) nem magyar származású, mivel Genfben született, egy nagy hírű cukrászdinasztia leszármazottjaként, ennek ellenére hazánkban vált világhírűvé. A kontinens számos cukrászüzemét végigjárta, mígnem úgy döntött, hogy 1884-ben elfogadja Kugler Henrik meghívását — akinek nem volt utódja, akire rábízhatta volna nagy hírű cukrászdáját —, akitől hamarosan átvehette üzletét, mely a mai Vörösmarty téren található. Ez a híres Gerbaud Cukrászda, melyet talán mindenki ismer. Gerbaud Emil zseniális cukrász volt, akinek nevéhez több világhírű recept is köthető, úgy, mint a nevét is viselő zserbó szelet (néha Gerbaud szelet), a csokoládés drazsé vagy a konyakos meggy.

Dobos C. József

Dobos C. József (1847-1924) ősei több nemzedéken keresztül mind szakácsok voltak (dédnagyapja II. Rákóczi Ferenc szerencsi várában volt szakács), így neki sem volt más választása, szakács lett. Dobos C. József volt az, aki 1884-re megalkotta a Dobos torta receptjét, ami hamarosan a Kárpát-medencén kívül is igen nagy népszerűsége tett szert, melyek speciális fadobozokban utaztak évtizedeken keresztül Európa előkelő családjaihoz. A torta alapja egy olyan piskótalap (olvasztott vaj van benne), mely csokoládés vajkrémmel van megtöltve, tetején pedig barnás karamell található, ami az egyik varázsát adja a süteménynek. Ízén kívül az „időtállósága” is kedvéké tette az egyedülálló édességet, mivel a benne lévő krém nem savanyodott meg olyan könnyen, mint más tortákban. A torta receptjének titkát senkinek sem sikerült megfejteni, így Dobos 1906-ban - nyugdíjba vonulásának évében - a Budapesti Cukrász és Mézeskalácsos Ipatestületnek átadta az addig féltve őrzött titkot, hogy az végre közkinccsé váljon.

Gundel Károly

Túzás nélkül állíthatjuk, hogy a palacsinták királya a Gundel palacsinta, melynek megalkotója és névadója Gundel Károly (1883-1956) volt. Palacsintájának titka az egyedi recept, a különleges töltelék (diós, citromhéjas, rumos, mazsolás) és a selymes tejszínes csokoládés öntet, melyet flambírozás nélkül tálalnak fel. A kissé átpirított Gundel palacsinta immár több mint száz esztendeje változatlan recept szerint készül, mely nélkül jóformán elképzelhetetlen egy magára valamit is adó magyar étterem. Gundel Károly édesapja, Johann (János) Gundel néven érkezett hazánkba, aki megalapozta a család hírnevét, melyet fia tett világhírűvé, aki 1910-ben vette át apja éttermét. A család vezetéknevét viselő étterem hamarosan a lelegegásabb fővárosi éttermek sorába lépett, ahol rendszeresen fordultak/fordulnak meg külföldi államfők és uralkodók is (pl. Victor Emmanuel).

Túró Rudi

A Túró Rudi „keresztapja” a Budapesti Tejipari Vállalat egyik művezetője, Mandeville Rudolf volt, aki egy szovjetunióbeli tanulmányúrról hazatérve, javasolta az illetékeseknek, hogy kezdjék el gyártani a ma is ismert Túró Rudit, melynek egy hasonló változata „cbipoK” (orosz: cukrozott, fűszerezett túró) néven a Szovjetunióban már létezett, azonban ott „Eszkimó” névre hallgatott. (Jelenleg is gyártják a volt Szovjetunió több utódállamában is a miénkhez hasonló Túró Rudit.) Az elképzelést tett követte, és a múlt század hatvanas éveinek elején a Budapesti Tejipari Vállalatnál elkezdődött az édesség gyártása, ahonnan később a mátészalkai tejüzembe helyezték át a termelést. A rudit gyártó üzemek magánosítását követően két külföldi cég vált jogosulttá a név használatára, akik már Lengyelországba és Romániába is exportálnak.

Pemetefű cukorka

Réthy Béla (1862-1935) gyógyszerész nevéhez köthető a cukorka megalkotása, aki 1892-ben kezdte el gyártani a gyógyhatású, korong alakú édességet. A gyógyszerész próbálkozását hamarosan siker koronázta, és már az 1896-os Millenniumi Kiállításon oklevelet vehetett át találmányáért. Sikerének híre rövid idő alatt eljutott az Osztrák-Magyar Monarchia távolabbi részeibe is, ahol szintén közkedvelt lett. Állítólag a betegeskedő Réthyt Abbáziában egy férfi pemetefű cukorkával kínálta, amikor az meghallotta, hogy milyen csúnyán köhög (HÍR, 2001). Réthy Béla halála után gyermekei folytatták tovább a gyógycukorka gyártását, majd 1949-ben ez a gyár is az állam tulajdonába került. Néhány éves kihagyás után ismét gyártják a különleges cukorkát, melynek gyógyhatása kétségtelen, mivel több gyógynövény is tartalmaz.

Rigójancsi

A név a híres cigányprimást, Rigó Jancsit (1859-1899) jelöli, akinek tiszteletére nevezték el a süteményt. A legenda és a korabeli újságok tudósításai szerint, amikor Párizsban lépett fel a pákozdi születésű Rigó Jancsi, akkor anyyira megígérte az épp ottlévő belga herceg feleségét (Chimay Caramon hercegnőt, aki egy amerikai milliomos lánya volt), hogy férjét otthagya, és elszökött Rigó Jancsival; Jancsi szintén elhagyta feleségét a gyönyörű nőért. Kettejük románcáról a kor bulvársajtója részletesen beszámolt, melynek csúcspontja az 1896. évi esküvőjük volt. A szerelmes pár amikor Budapesten járt, akkor Jancsi kedveskedni akart mátkájának, akinek egy újfajta süteményt készíttetett egyik cukrász ismerősével. A cukrász barát pedig Jancsi kedvében akart járni, ezért az újszerű, csokoládés, piskótás és tejszínhabos süteményt Rigójancsinak nevezte el, ami a múlt század elején indult el hódító útjára.

Indiáner

Jó kétszáz esztendővel ezelőtt, Bécs egyik színházának a magyar Pálffy Ferdinánd lett a vezetője, aki mindenképp vissza akarta csábítani a nézőket, mivel igencsak megfogyatkoztak. Pálffy nem riadt vissza a meghökkenítő újításoktól sem a nézőszám növelésének érdekében, így Amerikából még egy indiánt is szerződtetett társulatához. Sőt, miután megkóstolta a magyar cukrászszakácsa által készített újfajta piskóta alapú, tejszínnel töltött és csokoládémázzal bevont csodáját (amelyet ő az indiánnak készített születésnapja alkalmából), elhatározta, hogy ezentúl az indián minden egyes fellépésekor a nézőknek ezzel az újfajta süteménnyel kedveskedik. A sütemény fogadtatása leírhatatlan volt a bécsiek körében, akik ezután „kénytelenek” voltak Pálffy színházába járni, ha Indiánért akartak enni.

Szaloncukor

Igazi magyar sajátosság, melyhez hasonló csemege sehol máshol nem létezik. A hajdani szaloncukrok alapanyaga a fondantcukor volt, mely német közvetítéssel jutott el a Kárpát-medencébe. Az első szaloncukor már a 19. század első felében elkészült hazánkban, melyet először selyempapírba, majd sztaniolba csomagoltak; ezt követően pedig a házak szalonjaiban (már ahol volt) lévő karácsonyfákra került. A név is innen származik, mivel régen a szalonokban lehetett „találkozni” a szaloncukorral. Népszerűsége olyannyira megnőtt, hogy a 19. század vége felé már megtörtént a gyártás gépesítése is, azonban nagyon sok helyen még a múlt század első felében is kézzel csomagolták a szaloncukrot. Akik pedig nem engedhették meg maguknak e csemege megvásárlását, azok otthon, kézzel készítették el. Nyelvészeti érdekességként megemlíthető, hogy Jókai még *szaloncukkedli-ként* nevezte eme édességet, mely a német *Salonzuckerl* szóra vezethető vissza.

Méz

A méz használata a magyarságnál a korai időkre tekint vissza, mivel azt már honfoglaló őseink is használták édesítésre és gyógyításra egyaránt. Az ország természeti adottságainak köszönhetően, több olyan fajtaméz állítható elő hazánkban, amit joggal sorolhatunk a hungarikumok közé. Az egyik ilyen fajtamézünk a medvehagymaméz, amit itthon jóformán nem is ismernek, Németországban viszont igen keresett mézkülönlegességnek számít az enyhén hagymaszagú, rendkívül kellemes ízű magyar mézfajta. Másik hungarikum fajtamézünk a lassan kristályosodó selyemkóróméz (selyemfü-, selyemvirágméz), mely a mézek egyik legnemesebbike, mivel ennek van az egyik legkarakteresebb íze. Hazánkba a 20. század elején hozták be a selyemkórót (amit szőre miatt az ipar használt volna), azonban mára olyannyira elszaporodott, hogy sok helyen gyomnövényként kezelik. Tömeges az elterjedése például a Kiskunsági Nemzeti Parkban, ahol virágzása idején számos méhcsalád gyűjti a mézkülönlegességet, melyet az Európai Unió országaiban szinte még nem is ismernek. Kevesek előtt ismert, hogy az akácméz is hungarikumnak számít. Mint köztudott, az akác Észak-Amerikából került hazánkba, mely mára annyira elszaporodott, hogy egész erdősegeket alkot, nem úgy mint „szülőföldjén”, ahol szétszabdaltsága miatt nem is ismerik az akácmézet. A kárpát-medencei éghajlat és a talajviszonyok hatására az akác itt egy genetikai változáson ment keresztül (új tulajdonságokat szerzett), így az már különbözik az amerikaiától, ráadásul a magyar talajviszonyok között az akácméznek itt egy sajátos íze is van (a talaj ph-értéke kihatással van a mézek ízére). A Kárpát-medencében hazánkban vannak a legnagyobb összefüggő akácerdők, így régióinkban mi állítjuk elő a legtöbb akácmézet, mely méztermelésünk zömét adja. Nagy mennyiségben állít elő akácmézet Kína is, azonban ez minőségben és ízében jóval elmarad a magyar mögött.

Debreceni mézes

A mézes készítésének eljárása már régóta ismert a világ számos országában, azonban a Debrecenben készült mézeskalács, illetve vert mézes, különbözik a máshol készítettektől. A „cívis városban” több évszázados hagyománya van a mézes készítésének, ahol az ezt a mesterséget űzőknek még önálló céhük is volt (1713-tól). A vert mézes a régebbi, a nagyobb hagyományokkal rendelkező, aminek a tésztáját ún. verőfába teszik; megvárják, amíg szilárdul egy kicsit, majd kiszedik belőle és kisütik. Az olykor több mint száz éves verőfákba művészi színvonalú díszítőelemek vannak faragva, amik természetesen a sütés után is jól láthatók a pozitív formán (a mézesen), ezért az így készült - különféle alakú - mézest már nem kell megfesteni. Ettől különbözik alapanyagában is a mézeskalács, melyek a szívárvány minden színében pompázó, virágmintákkal és kis tükörrel díszített sütemények, amelyek szintén számos formát ölthetnek (huszár, szív stb.).



1. kép: Verőfa



1/a. kép: Mézeskalács (A szerző felvételei)

Tordai pogácsa

A pogácsa olasz eredetű sütemény, mely a 14. század környékén jelent meg hazánkban. Aki járt már valaha Tordán, az bizony tudja, hogy miről híres az erdélyi város. A település minden nevezetessége „P” betűvel kezdődik, ugyanis híres a városban a pogácsa, a pipa, a pecsenye és a (p)hasadék. Az itt készült pogácsa neve kissé megtévesztő, mivel az nem sós, hanem édes ízű, mert mézzel készül. Az *Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képből* című könyvben a következőt olvashatjuk Tordáról: *„Helyi különlegesség a disznóhúsból sült tordai pecsenye. Ennél is nevezetesebb a tordai pogácsa, mely igen jóízű mézes kalács-sütemény és a távolabbi vidékek piacain is keresett cikk.”* A híres rozslisztből készült, sokáig elálló tordai pogácsát még egy Mátyás királyról szóló népmese is megemlíti, aki a város piacán áruhában járva megkóstolta a helyi nevezetességet, s úgy megszerette, hogy Budára visszatérve azonnal Tordára küldte olasz szakácsát, hogy tanulja meg a tordai mézespogácsa készítését. Ha pedig Tordán járunk, akkor ne feledjük, hogy 1568-ban a világon elsőként itt iktatták törvénybe a vallásszabadságot, és itt található Erdély egyik legrégebbi sóbányája is.



2. kép: A tordai hasadék (A szerző felvétele)

Grillázstorta

A grillázs nevezetű édességgel először 1795 környékén találkozhatunk egy Komáromban megjelent szakácskönyvben, bár akkor még *kriliás-mk* nevezték. Ezt követően már több helyen is említik, ami a honi cukorfogyasztás növekedésének köszönhetően egyre gyakrabban fordul elő, s „a paraszti cukorfogyasztás csúcsát” (HÍR, 2001) jelenti. Elmaradhatatlan „kellékévé” vált az esküvőknek, ahol többemletes és különböző formájú tortákat csodálhat meg a násznép. A cukros-diós grillázs melegen könnyen formázható, így csak a képzelet szabhat határt a formáknak (nádfedeles parasztház, teherautó, papucs stb.). A torta alapját egy grillázssal dúsított piskóta adja, melyen a „koronát” a csodásán díszített (fehér vagy színes) grillázsszobrok adják.

Halászlé

A halból készített leves nem magyar sajátosság, mivel más országokban is vannak hasonló levesek (pl. Franciaország). Ami azonban mégis egyedülállóná teszi a magyar halászlévet, az részben a paprika, amitől szép piros lesz a színe és kellemesen csípős az íze. Két halászlévünk vált fogalomná az elmúlt évszázadok alatt (az 1800-as évek elején még *kalászos lé*-ként említik); az egyik a bajai halászlé, a másik pedig a tiszai halászlé. Számos különbség van közöttük, melyek a következők: Már a főzés megkezdése előtt is szembetűnő, hogy másféle bográcsot használnak: „befelé ívelő” (Duna mellett), illetve „kifelé hajló” szájút (Tisza mentén), amely a gurmanok szerint befolyásolja az éték ízét. A Duna mentén egy fázisban készítik el a levest (nem készítének hozzá először alaplevet) és gyufatészta-t is tesznek a levesbe, míg a tiszai halászlébe nem kerül semmilyen tészta, és két részre bontják a főzést, mivel először „alaplevet főznek, passzíroznak, majd ebbe utólag főzik bele a halszeleteket.” (Pethő M., 2004)

Gulyás(leves)

Puskás Öcsi mellett a másik olyan hungarikum a gulyásleves, amiről nyugodt szívvel ki lehet jelenteni, hogy valóban ismerik a világon. A kiejtés rendszerint nem felel meg az általunk használatnak, azonban megértjük a *gulasch*, *goulash* stb. szavakat is, melynek hallatára összefut az ember szájában a nyál, mégha a világ távoli szegletében is hallja e szót. A gulyást már 1804-ben megemlítették egy könyvben, amit „az utazó magyarok eledelének” írtak le, „mely a csordapásztoroktól ered” (1.). Dr. Ecsedi István - aki a debreceni Déri Múzeum igazgatója volt - könyvében a következőket írta az ételről: *„A debreceni és tiszántúli egyszerű ember nem eszik se gulyást, sem pörköltet, csak húst. Nem ismeri, tehát nem is használja ezeket a szavakat, melyeket az irodalom és a vendéglői szótár részére csináltak. A gulyás mint étel, maga is rossz szó. A gulyás marhapásztort jelent. Az étel gulyásos hús, vagy röviden gulyásos, de semmi esetre nem gulyás, még kevésbé gulásch. (...) Ez az a hús, melyből nem győz eleget enni az ember, de mivel nagyon nehéz étel, a városi ember gyomrát hamar megfekszi. Ezt a húst főzik a hortobágyi pásztorok, ezt Hajdúszoboszlón, Hajdúböszörményben és a Kunságban széliében.”*

Az biztos, hogy a ma is készített recept szerint legfeljebb az 1850-es évektől készíthetjük a gulyáslevest, mivel az Alföldön a krumpli csak akkortól terjedt el. Ma a gulyás szó egy levest takar (hajdanán egy pörköltféléseget értettek alatta), amibe számos zöldség (pl. hagyma, krumpli), galuska (vagy csipetke) és kizárólag marhahús kerül (korábban a gulyásos húst elsősorban birkából főzték). A gulyásnak mára számos változata ismert, úgymint székelygulyás (nincs köze Csaba királyfi népéhez, hanem egy budapesti vendéglős készítette el először 1846-ban Székely József író részére), aratógulyás, babgulyás, hamisgulyás stb.

Palócleves

A leves eredete a „nagy palóchoz”, Mikszáth Kálmánhoz (1847-1910) kötődik, akiről 1892-ben Gundel János tisztelete jeléül, egy szállodai szobát nevezett el az István Főherceg Szállodában. A szoba felavatásakor egy kisebb ünnepséget rendeztek, mely alkalommal természetesen egy ünnepi menüsor is dukált a jeles naphoz. A levest, melyet Gundel alkotott meg, palóclevesnek nevezte el. Nem tudni miért, de néhány évre ezután eltűnt a leves az étterem étlapjáról, amit egyszer csak Gundel János fia, Károly készített el ismét, ami ekkor végleg elindult hódító útjára, s azóta sem hiányozhat egy magára valamit is adó étterem étlapjáról. Állítólag a nagy író a palóclevest friss foszlós kenyérral szerette enni, ami után Vargabélest vagy buktát rendelt (Rádi Zsóka alapján). Az igazi palócleves titka a birkahús (ürühús), amit sokan sertéshússal próbálnak helyettesíteni, azonban az íze nem ugyanaz, ezért legalább egyszer érdemes az eredeti recept alapján birkahúsból is elkészíteni.

Zacskós levespor

Sipka László egyik írásában olvashatjuk, hogy a „zacskós levespor” is a magyaroknak köszönheti Európát. Bevallom őszintén, ez így ebben a formában sohasem fordult meg a fejemben, pedig az köztudott, hogy őseink bőr zacskókban szárított húsport (a megfőzött, sós húst tűzön kiszárították, majd porrá zúzták) is rendszeresen vittek magukkal, amikor otthonukat elhagyták (például hadjáratok idején). Kiszely István pedig több könyvében is leírta már, hogy hogyan készült ebből a húsporból a leves: a vízzel teli edénybe felforrósított követ dobtak, melybe beletették a húsport. Ha az ember átgondolja e folyamatot, akkor semmi kétsége sincs afelől, hogy Sipka Lászlónak igaza van, és őseink valóban a „zacskós levespor” első használói voltak Európában.

Hajdúsági torma

A tormát már őseink is ismerték, azonban ők nem termesztéssel, hanem gyűjtögetéssel szerezték meg a kívánt mennyiséget. A rendkívül kedvező élettani hatású élő növényt hazánkban elsősorban Debrecen környékén termelik (Több mint 90%-a innen kerül ki a hazai tormatermésnek, az európainak pedig 40-45%-a.) mintegy száz esztendeje. A jelenleg termesztett tormafajtát egy bagaméri illetőségű ember, Szilágyi Gábor vincellér hozta Ausztriából a múlt század húszas éveiben, mely a korábbi fajtától ízletesebb volt. Az egy évezred során annyira hozzánőtt a magyar konyhához, hogy bizonyos ételeket jóformán el sem tudnánk képzelni a kellemesen csípős, ecetes, reszelt növény nélkül, melynek a gyökértörzsét (rizóma) fogyasztjuk. Általában tavasszal (ritkábban ősszel) telepítik a tormát 30-40 cm magas ún. bakhátakba, melyet októberben szednek fel. A sajátos bakhátas termelési módnak köszönhetően, még külső jegyei alapján is megkülönböztethető a hajdúsági torma a máshol termesztettektől, amit kézzel ültetnek egy erre a célra kialakított ültetővassal. Az ültetést követően „gondosan ápolják”, s öntözik a növényeket, melyekből az éghajlati- és talajviszonyoknak köszönhetően egyedülállóan ízletes reszelt torma készíthető.



3. kép: Bakhát tormával (Stumpf Eszter felvétele)

Szilvalekvár

Több évszázados múltra tekint vissza a szatmár-beregi tájegységen a szilvalekvár készítése, mely fontos külkereskedelmi terméke a vidéknek. Talán leggyakrabban „szatmári szilvalekvár”-nak nevezik, azonban igen gyakran lehet találkozni a „beregi” vagy a „tarpai szilvalekvár” megnevezéssel is, attól függően, hogy hol készítették. Valójában nincs köztük lényeges különbség, ugyanolyan finom és kedvező élettani hatású (magas vastartalmú, emésztést segítő stb.) mindegyik. A különféle népi receptek háromféle szilvát említenek, melyekből jó lekvárt lehet készíteni. Az egyik a vadontermő, rendkívül édes és zamatos „nemtudom szilva” (melyet a kukacok valami ok folytán elkerülnek), a másik a magvaváló besztercei (a középkor végén jelent meg a vidéken), a harmadik pedig a nem magvaváló penyigei szilva, melyből állítólag a legzamatosabb lekvárok készülnek. A vidék szilvalekvárjainak jellemzője, hogy csupán szilvát tartalmaznak, cukor, tartósítószer, aroma és mindenféle titkos, egyszerű földi halandó számára érthetetlen betűk és számok felhasználása nélkül. Joggal merül fel az emberben a kérdés, mi lehet annak az oka, hogy a szilvalekvár nem romlik meg. Őt egység gondosan válogatott gyümölcsből mindössze egy egységnyi lekvár lesz, ami a benne lévő magas cukortartalom miatt akár évekig is eltartható. Az igazi szilvalekvárban még a kanál is megáll, olyan sűrűre főzik. A szilvalekvár főzése nagy rézüstökben (időnként vasüstben), kis tűzön, egyenletes hőmérséklet mellett történik, sokszor több mint tíz órán keresztül. Fontos a kis tűz és a cibere (félíg főtt szilvalekvár) állandó kevergetése, mivel a szilva nagy cukortartalma miatt a cukor karamellizálna. A hosszú és fárasztó munka gyümölcsét ún. szilkébbe (kis cserépedényke) teszik, amire madzaggal lekötött vászondarabot tesznek, hogy aztán a későbbiekben a kamrák polcairól levéve finom töltelékké váljanak majd a buktákban, a gombócokban és a derelyékben.

Makói hagyma

A makói hagyma kiválóságát a helyi emberek hozzáértésén és szorgalmán túl, a területen uralkodó száraz, hosszú nyárnak és a jó talajnak köszönheti. A hagyma szülőhazája Ázsiában (Irán, Afganisztán) található, ahonnan a törökök közvetítésével került a városba és környékére, amit a helyiek jó érzékkel kezdtek el termesztetni. Számos körülmény segítette a hagymatermesztés meghonosodását, melyek közül a legjelentősebbek a következők: az 1821-es árvíz alkalmával több millió szőlőtőkét kellett kivágni, így újabb területeket lehetett a hagymatermesztésbe bevonni. Említésre méltó a 19. században Szirbik Miklós református lelkész szerepe, aki szorgalmazta a vidék hagymatermesztését. Az olasz-osztrák háború szintén jótékony hatással volt a termesztésre, mivel az olaszok nem tudtak hagymát szállítani külföldre, így a makói fuvarosoknak (a cserések vagy tergovácok) egyre több hagymát kellett szállítaniuk. A termesztésnek újabb lendületet a Bécs-Budapest-Temesvár (1858), majd az Arad-csanádi vasútvonala megépítése (1882) jelentette. 1888-ban a Brüsszeli Világkiállításon még díjjal is jutalmazták a makói hagymát, ami még tovább növelte külföldi elismertségét. A több évszázados hagymatermesztés számos helyi fejlesztésű munkaeszközt hívott életre, melyek mind a termesztés nélkülözhetetlen kellékeivé váltak. (Különféle kapák, melyeknek helyi elnevezései vannak: fecske, csuszujka, dikkelő stb.) A mindenki által megtapasztalt kellemes ízén kívül a makói hagymának kiemelkedő a szárazanyag-tartalma, mely eléri a 16%-ot (más hagymafélénél ez 10% alatti), melynek köszönhetően sokáig eltartható. Számos vitamint (pl. C-vitamin) és ásványianyagot (pl. peptid, pektin) is nagy mennyiségben tartalmaz, ami tovább növeli értékét; termelésének pedig egyedülálló sajátossága a kétéves termelési mód.

A hagymatermesztés állandóan magas színvonaláról a Makói Hagymakísérleti Telep szakemberei gondoskodnak.

Kibédi hagyma

Kibéd Székelyföldön található, nem messze Szovátától, a Kis-Küküllő mentén. Az 1850-es évek környékén a település még Marossszék legnagyobb községe volt a maga 2500 lakosával, ahol már abban az időben is jelentős volt a gyümölcsstermesztés. Az Erdélybe látogatók ha Székelyföld felé mennek, akkor Erdőszentgyörgyöt elhagyva érdekes vöröshagyma-füzérekre figyelhetnek fel Kibéden áthaladva, amit először 1499-ben említettek az oklevelek. Az árusok az utak mentén árulják hagymájukat (a környező néhány faluban szintén), amik speciális módon egymásba kötve, hagymafüzéreként várják vásárlóikat. Aki kóstolta már a kibédi hagymát, az tudja, hogy alig akad párja, akár főzi, akár nyersen eszi az ember, mivel rendkívül zamatos és kellemes az íze. A református település közigazgatásilag Makfalvához tartozik, melyről mindegyik Erdélyről szóló útikönyv megemlíti, hogy a hagymatermesztés központja (Vargyas A., 2001), ahol még nem is olyan rég 30 hektáron termesztették a hagymát, ami olyan értékes volt, hogy állítólag katonákkal őriztették.



4. kép: Kibédi hagymafüzér (A szerző felvétele)

Őrölt fűszerpaprika

„A paprika pírt ad az ételnek, rangot konyháknak”

Az újvilág meghódításával jutott el Európába a fűszerpaprika, melyet azelőtt nem ismert a kontinentális konyha. Kezdetben ezt is, akárcsak a krumplit, virága miatt tartották, majd gyógyhatásáért, s csak a későbbiekben ismerték meg az ételekre kifejtett Jótékony hatását”. Pontosan azt megmondani, hogy mikor jelent meg hazánkban a „törökbors”, igen nehéz, azonban a 16. század tűnik a legbizonyosabbnak. Magyarországon két nagy termőterülete alakult ki: az egyik Szeged környéke, a másik pedig Kalocsa környéke. Mindkét területen bőséges a napsütéses órák száma, megfelelőek a talaj- és csapadékviszonyok, ami a több évszázados tudással karöltve egy olyan zamatos paprikaörleményt eredményez, ami világszerte nagy népszerűségnek örvend a gurmanok körében. A szegedi paprikát, mint „márkanévet”, a vidék jellegzetes termékét 1748-ban említik először, mely ezután indult el világhódító útjára, s már a 19. század végefelé hazalátogatott szülőanyjához, hisz Amerikába is exportáltak belőle. Számos tudományos eredmény is köthető a magyarokhoz és a pirospaprikához, a „magyar borshoz”. Az egyik az viszonylag szélesebb körben közzismert: Szent-Györgyi Albert volt az, aki részben a C-vitaminnal kapcsolatos kutatásaiért kapott Nobel-díjat 1937-ben. (A neki szükséges C-vitamint a szegedi paprikából volt a legegyszerűbb kivonni.) A másik Zechmeieter László és Cholnoky László nevéhez köthető, akik 1931-ben a paprika festőanyagát, a kapszantint fedezték fel. A harmadik világsiker Kalocsához kapcsolódik, ahol tudományos keretek közt 1917-ben nyílt lehetőség a „piros arany” termesztésére, amikor megnyitották a Kalocsai Paprikakísérleti és Vegyvizsgáló Állomást (A világ első ilyen irányú intézete volt!), melynek első nemzetközi elismerést kiváltó eredménye Horváth Ferenc és Obermayer Ernő nevéhez köthető, akik itt nemesítették ki az első csipősségmentes paprikát.

Kajsziбарack

A sárgabarack a kutatók szerint Ázsiából került hazánkba, tőlünk pedig a kontinens többi országába. A kajszi annyira alkalmazkodott az itteni viszonyokhoz, hogy sokan a magyar kajszit tartják a legzamatosabbnak. Kezdetben oly nagy becsben tartották a gyümölcsöt, hogy a reneszánsz idején a főurak egymás közti ajándéka volt, melynek termesztése a török uralom idején a Duna-Tisza közén és Szeged környékén vált jelentőssé. A növény kiválóan alkalmazkodott a homokos terepviszonyokhoz, így hamarosan fontos megélhetési forrása lett az ottani parasztságnak. Először 1667-ben találkozunk a *kajszi-barack* megnevezéssel, mely török eredetű szó. A termelésnek újabb lendületet a filoxéravész adott, amikor a kivágott szőlőtőkék helyébe kajszit ültettek. Legősibb fajtánk a Magyar kajszi, mely talán a legnagyobb hírnévnek örvend, de méltán világhírű a Gönczi magyar kajszi is, mely a filoxéravész utáni nemesítés eredménye. A kedvező élettani hatású sárgabarackból számos csemegét és élelmiszert készítenek.

Zentai sárgadinnye

Zentán és környékén már a 17. században is termesztették a jóízű sárgadinnyét, melynek íze rabul ejtett minden arra járó vándort, akik későbbi útleírásaikban sohasem feledkeztek el megemlíteni néhány sor erejéig a fenséges ízű gyümölcsöt. Zenta a Délvidéken található (jelenleg Jugoszlávia), ahol kezdetben a város környékén kezdték el a parasztok termeszteni a sárga húsú gyümölcsöt, mely kb. két-három kilogramm súlyúra nő meg. A gondos művelésnek és a szakértelemnek köszönhetően létrejött egy olyan tájfajta, ami a humuszban gazdag, zsíros bácskai talajban mézédessé érlik. A korai érésű, vékony héjú zentai sárgadinnye később a környék számos településére eljutott, s Szeged környékén jelenleg is több száz gazda foglalkozik a termesztésével.

Hevesi (Csányi) dinnye

Nem véletlen a görögdinnye elnevezés, mivel a Balkánról került hozzánk a törökök közvetítésével a 16. század környékén, mely az 1700-as évektől vált szélesebb körben is ismertté. Az elmúlt kétszáz esztendőben már sokan imáikba foglalták Csányinak, ennek a kis Heves megyei településnek a nevét egy-egy forró nyári napon, amikor szájukhoz emelték az onnan származó mézédés, hideg görögdinnyét. Az éghajlatnak, a vulkáni alapkőzetten kialakult talajnak, illetve a termesztés technológiájának (pl.: „a trágyatalpon való gyepkockás palántanevelés” /HÍR, 2001/) köszönhető az, ami fogalomná tette az itt termesztett dinnyét. A dinnye erényei közé sorolható, hogy héja igen vékony, kb. fél cm. Ha pedig a dinnyéről esik szó, akkor ne felejtünk el megemlíteni egy magyar sajátosságot, a lékelést, mely sehol máshol nem szokás.

Szabolcsi alma

1981-ben még 1232 ezer tonna almát termeltünk, mellyel a világ hatodik legnagyobb termelői voltunk. Sajnos ez már a múlté, mivel a nagyhírű szabolcsi almatermesztés mára árnyéka korábbi önmagának. A néhány éve még gondozott, szépen metszett almások zömét kivágták, vagy a gaz verte fel, mivel az alacsony felvásárlási árak miatt nem érte meg termelni, ami számos család megélhetését sodorta veszélybe. A leginkább termelt fajta az Egyesült Államokból származó Jonathan volt, amit az amerikai Jonathan Hasbrouck-ról neveztek el. Az újvilágban is igen közkedvelt fajta volt, akárcsak a későbbiekben hazánkban, ahol 1850-ben jelent meg. A Jonathant először Fegyverneken telepítette gróf Szapáry kertésze, ami később az ország más részein is elterjedt. A szabolcsi Jonathan azonban más, mint az amerikai őse, mivel ennek íze kissé savanykás, mely kitűnő szomjoltó, így Európa számos országában közkedvelté vált.

Bogyiszlói paprika

Két bolgár kertész volt az, aki Bogyiszlón (Tolna megye) meghonosította a paprika termesztését, ugyanis ők voltak azok, akik elhozták magukkal a különleges magvakat. Gróf Károlyi László hívta 1875-ben Bulgáriából a kertészeket, hogy birtokán paprikát termesszenek, akik közül ketten néhány év múlva Bogyiszlói választották új hazájuknak. Itt később számos nemesített fajtát hoztak létre, melyeknek alapját a Bulgáriából hozott fajták jelentették. A bogysiszlói paprika később több, máshol termesztett paprikának vált az alanyává, például a cecei paprikának, amely szintén nagy hírnévnek örvend.

Vecsési káposzta

1786-ban gróf Grassalkowich Antal túlnyomórészt német családokat telepített a Pest megyei Vecsésre, mely elnéptelenedett a török pusztítás idején. A német családok szülőföldjükről hozták magukkal a „káposztatermesztés tudományát”, amit itt is tovább folytattak. Már maga a káposzta is különbözik a máshol termeltektől, mivel az itteniek nagyfejúek és tömöttek. A savanyú káposzta pedig egyedülállóan kellemes ízű, ami az itt élő német nemzetiségű emberek ősei által magukkal hozott savanyítási eljárással készül. Ápolva a hagyományokat és adózva az ősöknek, Vecsésen minden esztendőben Káposztafesztivált (Káposztafeszt) is rendeznek. A fentiek ismeretében hálásak lehetnének a német családoknak, azonban a kiváló gasztronómusnak, Dr. Cey-Bert Róbert Gyulának a *Hunok és magyarok konyhája* (2004) című könyvében a következőket lehet olvasni: „*Francia ételtörténészek szerint a savanyú káposzta (choucrouste) készítése hun-török-magyar közvetítéssel érkezhetett Nyugat-Európába.*” Ennek tudatában inkább nekünk lehet hálás Nyugat-Európa, hogy megismertettük velük a káposztasavanyítás tudományát.

Szőlőfajtánk

Magyar eredetű fajták:

Fehérborszőlő fajták: Bánáti rizling, Budai, Csomorika, Ezerjő, Furmint, Gohér, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Királyleányka, Kövérszőlő, Kövidinka, Mézes, Pintes, Pozsonyi fehér.

Előállított, illetve szelektált fajták:

Fehérborszőlő fajták: Alföld 100, Badacsony 3, 10, 36, 38, Bianca, Cserszegi fűszeres, Csillám, Ezerfürtű, Göcseji zamatos, Gyöngyrizling, Irsai Olivér, Jubileum 75, Kabar, Karát, Kecskemét 3, Kecskemét virága, Korona, Kristály, Kunbarát, Kunleány, Lakihegyi mézes, Mátrai muskotály, Nektár, Nemes furmint, Nemes olaszrizling, Nosztori rizling, Pátria, Reform, Refrén, Rozália, Tarcal 1, Táltos, Vértés csillaga, Viktória gyöngye, Zala gyöngye, Zefir, Zengő, Zenit, Zeus, Zéta.

Vörösborszőlő fajták: Bíbor kadarka, Dunagyöngye, Eger 205, Fűszeres kadarka, Gárdonyi Géza, Kármin, Kurucvér, Magyar frankos, Medina, Nemes kadarka, Rubintos, Túrán.

Csemegeszőlő fajták: Anita, Attila, Baracsi rubint, Boglárka, Cegléd szépe, Csabagyöngye, Darányi Ignác, Ezeréves Magyarország emléke, Éva, Favorit, Fehér chasselas K15, Glória Hungáriáé, Halhólyag, Izbégi muskotály, Kecskemét virága, Kék kecskecsőcsű, Kocsis Irma, Kossuth szőlő, Kozma Pálné muskotály, Magnélküli nagybogyójú, Mathiasz Jánosné muskotály, Munkátsy József muskotály, Narancsízű, Néró, Pannónia kincse, Pécsi szagos, Pölöskei muskotály, Reflex, Sárga lugas, Suzy, Szanter Gusztávné, Szőlőskertek királynője muskotály, Téli muskotály, Thallóczy Lajos, Tompa Mihály.

Forrás: Hajdú Edit *Magyar szőlőfajták* című könyve, a <http://www.hungarywines.net/variet.php> honlap és Domokos Attila alapján.

Nagydobosi sütőtök

A Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei kis településen igen nagyra, akár tíz kilósra is megnőnek a vékonyhjú sűtőtökök, amit az 1800-as évek vége felé kezdtek el termesztetni a faluban. A finom ízű tőknek hamar híre ment az országban, így sokan üzleti megfontolásoktól vezérelve a máshol termelt tőköt is „nagydobosi” néven árulták, amit már 1934-ben nehezményezett a település képviselőtestülete. Épp ezért, 1935-ben meghatározták azokat a legfontosabb termesztési szabályokat, melyeket alkalmazni kell, ha valaki nagydobosi néven akajja árulni sűtőtökét. „A magyar ember kétféle tőköt termel, disznótök és sűtőtök. Amazt nyáron gyenge korában tökkáposztának főzi meg, vén-korában lovaknak adja, emezt meghagyja érni, a gyengéjét a tehenével, a lovával, disznójával éteti meg, az érettet megsűti, megeszi. Az a jó parázs tők, melyikbe nem megy az ember körme, vagy amikor felvágja az ember recseg, vagy ha egy parányi darabot a vízbe vet, leűl. A néphit azt tartja, hogy a tők akkor édes, ha a dér megcsípi.” (Ecsedi I., 1935) Nagydoboson 1998 óta minden évben Sűtőtökfesztivált rendeznek, ezzel is öregbítve a község határában termelt sűtőtök jóhírét.

Milotai dió

A dió az egyik legnagyobb tiszteletnek örvendő gyümölcsűnk a középkortól kezdve, melyből a legízletesebbet Milotán és környékén (Tiszacsécs, Tiszabecs, Tiszakóród) termesztik, mivel ez a terület Európában az egyik legkedvezőbb a gyümölcs termesztésére. A milotai dió neve fogalommá vált az elműlt évszázadok alatt, aminek hamarosan híre ment az ország határain túl is, így fontos kereskedelmi cikkévé vált a vidéknek. A könnyen törhető, nagy szemű dió a ködös Albionba is eljutott, ahol a 19. század elején még a tözsdén is jegyezték (a milotai 10-es fajtát). De nemcsak a dióbél értékes, hanem a fája is, amiből a legszebb és a legdrágább bútorokat készítenek napjainkban is.

Homoki szarvasgomba

A szarvasgombáról legendák keringenek annak drágasága miatt, azonban rendszerint elfelejtik hozzátenni a riogatok, hogy a gomba erős, jellegzetes íze miatt, kis mennyiség is elegendő belőle.

A homoki szarvasgombát sokan nem sorolják a szarvasgombák közé, többek között a franciák sem, akik csak a saját fajtaikat tartják „igazinak”. A homoki szarvasgombát (amit gyakran neveznek magyar szarvasgombának is a gasztronómusok) ennek ellenére nyugodtan soroljuk a szarvasgombák közé, mely igazi hungarikum, mivel csupán a Kárpát-medencében lehet relatíve nagy mennyiségben megtalálni (Olaszországban kis mennyiségben szintén előfordul). Egyedülálló sajátossága, hogy ez az egyetlen édes gombafaj, ami olyan karakteres ízű fűszergomba, hogy például a somlói galuskához, a parféhoz, a körtekompóhoz, a fagyaltkehelyhez, a Gundel palacsintához és egyes levesekhez is felhasználható. Hazánkban elsősorban a Kisalföldtől Szekszárdig terjedő akácokban lehet rábukkanni ott, ahol semleges, humuszos homoktalaj van. A homoki szarvasgombát augusztustól novemberig érdemes keresni, melynek mérete a diónagyságtól egészen a gyermekfej nagyságig elmehet. A csontfém (kvarcfém) színű növény időnként kibújik a föld alól, így akár szabad szemmel is könnyen észrevehető, azonban sokan még mindig idomított kutyákkal (régbben disznóval) keresik. Ültetvényen történő termesztése még nem megoldott, azonban biztató kísérletek folynak a nagyüzemi termesztéssel kapcsolatban, így remélhetőleg néhány esztendő múlva nagyobb mennyiségben áll majd rendelkezésünkre a luxus gasztronómiának eme gyöngyszeme.

Ha egy elegáns étterembe vezet utunk, akkor feltétlenül kóstoljuk meg a homoki szarvasgombát, azt a különlegességet, melyet a világon jóformán csak a magyar embereknek van lehetőségük megízlelni.

Tarhonya

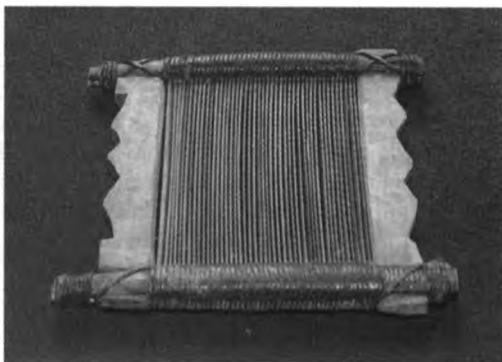
A tarhonya a legrégebb múltra visszatekintő száraztészta-féleségünk (egy 16. századi szakácskönyv már említi), ami már évszázadok óta elválaszthatatlan része a magyar konyhának. Eredete nem egyértelmű, mivel egyesek török, mások pedig perzsa eredetűnek tartják. Népszerűsége arra vezethető vissza, hogy rendkívül praktikus, mivel akár évekig is eltartható, s igen változatosan elkészíthető. Az otthonuktól távollévő emberek (pásztorok, aratómunkások stb.) bográcsban egyszerűen, rövid idő alatt, tápláló, nem romlandó ételt tudtak előállítani belőle. Egyik legnagyobb tarhonyakészítő vidékünk a Tisza-mentén található, ahol az asszonyok (az ún. tarhonyásasszonyok) nyaranként készítették. A térségben készült tarhonya mennyisége 1897-ben már elérte a 180 tonnát, aminek népszerűsítésére valóságos hadjárat indult, s 1933-ban Szegeden még „Tarhonya Nagygyűlést” is tartottak, amit a kor sajtója tréfásan „Tarhonya Kongresszusnak” nevezett el.

Kalács

A kelt kalácsot a középkor óta készítik, melyet általában a kenyérénél jobb minőségű lisztből tejjel és tojással sütnek, s rendszerint valamilyen ünnephez köthető a készítése (pl. karácsony, húsvét, esküvő), amely több mint fél évezrede a magyar paraszti konyha elmaradhatatlan része. A kalács szavunk szláv eredetű, melynek első írásos említése 1395-ből való (kalach). Igen gyakran még valamilyen töltelékét és ízesítést is tartalmaz, mely még finomabbá teszi a kalácsot (mazsola, dió, alma, kakaó, fahéj, paprika, túró, orda stb.). Azonban nemcsak íz, hanem forma tekintetében is többféle kalácsot tudunk megkülönböztetni, melyek egy-egy tájegységünkre jellemzőek. A legismertebb hazai kalácsok a következők: fumu (baba alakú), fonott, (kerek) kulcsos, rostélyos, (rózsás, vitézkötéses) ablakos, pászkalkalács (a görögkatolikusok fogyasztják húsvétkor), matyó kalács stb.

Csigatészta

Hazánkban jóformán elképzelhetetlen egy ünnepi - különösen pedig esküvői - húsleves csigatészta (lúdgége) nélkül, amit Ecsedi István a „nyújtott tészták királynőjének” titulált. A csigatészta-ról kijelenthetjük, hogy nagy valószínűséggel magyar tésztafélé, ami az 1600-as évektől kezdve ismert. A csigatészta készítésére szolgáló ún. csigacsinálók „alapanyaguk szerint 3 csoportba oszthatók: nádbordák, fa-csigacsinálók és cserép-csigacsinálók. A csigacsináló eszköz első írásos említése 1782-ből, Debrecenből való.” (Pethő M., 2004) Készítése rendkívül időigényes, mivel minden egyes csigatészta-nak való kis tézstadarabkát rombusz alakúra kell vágni, rátenni a csigacsinálóra, majd a penderítővel feltekerni, ezért rendszerint idősebb asszonyok szokták készíteni, majd a piacokon értékesíteni. A fából készült csigacsináló táblák egynémelyike feltűnően szépen faragott, melyek közül igen sok a debreceni Déri Múzeumban is megtalálható.



5. kép: Csigacsináló penderítővel 5/a. kép: Csigacsináló (A szerző felvételei)

Lebbencstészta

A lebbencs magyar tésztafélése, melyet a pásztori életforma hívott életre. Egy olyan gyúrt tészta, melyet nagy lapokra nyújtanak, amit annak idején rudakra tettek (akárcsak a ruhát száradni), s ahogy száradt, úgy potyogott le darabonként az alá tett abroszra a kész lebbencstészta. Elmaradhatatlan kelléke természetesen a lebbencslevesnek és a bográcsban főtt slambucnak egyaránt, mely az alföldi pásztorok gyakori étke volt, amihez nem egyszer még a tésztát is maguk készítették el.

Orosházi libamáj

A liba (lúd) ősi állat, melyet már az őseink is ismert. Az egyiptomiak és a rómaiak is hamar felismerték, hogy tömeggel jelentősen növelhető a libamáj nagysága, mely már korábban is finom csemegének számított. Hazánkban a 11-12. századtól vannak feljegyzések arról, hogy őseink libát tartottak, ami nemsokára megjelent a környező országok piacain is. Orosháza környékén az 1860-as évektől kezdve nőtt meg ugrásszerűen a libatenyésztők száma, bár már ezt megelőzően is jelentős volt a vidék baromfitenyésztése. Korábban úgy időzítették a többhetes tömés kezdetét, hogy a libák Márton-napjára (november 11.) legyenek érettek a vágásra (kb. 8-10 kg). A jóminőségű, speciális összetevőjű tömőanyag (kukorica és zab), a libafajták és maga a tömési módszer együttesen eredményezik a kiváló minőségű libamájat. Mára a város neve szorosan összekapcsolódott a libamájjal, mely jelentős kiviteli cikke a vidéknek, ami sok helybeli gazdának nyújt biztos megélhetést. A konzerv kivitelben forgalmazott (nagy energia-, vas- és foszfortartalmú) májat egy vékony szalonnaréteg veszi körül, mely még finomabbá varázsolja egyedülálló ízét.

Gyulai kolbász

A fenséges ízek kikísérletezése a gyulai mészáros, ifj. Balogh József nevéhez köthető, aki az 1882-ben megnyílt boltjában többek között házi kolbászt is árusította, ami hamarosan igen népszerű lett. Balogh egyik párizsi barátja megkóstolva a különleges ízű kolbászt, meggyőzte, hogy annak a Párizsi Világkiállításon van a helye. Balogh megfogadta a tanácsot, és benevezett termékével, mellyel 1910-ben aranyérmert nyert. A későbbiekben egy volt segédje, Stéberl András volt az, aki a receptet ismervén megindította nagyüzemi gyártását a „gyulainak” (1913). Stéberl egy későbbi világkiállításon szintén nyert aranyérmert a kiváló minőségű kolbásszal, akinek üzemét 1948-ban államosították, s egy szocialista mintaüzemmé alakították át, ami 1992-ben részvénytársasággá alakult. A recept azonban a régi, így a „gyulai” sikere azóta is töretlen a húsfogyasztók körében.

Csabai kolbász

Békéscsabán és környékén gyártották először a híres „csabait”, melyet az 1800-as évek vége felé kezdtek el egységes recept szerint készíteni a helyi hentesek, ami hamarosan közkedvelté vált egyedi ízvilága miatt. „A régi csabai kolbászt mindig sertésbélbe töltötték, a végbél és a hozzá csatlakozó vastagbél (...) mintegy másfél méter hosszú darabjába. Ennek volt köszönhető (...), hogy megőrizte „zaftosságát”, s nem vált keménnyé, szárazzá még egyéves korában sem”. (2.) Igazi hírnévre a két világháború között tett szert, amikor már majd’ félszáz hentes töltötte a kolbászokat. A csabai sajátosságát a füstölés adja, melyet bükkfafűrészporral vagy kukoricacsutkával végeznek (korábban kukoricaszárat vagy szalmát használtak). „A békéscsabaiak egyaránt készítenek vékony és vastag kolbászt, a „csabai kolbász” fogalma alatt mégis (...) az utóbbit, a vastag, nyári, száraz kolbászt értjük.” (Pethő M., 2004)

Pick téliszalámi

A gyáralapító a cseh-morva származású Pick Márk (1843-1892) volt, aki 1869-ben a Tisza partján építette fel üzemét - a folyó adta mikroklmatikus viszonyok miatt. Maga a téliszalámi kifejezés még a régi időket idézi, amikor kizárólag csak télen tudták előállítani. Mára ez már természetesen a múlté, és az év minden szakában készítik a hidegfüstölésű szalámikat, melyek felületét nemespenész borítja. A Pick Márk titkos receptje szerint készült szalámik gyorsan meghódították a világot, amit 1900-ban a Párizsi Világkiállításon bronzéremmel jutalmaztak. Ez az esztendő azonban más esemény miatt is jelentős volt a cég életében, mivel ezévben költözött a gyár a Felső-Tisza-partjára. 1934-től Pick Márk fia, Jenő vette át a szalámigyártást, akinek keze alatt dinamikusan fejlődött a gyár (300 tonnára nőtt a termelés). A második világháború után azonban ők sem kerülhették el sorsukat, és 1948-ban államosították a céget. Jelenleg részvénytársaságként működik a vállalat.

Herz téliszalámi

A Herz márkanév is egy családnevet rejt, mégpedig Herz Árminét, aki Európa számos országában megfordult, s Olaszországban figyelt fel az ott készített szalámikra, mely az ötletet adta számára. Herz Ármin 1882-ben Budapesten hozta létre cégét, ami apáról fiúra szállt, és 1888-tól „Herz Ármin és fiai” néven működtek tovább, ami az alapítás hivatalos éveként is szerepel. Termékeiknek népszerűsége folyamatosan nőtt, sőt még a császári udvar is rendszeres vásárlójává vált a nemespenésszel bevont (téli)szaláminak. (A nemespenész-képződés nagyrészt a Duna levegőjének köszönhető.) A gyár termelése olyan dinamikusan fejlődött, hogy a múlt század első évtizedeiben 400-450 tonna szalámit tudtak exportálni. 1949-ben államosították a vállalatot, 1994-ben pedig magánosították.

Slambuc

A rideg életforma kényszerítette a pásztorokat arra, hogy megtanuljanak főzni viszonylag egyszerűen elkészíthető, finom, nem romlandó és tápláló ételeket, olyat mint például a slambuc vagy a gulyás. Pontosan megmondani a slambucnál sem lehet, hogy mikortól készítik, ugyanis „születése” semmilyen jelentősebb eseményhez nem köthető. Az egyedüli kapaszkodót ismét Dr. Ecsedi István jelenti, akinek kutatásai szerint csak az 1850-es években terjedt el a krumpli vagy ahogy akkor mondták: a kolompir. A krumpli pedig az egyik fő alkotórésze a slambucnak, tehát előtte biztosan nem készítették. Elkészítésének számos titka van, amit féltve őriznek a titok birtokosai, egyről azonban sokan megfeledeznek: a slambucához kell egy kis avas szalonna is, mert attól lesz igazán jó íze. Miután minden szükséges hozzávaló a bográcsba került, felöntjük vízzel, majd „jó tüzet rak alá” (Ecsedi I., 1935) az ember. „A kevés levét nemsoká elfövi, de eddig a krumpli és tészta is megfő. A sűrű étel szuszog, sívít belőle a gőz, ezért szuszinkának is nevezik. A főző hosszúnyelű kanalával kavarja, különösen a vasfazék oldalát és a fenekét karmolja, hogy a sűrű étel oda ne ragadják. A tűz zsaráttá válik. Az étel lassan fő, sőt sülni kezd. Többé már nem a kanál a főzőeszköz. A főző leakasztja fülénél fogva a vasfazekat és megforgatja a sülő tésztát. Az összefőtt anyag egy darabban fordul meg a vasfazékban.” (Ecsedi I., 1935) A slambucfőzés szakértői szerint harminckétszer kell megforgatni a fent leírt módon a készülő ételt, így érhető el az, hogy mindenhol kellemesen pirult legyen. Az Alföldön gyakran lehet *öhöm*-ként és *öhön*-ként is hallani a slambucot, amit az ország más részeiről érkezettek rendszerint nem ismernek. Állítólag a nem túl bőbeszédű alföldi pásztorok amikor elkészítették a slambucot, akkor leültek a bogrács köré, majd elkezdték enni az ételt; amikor egyikük megkérdezte a másiktól, hogy izlik-e, akkor teli szájjal nem tudott neki mást mondani, csupán azt, hogy „öhöm”.

Magyar állatfajták

Erdélyi kopó
Magyar agár
Kuvasz
Komondor
Puli
Magyar vizsla

Nóniusz
Gidrán
Lipicai
Hucul
Shagya arab
Kisbéri félvér

Kincsem

Rackajuh
Magyar szürke szarvasmarha
Mangalica

A 32/2004-es számú Országgyűlési határozat

Erdélyi kopó

Az erdélyi kopók ősei együtt érkeztek a honfoglaló magyarokkal. A Kárpát-medencében talált kelta kopó kereszteződött az eleink által behozott ún. ősmagyar kopóval, melynek eredményeként született meg a pannon és az erdélyi kopó. 1729-től kezdődően azonban a pannon kopó pusztulásnak indult, így csupán az erdélyi kopó maradt fent. 1947-ben a román hatóságok a kopó kiirtását rendelték el, melynek hatására jóformán kihalt a faj. 1968-ban sikerült azonban két példányt vásárolni Máramarosszigeten egy vadásztól (aki titokban tartotta az ebeket), amit átcsempészve a határon hozzákezdhettek a kopók tenyésztéséhez. Az áthozatalhoz azonban szükség volt a magyar leleményre is, így a határőröknek azt mondták, hogy a két kutyát Ceaucescu elvtárs küldi Kádár Jánosnak, amiután Réka és Morzsi hamarosan hozzáláthattak saját fajtájuk megmentéséhez.

Magyar agár

Egyesek azt mondják, hogy a Kaszpi-tenger vidékéről hoztuk magunkkal az agarat, mások szerint pedig Kis-Ázsiából vagy Észak-Afrikából származik. Utólag már nehéz kideríteni az igazságot, az azonban tény, hogy a Kárpát-medencében egy sajátos típusa alakult ki az agaraknak, ami erősebb és kitartóbb is, mint a többi fajta. Az agarászás már az Árpád-kortól kezdődően kedvelt időtöltésévé vált a nemeseknek, sőt Széchenyi javaslatára agarászegyletek is alakultak. Az angol agarak behozatalának hatására azonban egyre kevesebb fajtisza magyar agár maradt, ami igen sok vita forrása volt a honi agarászok között. A II. világháború utáni új rendszer az agaras vadászat végét jelentette hazánkban, s tovább romlottak a faj megmaradási esélyei. Hál' Istennek azonban voltak olyan, az agárért aggódó emberek, akik megpróbálkoztak a fajta tenyésztésével, s nem is sikertelenül, hisz már 1998-ban agarászatot rendezhettek hazánkban.

Kuvasz

A nagy munkabírású, megbízható és bátorságukkal kitűnő kuvaszok honfoglaló őseinkkel együtt érkezett a Kárpát-medencébe, akikre a nyájak terelése és védelme volt bízva. A kuvasz szó sumér eredetű, akárcsak sok más ősi szavunk. Sokáig nem volt önálló elnevezése a fajnak, ezért a korabeli leírásokban farkasebkként, sima fejű komondorként stb. szerepel. A második világháború idején az értelmetlen mészárlás miatt óriási veszteség érte a hazai kuvaszállományt, akik gyakran megtámadták a gazdájuk portájára betolakodó („felszabadító”) személyeket. A későbbi erőfeszítések azonban meghozták az eredményt, és az ún. gyapjús kuvaszok kezdtek elterjedni a tudatos és szakszerű tenyésztés következtében. A kuvaszok népszerűségére és megbízhatóságára mi sem jellemző jobban, mint az, hogy a spanyol király jelenleg is kuvaszokkal őrizteti udvarát.

Komondor

Ázsiából hozták eleink magukkal a komondorokat, amik a nyáj őrzésben jeleskedtek. Erőteljes testalkatukkal messziről elriasztották a betolakodót, legyen az ember vagy bármiféle állat, így hamar a szívükbe zárták a magyarok ezeket a fehérszőrű kutyákat, s az évszázadok során többféle elnevezéssel illették őket: selyemszőrű farkaseb, gubancos magyar juhászkutya stb. A komondor szó kun eredetű, mely azt jelenti „kun(ok)hoz tartozó” (gumandur), s már a 16. század környékén megjelent leírva is. A kutatók szerint ez lehet az a kutyafaj, ami a legkevesebb változáson esett át az elmúlt évezred folyamán. „A magyar komondor ősi jelleme, tiszteletet parancsoló külseje hozzásimul az igaz magyar ember jellemvonásához. E kutyafajtánk becsületes jellemét, a földet verejtékes munkájával művelő nép éppen úgy, mint elsősorban a csordákat és nyájakat őrző szabadságot szerető pásztomép, megkedvelte és megbecsülte.” (3.)

Puli

Suk Dezső a következőket mondotta a fajtáról: *„Ez a kis kutya zseni, mint nyájőrző, egyszerűen mesével határos, mint juh terelő, a szó szoros értelmében nélkülözhetetlen. Sok esetben emberrel egyáltalán nem pótolható.”* Szintén Ázsiából hoztuk magunkkal, akárcsak a kuvaszt és a komondort, ellentétben azonban velük, ez jóval kisebb, hevesebb vérmérsékletű, így tipikus terelő pásztorkutya. Manapság kevésbé alkalmazzák terelésre, azonban megtalálta helyét még a mai rohanó világunkban is, így kiváló házőrző és játszótársa a gyermekeknek. A két világháború között a rendőrség még a „tagjai” közé is fogadta őket, mivel szimatukkal eredményesen tudták segíteni a nyomozást. A puli szót többen is sumér eredetűnek tartják (mely „támadva terelőt” jelent), aminek egyik bizonyítékaként a Hammurappi-kódex utalásait és a bagdadi múzeumban található hatezer éves fehér alabástrom szobrokat hozzák fel.

Magyar vizsla

A vizsla név a már ritkán használatos „vizslat” (keres) igéből származik. Több korabeli feljegyzés és rajz is tanúskodik arról, hogy a jelenleg általunk ismert magyar vizslához egy nagyon hasonló kutyafajta már létezett ezer esztendővel ezelőtt is, amit kiváló szaglása miatt előszeretettel használtak a vadászatok során. Erre egyik legjobb bizonyítékunk a Képes Krónikában található, ahol többször is megjelenítik (pl. az ötödik oldal „A” iniciáléjában). Az előkelőségek előszeretettel tartották, akiknél igen nagy becsben volt. A korabeli feljegyzések tanúsága szerint Bethlen Gábor erdélyi fejedelem egyik vizsláját a szobájában tartotta, sőt a főurak egyik kedvelt ajándékozási cikke is volt. A török megszállás idején hazánkba került egy, a mi vizslánkra hasonlító kutyafajta, melynek kereszteződéséből alakulhatott ki a mai is ismert magyar vizsla.

Nóniusz

A napóleoni háborúk idején az osztrákok magukkal vittek többek között egy Nóniusz nevezetű angol telivér méncsikót is, ami először Ausztriába, majd 1815-ben Mezőhegyesre került, amit arab, spanyol és olasz kancákkal párosítottak. A gondos munka eredményeként először Mezőhegyesen, majd Mátán hoztak létre Nóniusz ménest. Az új fajta kitenyésztését az indokolta, hogy szüksége volt az országnak katonai hámos lovakra, de abban az időben erre megfelelő lófajta nem volt hazánkban. A tenyésztők munkájának eredményeként a középmagas marjú, izmos, széles szügyű, barokk külsejű nóniusz született meg, mely a lósporthoz is kiválóan megállja helyét. E nagymúltú lófajta jelenleg nagy veszélyben van, mivel mára csak körülbelül 450 Nóniusz kanca maradt, amivel már a tiszta vérvonal is alig tartható fent.

Gidrán

A fajtát a fajtaalapító arab ménről, Gidran Senior-ról nevezték el, amelynek Gidran II. nevezetű méncsikója került Mezőhegyesre, amivel erdélyi, magyar, arab, moldvai, holsteini és mecklenburgi kancákat fedeztettek. Önálló fajtaként az erőteljes megjelenésű, hosszú marjú gidránokat csak 1885-ben ismerték el. Az első világháború a Gidránokra sem volt tekintettel, és a románok az ország megszállásakor 74 kancát vittek magukkal a 98-ból. A két világháború között sikerült 90 kancára növelni az állományt, amiből a háború után mindössze 28 maradt. A gondos és féltő munka eredményeként a sárga színű gidránokból 1996-ban már 102 kanca volt Magyarországon (Romániában és Bulgáriában is található egy kisebb számú állomány), melyek a versenyeken is mind gyakrabban tűnnek fel, ahol kiváló eredményeket érnek el.

Lipicai

Ha megnézünk egy lipicai lovat (melyeknek távoli ősei az ókorban Afrikából, Karthágóból kerültek Európába), akkor már első ránézésre is a barokk kor jut az eszünkbe, az a kor, ami életre hívta e nemes fajtát. A jelenlegi Szlovénia területén található Lipicián hozták létre 1580-ban a lipicai ménest, a következő utasítással: „*Itt a legjobb lovakat tenyészék, melyek a császári udvar számára lesznek elővezetve. Ezek a legkiválóbb és legtűrőképesebb lovak legyenek. Kemény és köves talajon járjanak ott, ahol kevés fű női.*” 1806 óta tenyésztik a lipicai lovakat hazánkban, amiket először Mezőhegyesen (ide menekítették a napóleoni háborúk idején), majd Fogarason és Bábólnán tenyésztettek. Az ötvenes évektől Szilvássváradon találhatóak a lipicai lovak, ahol hasonló környezetben élhetnek és edződhetnek, mint Lipicán.

Hucul

Őseink a régészek kutatásai alapján tarpán (4.) lovakkal szállták meg a Kárpát-medencét, melyek a később befogadott népek taki lovaival keveredtek; a két lófajta keveredéséből született meg a magyarok ún. őslóva. A tarpán egy házasított változata azonban egészen napjainkig fentmaradt, amit a huculok használtak. (A hucul szó egy, a Kárpátokban élő szláv népcsoportot jelöl, akik elsősorban a jelenlegi Ukrajna területén élnek.) Kezükben e fajta a hegyi terephez egy minden tekintetben alkalmazkodó lóvá vált, ami a legalkalmasabb a lófajták közül arra, hogy visszatenyészék belőle honfoglaló őseink lovát. A világháború után nagyon lecsökkent a hazai hucul lovak száma, azonban a Fővárosi Állatkert erőfeszítéseinek köszönhetően ismét elkezdett gyarapodni az állomány, s lehetővé vált, hogy 1986-ban Jósvalföre vigyék a huculokat, ahol a nekik kedvező, hegyi környezetben élhetnek.

Shagya arab

A fajta neve egy arab telivér méntől származik, amit *Shagya seniomak* hívtak. Már az elnevezés is mutatja, hogy van köze az arab telivérekhez is, azonban nem kizárólagosan csak ebből a fajtából származó állatok adják a Shagya arab fajtát. Küllemében is különbözik tőlük (pl. nagyobb termetű), amit távoli, nem arab telivér őseinek köszönhet. Kitenyésztése Bábolnán történt, azonban külföldön (elsősorban Nyugat-Európában) is jelentős shagya állomány található, így a kritikus határon mozgó hazai állomány szükség esetén onnan is frissíthető.

Kisbéri félvér

A Komárom-Esztergom megyében található Kisbér nevezetű település a névadója a Kisbéri félvérnek, ahol az 1850-es évek környékén tenyésztették ki a fajtát, mégpedig az osztrákok parancsára, akik eldöntötték, hogy itt egy katonai ménesnek kell lennie. Mindenképp meg kell említeni Kozma Ferencet, a lótenyésztési osztály vezetőjét, akinek igen nagy szerepe volt abban, hogy világhírűvé vált a fajta. A kitartó és szakszerű munka eredményeként egy erőteljes, nemes tekintetű katonaló alakult ki, mely már annak idején is a ma népszerű sportlovakhoz hasonlított. A második világháborút a kisbéri félvérek is megszenvedték, mivel az állományt széthordták, azonban a viláégés után néhány egyed visszakerült hazánkba. Jelenleg az eredeti ménest Pusztaberényben találjuk. A többi magyar tenyésztésű lóhoz képest viszonylag kedvező helyzetben van, mivel elegendő létszámban vannak jelen. Irigylésre méltó népszerűségét annak köszönheti, hogy sportlóként rendkívül közkedvelt.

Kincsem

(1874-1887. március 17.)

Már-már közhelyként hangzik, hogy a magyarok sárga csodakancája minden versenyt megnyert ahol elindult, szám szerint ötvennégyet, amit azóta sem tudott túlszárnyalni egyetlen versenyló sem. A „magyar csoda” az Úr 1874. esztendejében Tápiószentmártonban látta meg a napvilágot, Cambuscan (apja) és Watemymph (anyja) csikójaként. Tulajdonosa Blaskovich Ernő (1834-1911) volt, akinek a versenylóvain kívül volt még hat másik csikója is, melyek közül ötöt sikerült eladnia. Egyet nem, mivel nem nyerte el a vevők tetszését; ő volt Kincsem. Nem sokkal ezután, 1875 őszén azonban Hesp Róbertnek (1823-1887) szemet szúrt a ló, amivel már az első, berlini versenyen (1876) zseniális összhangban voltak az 1000 méteres távon. Hesp a ködös Albionból költözött Magyarországra, és Gödön nyitotta meg saját idomítótelepét. Kettejük kapcsolata nagyon közeli lett, s jóformán atyai gondoskodással nevelte Kincsemet, ami egyszer sem volt beteg, amíg vele versenyzett. Kincsem számos nagyírú európai versenyen indult, azonban a legfényesebb érem 1878-ban került a nyakába, az angliai Goodwood-kupa megnyerésekor. A híres angol telivér kanca a gödi csárdában volt elszállásolva, aminek udvarán volt egy kút, melynek vizét annyira megszerette, hogy még a külföldi versenyeken is csak ezt itta. A magyarul tökéletesen beszélő Hesp Róbert, versenyen 1879-ben ült utoljára Kincsem nyergében, ami után még nyolc évig élt az állat. Kettejük közeli kapcsolatára mi sem jellemző jobban, mint az, hogy a Kincsem kimúlását követő harminckilencedik napon Hesp Róbert is meghalt.

Az utókor tiszteletét jelzi, hogy életnagyságú szobor készült róla (Vastag György alkotása), lovaspark (Tápiószentmárton) és világhálós rádió is őrzi nevét.

Racka

Lehet, hogy tősgyökeres magyarként kissé elfogult vagyok, azonban véleményem szerint a juhok királya egyértelműen a pödrott szarvú racka — melynek a honfoglalás idején állítólag még nem volt ilyen szép szarva, mint napjainkban, mivel az csak később, a 14-15. század környékén alakult ki —, mely fekete vagy fehér színekben pompázhat. Mint más őshonos állatunknak, ennek is rendkívül kedvezőek a tartási feltételei; jóformán bármit megeszik ami elé kerül, így ahol akad néhány fücsomó, ott jó esély van arra, hogy magyar rackával találkozzunk. Honfoglaló eleink között igen nagy népszerűségnek örvendett, mivel szinte minden része hasznosítható volt; durva gyapjából nemez készült (amiből például a jurtákat is készítették), jóízű húsát megsütötték vagy megszáritották, tejéből pedig számos ételt készítettek. Két fajtája van, az alföldi (hortobágyi) és az erdélyi racka. Az 1700-as években kerültek be hazánkba is a nagyobb gyapjúhozamú merinó juhok, amik hatására jelentősen csökkent a magyar rackák száma. Érdekesképp megemlítenéd, hogy annak idején voltak a juhok (a rackák) és voltak a birkák (pl. a merinó), s ha valaki arra vetemedett, hogy „lebirkázta” egy pásztor rackáit, akkor az igencsak megsértődött. A második világháború utáni időszak a rackákra sem volt kedvező hatással, így számuk tovább fogyatkozott. Öröndetes tény, hogy napjainkban egyre nagyobb igény mutatkozik a rendkívül ízletes racka húsról, így egyre több gazda vállalkozik az ősi juhajtás tartására. A juhtartás évezredek hagyománya (már Etelközben ismertük a juhtartást) nem tűnt el nyomtalanul, így rengeteg juhtejből készült étel még ma is nélkülözhetetlen része konyháknak (gomolya, orda, juhtúró /Felvidéken: brindza/ stb.), sőt az ország egyes vidékein (pl. a Hortobágy környékén) még mind a mai napig elképzelhetetlen egy hagyományos esküvői étlap bográcsban főtt birkapörkölt nélkül.

Magyar szürke szarvasmarha (szürkemarha)

Őse a már rég kihalt őstulok, melynek háziásításával született meg a szürkemarha. A kutatók szerint a honfoglalás idején került az országba, de vannak olyanok is, akik szerint a később betelepülő népek hozták magukkal. Az igazságot ma már nehéz kideríteni, az azonban tény, hogy jó ezer esztendeje már a Kárpát-medencét lakják ők is, s hozzátartoznak a magyarsághoz. Szerencsére napjainkban ismét kezdik felfedezni kül- és belföldön egyaránt ezt a csodálatos állatot, és egyre gyakrabban találkozhatunk velük. Rendkívül ízletes húsa miatt, már évszázadokkal ezelőtt megszerették a kontinens nyugati felén is. Az elmúlt évszázadban azonban háttérbe szorult alacsony tejhozama (1000 kg/év, 4,0-4,2 zsírszázalék) és lassú növekedése miatt, így szinte mindenhol a magas tejhozamú, gyorsan gyarapodó fajtákat részesítették előnyben. Csupán azért maradtak fent viszonylag jelentős számban, mivel kiváló igás állatok voltak, mégha a tejtermelésbe már nem is tudtak bekapcsolódni. A második világháborút követően a szürkemarhák is a kihalás szélére sodródtak, azonban az ún. génbankokban (Hortobágyi Állami Gazdaság, Közép-Tiszai Állami Gazdaság) történt szakszerű tartásuknak köszönhetően már több száz példány ékesíti ismét a magyar rónákat. Az utóbbi néhány esztendő okozta kerge-marhakór kálváriája előtérbe helyezte a magyar szürkemarhákat is, mivel ez a fajta nem tudja megkapni a gyilkos kórt, ráadásul bebizonyosodott, hogy húsa fehérjében és vitaminokban igen gazdag. Tartása különösebb szakértelmet nem igényel, mivel ridegen kell tartani, még a leghidegebb téli hónapokban is. Tápláléka nagyon széleskörű, jóformán a növénytársulások teljes körét lefedi; ha szükséges, még a nádat is megeszi. Érdekességként megemlítendő, hogy a szürkemarhák rendkívül érzelmgazdagok, amelyeknek ha a borja elpusztul, napokig is képesek magukban bolyongani a pusztán, miközben szívszorító hangot kiadva hívogatják borjukat.



6. kép: Racka (A szerző felvétele)



7. kép: Szürkeniarha (A szerző felvétele)

Mangalica

A mangalica sertés neve napjainkban ismét kezd a középpontba kerülni, mivel a zsírja alacsony koleszterin tartalmú, tehát a ma oly kedvelt reformkonyhának nélkülözhetetlen alapanyaga lehet a jövőben. Rendkívül igénytelen fajta, így tartása nem okoz különösebb nehézséget. Külterjesen is tartható, s jóformán bármit megeszik, ami elébe kerül. Mint sok más állatfajtánkat, ezt sem „készen” kaptuk a jó Istentől, hanem hosszú keresztezés eredményeképpen alakult ki, több sertés fajtából. (A már kipusztult szalontai, a kihalófélben lévő bakonyi, és a szerb sumadia sertésből, mely 1833-ban került az országba.) Négy fajtáját, négy színváltozatot különböztetünk meg: szőke (a legelterjedtebb), rőt, fekete és a fecskehasú. Az állattenyésztés nagyüzemi átalakulását követően drasztikusan csökkent a számuk, és jóformán állatkerti látványossággá degradálódtak, ahol szinte csak génállományuk megőrzése miatt tartották őket. A fecskehasú száma például olyannyira lecsökkent (kb. 50 tenyészkocára), hogy a fajtáért aggódó kutatók még az embrió-átültetéssel is megpróbálkoztak, melynek eredményeként több tucat kismalac látta meg a napvilágot.



8. kép: Mangalica
(A szerző felvétele)

32/2004. (IV. 19.) OGY határozat
a védett őshonos vagy veszélyeztetett, magas genetikai értéket
képviselő tenyésztett magyar állatfajták nemzeti kincse
nyilvánításáról

A magyar nép történetéből ismert, hogy ősidőktől fogva milyen szoros volt kötődésünk az állattartáshoz, állattenyésztéshez. Hazánkban a Kárpát-medencében őshonosnak mondott fajok és fajták (a továbbiakban: fajták) fenntartása is védelmet kapott az állattenyésztési törvényben. A régi magyar háziállatfajták köre azonban ennél nagyobb sugarú, mert az „őshonos” fajtákon túl számos olyan, hosszú időn keresztül tenyésztett fajta él hazánk területén, amely állatfajták a magyar nemzeti kultúra részét képezik.

A régi magyar háziállatok az emberi munka évszázados eredményei. Történelmi múltunkhoz tartoznak, nemcsak az állattenyésztés történetéhez, hanem a teljes magyar történetiséghez is. Hozzá tartoznak a magyar tájhoz, részei nemzeti identitásunknak, őshonos állataink ma is élő, eleven örökségünk.

Az Európai Unió csatlakozás küszöbén a Magyar Országgyűlés megkülönböztetett figyelmet fordít arra, hogy nemzeti létünk 1100 éves értékeit, eredményeit megőrizzük, és Európában ezzel is kifejezzük nemzeti karakterünket.

1. Ennek szellemében a Magyar Országgyűlés a védett őshonos és régi magyar állatfajtákat nemzeti kincse nyilvánítja.

2. A nemzeti kincse nyilvánított állatfajták tenyésztését, állományának fenntartását, és az ezekkel összefüggő tevékenységeket az állam elősegíti.

3. A védett őshonos és régi magyar tenyésztett állatfajták megőrzése nemcsak állami feladat, nemzeti kincsé nyilvánításuk a civil és gazdálkodó szervezetek, valamint a magánszemélyek összefogására buzdít.
4. A védett őshonos és régi magyar állatfajtáknak szerepe van az oktatásban, a művészetekben, nemzeti identitásunk megtartásában. Esztétikai értéket képeznek, a bennük rejlő génállomány gazdasági jelentőséggel bír.
5. A nemzeti kincsé nyilvánított állatfajták jegyzékét a határozat *melléklete* tartalmazza. A jegyzék felülvizsgálatáról - legalább 5 évente - a Kormány gondoskodik.
6. A mellékletben felsorolt állatfajtákat magyar őshonos állatoknak tekintjük, amelyek egyben - nevükben és képi megjelenésükben - Magyarország szimbólumai.
7. Ez a határozat a közzétételét követő 15. napon lép hatályba.

Melléklet a 32/2004. (IV. 19.) OGY határozathoz

SZARVASMARHAFÉLÉK:

Magyar szürke szarvasmarha, Magyar tarka szarvasmarha, Magyar bivaly

JUH:

Fehér hortobágyi racka, Fekete hortobágyi racka, Gyimesi racka, Cigája, Cikta

KECSKE:

Magyar (parlagi) kecske

SERTÉS:

Szőke mangalica, Fecskehasú mangalica, Vörös mangalica

TYÚKFÉLÉK:

Fehér magyar tyúk, Sárga magyar tyúk, Kendermagos magyar tyúk, Fogolyszínű magyar tyúk, Erdélyi kopasznyakú tyúk (fehér, fekete, kendermagos)

PULYKA:

Rézpulyka, Bronzpulyka

LÚD:

Fodrostollú magyar lúd (fehér, szürke, tarka), Simatollú magyar lúd

KACSA:

Magyar kacsza (fehér, tarka)

GYÖNGYTYÚK:

Magyar gyöngytyúk (fehér, ezüst, tarka, kékesszürke)

NYÚL:

Magyar óriás nyúl

LÓ:

Gidrán, Lipicai, Kisbéri félvér, Nóniusz, Shagya-arab, Furioso-North Star, Hucul, Magyar hidegvérű

SZAMÁR:

Magyar (parlagi) szamár

HAL:

Pontyok: attalai tükrös ponty, biharugrai tükrös ponty, bikali tükrös ponty, tiszai nyurga ponty, dinnyési tükrösponty, geleji nyurga ponty, szajoli tükrös ponty, hajdú TI tükrös ponty, hajdú PI pikkelyes ponty, hajdúszoboszlói tükrös ponty, hortobágyi tükrös ponty, hortobágyi pikkelyes ponty, dunai vad ponty, varászlói tükrös ponty, balatoni sudár ponty, móríchelyi tükrös ponty, nagyatádi tükrös ponty, szarvasi 215 tükrös ponty, szarvasi P34 pikkelyes ponty, P31 pikkelyes ponty, szegedi tükrös ponty, tatai aranysárga pikkelyes ponty, tatai palaszürke pikkelyes ponty, tatai hátpikkelyes tükrös ponty, tatai acélos nyurga ponty, ráckevei dunai tőponty, Lesóharcsa, Tok-félék: sima tok, söregtok, vágótok, viza, Sebes pisztráng

KUTYA:

Komondor, Kuvasz, Mudi, Puli, Pumi, Magyar agár, Rövidszőrű magyar vizsla, Drótszőrű magyar vizsla, Erdélyi kopó

GALAMB:

Alföldi buga galamb, Alföldi (körös) keringő, Bácskai hosszúcsőrű keringő, Bajai keringő, Budapesti bibic, Budapesti magasröptű csapos keringő, Budapesti magasröptű keringő, Budapesti rövidcsőrű, Budapesti tollaslábú gólyás, Budapesti tükrös, Ceglédi rövidcsőrű szívhátú, Csepeli magasröptű hófehér keringő, Debreceni pergő, Dél-Bácskai keringő, Egri kék keringő, Hódmezővásárhelyi emyőszemű keringő, Kecskeméti keringő, Kiskunfélegyházi keringő, Kiskunfélegyházi simafej ü keringő, Komáromi bukó, Magasröptű magyar deres, Magyar begyes, Magyar csirkegalamb, Magyar díszposta, Magyar óriás galamb, Magyar szarkakeringő, Makói magasszálló keringő, Miskolci keringő, Monori keringő, Szegedi magasszálló, Székesfehérvári bukó, Szolnoki bagdetta, Szolnoki keringő, Szováti kék

Tárgyak, melyeknek létrehozásában akkora volt a magyar tudósok szerepe, hogy nyugodt szívvel hungarikumként kezelhetjük őket

Televízió

Számítógép

Fényképezőgép és a film

Atombomba

Televízió

Babits Viktor (1900-?) volt az, aki kifejlesztette az elektronikus televízió ősét.

Balogh Tibor (1956) kutatócsoportjával megalkotta a holografikus, háromdimenziós képernyőt.

Gábor Dénes (1900-1979) a minimális torzítású, egyenes képernyőjű TV megalkotója (1960-as évek), melyet ma plazma televízióknak hívunk.

Goldmark Péter Károly (1906-1977) 1940-re készítette el a világ első színes televízióját, majd megalkotta az NTSC rendszert, amely a későbbi SECAM és PÁL rendszerek alapjául is szolgált. Lehetővé tette a televízió használatát a gyógyászatban és az űrkutatásban is. A képmagnó ősét szintén ő alkotta meg.

Lénárd Fülöp (1862-1947) Nobel-díjas fizikusnak a katódsugarakkal végzett felfedezései és megállapításai a képernyő megalkotásánál bizonyultak létfontosságúnak.

Mihály Dénes (1894-1953) a „Telehornak” nevezett találmányával (1919) már lehetővé tette állókép továbbítását több kilométer távolságba is (-képtávíró). 1928-ban Berlinben meghökkentette a kor műszaki társadalmát tökéletesített televíziós vevőjével, melyben többek között fényreléként ködlámpát alkalmazott. Ezt követően alkotta meg a ma is használatos televízió ősét. 1935-re E. H. Traub fizikussal elkészítették az ún. Mihály-Traub-féle vevőkészüléket. Ezt Mihály később tökéletesítette, és a képet 240 sorra felbontó televíziós készüléket alkotott. Szintén Mihály nevéhez köthető a hangosfilm feltalálása.

Nemes Tihamér (1895-1960) a színes televízióra szintén szabadalmat jelentett be.

Okolicsányi Ferenc (1894-1954) a képernyőhöz nélkülözhetetlen tükörcsavar megalkotója. Az Okolicsányi tükörcsavarjaival ellátott készülékek még a múlt század harmincas éveiben is forgalomban voltak.

Tihanyi Kálmán (1897-1947) az ún. töltéstárolás elvének kidolgozója, mely kimozdította holtpontjáról „a távolbalátás” tudományát.

Számítógép

Gróf András (1936) három társával az 1960-as években alapította meg az Intel nevű vállalatot, melynek 1979-ben Gróf lett az elnöke. A 486-DX-2 és a 486-DX-4-es változat után dobták piacra a Pentium elnevezésű mikroprocesszort. Hunyár Csaba részese volt annak a négyfős amerikai csapatnak, mely a CD-t és a CD-ROM-ot megalkotta.

Kemény János (1926-1992) és Kurtz alkották meg az első számítógépes nyelvet, a BASIC-et, 1963-ban pedig egy olyan rendszert, amit ma csak egyszerűen villámpostának (angolul: e-mail /electronic mail/) nevezünk.

Lovász László (1948) 1999-től a Microsoft kutatásvezetői állását fogadta el. 1999-ben vehette át a matematikai Nobel-díjnak számító Wolf-díjat.

Nagy Tamás a számítógéphez köthető Braille-nyomtatót alkotta meg (1994).

Neumann János (1903-1957) („a számítógépek atyja”) 1944-ben csatlakozott számítógépekkel kapcsolatos kutatásokat végző tudóscsoportokhoz (ENIAC- és EDVAC-project), 1945-ben pedig javasolta egy számítógép kifejlesztését intézetükben, ahol a kutatásokat 1955-ig vezette. E tíz év alatt megalkotta a mai modem számítógép őst, és lerakta a számítástechnika alapjait.

Simonyi Károly (1948) (aki a Microsoft munkatársa) nevéhez köthető a Multiplan, a Bravo, a Word, az Excel (Jabe Blumentall) és a Windows (Scott McGreggorral) programok megalkotása.

Kovács Emőke (1944) és Marosi István (1961) a Recognita karakterfelismerő program létrehozói.

Kürti János (1944) és Sándor (1947) az adatmentésnek egy olyan technikáját dolgozták ki, melyet a világ számos országában használnak.

Prószéky Gábor (1954) kutatócsoportjával alkotta meg a MoBiMouse elnevezésű szótárprogramot, mely használatakor az egér kurzorát elegendő csak ráirányítani a keresett szóra, s azonnal megadja annak jelentését.

Fényképezőgép és a film

Dulovits Jenő (1903-1972) a Duflex típusú kisfilmes fényképezőgép megalkotója, melynél először sikerült megoldani, hogy a gép vízszintes betekintésű legyen. Tóth Imrével közösen alkották meg az ún. Dutó előtétlencsét, amely a felvételt lágyítja.

Greguss Pál (1921) nevéhez köthető az egyedülálló Pal-optika megalkotása, mely lehetővé teszi a 360 °-os kép készítését.

Mihályi József (1889-1978) a Kodak gyár mérnökeként szabadalmat nyújtott be többek között az első automatikusan exponáló fényképezőgépre (Riszdorfer Ödönnel). Szintén ő javasolta a szabvány filmkockaméretet és a celluloid szalagok szélének perforálását is. Mihályinak több mint kétszáz szabadalma volt.

Petzval József (1807-1891) az első valóban fényképezésre is alkalmas lencse megalkotója (ún. Petzval-féle objektív). A fénytanban a „P” betű az ő nevét jelzi.

Rónai Dénesnek (1875-1964) köszönheti az utókor az ún. matt album papírt.

Gáspár Béla (1898-1973) az 1920-as évekre kidolgozott egy olyan másolóeljárást, amit 1964-ben a svájci Ciba Geigy cég Cibachrome Print néven tett ismertté. Találmányával sikerült lassítani a színes filmek fakulását, másrészt pedig a Gáspárcolor eljárással már közvetlenül tudtak színes képet nyerni.

Rótt Andor (1897-1981) a közvetlen pozitív fényképkészítés, a DTR eljárás kidolgozója (1939), mely az első lépcső volt a Polaroid eljárás felé. Ötletét továbbfejlesztve az amerikai E. H. Land szabadalmaztatta találmányát 1944-ben.

Schuller Aladár (1886-1960) szabadalma alapján került forgalomba 1937-ben a biztonsági film (triacetát), mely elődeitől eltérően már nem volt gyúlékony.

Riszdorfer (Rissdorfer) Ödön (1893-1944) élete során több mint száz szabadalmat nyújtott be, melyek közül felsorolásszerűen a következők a legfontosabbak: automata fényképezőgép (1938) (Mihályi Józseffel együtt), félautomata fényképezőgép, fotocellás fénymérő (1930) (László öccsével) stb.

Atombomba

Kemény János (1926-1992) a középiskola után a Princentoni Egyetemre járt, azonban a világháború közbeszólt, és katonai szolgálatra kötelezték. Keményt rendkívüli képességeinek köszönhetően az atombomba kutatások szigorúan őrzött fellegrárába, Los Alamosba vezényelték, ahol az egyik legfiatalabb volt, azonban nevét így is örökre beírta a halhatatlanok közé.

Neumann János (1903-1957) miután csatlakozott „a chicagói magyar maffiához”, számításaival nagyban hozzájárult a „baby megszületéséhez”. Ekkor találkozott olyan problémákkal, amelyek hagyományos matematikai eljárásokkal nem, vagy csak nagyon lassan lehetnek volna megoldhatók. Az ötlet ekkor érlelődött meg benne egy elektronikus számítógép létrehozására.

Szilárd Leó (1898-1964) a láncreakció ötletét 1934-ben szabadalmaztatta, aki 1942-től már a chicagói Metál Laboratory-ban dolgozott. A kutatásokban négy magyar és egy olasz fizikus (Enrico Fermi) vállalt oroszlánrész, melynek eredményeképp 1942 decemberében Chicagóban üzembe helyezték az „atommáglyát”.

Teller Ede (1908-2003) Amerikába érkezése után nem sokkal bekapcsolódott a Manhattan fedőnevű titkos programba, melynek célja a láncreakció beindítása volt. Ennek megvalósítása 1942 decemberében Chicagóban sikerült, amiben kimagasló szerepe volt Teller Edének is.

Wigner Jenő (1902-1995). A Németországban bekövetkezett maghasadás (1939) híre sokkolta a közvéleményt, ami után természetesen Wigner is döntő szerepet kapott a Manhattan-program kidolgozásában. Beválasztották az Uránium Bizottságba, és az első atomreaktor megtervezésével és kivitelezésével megbízott csoport vezetője lett. A Wigner vezetése alatt elkészült reaktorok Hanfordban termelték a plutóniumot az első atombombához, mely 1945 nyarára készült el.

A magyarok és a sport

Gombfoci

Turul (röptenisz)

Méta

Baranta

Olimpiai bajnokaink

Puskás Öcsi

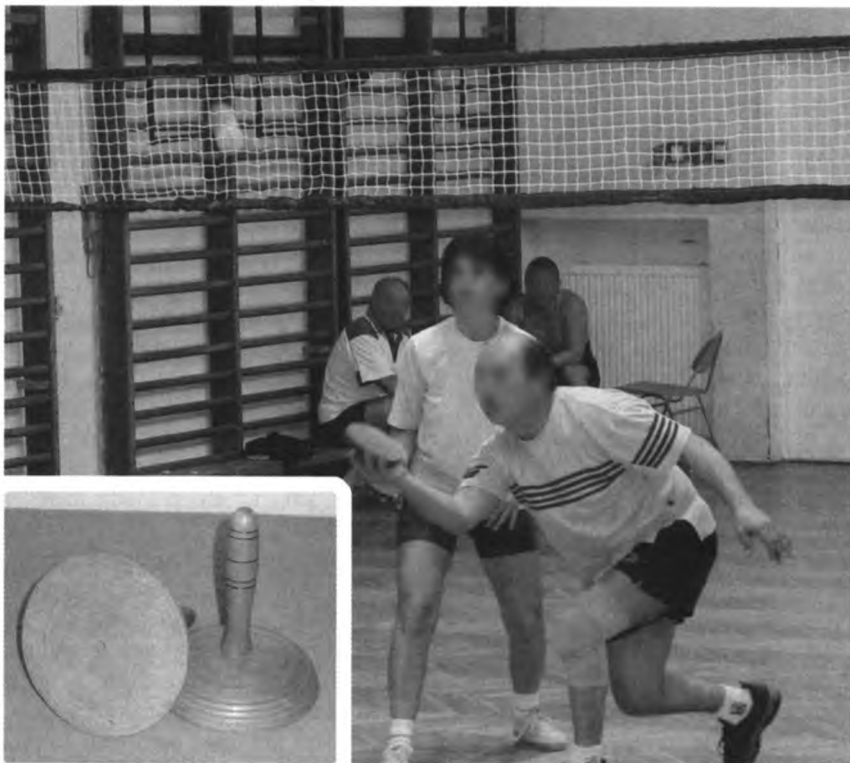
Az évszázad mérkőzése, a 6:3

Gombfoci

A sokak által ismert és játszott gombfocit a magyarok találták ki, mely ma már hivatalosan is sportággá alakult, sőt már több világbajnokságot is rendeztek e játékból. Lelkes hazai hívei szövetségbe tömörülve végzik tevékenységüket, akik a Magyar Szektorlabda Szövetség nevet adták szervezetüknek. (A világszervezet is a szektorlabda megnevezést használja /melynek a központja hazánkban található./) Pontosan azt megmondani, hogy a sport mikor alakult ki, azt igen nehéz lenne, az azonban biztos, hogy 1910 környékén már gombfociztak hazánkban. A két világháború közti időben elsősorban a városi gyerekek egyik kedvelt időtöltése volt, s helyi csoportokban játszották, azonban ezek szabályai sokszor eltértek egymástól. A szabályok egységesítésére 1958-ban Budapesten került sor, mely főbb pontjaiban a később lefektetett nemzetközi szabályoknak is alapját képezte. Így lett a gombfociból (más néven: pitykés, gombozás, csiksz /Győr környékén/, pucomet /Vajdaság/ stb.) szabályokkal megregulázott asztali labdarúgás, majd 1989-ben megalakult a Magyar Asztali-labdarúgó Sportszövetség, később pedig a Magyar Szektorlabda Szövetség, („...szektornak hívják a versenyszerű gombfocizás passzolási szabályát.” /Horváth Imre/) A névmódosításra azért volt szükség, mert a világ számos országában az asztali labdarúgás szó már jelölt különféle sportágakat, így az a későbbiekben félreértésre adhatott volna okot. Kezdetben átalakított (csiszolt, reszelt stb.) kabátgombból „készültek” a játékosok, a labda pedig sliccgomb vagy inggomb volt, mely ma már természetesen sokat változott, így már csak ezért sem lett a szövetség megnevezése a gombfoci szövetség. A Kárpát-medencén kívül még számos helyen gombfociznak, melynek meghonosodását legtöbbször az ott élő magyarok segítették elő, de sok külföldi a magyarországi tartózkodása során ismerkedett meg e sporttal, s vitte el hazájába (Svédország, Izrael, Nigéria stb.).

Turul (röptenisz)

Jóllehet, a turul már több mint száz éves múltra tekint vissza, nem sokan ismerik hazánkban, pedig már világbajnokságot is rendeztek e sportágból. Elsősorban Szegeden és környékén népszerű, ahol a szegedi illetőségű Halácsy Antal játék-, torna- és vívómester is élt, akiben a sportág megteremtőjét tisztelhetjük. Már 1903-ban szabálykönyve jelent meg a turulnak, ami elsősorban a szegényebb emberek közül vonzotta híveit. 1958-ban Dr. Thékes István sportújságíró és Bohata József már röptenisznek nevezték e sportot, akik sokat tettek a játék népszerűsítéséért. A turult egy 2 méter magas hálóval megosztott, 5x10 méteres pályán játsszák. A játékhoz szükséges egy keményfából készült ütő (lásd: 9-es számú kép) és egy teniszlabda. A játékot pontra játsszák, amiből hatot kell összegyűjteni egy játszma (szett) megnyeréséhez, amit azonban legalább két pont különbséggel kell megnyerni, „...női egyéniben 2 nyert szettig, férfi egyéniben, párosban és vegyes párosban 3 nyert szettig” (Joó Gy., 2006) folyik a küzdelem. A turul érdekessége, hogy az adogatás itt nem jelent előnyt, mivel az adogat, „aki az előző labda menetét elvesztette” (Joó Gy., 2006). Az adogatás az egyik sarokpontról történik a másik térfélre oly módon, hogy az ütővel egyszer érinti meg az adogató a labdát. Zenitjén a turul a múlt század hatvanas éveiben volt, amikor több verseny is megrendezésre került Szegeden, ami a nyár egyik kedvelt sportjává vált a Tisza parti városnak, ahol mintegy 15 pálya állt rendelkezésre a játék szerelmeseinek. A turullal foglalkozó szakemberek minden alkalmat megragadnak a sport népszerűsítésére, így a Nemzetközi Testnevelő Tanári Konferenciákon a hazai és a külföldi testnevelő tanárok részére bemutatókat tartanak; a szegedi Juhász Gyula Főiskolán pedig 1996-óta a turul tantárgyként is felvehető. 2000-ben hat ország részvételével megrendezték az I. (nem hivatalos) Turul Világbajnokságot, amit egyéniben és párosban is a magyarok nyertek meg.



**9. kép: Turulütő
(Joó Gyöngyi felvétele)**

**9/a. kép: Játék közben
(Joó Gyöngyi felvétele)**

Méta

A méta ősi játékaink egyike (székelyesen büzőzés), amit sajnos kevesen ismernek, holott egy rendkívül izgalmas csapatjáték, ami igencsak hasonlít az angolszász világban is népszerű baseballra. A játékhoz egy bíró és két csapat szükséges, akik 12 főből állnak; az egyik csapat az ütőcsapat (támadó), a másik pedig az elkapó (védő). Tárgyi kellékei nem költségigényesek, mivel csak egy bőrlabda (vagy teniszlabda) és egy lehetőleg fenyőből készült métaütő kell hozzá (ami lehet baseball- vagy krikettütő is), melynek mérete 105x6x2 cm. A játékot egy 30x50 méteres pályán játsszák, melynek négy sarkát zászló jelzi. A mérkőzést sorsolással kezdik, ugyanis így döntik el, hogy ki lesz az ütő csapat. A támadójátékosok célja az, hogy az adogató (aki rendszerint az ellenfél játékosra vagy egy semleges ember) által feldobott labdát az ütő megpróbálja kiütni. Amennyiben eltalálja a labdát - és értelmét látja kifutni a futóméta vonalra -, úgy ütőjét hátrahagyva gyors futásba kezd az ún. vár felé, melyből több is található. Amennyiben nem sikerült elütni a labdát — vagy sikerült, de nem látta értelmét futni —, úgy az ütőméta vonalra felállva ismét próbálkozhat, összesen három alkalommal. Ha pedig a három lehetőség közül eggyel sem sikerül az ütőnek élnie, akkor a sor végére áll, majd amikor ismét sorra kerül, akkor megint próbálkozhat. „A külső csapat a kiüttöt labda elkapására, vagy gyors összjátékkal a futó megdobására törekszik. Ha a futójátékost megdobják, vagy ha a levegőben szálló labdát lepattanás előtt elkapják, a két csapat helyet cserél.” (5.) A játékidő hossza a két csapat megállapodásától függően változhat (pl. 30 perc), melynek végén az a csapat nyer, amelyiknek több pontot sikerült összegyűjteni. Egy érvényes befutás egy pontot ér, és hozzá egy újabb ütőjogot is megszerez a csapat. Ha pedig valaki olyan gyors, hogy sikerül neki körbefutnia a pályát, akkor az két pontot szerez csapatának, ráadásul a foglyok is kiszabadulnak, akik akkor „estek fogságba”, amikor a védők elkapták a labdát.

Baranta

A magyar alapítású, igen komoly szellemi, filozófiai háttérrel is rendelkező küzdősportnak hál Istennek egyre több híve van szerte az országban, ami 2002-ben a Nemzeti Alaptantervbe is belekerült, s a Zrínyi Miklós Nemzetvédelmi Egyetemen még a választható tantárgyak között is szerepel. Eleinknél és más pusztai népeknél is természetes volt, hogy egy férfi tudott bánni a lovával, kiváló íjász volt, és ha közelharcba keveredett ellenségével, akkor azt - rendszerint - le tudta győzni. Ősi harcművészetünket, tudásunkat („birkózást, ökölharcot, vívást, íjászatot, lovaglást [Avwww.baranta.hu/](http://www.baranta.hu/)) azonban a Habsburg uralom alatt nem lehetett használni, továbbfejleszteni, mivel azokat az osztrákok tiltották, így azok nagyrésze rejtett formában maradhatott csak fenn (lásd: táncok). Ennek a több, mint ezer éves mozgáskultúrának és harcművészetnek a továbbélése a magyarok által alapított baranta sport, mely joggal lehet büszke arra, hogy az egyik legrégebb, legnagyobb hagyományokkal rendelkező harcművészet. A baranta elnevezés nem egy műszó, hanem egy létező, az ország egyes vidékein fennmaradt szó (amit Kodolányi János is említett), aminek jelentése: „... harcra, hadjáratra való felkészülés, törvényesen alkalmazható erőszak, ill. az erőszak alkalmazása. (...) Az ellenség megsemmisítésére való törekvés esetén Böllönnek nevezzük.” (www.baranta.hu)

A gondolat, hogy őseink eme kincsét a mai kor emberével is megismertessék, már korábban is felmerült; az első próbálkozások a két világháború között voltak, amikor is olyan nemzeti érzelmű katonatisztek vetették meg a sportág alapjait, akik beosztottaik fizikai állapotát és nemzeti szellemben való nevelését tartották szem előtt. Néhány évtized múlva ismét katonatisztek voltak azok, akik megalkották a ma ismert baranta alapjait, melynek eredményeként 1997-ben megalapították szövetségüket is.

Olimpiai bajnokaink

Hasonlóan a Nobel-díjasokhoz, a nemzet számarányához képest az olimpiai aranyérmeket nyert magyarok lélekszáma is feltűnően magas (1. Egyesült Államok /878/, 2. Szovjetunió /397/ (Oroszország +85), 3. Németország /338/, 4. Olaszország /185/, 5. Nagy-Britannia /182/, 6. Franciaország /172/, 7. Magyarország /157/). Az okait ennek nem szeretném most boncolgatni, mivel az akár egy másik könyv témája is lehetne. A Kedves Olvasó elégedjen meg annyival, hogy az oka ennek „csupán” az, hogy a magyar egy rendkívüli fizikai adottságokkal és szellemi képességekkel rendelkező nép, akik sokszor egyszerűen megmagyarázhatatlan dolgokat képesek produkálni, melynek szellemében négyévente az olimpiai játékokon rendre ámulatba ejtik a világ közvéleményét. Viszonylag széles körben köztudott, hogy 2004-ig (az athéni olimpiáig) a nyári olimpiai játékokon összesen 157(!) magyar állampolgár nyert aranyérmeket. Ennél azonban jóval többel büszkélkedhetünk, amit nem tudom, hogy miért, de egyszerűen elfelejtenek (Vagy csak nem akarnak?) a sporttal foglalkozó szakemberek megemlíteni. Sőt, vannak aranyérmeink még a téli olimpiákról is, számszerint kettő. Véleményem szerint semmi kétség afelől, hogy a magyarok aranyérmét gyarapította - négygel - a zágoni születésű Szabó Katalin, akinek bölcsője felett édesanyja magyarul énekelt, de magyar az az arany is, amit gróf Wass Albert nyert (volna). Ő a berlini olimpia idején még román állampolgárnak számított, ennek ellenére magyar színekben indult. A lövészetet megnyerte, azonban az aranyérmeket csak mint román állampolgár kaphatta volna meg. Ezt Wass Albert elutasította, így az olimpia legjobb lövészeként csupán egy oklevelet vehetett át. Ezek az emberek (vagy őseik) nem önként választották az új útlevelet, hanem azt erőszakkal kényszerítették rájuk, így az ő érmeik a miénk is, a miénk pedig az övék.

Más ország színeiben magyar nemzetiségű, illetve magyar származású téli- és nyári olimpiai bajnokaink

1. Morris Fisher (5) (szülei rahói magyarok)	1920, 1924	USA (sportlövészet)
2. John Weissmüller (5)	1924, 1928	USA (úszás)
3. Wass Albert	1936	ROM (lövészet)
4. Torma II. Gyula (Julius Torma) 1948		CS (ökölvívás)
5. Isaac Berger (édesapja magyar)	1956	USA (súlyemelő)
6. Franz Kapus	1956	CH (bob)
7. Beca József	1956	SU (labdarúgó)
8. Balázs Jolán (2)	1960, 1964	ROM (magasugró)
9. Zimonyi Róbert	1964	USA (evezés)
10. Mark Spitz (7) (dédapja magyar)	1972	USA (úszás)
11. Szabó Katalin (4)	1984	ROM (torna)

12. Józsnáné Veres Ibolya	1984	ROM (vívás)
13. Horváth Ilona	1984	ROM (evezés)
14. Karch Király (3) (édesapja magyar)	1984,1988, 1996	USA (strandröplabda)
15. Charles Nagy	1988	USA (baseball)
16. Hunyady Emese	1994	A (korcsolyázás)
17. Funkhauser Zita	1996	ROM (vívás)
18. Michael Jakosits (édesapja Jakosits Tibor magyar olimpikon)	1992	GER (futócéllövés)
19. Szabó Gabriella	2000	ROM (futás)
20. Balogh Suzanne	2004	AUS (lövészet)
21. Adam van Koeverden (édesanyja Bokrossy Beáta)	2004	CAN (kajak)
22. Fekete Mónika /Rosu Monica/ (2)	2004	ROM (torna)

Összesen 43 arany érem (157+43=200)

A zárójelben lévő számok az olimpiai aranyérmek számát jelzik.

Puskás Ferenc (Öcsi, a Szárguldo Órnagy, Pancho)

Neve már legendává vált, s ha egy turistáról kiderül, hogy magyar, szinte reflexszerűen az első szava mindenkinek: „Puskász”. Ő az az ember, aki hazánk „legidőtállóbb exportcikkévé” avanzsálódott. Hétéves korában már elkezdődött bal lábának csodálata, kilencévesen pedig már olyan ügyesen játszott, hogy Szücs Nándor intező kisebbfajta csalásra kényszerült, amikor meglátta Bozsik Józsika és Öcsi összjátékát. Második felnőtt mérkőzésén már gólt szerzett, 18 évesen válogatott lett, ahol természetesen góllal mutatkozott be. 1947-48-ban (a KAC csapatában) 31 mérkőzés alatt 50 gólt szerzett, mellyel a gólkirályi címet is kiérdemelte. 84 válogatottsága alatt 83-szor talált az ellenfelek hálójába. (Azóta ezt senkinek sem sikerült túlszárnyalnia!) Olimpiai aranyat (1952) és világbajnoki ezüstöt (1954) nyert a magyar válogatottal. Nimbusza odáig emelkedett, hogy a hírhedt Farkas Mihály a 6:3 utáni banketten, a nagyközönség előtt kénytelen volt eltérni Puskás csípős beszólásait is. 1956-ban azonban néhány csapattársával úgy döntöttek, hogy elhagyják Magyarországot, és külföldön próbálnak szerencsét. Két év vándorlás után, Puskás a spanyol királyi csapatban, a Real Madridban kapott játéklehetőséget. Öcsi, aki ekkor már 30 éves is elmúlt, meghálálta a bizalmat: csapatával hatszor nyert bajnokságot, négyszer lett gólkirály. Ezekon kívül egy BEK-győzelem és egy Világkupa győzelem is felkerült a dicsőségtáblájára, és természetesen a világ- és az Európa-válogatottak is tagja lehetett. Aktív pályafutása után nem mondhatott nemet az állásajánlatok tucatjaira. A görög Panathinaikosszal bajnokságot nyert és bekerült a BEK-döntőbe, az AEK Athénnel szintén a tabella élén végzett. Chilétől Szaúd-Arábiáig a világ számos országában megfordult, s még a magyar válogatottak is volt szövetségi kapitánya, akinek nevét az elmúlt évtizedek sem homályosították el. Bízvást remélhetjük, hogy a sok kis öcsiből egyszer még egy nagy Öcsi válik.

Az évszázad mérkőzése, a 6:3

A mérkőzés előtt már hónapokkal az angol és a külföldi sajtó is az évszázad mérkőzésének titulálta az angol és a magyar válogatott összecsapását. 1953. november 25-én reggel 10 órakor már a Fulham-pályán találjuk a Sebes-legénységet, ahol az edzés végén Sebes Gusztáv kijelölte a kezdő csapatot, mely a következő játékosokból állt: Grosics, Buzánszky, Lóránt, Lantos, Bozsik, Zakariás, Budai II, Kocsis, Hidegkúti, Puskás, Czibor. Angol időszámítás szerint 14 óra 10 perckor vehette használatba a két válogatott a Wembley-stadion zöld gyepét, majd a himnuszok elhangzása után a holland játékevezető megadta a jelt a kezdésre. Nem sokkal ezután Hidegkúti egy óriási lövéssel 16 méterről megszerezte a vezetést, a 15. percben azonban Sewell váratlanul egyenlített. A vezetés újbóli visszaszerzéséhez csak öt percet kellett várnia a magyar szurkolóknak, és Hidegkúti belőtte a második magyar gólt. Néhány perccel később Puskás öt méterről bevarázsolta a harmadik magyar találatot is Merrick hálójába. A 28. percben ismét Öcsié a főszerep, aki egy közvetett szabadrúgás után a jobb alsó sarokba vágta a labdát. Ezután kissé csökkent a játék irama, ezt kihasználva az angolok a 38. percben 4:2-re szépitettek. A magyar válogatottat mintha felrázta volna a második albioni gól, és óriási iramot kezdett diktálni, amire nem volt ellenszere az angol gárdának. Három perc alatt két magyar találat is született; a második játékrész 7. percében Bozsik, a 10. percben pedig ismét Hidegkúti volt eredményes. Az angoloknak már csak a 14. percben volt esélyük szépiteni tizenegyesből, amit Ramsay értékesített. A végeredmény ezután már nem változott. A játék végét jelző sípszó elhangzása után a 105 000 szurkoló tapsal ünnepelte a magyarok fergeteges játékát.

Megtörtént a csoda, amire senki sem számított: 1881 óta először, hazai pályán legyőzték az angol válogatottat!

Magyar eredetű és vonatkozású szavak, illetve kifejezések a világ nyelveiben

A könyv szerkezete adta korlátok miatt csak az alábbi néhány, érdekesebb szót és kifejezést adtam meg, azonban ennél természetesen jóval több van, mellyel megajándékoztuk a világot. Ezek rendszerint olyan tudományos kifejezések (elvek /pl. Farkas-Carathéodory-elv/, modellek /pl. Gombás-modell/, szabályok /pl. Ostwald-Buzágh-féle üledékszabály/, tételek /pl. Farkas-tétel/stb.), különféle műszaki berendezések, állatok, növények, őslények stb. elnevezései, melyek mindegyikében megtalálható egy-egy magyar ember/település neve. Ezek száma legóvatosabb becslésem szerint is több ezer.

A halló és helló szavak

Két szó, amivel megajándékoztuk a világot. Nap mint nap több milliárd ember hallózik és hellózik anélkül, hogy bármi sejtése is lenne afelől, honnan is ered e két szó. A magyar eredet bebizonyításához nem kell különösebb nyelvszaki képességekkel rendelkezni, így könnyen belátható, hogy a magyar hallani ige volt az „ihletője” e két szónak. Hosszú kutatások után két elméletet sikerült találnom a „halló” szó eredetére vonatkozólag:

1. Köztudott, hogy 1878. április 2-án került sor a világ első távkapcsolásos telefon-beszélgetésére Puskás Tivadar és Alva Edison között, a New York és Philadelphia közti szakaszon. A műszaki legendárium szerint a magyar származású Puskás Tivadar ekkor használta először a „hallót”. Hogy ő valóban „hallót” mondott vagy csak azt kérdezte Edisonsztól, nagy izgalomban anyanyelvén, hogy „hallod?”, ma már nehéz eldönteni, de a magyar eredet vitathatatlan.

2. A másik elmélet Dr. Marx György fizikus professzor *A marslakók érkezése* című könyvében olvasható. Edison laboratóriumában Puskás mellett több magyar is dolgozott, akik a „Hallod? - Hallom” (kérdés-válasz) szavakkal próbálták ki a nemrégiben feltalált telefont, melyet az angol nyelv a későbbiekben egyszerűen csak „hallóra” redukált.

A „halló” szó a nagy múltú Chambers értelmező kéziszótár és más szótárak tanúsága szerint is több jelentéssel bír. Így használhatjuk a „hallót” telefonbeszélgetések megkezdésekor és üdvözlésekkor egyaránt. Mivel a „halló”-nak mára több jelentése és formája (*hello, hullo, halloa* stb.) is van az angol nyelvben, egyértelmű számunkra, hogy a magyar „hallani” igéből először a telefonbeszélgetések megkezdésekor használt formula (a „halló”), majd később ennek módosulása, a „hello” (néha *hallo, hallou* stb.) lettek nemcsak az angol, hanem a világ számos más nyelvének részei.

Imre herceg

Amerika névadója

(1000. /v. 1007./ - 1031. szeptember 2.)

A krónikák tanúsága szerint Imre herceg 1000-ben, vagy 1007-ben született I. István király és Gizella bajor hercegnő gyermekeként. A halál igen fiatalon és tragikus körülmények között, 1031-ben érte utol egy vadászaton. Apjával együtt 1083. november 4-én avatta szentté I. László király. Sajnos, Árpád-házi király nem vált a fiatalon elhunyt hercegből, azonban nevét beírta nemcsak a történelemkönyvekbe, hanem a világ valamennyi térképére, hisz a mi Imre hercegünk a névadója az Újvilágnak, amit mindenki csak egyszerűen Amerikának hív. Szentté avatása után (1083) az eleddig ismeretlen, ősi magyar férfinév felkapottá vált Európában, és előszeretettel adták születendő fiúgyermeküknek a kor előkelőségei. Természetesen a magyar Imre név átvétele nem szó szerint történt, hanem különféle változataiban él(t) tovább az egyes nyelvekben:

Amerigo	olasz
Américo	spanyol
Aiméric	francia
Emery	angol
Emmerich	német stb.

Mint köztudott, az Újvilágot nem felfedezőjéről (Kolombusz Kristóf), hanem a firenzei Medici-bankház egyik alkalmazottjáról, Amerigo Vespucciról nevezték el. Ő jött rá ugyanis arra, hogy nem Indiában, hanem egy új kontinensen vannak, így tehát a firenzei banktisztviselő keresztnéve után (amely a magyar Imre név olasz megfelelője), az újonnan felfedezett kontinenst Amerikának nevezték el.

A kocsi bognárok

Angolul *coach*, németül *Kutsche*, svédül *kusk*, olaszul *cocchio*, spanyolul, portugálul és franciául *coche*, csehül *koczy*¹ magyarul *kocsi*. Már első hallásra sem lehet nem észrevenni a hangzásbéli azonosságot. E szavak mindegyikének gyökere a Komárom-Esztergom megyei Kocs községben keresendő. „Kocs a tatai járásban, a tatai dombvidék közepén ülő nagyközség.” (Fél E., 1941) A kocsi szó jelentését, jelentésének változását Réthei Prikkel Máriaának a *Nyelvőrben* megjelent tanulmánya magyarázza a legvilágosabban. Eszerint a kocsi szó kezdetben a Kocsról származó „füvaros szekereket” jelentette. A későbbiekben már a Kocson készített szekerekre és vezetőikre használták. Valószínűleg ekkor vették át más népek is ezt a szót. Legvégső jelentésében pedig már csak az „utazó szekereket” nevezték kocsinak.

A kocs szó török eredetű és a Kocs (= kos) személynevet viselő magyar embertől kapta nevét a falu. Joggal teszi fel a kérdést az ember, hogy miért pont a kocsi kocsi lett ilyen híressé? A kocsi bognárok fejlesztették ki azt a könnyű vázú, speciális felfüggesztésű, többféle rugalmas keményfából álló szekeret, amit Európa-szerte mindenki megcsodált.

Az angol nyelvben mára a *coach* szónak van egy másik jelentése is, mivel edzőt is jelöl.

Egyéb szavak és kifejezések

Nemzeti ételünk a gulyás, számos nyelvben megtalálható különféle írásmódokban, így például az angolban (goulash soup), a németben (Gulasch), a lengyelben (zupa gulaszova), a franciában (goulesche), a finnben (gulassi), a svédben és az olaszban (gulasch) /az utóbbiba osztrák-német közvetítéssel jutott el/. Szintén a mi gulyás szavunk volt az ihletője az észtek *guljass-ának*, amely náluk egy lisztes, paradicsomos, (általában) marhahúsos szószt jelent.

Pékár Imre (1838-1923) találmányával lehetővé tette, hogy a lisztminőséget az addigiaktól jóval gyorsabban lehessen megvizsgálni, melyet mind a mai napig alkalmaznak (pekározás vagy Pékár-próba). A különféle nyelvek szintén a feltalálóról nevezték el az eljárást, így például a német is (Pekarisieren).

Bíró Lászlónak (1899-1985) szerkesztőként és könyvkiadóként igen gyakran kellett nyomdába járnia, ahol az egyik alkalommal a rotációs hengereket figyelve született meg a nagy ötlet: a golyóstoll. Más források szerint az isteni szikrát egy íróasztalon felborult tintásüvegből kifolyó tinta adta, amikor az asztalon lévő apró golyók a tintán végiggurultak és nyomot hagytak. Ezután lázas kísérletezésbe kezdett, melyben barátja és testvére is segítette. Szabadalmát a golyóstollra először 1938-ban jelentette be, amit még aznap meg is kapott. Nevére örökké fog emlékezni mindenki szerte a világon, hisz neve mára bekerült a legtöbb világnyelvbe, hirdetve ezzel a golyóstoll feltalálójának halhatatlanságát (angolul: Biro-pen, franciául: biron stb.).

Petz Aladár (1888-1956), a szintén magyar Hüttl Hümér (1868-1940) gyomorvarrógépén (1907) további fejlesztéseket hajtott végre, mely oly tökéletesre sikerült, hogy a német nyelvben a „Petzen” szó jelöli azt a műveletet, amikor a Petz által tökéletesített készülékkel dolgozik valaki.

Mint köztudott, az újvilág meghódításával jutott el Európába a fűszerpaprika, melyet azelőtt nem ismertek az öreg kontinensen. Hazánkba a törökök közvetítésével jutott el, amit korábbi megnevezése is példáz, hisz törökborsnak hívták sokáig. Először a 18. században találkozhatunk a paprika szóval a magyar nyelvben, ami „a bors délszláv nevének (papar) kicsinyítő képzős alakja” (www.pickmuzeum.hu). A későbbiekben a magyar elnevezés vált általánossá, így a paprika szót használják számos nyelvben (például: német, angol, spanyol, finn, portugál és olasz /paprica/).

A francia nyelv börtcserzéssel kapcsolatos szavai:

„A francia tímárok már a XV. századtól ismerték és alkalmazták a magyar (tímsós) börtcserzési eljárást (...). A XVII. században Európa több országában, különösen Franciaországban átvették és meghonosították a „magyar cserzést”. La Roche francia tímár a század közepén tanulmányozta Magyarországon a börtgyártást, Colbert francia miniszter pedig Magyarországról hozatott tímárokat Párizsba.” (Sipka L.)

cuir hongrois - a magyar börtcserzési eljárással készült bört

hongroierie, hongroyage - börtkikészítés magyar módra

hongroyer - bört magyar módra készíti ki

hongroyeur - magyar cserzővarga

1874. március 24-én Budapesten született egy Weisz Erik nevezetű gyermek, aki szüleivel még gyerekkorában Amerikába vándorolt. Az ifjú Eriket már fiatalon magával ragadta a színpad világa, és kilencévesen akrobataként lépett fel. Tizenkét évesen a börtvészet felé fordult, s hamarosan felvette a híres francia börtvész, Jean Robert Houdin után a Houdini nevet. 1898-tól kezdte el szabaduló mutatványait, melyek néhány év után meghozták számára a sikert. Hamarosan a „Bilincsek Királyaként” emlegették, mivel bármilyen bilincsből ki tudta szabadítani a kezét, mindenféle maga által kigondolt szorult helyzetből ki tudott szabadulni (egy ládában jeges folyóba dobatta magát, vasúti sínre kötötték negyedórával egy vonat érkezése előtt stb.). Az amerikai angol nyelvben a houdini (houdinizálni) szó a következő jelentésekkel bír: 1. valaki, aki kerüli a munkát, 2. börtvész és menekülő művész, 3. marihuána /az a dohányos, aki elmenekül a valóság elől/. (Green, J. 1998) A neves börtvész, szabadulóművész és illuzionista csupán egy szorult helyzetből nem tudott kiszabadulni, a halál szorításából, ami 1926-ban érte utol.

A huszár szó könnyűlovas katonát jelent, amit először egy 1403-ban kelt okmány említ. A szó a latin eredetű *cursarius* (fosztogató, rabló) szóból származik, melynek a magyarok az elszlávosodott változatát (guszar /gusar/) vették át. „Mátyás király egy 1481. írt latin levelében állandó seregének könnyű lovasságát már *hussarones*-nek nevezi. Ezek fürge, de rendkívül kitaró és edzett lovakon másfél ember hosszúságú kópjakkal, görbe kardokkal és fokosokkal harcoltak. Öltözetük igen jól cserzett bőrből volt készítve. Sarukat viseltek, melyekre a sarkantyút szíjjakkal felcsatolták; fejüket csúcsban végződő, v. pedig vastag nemezből készült kucsma védte.” (6.). A huszárok hazánkban a könnyűlovas harcmodort képviselték, melyet a későbbiekben számos országban meghonosítottak. A magyar huszárok mintájára több országban állítottak fel olyan hadtesteket, melyekben rendszerint szép számmal voltak magyar tisztek és katonák is (pl. Lengyelország, Oroszország, Franciaország, Bajorország, Poroszország). Ezek közül az egyik leghíresebb a Franciaországban felállított huszárezred, melyet Bercsényi László (1689—1778) állított fel (1720), akit később az ország marsalljává neveztek ki. A magyar huszárok azonban önálló hadtestként is nagy számban harcoltak más országok seregeiben (pl. Garibaldi oldalán). A huszár szó ma számos nyelvben megtalálható, például: *hussar* (angol), *husarz* (lengyel), *Husar* (német), *hussard*, *housard*, *houssard* (francia), *hussardo* (portugál), *husar* (svéd), *ussaro* (olasz).

A francia irodalomban a *Hussards* (Huszárok) szónak különös jelentése van, mivel az egy négy íróból álló csoportosulást jelent (Roger Nimier, Antoine Blondin, Jacques Laurent, Michel Déon). Az ő „Stílusukra a humor, a szokatlan, meghökkenítő fordulatok alkalmazása volt jellemző. (Tóth F., 2003) Az írói csoport az elnevezését Roger Nimier *A kék huszár* (Le Hussard bleu) című regénye után kapta.

A francia köznyelvben a III. Köztársaság idején a világi oktatás megvalósítói, a tanítók, a „Köztársaság fekete huszárai” (hussards noirs de la République) voltak, akikre a nép ragasztotta e nevet - részben - fekete egyenruhájuk miatt, akik a huszárokra jellemző határozottsággal (az állam katonáiként) képviselték az állam érdekeit.

A gyors, az érzékiséget nélkülöző nemi aktus megjelölésére szolgáló kifejezés a francia nyelvben a „fairé l’amour á la hussarde”, mely feltehetőleg abból ered, hogy hajdanán huszárjaink, nem az érzékiségre fektették a hangsúlyt, ha egy francia hölgygel hozta össze őket a sors. A huszárok hadi sikereinek részben az volt az oka, hogy kemények, határozottak, tehát jó katonák voltak; ezt viszont az élet egyes területein lehet, hogy durvának értékelték.

„A *hussard* szótöböl több más szó, illetve kifejezés is született. Az á la hussarde kifejezést előszeretettel alkalmazták, illetve alkalmazzák ma is, ha a huszársághoz kapcsolódó sikeres kisháborús hadműveletek bravúrijaihoz akarnak hasonlítani valamit.... A huszárság jellegzetes magyaros ruházatára, illetve a lovaglásra vonatkozó francia szakszavak jórésze is magyar eredetű. Ide tartoznak például a *colback* (kolbak, kabát), *le dolman* (dolmány), *le shako* (schako, tschako) (csákó); *le schabrack* (sabrák, lópokróc), *la soutache* (sujtás) (...) *hongrer* (magyar módon heréli a lovat)” szavak. (Tóth F., 2003)

A földrajzi közelség és az évezredes kapcsolatok miatt számos szót vett át a német nyelv a magyarból (különösen bajorországi németek), persze a német kiejtés szabályainak megfelelően, német helyesírással. Megtalálható - számos egyéb szó mellett - a német nyelvben is a pusztá (Pusta), a csárdás (Tschardasch), a csikós (Tschikosch), a gulyás (Gulasch), a kantár (Kandare; újabban: Kantare) és a fogas /hal/ (Fogasch) szavak.

Kelet-Ausztriában (különösen pedig Bécsben) az ott élő magyarok viszonylag nagy száma miatt „...sok (...) magyar kifejezés vagy szó került be a bécsi dialektusba eredeti vagy már átvitt értelemben - így a „maschik” (másik), a „Pogatscherl” (pogácsa), a „Bahööl” (páholni), a „Gebernek” (köpönyeg), a „Pokerl” (pulyka), a „Tolpatsch” (talpas), (...) az „Untergatte” (gatyta)” (Rásky B., 2001) vagy a „Teschek” (tessék) szavak. A bécsi Práterben pedig a következő felirat áll az egyik bódén: Langoschbackerei, vagyis lángossütőde.

Az „Ich denke oft an Piroshka” (Sokszor gondolok ám vissza Piroskára) (Hugo Hartung regénye alapján, 1955) című film hatására a német nyelvben a *Piroshka* név „a mai napig a szენvedélyes, temperamentumos, tüzes magyar nők szinonimája maradt”, a műben szereplő *Hódmezővásárhelykutasipusztá* pedig „német nyelvterületen a mai napig annak a kifejezésére szolgál, hogy a magyar nevek és szavak egyszerűen kiejthetetlenek.” (Rásky B., 2001)

Mint köztudott, hazánkba az elmúlt évszázadok során számos bolgár kertész érkezett, akik meghonosították a messzi földön híres bolgár kertészet több termékét (pl. bogyzislói paprika). A bolgárok azt tapasztalták, hogy egy mezőgazdasági területnek a vezetőjét a magyarok gazda néven illetik, így amikor a bolgár kertészekről megkérdezték, hogy ki az adott csoportnak a vezetője, akkor ők is a maguk közül választott vezetőt *gazdának* nevezték el, mely szó ma is megtalálható a bolgár nyelvben, ami *úr, gazda és tulajdonos* jelentésekkel bír. Szintén magyar eredetű a kendő szó a bolgár nyelvben, mely egy olyan kisméretű, a homlokot takaró kendőt jelöl, ami a Nap ellen nyújt védelmet.

Az észtek amikor a magyar nyelvet hallgatják, akkor az a hangutánzó kögös-mögös szavakat juttatja eszükbe, melynek nincsen jelentése, azonban állítólag e két szó hüen jellemzi a magyar nyelv dallamát és sajátosságait. E szavakat használják egyaránt a magyar emberre, országunkra és nyelvünkre is.

Az *itsy-bitsy* jelentése megegyzik a magyar ici-pici-vel, amit a Hollywood-ot felvirágoztató magyaroktól vettek át a helybéli amerikaiak. A szó hamarosan országszerte, sőt világszerte ismertté vált, amit részben egy hajdanán nagysikerű slágernek köszönhet, melynek a mindenki által ismert egyik sora a következőképpen szól: Itsy bitsy teenie weenie yellow polka dot bikini. Forrás: http://www.lib.jgytf.u-szeged.hu/edes_anyanyelvunk/9903e.htm

A görög nyelvben számos magyar eredetű szó megtalálható, azonban azok jórészt más népek közvetítésével kerültek Hellaszba. Az erdélyi magyaroktól például román, majd török közvetítéssel jutott el a rovás szó, mely a mai görög nyelvben a *ravasáki* (szerelmeslevél) szóban él tovább. A magyar hám szóból alakult ki a *hámura* görög szó, melyen már jobban érződik a román közvetítés nyoma. A város szavunkból pedig a *városi* szó keletkezett, ami egy sajátos balkáni településtípus neve.

Kevesek előtt ismert, de az angol nyelv *bacon* (éjtsd: békön) szava is magyar eredetű. „A magyar sertésenyésztés akkori (középkori - a szerző) erejét jelzi, hogy az angol *bacon* (szalonna) szó a magyar bakonyi (németül „*bagoner*”) szóból ered, mivel az angol vevők a sváb húsiparosoktól a legjobb minőségű bakonyi árut rendelték” (Kútvolgyi M.-Tóth P., 2003). Az új szó természetesen az angol nyelv szabályainak megfelelő formában öltött testet, mivel ők a Bakony szót kiejteni nem tudták. A fentiekből könnyen belátható, hogy a sokak által használt *békön szalonna* kifejezés helytelen, hisz azt jelenti, hogy *szalonna szalonna*. Ezért egyszerűbb, ha csupán annyit mondunk, hogy húsos szalonna vagy bakonyi húsos szalonna. Másrészt pedig magyarok vagyunk, így használjunk magyar szavakat, ne pedig az idegenből átvett zagyaságokat!

Az angol nyelv egyéb magyar eredetű szavai: csárdás (czardas), puli, vámpír (vampire), Rubik kocka (Rubik's cube).

A román nyelv néhány ismertebb a magyarból átvett szava: **csorda** (ciurda), **csizma** (cizma), **jobbágy** (iobag), **város** (oras), **pálinka** (palinca), **pecsenye** (pecie), **pecsételni** (pecetlui), **talpas** (talpas), **táska** (tascá), **talpalni** (talpalui).
Forrás: <http://www.hhrf.org/hargitanepe/2004/okt/hn041021.htm>

A portugál nyelv magyar eredetű szavai többek között a **csárdás** (czardas) és a **sújtás** (sutache); a **cigány** (tzigano) szó pedig a szótárak tanúsága szerint magyar közvetítéssel érkezett Portugáliába.

Az olasz nyelv néhány magyar eredetű és vonatkozású szava: **hajdú** (aiduc(c)o), **dolmány** (duliman, dolimano), **kendermályva** (erba ungarica) /magyar fű/, **honvéd** (honved) /az I. világháborúban ismerték meg e szót/, **huszár** (ussaro), **pandúr** (panduro), **cimbalom** (zimbalon), **csárda** (ciarda), **csárdás** (ciardas), **pallos** (paloscio), **puszta** (pusta, puszta), **tokaji**. (Fogarasi Miklós nyomán)

A honfoglaló magyarok emlékét őrzik többek között az alábbi olasz településnevek: **Löngara** (Vicenza-hoz tartozó település), **Ongarina** (Verona mellett), **Vagariska** (Gorizia mellett).

Forrás: Jászay Magda: Párhuzamok és kereszteződések a magyar-olasz kapcsolatok történetéből. Gondolat, 1982.

Vázlatos magyarsággép a világ néhány országában

Anglia:

—George Gordon Byron (1788-1824): *Werner vagy az örökség* (dráma) (1812). Az egyik szereplő egy Gábor nevezetű magyar ember.

—Samuel Taylor Coleridge (1772-1834): *Zápolya* (dráma) (1817). Az Illíriában játszódó műben igen sok magyar név szerepel (Bethlen, Emeric, Andreas stb.).

—George Lillo (1693-1739) drámaíró is feldolgozta Bánk bán történetét egyik művében.

Argentína:

—Argentínában minden évben a zseniális magyar feltalálónak, Bíró Lászlónak (1899-1985) a születésnapján (szeptember 29.) ünnepük a feltalálók napját, aki az 1940-es évektől haláláig élt Argentínában.

Ausztria:

—Franz Grillparzer (1791-1872) drámaíró szintén feldolgozta Bánk bán történetét; művének címe: *Urának hú szolgája* (1828).

—Nikolaus Lenau (1802-1850), a Magyarországon született, német anyanyelvű osztrák költő volt az, aki először írt művészi színvonalon a magyar pusztáról. Jelentősebb magyar vonatkozású művei: *Parasztok a Tiszaparton*, *Prológus*, *Pusztai csárda*.

—Ernst Marischka filmrendező *Sissi* (1957) című háromrészes filmjének számos magyar vonatkozása van. Köztudott, hogy Erzsébet királyné nagyon rokonszenvezett a magyarokkal.

—Wolfgang Amadeus Mozart zeneszerző (1756-1791) *A varázsfuvola* című operájában Bóm Ignácra mintázta meg Sarastro alakját.

Brazília:

—Chico Buarque *Budapest* című regénye 2005-ben jelent meg, mely számos díjban részesült már külföldön is (18 nyelven olvasható); Braziliában eddig több, mint 210 000 példányban adták el.

Bulgária:

—Számos magyar hadvezér vezetett a török által megszállt Bulgáriában hadat a középkor folyamán, akik több alkalommal is fényes sikert arattak az oszmánok felett, mellyel királyaink és hadvezéreink beírták nevüket számos bolgár népdalba és balladába (Jankula győzelme; Ráda, te város virága; Budavár aljában stb.), akiket a bolgár nép még el is nevezett (Ozorai Pipo - *Filip Madzsar* /Magyar Fülöp/; Hunyadi János - *Jankula vajda* /Szilágyi Erzsébet - *Jankulica*; I. Ulászló - *Bogdán*; I. Ulászló felesége - *Széparcú Angéla*; Székely János /H. J. unokatestvére/ - *Szekula Detence* /Székely Gyerkóc/; Szapolyai János - *Joan Zapolija*; Szapolyai János felesége - *Béla Jana/Rada*).

—A Kossuth-emigrációval Bulgáriába került magyarok névéhez számos olyan tett fűződik, melyre még ma is emlékeznek a bolgárok:

Az idegen földön, száműzetésben élő magyarok ösztönzésére kezdte meg először Radi Gyokserenliev a sörgyártást Bulgáriában.

Az első gőzmalom Bulgáriában Sumenben épült fel a Kossuth-emigráció tagjainak közreműködésével, melyet a helyiek *bolond malomnak* neveztek el.

A kolbász készítésének fortélyait szintén a magyaroktól tanulták meg a bolgárok, mégpedig egy Kárpáti nevezetű huszár altisztnek köszönhetően, aki korábban mészárosként dolgozott.

—A legendás Orient expressz bulgáriai szakaszát (Dragoman-Szófia-Plovdiv-Szuilengrad) zömmel magyar mérnökök és helyszínrajzolók tervezték meg.

—1879 után a bolgár hadsereget Gidrán és Nóniusz lovakkal szerelték fel.

Forrás: Alexander Gjurov: Évszázadok öröksége. A magyarok nyomai bolgár földön. Gutenberg Kiadó, Szófia, 2003.

Dél-Korea:

—**Kim Cshunszu** (1922) *Egy budapesti lány halála* című verse az 1956-os a forradalomról szól.

Egyesült Államok:

—E. L. Doctorow (1931) *Ragtime* (1971) című regényének egyik fontos szereplője a magyar származású Harry Houdini (Weis Erik); a regény megfilmesítésre is került.

—A kilenc Oscar-díjjal jutalmazott **Az angol beteg** című film a magyar gróf Almásy László (1895—1951) életét mutatja be, melyben Sebestyén Márta két dalt is énekel. (Sebestyén Márta egyébként Károly brit trónörökösnek a kedvenc énekesnője, akitől még dedikált albumot is kért.)

Finnország:

—**Arvi Jerventaus** (1883—1939) *Kereszt és sámándob* (1916) című regényét a magyar honfoglalásról és a kereszténység felvételéről írta.

—**Kettunen Lauri** (1885-1963) *Árad a Tisza, Ilona, Ilona* című regényét korábbi magyarországi szerelmeiről írta, akikkel a harmincas években ismerkedett meg, amikor Budapesten volt lektor.

—**Santavuori Martti** (1901-1972) *A fejedelem útja* című regénye Bethlen Gábor erdélyi fejedelemről szól.

Franciaország:

—**Hector Berlioz** zeneszerző (1803-1869) *Rákóczi induló* című műve (1846).

-**Albert Camus** (1913-1960) *A magyarok vére* című verse az 1956-os forradalomról szól.

—**Turpin de Crissé gróf** *Essai sur l'art de la guerre* (Párizs, 1754) című hadászatról szóló művében részletesen ír a magyarokról, arról a népről, akik a legalkalmasabbak a könnyűlovas harcmódorra. „Úgy tűnik, hogy a magyarok, kik némely történész szerint a hunokkal azonosak, még mindig bírják azon őseik harcmódorát, akik Attila uralkodása idején letelepedtek Itáliában. Valóban, a legjobb könnyűcsapatokat a magyarokból alkotják, s tudjuk, mily nagy szolgálatot tettek az utóbbi háborúk során: az uralkodók a magyarok mintájára alapítottak csapatokat, melyek akkor hasznosak voltak, de ma már nélkülözhetetlenek is.” (Tóth F., 2003)

—A Deep forest nevezetű rockzenekar 1995-ben megjelent *Bohémé* című albumán, Sebestyén Márta két számot is énekel, mely lemez 1996-ban Grammy -díjat kapott.

—Michel de Montaigne (1533-1592) író *Esszék* című három kötetes művében részletesen ír Dózsa Györgyről és az ő kivégzéséről.

—Verne Gyula (Jules Verne) író (1828-1905) *Sándor Mátyás* (1885), *A dunai hajós* (1908), *Várkastély a Kárpátokban* (1892), *Storitz Vilmos titka* (1911) című regényei magyar ihletésűek. Az író rendkívüli rokonszenvet tanúsított a magyarok iránt, annak ellenére, hogy sohasem járt hazánkban.

Görögország:

—Naku Lilika (1903-1989) író (aki a 30-as évek végén Magyarországon élt egy rövid ideig) az „anyak megmentőjéről”, Semmelweis Ignácról írt életrajzi regényt.

—Mitsosz Karagadzisz (1908-1960) író a *Junkermann* (1940) című regényében több oldalt is Magyarországnak szentelt.

Hollandia:

—Tessa De Loo *Ágy a mennyben* (2004) című regényének egyes részeit Budapesten játszódnak, mely magyar fordításban is megjelent. Az író Hollandiában született, holland nyelven ír, jelenleg Portugáliában és Párizsban él.

—A hollandok Maria van Hongarije (Magyarországi Mária) néven nevezik az 1531 és 1555 között uralkodó kormányzójukat, aki a tragikus sorsú II. Lajos özvegye volt.

Horvátország:

A horvátok magyarságképét több szakaszra lehet bontani; az államalapítás idejét nem számolva, a középkorban és a koraujkorban többnyire a pozitív magyarságkép dominált, melynek egyik oka a közös ellenség, a török elleni együttes küzdelem volt. Az 1790 és 1918 közötti időszakban inkább a negatív magyarságkép volt a jellemző, mely a későbbiekben, különösen pedig a függetlenedett Horvátországban, egyértelműen pozitív lett. Az egyik napról a

másikra függetlenné vált ország jóformán fegyvertelen volt a maradék Jugoszláviával szemben, így a határozott magyar döntés, miszerint jelentős mennyiségű fegyvert adtunk el a horvátoknak, nagyban hozzájárult ahhoz, hogy a fiatal ország függetlenségét meg tudja őrizni, amiért a horvátok igen nagy hálával gondolnak a magyarokra, mind a mai napig. Ennek egyik ékes bizonyítéka, hogy Jellasics szobra már nem Budapest, hanem Nándorfehérvár (Belgrád) felé tekint, mivel azt elfordították.

—A közös törökellenes küzdelemről számos népballada, vers stb. emlékezik meg, melyeknek hősei igen gyakran magyarok, mint pl. Hanibal Lucic *Robinja* (Rabnő) című verses drámája.

-Ivan Gundulic *Osman* című eposzában meleg szavakkal illet több magyar uralkodót, többek között Nagy Lajost és Hunyadi Mátyást is.

—Brne Karnarutic (Karnarutics Barna) *Sziget várának elfoglalása* című eposza Szigetvár elesését mutatja be.

—Mavro Vetranovic költő *Buda várának panasza* című költeménye Buda 1541-es elesését siratja.

Lengyelország:

A pozitív magyarságkép a lengyel irodalomban több évszázados múltra tekint vissza, melynek okát úgy érzem nem kell taglalni. A lengyel az egyetlen nép a szomszédságunkban, akik mindig szívesen látták a magyarokat, akikről (néhány kivételtől eltekintve) mindig pozitívan írtak, s írnak ma is. Vigyázzunk erre a pozitív magyarságképre, s ápoljuk a két nép közötti évezredek barátságát! Báthory István emlékét ismerhetjük meg többek között Jan Kochanowski (Polock megvételére, Epinikion... Báthori Istvánhoz), Andrzej Trzecieski, Mikotaj Sfp Szarzynski (VII. Ének Báthori Istvánnak...), Tornász Zan műveiből.

Számos szerző foglalkozik az 1848-49-es forradalommal, úgymint Maria Konopnicka (Na Wqgrzech), Teodor Tornász Jez (Szandor Kowacz /1861/, Fent és lent /1886/ — *A kőszívű ember fiai* hatására írta), Boleslaw Prus (A bábu

/1889/) stb. Köztudott, hogy a II. világháború idején több tízezer lengyel menekültnek nyújtott hazánk menedéket, akiknek Balatonbogláron középiskolája (A Balatonbogláron tanult diákokat azóta is *boglarczyk-nak*, nevezik), saját újságjaik stb. voltak, mely sokáig éreztette hatását a magyarokról szóló lengyel irodalomban (Jan Prokop *Piqkna Wqgierka* /1978/). A lengyel művészekre azonban az 1956-os forradalom volt a legnagyobb hatással, amit mi sem bizonyít jobban, mint az, hogy közel 50 magyar vonatkozású mű született, mely egyedülálló az irodalomban (pl. Wojciech Zukrovvski /Kamienne tablice (1966)/, Wiktor Woroszyński /Magyarországi napló (1956)/, Ryszard Bugajski /PrzynajQ síq do winy (1984)/, Wislawa Szymborska, Mieczyslaw Jastrun, Jaroslaw Iwaszkiewicz stb.). A lengyel irodalomnak a magyarokkal, a magyarsággal kapcsolatos műveinek a bemutatására e könyv nem vállalkozhat annak nagy száma miatt, azonban a debreceni polonista professzor, D. Molnár István *A magyarság a modern lengyel irodalomban 1919-1989* című könyvében (Debrecen, KLTE, 1995) nagy részletességgel tárgyalja e témát.

—Ismert lengyel közmondás: Bakfark után lantot fogó. Arra az emberre mondják, aki egy olyan dolgot akar véghezvinni, amihez nincs meg a megfelelő tudása. A lengyel földön is kedvelt Bakfark Bálint lantművész oly nagy mestere volt hangszerének, hogy utána bárki is próbálkozna játszani, az csak „megcsúfolása” lenne a lantzenének.

—A legtöbb lengyel ismeri az alábbi mondást, melyet sokan magyarul is tudnak:
Polak-w[^]gier dwa bratanki, Lengyel magyar két jó barát,
i do szabii i do szklanki. együtt harcol, s issza borát.

—Lengyelországban számos emléke van az ezeréves lengyel-magyar barátságunknak. Ennek egyik legutóbbi bizonyítéka a Lengyelországban, lengyel költségen kibocsátott millenniumi postai levelezőlap, mely 400 000 példányban készült el. A képeslapon többek között az Ószandecben (Stary Sacz) felállított székelykapu (mely a világ legnagyobb székelykapuja, amit gelencei mesterek készítettek), az Árpád-házi Szent Kinga által alapított kolostor és a két

ország címere látható, a következő szöveggel (lengyelül): „A magyar államiság és a lengyel-magyar barátság millenniuma.”

—Lengyelországban jelenleg is működik Omega rajongói klub *Omega Fanklub Polska* néven, napjainkban pedig az Anima Sound System nevezetű zenekar számait játsszák gyakran a lengyel rádióadók.

Németország:

—Ludwig von Beethoven zeneszerző (1770-1827) a *C-dúr miséjét* (1807) Esterházy Miklós (1765-1833) felkérésére komponálta. Az Esterházy által „...újra alakított kismartoni zenekar (1794) élén Haydn; később (1804-11) annak helyetteseként J. N. Hummel állt.” (Magyar Életrajzi Lexikon)

Beethoven III. Szimfóniájának utolsó tétete magyar verbunk.

—Birch-Pfeiffer Karolina (Charlotte) (1800-1868) színésznő, drámaíró írta a *Szapáry Péter* című vítézi játékot (1800), mely nagy sikert aratott a pesti német színházban is.

—Heinrich Böll (1917-1985) írónak számos regénye szól hazánkról, mint például az ötvenes években megjelent *Piroska*.

-Johannes Brahms zeneszerző (1833-1897): *Magyar táncok*.

—Freytag Gusztáv (1816-1895) író több magyar vonatkozású elbeszélést is írt, melyek közül az egyik legismertebb a *Nagyenyed pusztulása 1849. január 9-edikén*.

—Heinrich Heinét (1797-1856), az egyik legnagyobb német költőt is megihlette a magyar forradalom, amiről az *lm Október 1849* című versében írt.

—August Friedrich Germanus Kotzebue (1761-1819) író Benyovszky Móric kalandjairól írta a *Gróf Benyovszky, vagy: A' kamtsatkai összeesküvés* című művét.

—Theodor Körner (1791-1813) költő a szigetvári hősről, Zrínyi Miklósról írta a *Zrínyi* című tragédiát, mellyel az első magyar kőszínházat nyitották meg a kincses Kolozsváron.

—Thomas Mann (1875-1955) Nobel-díjas író Lukács György (1885-1971) „gondolkodását követve mintázta meg a Varázshegyben a terrort igenlő, hosszas elméleti vitákba bonyolódó Naphta alakját.” (Bori I., 2005)

—Kari May író (1842-1912) Winnetou barátját, Old Shatterhand-et a magyar utazóról, Xantus Jánosról mintázta meg.

—Hans Sachs (1494-1576) költő Bánk bán történetét szintén feldolgozta.

Norvégia:

—Henrik Ibsen (1828-1906) író hazánkról írt verset *Magyarország, 1849* címmel.

Olaszország:

Az 1956-os magyar forradalom egyedülálló fogadtatásra talált Olaszországban, ahol példanélküli szolidaritást vállaltak a magyar néppel. Az erkölcsi támogatás mellett igen jelentős anyagi segítséget is nyújtottak hazánknak, s nagy mennyiségű élelmiszer, pénz, gyógyszer, vérplazma stb. érkezett Magyarországra a vészes időkben. A forradalom eltiprását követően számos nemzetközi fórumon tiltakoztak az olaszok a magyarokat ért agresszió ellen. Rengeteg irodalmi alkotás és közterület neve mind a mai napig örök mementóként őrzi az olaszok együttérzését, amit mi sem bizonyít jobban, mint „...hogyan az olasz cserkészek máig 1956 októberének pesti fiataljairól énekelnek indulójukban.” (Walcz Amarylisz: 1956 és Olaszország.)

Néhány ismertebb olasz mű, mely a magyar forradalomról szól:

—Alberto Mondadori: *A harag és a szeretet dala Magyarorszáért* (verseskötet).

—Indro Montanelli *Foglalkozása: Igazság és Hajnalban az álmok meghalnak* című drámája, melyet 1962-ben meg is filmesítettek.

—XII. Pius pápa az 1956. november 5-ei *Datis nuperrimus* kezdetű enciklikájában elítélően beszélt az előző napi szovjet erőszakról.

—E. Rosanigo orvos *Ég veled Magyarország* címmel írt verset.

—Leó Valeriano: *Budapest* (dal).

Portugália:

—A híres portugál költő, Luis de Camões (1524-1580), nemzeti eposzában (*Luziádok*) azt írja a harmadik és a nyolcadik énekben, hogy Portugália megalapítója egy magyar ember volt (egyik királyunk fia), akit ő „nagyhírű vendég”-nek és „bátor magyar”-nak nevez - aminek azonban valóságtartalma sajnos nincs. Ennek szellemében sokáig élt az a legenda a portugálok körében, hogy az első portugál királyi család magyar eredetű volt. (Szintén a magyar eredettel foglalkozik a 16. századi történetíró, Joao de Barros, a *Clarimundo* című lovagregényében.)

—Ismeretlen szerző írt a 16. század végén *Miksa császár históriája* címmel lovagregényt, mely Magyarországon kezdődik, melyből meg lehet tudni, „hogy Buda a Duna partján terül el, hogy itt fontos utak és egy vadaskert is van.” (Pál Ferenc)

—Ernesto Rodrigues kortárs író, költő (aki Magyarországon volt lektor), számos művében említi hazánkat, többek között a *Serpente de Bronzea* (Bronzkígyó) című regényében.

—Gil Vicente (1465 k.—1537 k.) drámaíró több művében is említést tesz a magyarokról.

Svédország:

—Inger Edelfeldt (1956) *A titkos név* (Det hemliga namnet) című regényének a főszereplője magyar, s a mű egyes részei hazánkban játszódnak.

Könnýüzenei számok:

—A legnagyobb sikert befutott magyar melódia Seres Rezső *Szomorú vasárnap* című örökzöldje (1935) (melynek szövegét Jávör László írta), amit állítólag több mint 100 nyelvre lefordítottak (pl. szuahélire, izlandira, kínaira, eszperantóra). A dalt az „öngyilkosok himnuszának” is nevezik, mivel többen öngyilkosságuk előtt ezt a dalt hallgatták utoljára.

—Varga Miklós *Vén Európa* (1984) című slágerét feldolgozták Spanyolországban, az NDK-ban, Svájcban (angolul), Szlovákiában, Szovjetunióban, Ausztriában, Finnországban, Svédországban stb.

—Máté Péter *Elmegyek* című dalát (szövegírója S. Nagy István) nyolc nyelvre fordították le, többek között franciára, japánra és kínaira is.

—A dallamos rock zenét játszó *Scorpions* együttes egyik legnagyobb slágerét a magyar Omega *Gyöngyhajú lány* című számának köszönheti, melyet ők *White dove* (Fehér galamb) címmel vittek sikerre. A két együttest szoros barátság fűzte egymáshoz, mivel a német rockbanda sokáig az Omega előzenekara volt, így ebben az esetben szerzői jogi viták nem merültek fel. Nem így a *Tízezer lépés* című dalnál, ahol a *Boney M* „elfelejtette” megkérni az engedélyt az Európa-szerzte (el)ismert magyar együttestől.

—Szenes Iván nevéhez számos, nagy világsikert aratott szám köthető, többek között a *Mond, miért szeretsz te mást* című dal, melyet tíz nyelvre fordítottak le, vagy a *Kicsit szomorkás a hangulatom* című itthon is nemrég újrhangszerelt melódia, melyet tizennégy nyelven énekeltek világszerzte nagy sikerrel.

Forrás: a <http://axel.hu/cikk/axel.hu/26057> honlap és Szenes Iván alapján a szerző munkája.

Az 1956-os forradalom rengeteg külföldi író, költő és publicistát ihletett meg a világ számos pontján, aminek hál’ Istennek mára tengernyi az irodalma. Ennek egy összeállítását lehet megtalálni a http://www.rev.hu/html/hu/bibliografia/kezikonyv_4kulfold.html honlapon *Az 1956-os forradalom külföldi visszhangja. Az 1956-os forradalom emigrációja* címmel, amit Győri László állított össze.

Ajánlott irodalom: Limes, 2001/5-6 (Magyarságkép I-II. rész)

Magyar hangszerek, zene és tánc

Az alábbi hangszereken kívül természetesen számos egyéb hangszert is használnak/használtak a magyarok (pl. doromb, kolomp, tambura, láncosbot, ütőgardon, tilinkó /játzólyuk nélküli furulya/, bika, szitadob /utóbbi négy hangszert, ma már csak a csángók használják/ stb.), melyeket több közép- és belső-ázsiai pusztai nép jelenleg is használ (vagy használt), így ezeknél azt megmondani, hogy melyik nép vette át a másiktól, illetve ki használhatta először, jóformán lehetetlen. Tekintettel arra, hogy több tucat olyan hangszer van, amit őseink is használtak, így azokat a könyv szerkezete adta korlátok miatt ismertetni sajnos nem lehetséges, azonban róluk Csajághy György *A magyar őstörténet egyes zenei emlékeiről* című könyvben, illetve a www.istvandr.kiszely.hu/ostortenet honlapon lehet bőséges információt találni, akárcsak őseink zenéjéről és táncáról, hisz ezeket is hungarikumként kell, hogy kezeljük.

Cigányzene

Tárogató

Cimbalom

Csárdás

Cigányzene

A Kárpát-medencébe vándorolt cigányok érkezésükkor még nem foglalkoztak zenéléssel, hanem más tevékenységekkel (pl. puszkaporkészítés, ágyúgolyóöntés stb.) kapcsolódtak be az ország gazdasági életébe. A cigányzenészekről a 16-17. század környékén vannak az első említések, amit több fennmaradt írott forrás is bizonyít. A 18. század második felében alakultak meg a mai értelemben vett cigányzenekarok, melyben található legalább egy primás, egy kontrás (napjainkban gyakran brácsás), egy nagybögös és egy cimbalmos. Sajnos már egyre kevesebb étteremben lehet cigányzenét hallani, mivel a legtöbb helyen a személytelen gépzene szól. Még nem is olyan régen, ha egy magyar ember mulatni akart, akkor a kocsmárossal az asztalára tetetett egy kancsó bort, odahívta a cigány zenészt, aki aztán hajnalig húzta a kedvenc nótáit (a magyamóta szintén hungarikum). Az egyik legnevesebb primás és nótaszerző Dankó Pista (1858-1903) volt, aki Szatymazon már tizenöt évesen cigányzenekart alapított. Előbb Szegeden, majd a fővárosban zenélt, ahol egyhamar népszerűvé vált, amiben nagy szerepe volt Blaha Lujzának is. A 19. század vége felé zenekarával bejárta az egész országot, s osztatlan sikert aratott mindenhol, sőt még Oroszországba is eljutott. Minden idők leghíresebb nótáírója tüdőbajban halt meg, akit Szegeden helyeztek örök nyugalomra. A másik ismert cigányzenész Rigó Jancsi, akiről a 18. oldalon lehet bővebben olvasni.

Blaha Lujza, a nemzet csalogánya, a cigányzenészekhez a következőket írta: *„Ti, akik annyi mosolyt varázsoltatok az ajkakra, annyi könnyet fakasztottatok a szemekbe, Ti, akik zokogó hegedűiteket annyi századokon át hűségesen megosztottatok a nemzet minden bűjával és bánatával, minden örömeivel és dicsőségével, Ti méltán megérdemlitek, hogy írásban és képen is megörökítsenek benneteket és kedveseinek legszebb emlékei közt őrizzen a magyar*

Tárogató

A tárogató őse nem magyar eredetű, mivel Perzsiából származik (ahol *szurnay*-nak hívták), ami arab közvetítéssel jutott el Európába a 13. században, s a 15-16. század környékén ért hazánkba. Ez az egyik elmélet, ami a tárogató hazánkba kerülését magyarázza. Több kutató is azonban - pl. Csajághy György - azt a nézetet vallja, hogy a Kárpát-medencébe megérkező magyarok már ismerték a hangszer őseit (valamilyen oboaszerű sípfélét), amire számos bizonyítékot hoznak fel, többek között azt, hogy több Ázsiában élő nép jelenleg is rendelkezik hasonló hangszerrel, tehát azt mi is magunkkal hozhattuk. Fénykora a Rákóczi-szabadságharc idején volt, amikor „hadisípként használták” (Csajághy Gy. 2001), s a néphagyomány úgy tartja, hogy a „nagyságos fejedelemnek” a kedvenc hangszere volt. Az osztrákok tiltása miatt gyorsan csökkent a tárogatók száma, amit ha megtaláltak, akkor tulajdonosát megbüntették, a hangszert pedig elégették. Schunda Vencel József (1845-1923) egy cseh származású hangszergyáros volt az, aki az üzleti megfontolásoktól vezérelve, megpróbálta feléleszteni az ősi tárogatót, ami hangzásában és külsőjében is jócskán különbözött a korabelitől, mivel a teste nagyobb lett, és billentyűzet is került rá. Kissé leegyszerűsítve azt mondhatjuk, hogy a Schunda-féle tárogató, az oboa és a klarinét elegyének tekinthető. Ennek ellenére „a magyar bánat zokogó hangszere” jól sikerült, és igen népszerű hangszerré vált, különösen a két világháború közötti időben. A második világháború után a hangszer „revízióssá” és „horthystává” vált, így nyilvánosan megszólaltatni nem lehetett. 1989 után szerencsére még voltak olyanok, akik képesek voltak e csodás hangszeren játszani, amire igény is volt, s hál Istennek napjainkban már egyre gyakrabban csendül fel a tárogatószó, mely „...elfacsarja az embernek a szívét, s maga se tudja, hogy miért, sírva fakad rajta; ... Bátorság, elkeseredés, legénykedő hőség támad a szívekben.” (Jókai Mór: Szép Mikhál)

Cimbalom

A cimbalom Perzsiából származik, ami a 14. században jutott el Európába. Hazánkban 1543-ban történik először említés a hangszerről, amikor használóit még „egyiptomi hegedűsöknek” nevezték. A magyar cimbalom szintén Schunda Vencel József alkotása, aki meglátva a korábbi cimbalmot, a következőket mondotta: *„Ez alkalommal arra a meggyőződésre jutottam, hogy ennek az érdekes magyar hangszernek, ha szakszerűen rekonstruálhatjuk - szép jövője lehet (....) Ezután az öröndetes tapasztalat után arra határoztam el magamat, hogy komolyan hozzálátok a cimbalom reformálásához.* Cimbalma az 1873-as világkiállításon nagy feltűnést keltett, ami arra ösztönözte, hogy tovább folytassa munkáját, melynek eredményeképp 1874-ben szabadalmaztatta a pedálos cimbalmot.

Csárdás

A magyarok nemzeti páros tánca, melynek hallatán sok külföldinek egyből hazánk jut eszébe. Táncolni a csárdásra (zenére is használják), a „páros ütemű, kötetlen szerkezetű” (Larousse, 1992) zenére lehet. A táncnak két fajtája van: a lassú és a friss (gyors) csárdás. Valószínűleg a paraszti táncból alakult ki a reformkorban, melyet előszeretettel táncoltak a kor előkelői is, ami a nemzeti függetlenség és a szabadság egyik jelképévé vált. Az 1970-es évektől kezdődően ismételen reneszánszát éli, s napjainkban sem képzelhető el hazánkban egy jóhangulatú esküvő csárdás nélkül. Sikere több okra vezethető vissza: egyrészt könnyen elsajátítható (kettőt jobbra, kettőt balra), másrészt pedig a táncot magas szinten művelők kihasználhatják a csárdás adta improvizatív lehetőséget, mely egyedivé és még különlegesebbé teszi a „kelet tangóját”.

Egyéb hungarikumok

Toplászat

Szilveszter éjféle Himnusz

Szőregi rózsza

Kokárda

A Nobel-díj

Koccintás sörrel

Zsolnay porcelán

Hollywood

Herendi porcelán

A déli harangszó

Hollóházi porcelán

Kölnivíz

Halasi csipke

A lyukas zászló

Toplász

A tapló szó 1395-ben szerepelt először írásos emlékeinkben, melyet akkor még „taplow”-ként írtak le. A toplász (taplófeldolgozás) nemcsak kizárólag Magyarországra jellemző, mivel az Közép-Európa számos országában (az ún. bükkfa-övezetben) ismert. Erdély néhány magyar falvának lakói voltak azonban azok, akik azt művészi színvonalra emelték, tehát joggal említhetjük a hungarikumok között. Hazánkban elsősorban Székelyföld az a vidék, ahol több településen (Farkaslaka, Korond, Csíksomlyó) is űzik e mesterséget, s számos családnak biztosít megélhetési lehetőséget. Ha Erdélyben járunk, akkor láthatjuk, hogy a taplóból sapka, újságtartó, könyvjelző, táska, terítő stb. is készíthető. Első ránézésre szinte hihetetlen, hogy egy ilyen meghatározhatatlan alakú furcsa formájú bükkfataplóból mi mindent képesek készíteni a magyar emberek. A toplászat rendkívül kemény munka, hisz hosszú heteken keresztül csoportosan barangolnak a toplások az erdőkben, ahol fejszével a kezükben keresik a megfelelő taplókat, melyet később hasznosítani tudnak. Amikor hazaérnek, akkor a kergét taplófaragó késsel levágnak, majd vékony lemezekre vágják, amit ezután addig nyújtanak, amíg az a kívánt vastagságot (vékonyságot) el nem éri. Ezután készítik el belőle a különféle tárgyakat, melyekre csirizzel ragasztják rá a díszeket. Kevesen tudják, de a „bükkfabársony” (ahogy Korondon nevezik) számos jótékony hatással bír; kezdetben tüzgyújtásnál használták, azonban később rájöttek, hogy vérzéscsillapító hatása is van (ami orvosilag is bizonyított), ha azt a vérző testrésze helyezik. A méhészek füstölőnek használták, a fájó fejű embernek pedig elmulasztja fejfájását, s állítólag még aranyér gyógyítására is használható. Az elmúlt több mint száz év alatt (kb. az 1870-es évektől kezdődően) számos nagy toplász neve vált fogalomná a szakmában, így Bancza Palié is, aki az első taplógyűjtő volt, s toplászás közben hunyt el. Róla nevezték el a toplások zsákját, az ún. Bancza-zsákot.

10. kép: Taplósapka
(A szerző felvétele)



Szőregi rózsa

2003-ban tartották Szőregen az ötödik rózsáünnepet, melynek megnyitóján hangzott el az az óhaj, miszerint a szőregi rózsát hungarikummá szeretnék nyilváníttatni. Az álom megvalósult, s eredet-megjelölési oltalmat kapott Európa egyik leghíresebb rózsája. Szőreg és másik négy környező település adja az ország rózsáinak több, mint 90 százalékát, három-négy millió tövet. A védelmet nem egy rózsafajta kapta meg, hanem az a termelési folyamat (szemzés, locsolás módja stb.), amely során a kezdetektől a vázába kerül egy-egy rózsaszál. A rózsatermelés a 19. század második felében honosodott meg a vidéken, amikor országszerte megnövekedett a rózsák iránt a kereslet. A Szőregen nevelt rózsák a természeti adottságoknak és a hozzáadott emberi értéknek köszönhetően olyan szépek voltak, hogy azokat már a múlt század elején külföldön is előszeretettel vásárolták. Szőregen ma Rózsamúzeum működik, ahol a rózsatermeléssel kapcsolatos tárgyi emlékek és kellékek is megtalálhatók.

A Nobel-díj

Mi magyarok büszkén valljuk, hogy lélekszámunkhoz képest mi adtuk a legtöbb Nobel-díjast a világnak. Pontosan igen nehéz eldönteni, hogy melyik nép hány Nobel-díjossal is büszkélkedhet, hisz egy-egy tudós nemzetiségének eldöntése olykor bizony nem kis fejtörésre ad okot. Felmerül a kérdés, hogy melyik ország dicsőséglistáján szerepeljen egy tudós; ahol született, amelyikben iskolai tanulmányait végezte, vagy netán, ahol élete zenitjén élt, s ahol e nemes kitüntetéssel jutalmazták. Nehéz kérdés, így aztán legtöbb esetben több ország is magáénak vall egy-egy tudóst. Nobel-díjasaink legtöbbször a történelmi Magyarország területén született, akiknek nagyrésze tökéletesen beszélt/beszéli a magyar nyelvet. Sokuk itt végezte tanulmányait a középiskoláig bezárólag, egy részük pedig még az egyetemi tanulmányait is itt kezdte el vagy fejezte be, így joggal tekinthetjük magyarnak őket. Sajnos azonban már csak hárman (Szent-Györgyi Albert, Hevesy György /svéd-magyar kettősállampolgárként/ és Kertész Imre) voltak azok, akik magyar állampolgárként vehették át a Nobel-díjat. Ennek ellenére úgy érzem, hogy ők mégis mindannyian magyarnak számítanak, hisz a magyar oktatási rendszer volt az, amiben megszerezték tudásuknak azt a részét, ami nélkül a későbbiekben nem tudtak volna boldogulni. Mint tudjuk, a gyökértelen fának sincs virága, így ha e zseniális magyar emberek nem szerezték volna meg a „gyökereiket” Magyarországon, akkor távol a hazától „virágozni” sem lettek volna képesek. Az kétségtelen tény, hogy jelentős „Nobel-exportőr” ország vagyunk, s Németország, Ausztria és Kanada után mi „exportáltuk” a világnak a legtöbb Nobel-díjast abszolút értelemben is. (Magyar Tudomány, 2001/12) Ha viszont a nemzet lélekszámát vesszük figyelembe, akkor is nagyon előkelő helyet foglalunk el, így az egészen biztos, hogy szégyenkezni nincs okunk.

MAGYAR NEMZETISÉGŰ, ILLETVE MAGYAR SZÁRMAZÁSÚ NOBEL-DÍJASAINK

- 1., **Lénárd Fülöp** (fizikai, 1905)
- 2., **Bárány Róbert** (élettani-orvostudományi, 1914)
- 3., **Zsigmondy Richard Adolf** (kémiai, 1925)
- 4., **Szent-Györgyi Albert** (élettani-orvostudományi, 1937)
- 5., **Hevesy György** (kémiai, 1943)
- 6., **Békésy György** (élettani-orvostudományi, 1961)
- 7., **Wigner Jenő** (fizikai, 1963)
- 8., **Gábor Dénes** (fizikai, 1971)
- 9., **Milton Friedman** (közgazdasági, 1976) /szülei magyarok/
- 10., **Daniel C. Gajdusek** (élettani-orvostudományi, 1976) /édesanyja magyar/
- 11., **George J. Stigler** (közgazdasági, 1982) /édesanyja magyar/
- 12., **Polányi János** (kémiai, 1986)
- 13., **Wiesel Eliézer** (béke, 1986)
- 14., **Harsányi János** (közgazdasági, 1994)
- 15., **Oláh György** (kémiai, 1994)
- 16., **Kertész Imre** (irodalmi, 2002)
- 17., **Herskó Ferenc** (kémiai, 2004)

WOLF-DÍJASAINK

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1., Polányi János (kémia, 1982) | 5., Solti György (karnagy, 1996) |
| 2., Erdős Pál (matematika, 1984) | 6., Lovász László (matematika, 1999) |
| 3., Lax Péter (matematika, 1987) | 7., Somorjai Gábor (kémia, 1998) |
| 4., Telegdi Bálint (fizika, 1991) | 8., Bott Raul (matematika, 2000) |

Zsolnay porcelán

1853-ban alapította a gyárat Zsolnay Miklós, azonban fia, Zsolnay Vilmos volt az, aki nemzetközi hírnevet szerzett a kis pécsi üzemnek. Igazi szárnyalása a gyárnak akkor kezdődött, amikor új eljárásokat vezettek be a gyártásban, melyek kidolgozása részben Zsolnay Vilmos nevéhez fűződik. Az egyik találmány a *pyrogránit* (mely az épületek külső díszítésére használható színes, fagyálló csempe), a másik pedig a *porcelánfajansz* volt. A művészi színvonalú fagyálló csempék számos helyen megtalálhatók az országban, mint pl. Mátyás templom, Parlament stb. Zsolnay azonban az *eozin máz* alkalmazásának kidolgozásával írta be végérvényesen nevét a halhatatlanok közé. Az eozin máz előállítását Wartha Vince vegyészprofesszornak köszönhetjük, melynek sikere minden várakozást felülmúlt.

Herendi porcelán

A magyar ipar egyik ékköve, amit 1826-ban alapított Stingl Vince. 1839-ben Fischer Mór egy jelentősebb összeget fektetett a gyárba, aki hamarosan kizárólagos tulajdonosa is lett az üzemnek. A művészi színvonalon készített, kézzel festett tárgyak az ország határain túl is felhívták magukra a figyelmet, és még az angol királynő, Viktória is rendelt egy virágos, lepkés mintájú étkészletet, aki az 1851-es vilákiállításon figyelt fel a porcelánokra. (Ez a ma is gyártott Queen Victoria-készlet.) Más hírességek is rendelték a gyártól, többek között a perzsa sah és a Rothschildok. Az anyagi nehézségek arra kényszerítették a Fischer családot, hogy 1884-ben az államnak adják el a gyárat, melynek vezetésével a millennium évében Farkasházy Fischer Jenőt bízták meg. Vezetése alatt számos szecessziós porcelán született, melyek igen sikeresek voltak, azonban a cég anyagi helyzete rosszabbodott. 1925-től különféle figurák és kisplasztikák gyártását kezdték el, ami ismét meghozta a sikert a gyár számára.

Hollóházi porcelán

A Károlyiak miután a birtokukon lévő üveghutát korszerűsítették (1831), elkezdték Hollóházán a kőedénygyártást. A gyárat ezután bérlőknek adták ki, akik azt több-kevesebb sikerrel vezették. Istványi Ferenc irányítása alatt a gyár termékeinek művészi színvonala jelentősen emelkedett, s ez idő alatt a hajdani kis üveghuta valóságos gyárteleppé vált. Az Istványi halála után (1902) bekövetkezett tulajdonosváltáskor csökkent a termékek színvonala (sőt még be is zárt a gyár egy rövid időre), amit majd csak az új bérlő, a kassai Szakmáry Károly idején sikerült visszaállítani (1939), amikor zömmel ismét magyaros motívumok díszítették a termékeket. A második világháborút követően államosították a gyárat (1948), aminek ezt követően korábbi híréhez méltatlan időszakot kellett átvészelnie. Az 1970-es években azonban Szász Endre és Vásárhelyi Győző is a gyár segítségére siettek, akik megteremtették a nagyhírű gyár új stílusát, melynek hatása mind a mai napig érződik.

Halasi csipke

A halasi csipke 1902-ben született meg, amikor azt bemutatta a csipke megalkotója, Dékányi Árpád (1861—1931). Dékányi erdélyi származású ember volt, azonban rajztanárnak „a magyar Brüsszelbe” helyezték. Kiskunhalason igen lelkesen vett részt a város hétköznapijaiban, de nevét a halasi csipke megteremtésével tette halhatatlanná. A csipke terveit Dékányi készítette el, azonban a technika kidolgozása, a rendkívül ügyes kezű kiskunhalasi illetőségű Markovits Mária (1875—1954) érdeme, aki az első varrott csipkéket is készítette. A múlt század harmincas éveiben évről évre nőtt a csipke iránti kereslet, így a Csipkeház kicsinek bizonyult, mivel már 17 főt foglalkoztattak. Az utóbbi időszak egyik legjelentősebb csipkéje egy 1988-ban Bodor Miklós tervezte terítő - mely a Koronázási Palástot ábrázolta -, amit az állam 1996-ban II. János Pál pápának ajándékozott.

Szilveszter éjféli Himnusz

Egyedül ránk, magyarokra jellemző, hogy szilveszter éjfélkor megszakítjuk a vigasságot, s elénekeljük a Himnuszt. A legtöbb külföldi meglepődve tapasztalja, hogy az addig oly jókedvű magyarok komoly tekintettel a nemzeti imádságukat éneklik, majd ezt követően ismét a mulatozásé a főszerep. Aki ünnepelt már Erdélyben szilvesztert, az maga is tapasztalhatta, hogy ott kétszer is éneklik a Himnuszt. Először az ott hivatalos idő szerint, majd ezt követően a magyar idő szerint. Sőt, a magyar Himnusz után a Székely Himnusz is elhangzik, ami már hál' Istennek a csonka országban is egyre szélesebb körben ismert, és egyre gyakrabban csendülnek fel csodás dallamai. Kölcsey Himnuszához egy másik hungarikum is kötődik, mivel kizárólag a magyarok emeltek eleddig szobrot szent éneküknek. Ne szégyelljük énekelni imádságunkat (imádságainkat), hisz nemzeti összetartozásunk egyik legszebb része, mely minden magyarhoz szól, éljen bárhol is a világban. Sorait ne pusztán üres szavaknak tekintsük, hanem valóban kérjük az Istent, hogy „álld meg a magyart”.

Kokárda

A kokárda szó francia eredetű (cocarde), mely szalagrózsa, szalagcsokor jelentéssel bír. A kokárda viselése Franciaországból terjedt el (ahol a nagy francia forradalom alatt a forradalmárok három színből álló, nemzetiszínű kokárdát viseltek), amit még Amerikában is hordtak, s „kalapra v. sipkára” (7.) tűztek. Mára csupán hazánkban jellemző az egész lakosságra kiterjedő viselése. Mi magyarok, az 1848-49-es forradalomra emlékezve minden év március 15-én tűzzük ki (Tűzzük ki!) szívünk fölé a nemzeti színeket tartalmazó kokárdát. Érdekességként megemlítendő, hogy 1848. március 15-én Laborfalvi Róza, Jókai Mórnak egy ötszínű kokárdát készített, melyen a sárga és a kék szín is szerepelt, utalva ezzel a székelyekre.

Koccintás sörrel

Az 1848-49-es forradalom és szabadságharc leverésnek záróaktusaként, az osztrákok 1849. október 6-án Aradon kivégeztek 13 magyar honvédtisztet, majd ezután a kivégzés egyik fő támogatója Haynau („a bresciai hiéna”), és más magas rendfokozatú katonák sörrel koccintottak a győzelem örömére. Ekkor a magyarok megfogadták, hogy sörrel 150 esztendőn keresztül nem koccintanak, így szól a legenda, azonban a történészek szerint ez nem felel meg a valóságnak, a következők miatt: Haynau állítólag nem kedvelte a sört, így inkább bort és pezsgőt fogyasztott. A győzelmeket rendszerint az elegánsabb pezsgővel ünnepelték, ráadásul akkor osztrák szokás szerint nem is koccintottak a söröskorsóval, hanem az asztalhoz ütötték. Hazánkban a kérdéses időszakban még elég kevés sörgyár működött, melyek végtermékét akkor még nem pasztörizálták, tehát azok hosszútávú szállítása nem volt megoldható, mivel könnyen megromlott. A történészek véleménye szerint a szabadságharc leverése után alakulhatott ki ez a szokás, mely a passzív ellenállás része volt. Az osztrákok által oly kedvelt nedűnek, a sört kedvelő magyarok körében egy sajátos, magyar fogyasztási módja volt ez, hogy még ezzel is megkülönböztessék magukat a „sógoroktól.” Egyesek pedig a bortermelők csalafintaságát sejtik a dologban, akik ezáltal szerették volna elérni, hogy minél kevesebb sör fogyjon, s helyette a bort részesítsék előnyben a honi kocsmákban. Gazda István tudománytörténész szerint a koccintás tilalma a világosi fegyverletételhez köthető, nem pedig Aradhoz, mivel csak a fegyverletételről és a tárgyalásokról maradtak feljegyzések, Aradról nem, ráadásul Haynau *„...merek katonaember lévén aligha koccintott volna egy kivégzésen. Ő csak kiadta a parancsot”*. S hogy miért épp 150 év lett a tilalom időtartama? Talán azért, mert a törökök is addig tartották megszállva az országot, azonban utólag már ez is nehezen kideríthető.

Hollywood

Az Egyesült Államokról szóló útikönyvekben - egyelőre - nem úgy szerepel Hollywood, mint magyar város, holott ezt a városban megfordult és a várost jelentősen alakító magyarok nagy száma indokoltá tenné. A város megalapítása a magyar származású emberek nélkül elképzelhetetlen lett volna. A kezdeti időkben a filmstúdiók oly mértékben vonzották a magyarokat a városba, hogy Zukor Adolf már egy táblát is kitett az irodájában, melyen a következő felirat állt: „*Nem elég magyarnak lenni*” (It is not enough to be a Hungarian.). Most pedig vegyük sorra, hogy kik is vettek részt a város alapításában és felvirágoztatásában:

Adrien Brody (1973). *A zongorista* című Oscar-díjas film főszereplőjének az édesanyja (Sylvia Plachy, fotóművész) magyar, aki szüleivel 1956-ban hagyta el Magyarországot.

Andrew G. Vajna (1944) szintén 1956-ban hagyta el az országot, s kezdetben parókagyártással foglalkozott, majd filmvállalkozó lett. A nevéhez számos nagysikerű film köthető: *Rambo*, *Terminator*, *Evita* stb.

Cukor György (George Cukor) (1899—1983) Oscar-díjas filmrendező. Legismertebb filmjei: *Copperfield Dávid* (1935), *A kaméliás hölgy* (1936), *My fair lady* (1964).

Csupó Gábor (1952) a Klasky-Csupo Incorporated cég résztulajdonosa. Számos nagysikerű rajzfilm köthető nevéhez, melyek közül a leghíresebb az 1988-ban készített *The Simpsons* sorozat.

Debra Winger (1955) szülei magyar származásúak, s már három alkalommal jelölték Oscar-díjra.

Drew Blythe Barrymore (1975) (édesanyja Ildikó Jaid Makó) az *E.T.* című film gyerekfőszereplőjeként lett világhírű.

Eszterhás János (1944). A család 1945-ben Ausztriába ment, majd 1950-ben az USA-ba emigráltak. A forgatókönyvek írását a hetvenes évek vége felé kezdte el. Az *Elemi ösztön* című film forgatókönyve igazi áttörés volt számára, mellyel megalkotott egy új műfajt, melyet erotikus thrillernek neveztek el.

Frank Darabont (1959) rendezőt, író-t kétszer jelölték Oscar-díjra (1995, 2000), aki magyar szülőkkel büszkélkedhet. Legismertebb filmje: *Rémálom az Elm utcában III.*

Friedmann Vilmos (1879-1952) felvett neve William Fox volt, akinek a *20 th Century Fox* filmgyár megalapítása köthető a nevéhez. Amerikában először ő tért át a hangosfilmre, ami meghozta számára a hírnevet és a sikert.

Gábor Zsazsa (1917) Amerika leghíresebb magyar származású primadonnája, aki 1940-ben utazott Amerikába. Leghíresebb filmjei: *Első számú közellenség* (1953), *Nyúlj ki, édesem!* (1966), *Johannes Strauss, a valcerkirály* (1987).

Goldie Hawn (1945) Oscar-díjas színésznő, szülei magyarok voltak. Főbb filmjei: *A kaktusz virága*, *Óvakodj a törpétől* (1978), *Palimadár* (1990).

Hargitay Mariska (1964) színésznő, édesapja Hargitay Miklós egykori testépítő és színész. Főbb filmjei: *Baywatch*, *Vészhelyzet*, *Az ördög ügyvédje*.

Hargitay Miklós (Mickey Hargitai) (1927) az 1950-es években telepedett le az Egyesült Államokban. 1955-ben Mr. Universe címet nyert testépítésben, ezt követően pedig számos nagysikerű filmben szerepelt.

Jamie Lee Curtis (1958) Arany Glóbusz díjas színésznő, aki Tony Curtis lánya. Legjelentősebb filmjei: *Halloween* (1978), *A hal neve: Wanda* (1988), *Vírus* (1999).

Johnny Weismüller (1904-1984) Erdélyben született, ahonnan kivándorolt családjá az Egyesült Államokba. A fényes úszókarrier után a még fényesebb színészi karrier következett. Első filmjét 1932-ben mutatták be *Tarzan, a majomember* címmel.

Kertész Mihály (Michael Curtiz) (1888—1962) 1919-ben hagyta el Magyarországot, s az Egyesült Államokban telepedett le. Filmrendezőként az

alábbi híresebb filmek köthetők a nevéhez: *Moby Dick* (1930), *Robin Hood* (1938), *Casablanca* (1942), *Huckleberry Finn kalandjai* (1960).

Korda Sándor (Sir Alexander Korda) (1893-1956) filmvállalkozó, rendező. 1919-ben hagyta el az országot, s Hollywoodba ment, ahonnan 1931-ben Londonba költözött. Legjelentősebb alkotásai: *A bagdadi tolvaj* (angol) (1940), *Hoffmann meséi* (1951), *A dzsungel könyve* (1942).

Korda Vince (1897-1979) díszlettervező. Művei: *Lenni vagy nem lenni* (1942), *A dzsungel könyve* (1942), *A leghosszabb nap* (1962).

Korda Zoltán (1895—1961) filmrendező. Művei: *A dzsungel könyve* (1942), *Bosambo* (1935), *Elefantboy* (1936).

Kovács László (1933) operatőr 1956-ban hagyta el az országot, s az USA-ban telepedett le. Leghíresebb filmjei: *Szelíd motorosok* (1969), *Papírhold* (1973), *Huckleberry Finn* (1974), *Szellemirtók* (1984), *Maszk* (1985).

Lugosi Béla (1883-1956) 1921-től élt az USA-ban, ahol világhírnvre a Dracula filmekben és a Frankenstein-sorozatban tett szert, akit erős magyar akcentusa még félelmetesebbé tett a mozivászonon.

Luis Mándoki mexikói születésű, magyar származású rendező. Jelentősebb filmjei: *When a Man Loves Woman*, *Trapped*.

Paszternák József (Joe Pasternak) (1901-1991) 1921-ben telepedett le az USA-ban; ő fedezte fel Judy Garlandot (Óz, a csodák csodája). 105 film rendezése fűződik a nevéhez, aki filmjeit zömmel az MGM filmvállalkozójaként készítette.

Paul Newman (1925) édesanyja magyar volt. 1994-ben Oscar-életműdíjat, 1967-ben és 1986-ban pedig Oscar-díjat kapott a *Bilincs és mosoly*, illetve *A pénz színe* című filmjeiért.

Rózsa Miklós háromszoros Oscar-díjas zeneszerző, aki számos nagyszerű Hollywood-i film zenéjét szerezte (pl.: *Ben Hur*/1959/).

Steiner László (Leslie Howard) (1893-1943) az *Elfújta a szél* című film főszereplője.

Tony Curtis (1925) szülei Magyarországról vándoroltak az USA-ba. Az anyanyelvén ma is jól beszélő Curtis számos nagysikerű filmjével beírta nevét a filmtörténelembe. Jelentősebb filmjei: *Trapéz* (1958), *Van, aki forrón szereti* (1959), *A szex és a hajadon* (1964), *Verseny a javából* (1965), *A bostoni fajtogató* (1968).

Zukor Adolf (Adolph Zukor) (1873-1976) 1888 őszén érkezett meg Amerikába, aki ügyes üzleti fogásokkal megalapította a *Famous Players in Famous Plays Company-I*. 1916-ban Zukor filmstúdiója társult a *Lasky Feature Film Company*-^{al}, létrehozva ezzel a *Famous Players-Lasky Corporation*. 1916-ban átvette az irányítást a *Paramount* felett is, majd az európai mozikkban is megjelentek filmjei. 1949-ben Zukor Oscar-díjat vehetett át életművéért, akire úgy tekinthetünk, mint „aki megteremtette a korszerű filmpárt”.

Zsigmond Vilmos (1930) 1956 őszén hagyta el Magyarországot és az USA-ban telepedett le. Oscar-díját a Spielberg rendezte *Harmadik típusú találkozások* című film operatőréként vehette át 1977-ben.

Magyar nemzetiségű, illetve magyar származású Oscar-díjasok

Herczeg Géza forgatókönyvíró	<i>ZoZa élete</i> (1937)
John S. Toldy forgatókönyvíró	<i>Arise, szerelmem</i> (1940)
Korda Vince diszlettervező	<i>A bagdadi tolvaj</i> (1940)
Pressburger Ernő forgatókönyvíró, rendező	<i>The Invaders</i> (1942)
Kertész Mihály rendező	<i>Casablanca</i> (1943)
Pál György rendező	Különleges Oscar (1943)
Lukács Pál színész	<i>Őrség a Rajnán</i> (1943)
Rózsa Miklós zeneszerző	<i>Bűvölet</i> (1945)

Rózsa Miklós zeneszerző	<i>Kettős élet</i> (1947)
Zukor Adolf rendező	Életmű Oscar (1948)
Robert Pirosh forgatókönyvíró	<i>Battleground</i> (1949)
Pál György rendező	<i>Végállomás a Hold</i> (1950)
Vértés Marcell rendező	<i>Moulin Rouge</i> (1952)
Rózsa Miklós zeneszerző	<i>Ben Húr</i> (1959)
Trauner Sándor díszlettervező	<i>Legénylakás</i> (1960)
Cukor György rendező	<i>My Fair Lady</i> (1964)
Kádár János rendező	<i>Üzlet a korzón</i> (1965)
Ernest László operatőr	<i>A bolondok hajója</i> (1965)
Joseph Kish látványtervező	<i>A bolondok hajója</i> (1965)
Paul Newman színész	<i>Bilincs és mosoly</i> (1967)
Goldie Hawn színésznő	<i>A kaktusz virága</i> (1969)
Zsigmond Vilmos operatőr	<i>Harmadik típusú találkozások</i> (1977)
Rófusz Ferenc filmrendező	<i>A légy</i> (1980)
Szabó István rendező	<i>Mephisto</i> (1981)
Elek Zoltán sminkes	<i>Maszk</i> (1985)
Paul Newman színész	<i>A pénz színe</i> (1986)
Böszörményi Zsuzsa rendező	<i>Egyszer volt, hol nem volt</i> (1992) (diák-Oscar)
Paul Newman színész	Életmű Oscar (1993)
Szalay Attila	Filmtechnikai Oscar (1995)
Adrian Brody színész	<i>A zongorista</i> (2002)
Rachel Weisz színész	<i>Az elszánt diplomata</i> (2005)

Forrás: A http://awardsdatabase.oscars.org/ampas_awards/DisplayMain.jsp?curTime=146554059118 című honlap alapján a szerző munkája.

A déli harangszó

1451-ben meghalt II. Murád szultán, akit a török trónon a félelmetes II. Mohamed követett, s trónra lépése után azonnal nekilátott nagyravágyó terveinek megvalósításához. 1453. május 29-én bevette a Bizánci Birodalom fővárosát, Konstantinápolyt, majd a következő évben a Szerb Királyság következett. Szerbia elfoglalása után két évvel Európa kapujában, a magyar végeken próbálkozott a török. Az előhadak már 1456 júniusában megjelentek a határon, majd ezután körbezárták Nándorfehérvárt. A küzdelem kilátástalannak tűnt, mivel egyes források szerint 200-400 ezer török indult el Magyarország felé (a valós adat valószínűleg 60-70 ezer fő körül lehetett), míg a vár védői alig 20 ezren voltak. A török hadak félelmetes létszámának híre eljutott III. Calixtus pápához is, aki 1456. június 29-én imabullájában elrendelte, hogy a hívők naponta háromszor minden templomban harangozás közepette imádkozzanak a várvédők lelki üdvéért. (III. Calixtus ekkor a várvédők teljes pusztulását gondolta.) A vár ostroma július 4-én kezdődött, mely majd három héten keresztül tartott. Az utolsó napok krónikájához tartozik, hogy amikor a török janicsárok már a várba is betörték, egyikőjük a vár foka felé tartott félholdas zászlójával. Amikor ezt észrevette Hunyadi egyik régi katonája, Dugovics Titusz, életét feláldozva a mélybe rántotta a törököt. A végső rohamot a törökök 1456. július 21-én indították, ámde mire az imabulla híre megérkezett az egyes országokba (valahová több hónapos késéssel), addig Hunyadi és hősies várvédői már győztek a török túlerő felett, így a győzelem és az imabulla híre egy időben érkezett, ezért igen sokan - helytelenül - a déli harangszót a nándorfehérvári diadal emlékeként tisztelik. A pápa augusztus 6-án értesült a nagy győzelemről, aki elrendelte, hogy e nap a keresztény emberek ünnepnapja legyen. 1500. augusztus 9-én, a diadal 44. évfordulóján VI. Sándor pápa megújította elődje bulláját, és a keresztény országokban elrendelte a déli harangszót.

Kölnivíz

A legendárium szerint I. Nagy Lajos királyunk édesanyja, Erzsébet volt az, aki - feltehetőleg olasz orvosainak tanácsára - a visegrádi vár kertjében lévő rozmaringból, citrusféléből és más növényekből alkoholos kivonatot készített kőszvénye kezelésére. A gyógyító hatású kivonatnak híre ment a kor Európájában, amit *aqua reginae Hungariae-nek*, vagyis a magyar királynő vizének nevezték. Hazánkban gyorsan feledésbe merült az illatos, gyógyhatású folyadék, melynek receptjére az 1600-as években egy, a királynő által írt levélben találtak rá a franciák egy imakönyvben. Ezt követően a karthauzi szerzetesek kezdték el készíteni, akik 1792-ben egy kölni előljáró fiának nászajándékba adtak egy üvegnyi „kölnivizet” (a recepttel együtt), aki ezután már saját maga készítette az illatos folyadékot, amit a megszálló franciák neveztek először kölnivíznek.

A lyukas zászló

1949-ben Rákosi és elvbarátai addigi országzászlónkat megcsúfolva, a magyar lobogó közepébe tették az ún. Rákosi címert, mely aztán ott éktelenkedett hosszú éveken keresztül. 1956. október 23-án azonban felébredt az alvó oroszlán, és a magyar nép mit sem törődve korábbi elnyomóival, szembeszállt az akkori világ talán legfélelmetesebb hadseregével, és elsöpörte az addigi rendszert. A forradalomban résztvevők egyik legelső „intézkedése” volt, hogy a gyűlölt jelképet kivágják nemzeti trikolorunkból; ezzel megszületett a forradalom jelképe, a lyukas zászló, amit először a magyar forradalom hősei mertek „elkészíteni”. Néhány évtizeddel később - magyar mintára - máshol is a forradalom jelképévé vált a lyukas zászló (pl. az 1989-es romániai forradalomban).

Híres honfitársaink névjegyzéke

A magyarok zsenialitását és találékonyágát véleményem szerint nyugodt szívvel a hungarikumok közé sorolhatjuk, hisz ránk ez is jellemző. Ne féljünk kimondani, hogy a nemzetnek igencsak hálás lehet az emberiség, mivel találmányainkkal nagyban hozzájárultunk a világ fejlődéséhez és jobbá tételéhez. Valami olyan megmagyarázhatatlan képesség lakozik bennünk, ami génjeinkben már évezredek óta kódolva van, s aminek eredményét a világ bármely pontján láthatjuk. A könyv végén pedig álljon itt egy rövid lista, ami néhány szóban a könyvben nem szereplő híres honfitársainkat mutatja be.

Abonyi Attila (1946) az egyik leghíresebb ausztrál válogatott labdarúgó (kilencvenszeres), aki játszott az 1974-es világbajnokságon és a Manchester United-ben is.

Ábrahám György (1948) és **Wenzel Klára** (1939) gépészmérnökök alkották meg a „szintézestést korrigáló szemüveget”.

Alan G. Hevesi (1940) New York város főszámvevője, akinek édesapja Magyarországról vándorolt az Egyesült Államokba.

Alanis Morissette (1974) énekesnő már több mint 40 millió hanglemezt adott el, akinek édesanyja magyar származású.

Albert Flórián (1941) aranylabdás labdarúgó.

Albrecht Dürer (1471-1528), a reneszánsz festészet kiemelkedő alakja, magyar ősökkel büszkélkedhet, mivel apja Gyula mellől, Ajtósról való.

Anders Bárány (1942) a fizikai Nobel-bizottság titkára.

André Kertész (Kertész András) (1894-1985) fotóművész, akinek képei a világ legjelentősebb múzeumaiban mindenhol megtalálhatók.

André Kosztolány (1906-1999) „tőzsdeguru”.

Anisits Ferenc (1938) a BMW mérnöke, aki a cég számára a gépkocsi és hajó motorokat tervezi. („A dízelpápa”)

Ányos László (Lez Ányos) 9 dános Ausztráliában élő karatéka, aki a kenguruk földjén meghonosította a kick-boxot.

Apponyi Geraldine (1915-2002) volt az utolsó albán királynak, (I. Ahmed) Zogu-nak a felesége.

Ariel Sharon (1928) izraeli miniszterelnök első felesége magyar volt.

Árok Ferenc az ausztrál labdarúgó válogatott edzője volt 1983 és 1990 között. Ő az egyedüli vajdasági magyar (sőt, jugoszláv állampolgár), aki lovagi címet kapott.

Asbóth Oszkár (1891-1960) a helikopter megalkotója.

Asbóth **Sándor** (1811-1868) Kossuth segédtsíztje, Lincoln tábornoka, New York rendezési tervének elkészítője.

Aujeszky Aladár (1869-1933) fedezte fel az álveszettséget (Aujeszky-féle kór).

Bakócz Tamás (1442-1521) egy kerékgyártó fiaként jutott el a pápajelöltségig.

Balogh Tamás (1906-1981) Málta és Jamaica kormányzója volt, aki Anglia egészségügyi minisztériumát is irányította.

Balzer Márius István (1864-1940) az Egyesült Államok legelső autójának megalkotója (1894); a korábbi kilométerórák lelkének számító számlálószervezet feltalálója.

Bandat Horst (1895-1982) a légifotó-geológia megteremtője.

Bánki Donát (1859-1922) és **Csonka János** (1852-1939) a porlasztó feltalálói.

Barényi Béla (1907-1997) a „magyar Edison”, akinek 2500 bejegyzett találmánya volt. Nevéhez köthető a VW Bogár megtervezése.

Baross László (1865-1938) világhírű búzanesemesítő, akinek a *Bánkuti 1201* elnevezésű búzáját a világ legjobb őszi búzájának választották 1933-ban.

Bartók Béla (1881-1945) a 20. század kiemelkedő zeneszerzője.

Báthory István (1533-1586) Erdély fejedelme és Lengyelország királya volt.

Bay Zoltán (1900-1992) határozta meg a méter fogalmát.

Bejczy Antal (1930) a Mars-autó automatikáját készítette el.

Benke László (1948) négyszeres olimpiai bajnok és Oscar-díjas mesterszakács.

Benyovszky Móric (1741-1786) Madagaszkár fejedelme volt.

Béres József (1920-2006) a Béres-csepp feltalálója.

Bettelheim Bernát (1811-1870) fordította le a Bibliát kínai és japán nyelvekre.

Bíró Lajos (1856-1931) Új-Guinea kutatója, akinek nevét 150 állatfaj viseli.

Bíró László (1899-1985) a golyóstoll, az automata sebességváltó, a golyós dezodor, egy a dohányzás káros hatásait csökkentő szipka stb. feltalálója.

Bitó László (1934) fedezte fel a zöldhályog elleni gyógyszert, a Xalatanért.

Bittera Gyula (1893-1970) az illóolajos növénytermesztés és feldolgozás (különösen a levendula) nemzetközi híru szaktekintélye, akinek nevéhez számos eljárás kidolgozása fűződik. („Az illatok komponistája”)

Bobby Fischer (1943) sakkvilágbajnok, akinek édesapja és volt barátnője is magyar származású.

Boczonádi Szabó Imre (1847-1933) a keretes méhkaptár megalkotója.

Boldog Őzséb (7-1270) a Pálos-rend megalapítója.

Bollók Barbara - 2004-ben az USA-ban az év üzletasszonyának választották.

Bolyai Farkas (1775-1856) korának egyik legnagyobb matematikusa volt.

Bolyai János (1802-1860) egy 2000 éven át megoldhatatlannak hitt problémát, Euklidesz V. posztulátumát (XI. axiómát) oldotta meg.

Böloni László (1953) 108-szoros román válogatott, BEK győztes labdarúgó, aki a magyar- és a román válogatott szövetségi kapitányi tiszttét is betöltötte; jelenleg a Rennes csapatának edzője.

Bornemissza György nevéhez köthető a galacsinhajtó bogarak meghonosítása Ausztráliában.

Breuer Marcell (1902-1981) építész, az UNESCO-székház (Párizs) tervezője.

Bródy Imre (1891-1944) a kriptonlámpa feltalálója.

Brunszvik Teréz (1775-1861) volt Közép-Európa első kisdédóvjának a megalapítója (1828).

(Vér)Bulcsú (? - 955) a középkor legzseniálisabb hadvezéreinek egyike, aki hadjáratai során hét hónap alatt öt nagy folyón kelt át, 500 étkezést, 500 etetést és itatást szervezett meg 30-35 000 fős serege, és a 120 000 ló számára.

Burgján Aladár (1917) a „festék király”, aki számos speciális festéket kísérletezett ki, melyet az amerikai hadiipar használ.

Burka Attila (1938) építészmérnök irodájában született meg számos, Toronto belvárosát díszítő felhőkarcolónak a terve.

Calvin Klein (1942) divatdiktátornak az édesapja magyar származású.

Cey-Bert Róbert Gyula (1938) a Gasztronómiai Világtársaság elnöke.

Cholnoky Jenő (1870-1950) nemzetközi hírű tudosa volt a geográfiának.

Cristina Yvonne Remond (1981), akit 2001-ben Kanada szépévé választottak.

Czetz János (1822-1904) az argentinai Katonai Akadémia megalapítója.

Czímernann István (1849-1894) az afrikai nyungve nyelv nyelvtanának és szavainak első leírója; a Bibliát ő fordította le nyugve nyelvre.

CSernus Tibor (1927) világhírű Párizsban élő festő. („Az idő festője”)

Csontvári Kosztká Tivadar (1853-1919) a „Napút festője”, aki külföldön Munkácsy mellett az egyik legismertebb és legkeresettebb magyar festő.

Dallos József (1905-1979) és **Györfly István** (1912-1999) a kontaktlencse megalkotói.

Dárdai Zoltán (1943) az inzulinpasz feltalálója (1996).

David Merlini (1978) szabadulóművész, akinek édesanyja magyar.

Debály Ferenc (1791-1859) Uruguay és Paraguay himnuszának a szerzője.

Déchy Mór (1851-1917) jutott fel elsőként a Julpata (korábban: Adai-choch) (4649 m) csúcsra; a Kaukázus nemzetközileg elismert kutatója.

Demján Zoltán (1955) felvidéki hegymászó volt az első magyar 1984-ben a világ tetején (Mount Everest), amit oxigénpalack nélkül ért el.

Detre László (1874-1939) orvos alkotta meg az *antigen* szót.

Déri Miksa (1854-1938), Bláthy Ottó Titusz (1860-1939) és Zipernowsky Károly (1853-1942) a transzformátor feltalálói (1885).

Détári Lajos (1963) ötszörös világválogatott labdarúgó; magyar bajnok, magyar-, görög- és német kupagyőztes.

Doráti Antal (1906-1988) az egyik leghíresebb magyar karmester, aki számos világhírű zenekar élén állt (Minneapolis Szimfonikusok, washingtoni National Symphony Orchestra, londoni Royal Philharmonic Orchestra stb.).

Egerszegi Krisztina (1974) ötszörös olimpiai bajnok úszónő.

Élő Árpád (1903-1992) a sakkban használt pontozási eljárás, az ún. élőpont rendszer kidolgozója.

Endresz György (1893-1932) és Magyar Sándor (1898-1982) 1931-ben „Justice for Hungary” (Igazságot Magyarországnak!) elnevezésű repülőgéppükkel világrekordot felállítva átrepülték az Atlanti-óceánt, s Bicskéig repültek.

Eötvös Loránd (1848-1919) az ún. Eötvös-féle torziós inga megalkotója, akit háromszor jelöltek fizikai Nobel-díjra.

Erkel Ferenc (1810-1893) a magyar nemzeti opera megteremtője.

Eröss Zsolt (1968) volt az, aki először hódította meg magyar állampolgárként a 8848 méteres Mount Everest-et. Az erdélyi születésű fiatalember 2002-ben vitte véghez embert próbáló tettét.

Ernster László (1920-1998) a kémiai Nobel-bizottság tagja volt 1977 és 1988 között.

Estée Lauder (szül.; Josephine Esther Mentzer) (1908 /19067/-2004) a szépségipar egyik meghatározó alakja volt, akinek szülei magyarok voltak. Ő vezette be az ingeny termékintát a szépségiparban.

Esterházy János (1901-1957) a felvidéki magyarság mártír vezetője. A szlovák parlamentben 1942-ben egyedül ő volt az, aki nemet mondott a zsidók deportálására!

Fábrly Pál (1919) 1962 és 1986 között a WTC elnöke volt.

Farkas Jenő (1881-1963) és Nádor Imre a Ford V8-as futóművének és alvázának tervezői (1931-32).

Farkas Péter (1902-1982) a billenő, felfelé nyíló garázsajtó megalkotója.

Fejes Jenő (1877-1952) lemezautó és lemezmotor szabadalmának köszönhetően a gépkocsiknál számottevő súlycsökkentés érhető el (a motor tömege akár 30%-kal is csökkenhet); eljárását mind a mai napig alkalmazzák.

I. Ferdinánd (1861-1948) bolgár fejedelmet (aki anyanyelvi szinten beszélt magyarul) mielőtt cárrá választották, Jászberényben volt huszár főhadnagy; nagyanyja a felvidéki Koháry Mária Antónia Gabriella (1793-1863) hercegnő volt.

Fonó Albert (1881-1972) a sugárhajtóművek és a légitorpedó (1915) működési elvének kidolgozója.

Forgács István (1935) a világ egyik legsikeresebb magyar származású üzletembere, akinek vagyona kb. 3 milliárd dollár. Az Ausztráliában élő vállalkozó elsősorban vízijárművek építésével és javításával foglalkozik.

Frank Gábor (1908-1944) a komputer-tomográfia (CT) működési elvének kidolgozója.

Friedmann Endre (Robert Capa) (1913-1954) világhírű fotóriporter, aki „hadifotósként” tett szert a hírnévre. („A világ legnagyobb hadifotósa”)

Fuszek Rudolf (1882-1941) sokáig Libéria egyetlen orvosa volt, majd ő lett az ország első kórházának megalapítója, később az ország egészségügyi minisztere.

Galamb József (1881-1955) a Ford T-modell megalkotója.

Ganz Ábrahám (1814-1867) a kéregöntés eljárásának kidolgozója.

George Halas („Papa Bear”) (1895-1983) minden idők egyik leghíresebb NFL (National Football League) játékosa és edzője, akinek csapata a Chicago Bears volt.

George Pataki (1945) New York állam kormányzója, akinek nagyszülei Magyarországról vándoroltak ki az Egyesült Államokba.

Gerevich Aladár (1910-1991) hétszeres olimpiai bajnok vívó.

Gerster Béla (1850-1923) a Korinthuszi-csatoma műszaki tervének elkészítője.

Gestetner Dávid (1854-1939) volt az a kutató, aki megalkotta a stencilgép egyik fajtáját, és megtalálta a stencilgéphez szükséges papír típust.

Goy Andor (1896-1991) a golyóstoll megalkotásánál szintén ott bábáskodott; a szedő írógép megalkotója.

Gruby Dávid (1810-1898) volt az, aki a vattát elsőként használta az orvosi gyakorlatban (1859). Nevéhez köthető a szájpenész kórokozójának megtalálása. A kor Párizsának egyik legjobb orvosa volt, így betegei közt tudhatta Balzac-ot, Chopin-t, Dumas-t, Liszt Ferencet, Munkácsy Mihályt stb.

Gyulai István (1943-2006) a Nemzetközi Atlétikai Szövetség főtájkára volt 1991 és 2006 között.

Haggenmacher Károly (1835-1921) az ún. síkszita megalkotója.

Haraszthy Ágoston (1812-1869) - „aki Kaliforniát az Egyesült Államok szőlőskertjévé varázsolta”.

Havadtóty Sámuel (1951) — a Magyarországról Amerikába települt híres New York-i galériatulajdonos és régiségkereskedő — volt Yoko Ono második férje.

Hehs Ákos (1904-1994) - az általa feltalált ejtőernyőt mind a mai napig használják, melynek szabadalmát az USA is megvásárolta 1941-ben.

Hell József Károly (1713-1789) a bányászatban használt himbás, szekrényes vízemelőgép, a sűrített levegős vízemelő stb. megalkotója.

Hell Miksa (1720-1792) mérte meg először pontosan a Föld-Nap távolságot (1769).

Heller László (1907-1980) és **Forgó László** (1907-1985) a Heller-Forgó-féle hűtőtorony megalkotói.

Herman Ottó (1835—1914) polihisztor, aki többek között **36** addig ismeretlen pókfajtáról is említést tett egyik könyvében.

Hertzka (Herzl) Tivadar (1845-1924) a cionista mozgalom elindítója.

Hevesy György (1885-1966) Nobel-díjas kémikus, a hafnium (1922-ben D. Coster-rel közösen), a foszfor-32 izotóp és a kálium-41 izotóp felfedezője.

Horváth István a hidrogénnel üzemeltethető autó megalkotója (1980).

Horváth Zsófia (1980), akit 2002-ben Belgium szépévé választották.

Hubay Jenő (1858-1937) hegedűművész, a Hubay-iskola megalapítója.

Hudec László Sanghaj belvárosában 65 épületet tervezett, melyek közül a 83,8 méteres Park Hotel (1934) sokáig Kelet-Ázsia legmagasabb épülete volt.

Irinyi János (1817-1895) a zajtalan gyufa feltalálója.

Izsák Imre (1929-1965) határozta meg a Föld pontos alakját.

James István Radó a *Hair* című musical több dalszövegének szerzője.

Jankovics Marcell (1941) minden idők egyik legjobb rajzfilmrendezője, akinek a *Fehérlófia* című filmje bekerült a legjobb ötven rajzfilm közé.

János Viktor (1891-1965) az Alfa Romeo és a Lancia autógyár tervezője.

Számos nagysikerű modelljével többen is világbajnokságot nyertek.

Járay Pál (1889-1974) - az általa tervezett áramvonalas gépkocsi karosszériákat a világ minden jelentősebb autógyára megvásárolta (Bugatti, Mercedes, VW, TATRA, BMW stb.).

Jenei Imre (1937) BEK és Szuperkupa győztes aradi születésű labdarúgóedző.

Joe Bugner (Bognár József) (1950) a WBF nehézsúlyú világbajnoka volt, aki 1975-ben kihívta Muhammad Alit; Ali nem tudta kiütni, csak pontozással nyert.

Joe Murányi (1928) az egyik leghíresebb ma élő dzsesszzenész, aki többek között Louis Armstrong zenekarában is játszott - egyedüli fehér emberként. („Hungarian Joe”)

Joe Namath (Németh József) (1943) már játékos korában legendává vált amerikai futballista, aki „minden idők legjobb quarterbackje”. (8.)

John F. Kerry (1943) demokrata elnökjelölt volt, akinek apai nagyanyja (a Budapesten született Löw Ida) Magyarországról vándorolt az USA-ba.

Joschka Fischer (1948) a Német Szövetségi Köztársaság külügyminisztere, akinek ősei évszázadokon keresztül Magyarországon éltek.

Juan Carlos Wasmosy (1938) Paraguay köztársasági elnöke volt 1993 és 1998 között.

Just Sándor és **Hanaman Ferenc (7-1941)** a volfrám izzószálas lámpa megalkotói.

Kaáli Géza (Steven G. Kaáli) (1944) a Kaáli Intézet létrehozója, a mesterséges megtermékenyítés nemzetközi híru szaktekinétye.

Kabay János (1896-1936) szárított mákszalmából elsőként állított elő morfiomot.

Kálmán Imre (1882-1953) külföldön is neves operett szerzőnk. Művei: *Tatárjárás* (1908), *Csárdáskirálynő* (1915), *Marica grófnő* (1924) stb.

Kandó Kálmán (1869-1931) „a vasúttörténelem koronázatlan királya”.

Kanitz Fülöp Félix (1829-1904) a „Balkán Kolombusza”. Több száz magasságmérés köthető nevéhez, többek között a 2376 méter magas Botev-csúcs magasságának meghatározása is.

Keszler Gyula (Julius Kessler) (1852-1940) a „Kessler whiskey atyja”.

Kittenberger Kálmán (1884-1958) természettudós nevét több tucat növényfaj viseli.

Kösztler Artur (Arthur Koestler) (1905-1983) - a *Sötétség délben* (Darkness at Noon, 1940) című regényéért irodalmi Nobel-díjra jelölték.

Kapiller Zoltán a kullancseltávolító kanál feltalálója.

Kaposi Mór (1837-1902) a kaposi szarkóma első leírója.

Kármán Tódor (1881-1963) „a szuperszonikus repülőgép atyja”.

Károlyi Béla (1942) a román és az amerikai tomászválogatott edzője volt, akinek tanítványai kilenc olimpiai aranyérmert nyertek (pl. Nadia Comaneci). Jelenleg felesége, Márta az amerikai válogatott edzője.

Kárpáti Rudolf (1920-1999) hatszoros olimpiai bajnok vívó.

Kassai Lajos (1960) a világ legjobb lovasíjásza, aki 2006-ban 24 óra alatt 661 vágta során, 5412 lövéssel, 15 596,43 összpontszámot ért el.

Kaszab Judit (1920) a világ ma élő egyik leghíresebb portréfestője.

Keleti Ágnes (1921) ötszörös olimpiai bajnok tornász.

Kempelen Farkas (1734-1804) a sakkgép, az írógép ősének és a beszélőgép megalkotója; megtervezte a schönbrunni palota ma is működő szökőkútját, illetve a Száva-Adria-csatornát; megoldotta a pozsonyi vár vízellátását stb.

Kepes Gyula (1847-1924) hajóorvosként jelen volt a Ferenc József föld felfedezésekor (1873).

Kishont Ferenc (Efrájim Kishon) (1924-2005) az egyik legismertebb izraeli író, humorista, akinek mintegy 50 regénye 37 nyelven jelent meg.

Kesztyűs Ferenc (1932) és **Nagy József** (1926) a festészetet forradalmasító, KENA elnevezésű szilikon művészfesték feltalálói. Az ezzel a festékekkel festett képek sohasem fognak kifakulni, megbámulni és összetöredezni. Kesztyűs Ferenc nevéhez köthető egy korábbi találmány, a Tűzzománc-kerámia festék is, mely mínusz 40 és plusz 1200 C° között károsodás nélkül képes ellenállni a hőmérséklet változásának.

Kitaibel Pál (1757-1817) természettudós nevét több mint félszáz növény őrzi, akiben a tellúr egyik felfedezőjét és a klórmész első előállítóját is tisztelhetjük.

Klein György (1925) a Karolinska Intézet professzora, aki korábban elnöke volt a Karolinska Nobel választmányának.

Kocsis Zoltán (1952) az egyik legnevesebb kortárs zongorista.

Kodály Zoltán (1882-1967) a Kodály-módszer kidolgozója.

Kompolthy Job (1879-1938) posta- és vámigazgató volt Kínában, aki a Jangce mentén megszervezte az állami postaszolgálatot.

Korda Dezső (1864-1919) kezei közül került ki az első elektromos autó; nevéhez köthető az ún. világevő rádió megalkotása (lásd: forgókondenzátor), továbbá az ő vezetésével készítették el az Eiffel-torony liftjeit.

Kossuth Lajos Tivadar (1844-1918) (Kossuth Lajos fia) az oldalfolyosós vasúti kocsik és a fényszedés feltalálója.

Kottán György (1946) a bangladesi labdarúgó válogatott edzője, aki 2003-ban Dél-Ázsia kupát nyert csapatával.

Kovács Pál (1912-1995) hatszoros olimpiai bajnok vívó.

Kováts Mihály (1724-1779) az amerikai lovas hadsereg megalapítója.

Kozma József (Joseph Cosma) (1905-1969) „a francia sanzon megújítója.”

Körösi Csorna Sándor (1784-1842) a tibeti-angol szótár megalkotója.

Kőszegi-Mártony Károly (1783-1848) 1829-ben megalkotta az elveiben ma is változatlanul gyártott, sűrített levegős légzőkészüléket.

Kunstadter Jakab Joachim (1843-1900) az ún. evezőcsavarjaival lehetővé tette a hajók gyors fordulását.

Kürti Miklós (1908-1999) kísérletei során majdnem elérte az abszolút nulla fokot.

Lámfalussy Sándor (1929) „az Euró atyja”.

Lánczos Kornél (1893-1974) világhírű fizikus, matematikus.

Láng György (1924) a New York-i *Café des Artes* étterem tulajdonosa, ahol több világhírességnek is törzsasztala van (pl. Bili Clinton).

Lehár Ferenc (1870-1948) az egyik legnevesebb operett szerző. Főbb művei: *A víg özvegy* (1905), *Cigányszerelem* (1910), *A mosoly országa* (1929).

Lékó Péter (1979) minden idők legfiatalabb sakknagymestere, akit 2004-ben egy hajszál választott csak el a világbajnoki címtől (Lékó Péter-Vlagyimir Kramnyik: 7:7).

Lengyel Menyhért (1880-1974) drámaíró, forgatókönyvíró. Műveit világszerte nagy sikerrel játszották vagy vitték filmre (pl. Ninocska, Tájfün, Angyal, Csodálatos mandarin stb.).

Lindmájer István a tú nélküli fecskendő feltalálója, mellyel szúrás és fájdalom nélkül lehet a bőr alá juttatni (400 km/h sebességgel) a hatóanyagot.

Linka Péter (1962) Ausztráliában élő híres színész, aki szerepelt többek között a *Spy Game* című filmben is.

Liszt Ferenc (1811-1886) a 19. század egyik legjelentősebb zeneszerzője, akinek veje Richard Wagner volt.

Ifj. Lóczy Lajos (1891-1980) geológus a világ számos helyén kőolajat tárt fel.

Lóczy Lajos (1849-1920) geológus, aki eltüntette Ázsia utolsó fehér foltját is.

Luppis János (1813-1875) az önjáró torpedó feltalálója (1860).

Madách Imre (1823-1864) főművét, az *Ember tragédiáját* 28 nyelvre fordították le.

Mága Zoltán a világ egyik leghíresebb primása, akit a marokkói uralkodó minden évben meghív születésnapjára, hogy kedvenc nótáit az ő előadásában hallgathassa.

Magyar László (1818-1864) készített először Angola területéről részletes térképet, aki több addig ismeretlen afrikai folyót és népet is felfedezett.

Magyar Zoltán (1953) kétszeres olimpiai bajnok tornász, aki a „magyar vándor” tornagyakorlatot legelőször mutatta be.

Makovecz Imre (1935) a ma élő talán legnagyobb magyar építész, aki épületeiben ötvözi a magyar népi építészetet a modern kor követelményeivel.

Marchal József (Joseph Maréchal) (1869-1939) szakács, III. Napóleon konyhamestere volt.

Mardel Károly (Carlos Mardel) (1695-1763) építész, az 1755-ös lisszaboni földrengést követően jelentős szerepet kapott a város újjáépítésében (pl. az ún. Alsóváros manzárdtetős házai az ő elképzelései nyomán születtek meg). A népi építészetben ő honosította meg a sátortetőt, mely Algarvéban a legjelentősebb.

Marék József (1868-1952) a májmételykór ellenszerének, a *Distol-nak* a felfedezője.

Mark Knopfler (1949) a Dire Straits zenekar frontembere, akinek szülei magyarok.

Martina Hingis (1980) kassai születésű teniszezónőnek az édesapja magyar (Hingis Károly).

Marton Kati (1947) férje Richard Holbrooke, amerikai külügyminiszter-helyettes, diplomata.

Mattay András (1941-2004) vezérkari ezredes volt az ausztrál hadseregben.

Mátyás Kornélia (1953) a világ legnagyobb csiszolt opáljának a társtulajdonosa, mellyel a Guinness rekordok könyvébe is bekerült.

Mátyás Szabolcs (1975) a szappanrejtő szivacs megalkotója.

Mechwart András (1834-1907) a Mechwart-féle hengerszék megalkotója.

Mensáros Andor (1921-1991) 1974 és 1983 között miniszter volt Ausztráliában.

Mészáros Andrea (1976) Sophia Loren menyee.

Mészáros Kálmán (1894-1971) az abesszin hadsereg főorvosa, és Hailé Szelasszié orvosa volt.

Mihalik János (1808-1892) mérnök volt az, aki 1872-ben először épített betonból zsilipet.

Mikael Bolyos, a svéd Roxette együttes énekesnőjének, Marie Frederiksson-nak (1958) a férje, aki magyar származású.

Moll Károly (1889-1982) reumatológusként ötvözött korábban már ismert két gyógymódot a különféle gerincbetegségekre, melynek eredményeképp megszületett a súlyfürdő.

Molnár Ferenc (1878-1952) az egyik legismertebb írónk külföldön.

Műnk Péter (1927) a világ egyik legnagyobb aranytermelője.

Munkácsy Mihály (1844-1900) a legismertebb magyar festő külföldön.

Müller Ferenc József (1742-1825) a tellúr felfedezője (1784) (Kitaibel Pállal közösen).

Némethy Emil (1867-1943) a repülőgépek kanyarodásához nélkülözhetetlen csűrőkormány megalkotója.

Nicolas Sarkozy (1955) Franciaország belügyminisztere, akinek édesapja 1944-ben hagyta el hazánkat.

Oláh György (1927) Nobel-díjas kémikus, az ólommentes benzin feltalálója.

Papp László (Laci) (1926-2003) volt az első háromszoros olimpiai bajnok ökölvívó. Amatőr pályafutását befejezve profi Európa bajnokságot nyert.

Paul Simon (1941) zenész, akinek szülei (más forrás: édesanyja) magyar származásúak. A *Simon & Garfunkel* szerzőpáros tagja.

Pavlics Ferenc (1928) a Mars-autó építője, a holdautók építését végző csoport vezetője.

Pácz Aladár (1870-1938) vegyészmérnök találta fel az izzó állapotban is teljesen formátartó wolfram izzószálat.

Péczely Ignác (1826-1911) a modern íriszdiagnosztika kidolgozója.

Pedery-Hunt Dóra (1913) Kanada fémpenzeinek tervezője.

Perr Gyula (1931) az „egymillió mérföldes” motor megalkotója.

Peter Falk (as. Columbo) (1927) színész, akinek felmenői között magyar ősök is vannak.

Pető András (1893-1967) az ún. Pető-féle konduktív nevelési módszer kifejlesztője. A Pető-módszert már hivatalosan is hungarikummá nyilvánították.

Pierre Vago (1910-2002) az Építészek Nemzetközi Szövetségének (UIA) alapítója, főtitkára. Főbb művei: Lourdes-i zarándoktemplom, Központi Bank (Tunisz).

Polányi Mihály (1891-1976) világhírű professzora volt a fizikának, a kémiának és a filozófiának.

Polgár László és lányai - egy családon belül három világ- és olimpiai bajnok (Zsuzsa 1X9691, Zsófia /1974/, Judit /1976/), de négy zseni van.

Pollák Antal (1865-1943) a gyorstávíró feltalálója.

Portisch Lajos (1937) olimpia aranyérmes sakkozó (1978), a Nemzet Sportolója.

Portugáliai Szent Izabella királyné (1271-1336) nagyanyja (Jolán királyné), II. Endre király lánya. 1625-ben avatták szentté.

Preysz Móric (1829-1877) már Pasteur előtt kidolgozta a borpasztörözés eljárását (1861).

Puhl Sándor (1955) négyszer bizonyult a világ legjobb labdarúgó játékvezetőjének.

Pulitzer József (1847-1911) a modern újságírás megteremtője.

Puskás Tivadar (1844-1893) a Telefonhírmondó megalkotója.

Rády Péter (1949) a nyíltgerincűséget okozó génkapcsolódási hiba megtalálója.

Rákóczi György (1621-1660) (II. Rákóczi Ferenc nagyapja) volt az, aki először román nyelvre lefordította a Bibliát.

Réthy Antal (1879-1975) török felkérésre meteorológiai állomásokat hozott létre Törökországban (1925-27), így benne tisztelhetjük az ország meteorológiai szolgálatának létrehozóját.

Rhédey Claudia Zsuzsanna (1812-1841) Queen Mary nagyanyja, II. Erzsébet dédanyja.

Rényi Alfréd (1921-1970) matematikusnak sikerült bebizonyítania, hogy bármely páros szám felbontható két prímszám összegére.

Robert Varkonyi (1961) volt a 2002-es esztendő póker világbajnoka, aki ezzel kétmillió amerikai dollárt nyert.

Ronge Kálmán (1844-1890) „honosította meg Bulgáriában a szertornát és a testnevelési szemléket.” (A. Gjurov, 2003)

Rozinszky Gyula (1940) Ausztrália nyolc dános taekwondo mestere, aki először szerezte meg a kontinensen a fekete övét (1967); az ausztrál válogatott edzője volt több alkalommal is.

Rozsnyay Mátyás (1833-1895) laboratóriumában született meg a már nem keserű kinin, melynek hatása felbecsülhetetlen (pl. a gyermekgyógyászatban).

Rock Marika (1913-2004) „a piruett királynője”, színésznő, operaénekes.

Rubik Ernő (1944) minden idők legsikeresebb játéktervezője. A bűvös kocka (1974), a bűvös kígyó (1977), a bűvös négyzetek (1985) stb. megalkotója.

Sárkány Nagy Mária tervei szerint készült el a millenniumi 25 centes Kanadában.

Sass Flóra (1842-1916) Sámuel Baker feleségeként részese volt a Fehér-Nílus forrásvidékének, és az Albert-tó felfedezésének.

Sáska László (1890-1978) Hailé Szelasszié vejének volt az orvosa. („Abesszinia Albert Schweitzere”)

Scheitz László (1897-1963) volt Belga-Kongó első egészségügyi minisztere.

Schmitt Pál (1942) a NOB alelnöke, olimpiai- és világbajnok vívó.

Schwarz Dávid (1850-1897) a kormányozható léghajó feltalálója.

Segner János (1704-1777) a Segner-kerék megalkotója.

Selényi Pál (1884-1954) a fénymásoló ősének megalkotója (szelenografálás eljárása).

Selye János (1907-1982) világhírű felvidéki születésű stresszkutató.

Semmelweis Ignác (1818-1865) a gyermekágyi láz kóroktanának megállapítója.

Simmons Gene (1949) a Kiss együttes basszusgitárosa, akinek szülei magyarok.

Skóciai Szent Margit királyné (1047-1093) István király unokája, a skót király, III. Malcolm felesége, akit 1261-ben avattak szentté.

Somlyay Sándor (Alexander Michael Somlyay) (1946) az egyetlen magyar származású ausztrál parlamenti képviselő.

Somogyi Adolf (1846-1919) a vízóra feltalálója (1896).

Soros György (1930) a világ egyik legismertebb üzletembere.

Sylvester Lévy GRAMMY-díjas zeneszerző, aki többek között a *Fly, Robin Fly* című dalt, a *Cobra* és a *Nagy Durranás* című filmek zenéjét szerezte.

Szabó István (1910-1997) az ún. Szabó-féle görgős eke megalkotója.

Szebehely Győző (1921-1997) tervezte meg az Apolló űrhajók nyolcas alakú pályáit.

Szeles Mónika (1973) - délvidéki születésű teniszezőnő.

Szenes Árpád (1897-1985) és felesége (Vieira da Silva) az egyik legnépszerűbb festő Portugáliában (Lisszabon), akiknek közös múzeuma igen nagy látogatottságnak örvend.

Szent Hedvig (1372-1399) Nagy Lajos király lánya, „a Jagello-család ősanyja”.

Szent Kinga (1224-1292) IV. Béla lánya, Lengyelország és Litvánia patrónája.

Széchenyi Ödön (1839-1922) (Széchenyi István fia) volt az, aki megszervezte a tűzoltóságot Törökországban, amiért tábornokká és pasává nevezte ki a szultán.

Széchy Tamás (1931-2004) úszóedző, akinek tanítványai az olimpiákon és a világbajnokságokon 20 aranyérmel nyertek.

Szerelmey Miklós (1803-1875) az általa kikísérletezett kőkonzerváló-szerrel megmentette a londoni parlamentet.

Sziklay Jenő (1892-1925) az ejtőernyőzés világhírű aradi úttörője, akinek számos saját fejlesztésű ejtőernyője volt.

Szikszai László a Braille-írógép megalkotója (1930).

Szilágyi György (1832-1921) alapította az első gyógyszertárat Bulgáriában.

Szilvay Kornél (1890-1957) a tűzoltók által ma is használt szárazoltó feltalálója (1923), mellyel elkerülhető a korábbi készülékeknél bekövetkező vízkár.

Szisz Ferenc (1873-1944) volt 1906-ban az első Grand Prix országtúti futamának győztese.

Szondi Lipót (1893-1986) orvos, akiről elnevezték az általa megalkotott Szondi-tesztet.

Tánczos Nándor (1966) parlamenti képviselő, aki egyedül „képviseli” hazánkat az új-zélandi parlamentben.

Taróczy Balázs (1954) világ-, Európa-, és wimbledoni-bajnok teniszező.

Teleki Pál (1879-1941) nemzetközi hírű földrajztudósként tagja volt az Irak határát megállapító bizottságnak.

Teleki Sámuel (1845-1916) a Rudolf-tó (ma: Turkána) és a Stefánia-tó (ma: Csev-Bahir) felfedezője. Nevét vulkán és több növény (pl. Teleki lobélia /Lobelia Telekii/) is viseli.

Telkes Mária (1900-1995) tervei alapján épült fel 1948-ban Doverben (USA) a világ első napenergiával fűtött háza.

Tibor Fischer (1959) magyar származású angol regényíró.

Tim Howard (1979) 2004-ben az év kapusa volt Angliában (Manchester United), akinek édesanyja magyar származású.

Tóm Lantos (1928) több mint húsz éve kongresszusi képviselő az USA-ban.

(Misz)Tótfalusi Kis Miklós (1650-1702) a hollandi antikva betűtípus megalkotója, akitől Európa számos uralkodója, sőt még II. Ince pápa is rendelt betűkészletet. Szintén nevéhez köthető a metszett grúz ábécé létrehozása.

Tőkés László (1952) - akinek Románia népei a szabadságukat köszönhetik.

Türr István (1824-1908) a Korinthuszi-csatoma építésének kezdeményezője.

Udvarházy István (1946) a világ legnagyobb repülőgép lízing cégének az elnöke.

Uher Ödön (1892-?) a fényszedőgép megalkotója.

Ujfalvy Károly Jenő (1842-1904) nyelvész fordította le francia nyelvre a finnek nemzeti eposzát, a Kalevalát.

Ullmann Imre (1861-1937) az első sikeres veseátültetést végrehajtó orvos.

Úri Geller (1946) parafenomén magyar és osztrák szülők gyermekeként látta meg a napvilágot Izraelben.

Varga József (1891-1956) vegyészmérnök találta fel a műbenzint.

Vámbéri Ármin (1832-1913) keletkutató-nyelvész 25 nyelven beszélt.

Váró Márton (1943) szobrász, aki a *Fort Worth-i* operaház 16 m-es angyalt ábrázoló szobrait készítette, melyek a világ legnagyobb épületen lévő szobrai.

Vásárhelyi Győző (Victor Vasarely) (1908-1997) „az op-art pápája”.

Verancsics Faustus (1551-1617) fejében született meg először a szélturbina elve, és a hidak teljesen vasból történő megépítésének az ötlete.

Verzár Frigyes (1886-1979) dolgozta ki a FAO táplálkozási programját.

Wass Albert (1908-1998) Nobel-díjra jelölt író, olimpiai bajnok sportlövő.

Wass Huba (Huba Wass de Czege) (1941) NATO tábornok, az Európai Szövetséges Erők főparancsnoka.

Winkler Dezső (1901-1985) a Botond terepjárók megalkotója (1938), mely a hazai világháborús hadifejlesztés egyik legismertebb darabja volt.

Xantus János (1825-1894) nevét 22 állat és 2 növényfaj neve őrzi.

Zách János Ferenc (1754-1832) volt a szerkesztője a világ első csillagászati lapjának.

Zágonyi Károly (1824-1867) a rendkívül fontos springfieldi ütközetben háromszáz katonájával legyőzött kétezer ellenséges déli katonát, így nevét mindenki ismeri Amerika szerte.

Zemplén Géza (1883-1956) volt az, aki először meghatározta a cellulóz szerkezetét.

Zsigmondy Vilmos (1821-1888) fürta korának legmélyebb, 970,58 méter mélységű artézi kútját a Városligetben.

És még sokan mások!

Biztos vagyok abban, hogy rengeteg magyar híresség és sajátosság maradt ki a felsorolásból, s nyilvánvaló az is, hogy az évek előrehaladtával számos név kerül majd még ebbe a könyvbe. Azért, hogy hírességeink és sajátosságaink mind egy helyre kerüljenek, álljon itt e lap, hogy a Kedves Olvasó bárkit/bármit felírhatson, akit/amit arra méltónak talál.

Utószó

Remélem, hogy az elmúlt bő száz oldal elolvasása után, az eddig a nemzet jövőjét borúsán látók, az örök aggódók és a kétkedők is nyugodtan hátradőltek kényelmes székükben, és nagy örömmel nyugtázzák, hogy az a nemzet, mely ilyen szellemi potenciállal és eredményekkel rendelkezik, annak jövője biztosított, és energiájukat fölösleges aggódásra pazarolni. De mennyi mindenről nem esett még szó, ami szintén a magyarokhoz köthető! Elég csak a zseniális régész-biológus kutatóra, Kiszely Istvánra gondolni, akinek kutatási eredményeit napestig lehetne sorolni. Könyveiből vált sokak számára közismertté, hogy a magyarok adták Európának a nadrág, a csizma, a mokaszin, a kesztyű, a kabát, a télikabát, a zakó, az öltöny, a kalap, a fehérnemű (Addig Európában nem viselték!) modern változatát, a lovaglás tudományát, a kengyelt, a nyerget, a sarkantyút, a tulipán motívumot, a „sárkány-ábrázolást” stb. *„Erről - mint sok minden másról - a világ megfélemedezett-* írja Kiszely István (2001). Hát igen, valóban megfélemedezett.

Ha pedig ezt követően az Operenciás-tengeren (az Ober Enns-en) és az Üveghegyen is túl járunk, akkor remélem, hogy senki sem fog lehajtott fejjel és görbe háttal járni, hisz nincs miért. Mi egy nyertes, nagy nemzet vagyunk! Büszkén kell, hogy vállalja mindenki a magyarságát, mivel hozzánk hasonló „kincseket” egyetlen más nemzet sem tud felmutatni. Olyan tudást és kultúrát adtunk az emberiségnek, mely nélkül most jóval szegényebb lenne a világ. Ha pedig idegen nyelven beszélünk, akkor ne szégyelljük - a sok magyarra jellemző erős - akcentusunkat, hisz néhány évtizede még a Pentagon rideg folyosói is attól visszhangzottak; és ott is megszokták - kénytelenek voltak, mivel szükségük volt a zseniális magyar elmére.

„Mindig nyugatra menj s ne feledd, hogy keletről jöttél!” — mondotta a kassai születésű író, Márai Sándor. Igen, ne felejtjük el, hogy ősink honnan

érkeztek; keletről. Keletről, ahonnan zsenialításra ösztönző génjeinket, nyelvünket, kultúránkat, állatainkat és receptjeinket is magunkkal hoztuk; ahol elkezdődött minden, s ma is kezdődik, hisz itt kell fel a Nap. Hogy végre mi is felkeljünk, gyökereinkhez kell visszanyúlnunk, ahonnan nagyon sok mindent újból meg kell tanulnunk. Bizonyos tulajdonságok génjeinkben kódolva vannak, így elfelejteni azokat sohasem tudjuk, azonban minél hamarabb látunk hozzá e tudás újbóli megszerzéséhez, annál könnyebb dolgunk lesz.

Ha büszkén, öntudatosan, Istenfélően, hagyományainkat ápolva és tisztelve élünk, akkor bizvást remélhetjük, hogy néhány esztendő múlva - a magyarság legújabb eredményeit bemutatva - hasonló könyv jelenhet meg népünkről, természetesen az akkor már ismét mindenki által megismert rovásírással írva.

Függelék

Magyarok a világűrben

Hold

Békésy-kráter (Békésy György), **Bolyai-kráter** (Bolyai János), **Eötvös-kráter** (Eötvös Loránd), **Fényi-kráter** (Fényi Gyula), **Hédervári-kráter** (Hédervári Péter), **Hell-kráter** (Hell Miksa), **Izsák-kráter** (Izsák Imre), **Kármán-kráter** (Kármán Tódor), **Neumann-kráter** (Neumann János), **Petzval-kráter** (Petzval József), **Segner-kráter** (Segner János), **Szilárd-kráter** (Szilárd Leó), **Weinek-kráter** (Weinek László), **Zach-kráter** (Zách Ferenc Xavér János), **Zsigmondy-kráter** (Zsigmondy Richárd)

Mars

Kármán-kráter (Kármán Tódor), **Bak, Eger, Igal, Paks**

Merkúr

Bartók-kráter (Bartók Béla), **Jókai-kráter** (Jókai Mór), **Liszt-kráter** (Liszt Ferenc)

Vénusz

Jászai-kráter (Jászai Mari), **Klafsky-kráter** (Klafsky Katalin), **Orczy-kráter** (Orczy Emma), **Erika, Margit, Tünde**

Vénusz (hátság)

Szél-Anya, Boszorkány

Kisbolygók magyar vonatkozású elnevezései

Hungária, Buda, Tata, Ógyalla, Salonta, Corvina, Pannónia, Hunnia, Attila, Mátra, Transylvania, Balaton, Eger, Pest, Tisza, Dráva, Horgos, Szeged

Névvel ellátott magyar felfedezésű kisbolygók (összesen 66 db magyar felfedezésű kisbolygó van)

Protogeneia, Keaton, Viracoha, Awaji, Rockholt, Cabot

Magyar elnevezésű kisbolygók

Zachia (Zách Ferenc), **Móra** (Móra Károly), **Bolyai** (Bolyai János), **Konkolya** (Konkoly-Thege Miklós), **Detre** (Detre László), **Izsák** (Izsák Imre Gyula), **Gothard** (Gothard Jenő), **Ortutay** (Ortutay Gyula), **Róka** (Róka Gedeon), **Schulhof** (Schulhof Lipót), **Kulin** (Kulin György), **Szentmártoni** (Szentmártoni Béla), **Soros** (Soros György), **Petzval** (Petzval József), **Maxhell** (Hell Miksa /Maximilian Hell/), **Dezsó** (Dezsó Lóránt), **Liszt** (Liszt Ferenc), **Bartók** (Bartók Béla), **Semmelweis** (Semmelweis Ignác), **Petőfi** (Petőfi Sándor), **Kálmán** (Kálmán Imre), **Teller** (Teller Ede), **Berényi** (Berényi Dénes), **Vasarely** (Vásárhelyi Győző /Victor Vasarely/), **Lassovszky** (Lassovszky Károly), **de Hevesy** (Hevesy György József), **Kodály** (Kodály Zoltán), **Ferenczi** (Ferenczi Sándor), **Koromházi, von Neumann** (Neumann János), **Marik** (Marik Miklós), **Pólya** (Pólya György), **Frigyesriesz** (Riesz Frigyes), **Marcelriesz** (Riesz Marcell), **József** (József Attila), **Piszkéstető, Oláheszter, Thewrewk** (Ponori Thewrewk Aurél), **Óveges** (Óveges József)

Forrás: Nyerges Gyula (<http://esztergom.mcse.hu>) és az *Álmok Álmodói-Világraszóló Magyarok* című könyv alapján.

A világörökség részévé nyilvánított természeti és építészeti értékeink

Magyarország: A budapesti Duna-part és a budai Vámegyed (1987), A budapesti Andrássy út és történelmi környezete (2002), Hollókő (1987), Az Aggteleki- és a Szlovák Karszt barlangjai (1995) (Szlovákiával közösen), Az ezeréves pannonhalmi Bencés Főapátság és természeti környezete (1996), Hortobágyi Nemzeti Park (1999), Pécsi Ókeresztény sírkamrák (2000), Fertő-tó/Neusiedlersee kultúrtáj (2001) (Ausztriával közösen), Tokaji történelmi borvidék kultúrtáj (2002).

Felvidék (Szlovákia): Selmecbánya (1993), Vlkolinec skanzenje (1993), Szepes vára és környékének műemlékei (1993), Bártfa városa (2000).

Erdély (Románia): Berethalom és temploma (1993), Segesvár óvárosa (1999), Máramaros fatemplomai, Háromszéki templomok (1999).

Őrvidék (Ausztria): Fertő-tó kultúrtáj (2001) (házánkkal közösen).

Tongwancheng (Kína): Ez az első próbálkozásra nehezen kiejthető kínai szó, a néhány éve feltárt ezerhatszáz éves hun főváros nevét jelöli, mely Kína Sanhszi (Shanxi) tartományában (Jingbian megyében) található. A várost a hunok Ázsiában maradt része alapította 419-ben, melynek építésén állítólag százezer ember dolgozott, s neve azt jelenti, hogy „egyesüljön minden nemzet”. Az egyetlen hun település, melyet a jelen régészei ismernek, így különösen nagy érdeklődés övezi. Tongwancheng ezer éven keresztül a sivatag homokja alatt aludta hosszúra nyúlt Csipkerózsika álmát, melyből a kutatók keltették fel néhány évvel ezelőtt. Nemcsak a magyarok, de a kínaiak közül is sokan vallják azt, hogy a hunok leszármazottjai a magyarok. A hunok egykori fővárosát remélhetőleg hamarosan a világörökség részévé nyilvánítják, mint olyan építészeti emléket, mely egy letűnt világbirodalom emlékét őrzi.

Forrás: www.vilagorokseg.lap.hu

2001-ben az UNESCO a „szellemi világörökség” részévé nyilvánította Tihanyi Kálmán 1926-ban benyújtott „Radioskop” elnevezésű szabadalmát, mely a televízió megalkotásánál volt nélkülözhetetlen.

Az eredeti angol nyelvű indokolás:

**Memory of the World Register - Nominated Documentary Heritage
Hungary
Kalman Tihanyi's 1926 Patent Application „Radioskop”**

The television system, which in the wake of the publication of Kalman Tihanyi's French and British patents of 1928 priority gave new direction to television development, is recognized by historiography as one of the great inventions of the 20th century. This invention, the last of the three "evolutionary leaps" discernible within the developmental history of television, made possible its technical realization and industrial mass-production.

The documentary heritage is the first description by the inventor of his television system, and the only existing complete collection of documents representing the Hungarian patent applications he filed in 1926 under the name "Radioskop". The significance of this document, then, resides in the fact that it is here the inventor first laid out the fundamentals of modern television featuring a fully electronic television transmitting and receiving system and introducing, among many novel features, the operating principle of accumulation and "storage" of electrical Charges throughout each scansion cycle.

Forrás:

<http://www.unesco.org/webworld/mdm/2001/eng/hungary/tihanyi/intro.html>

A Kárpát-medencén kívül található ismertebb magyar, és magyar eredetű helynevek

Almásy-hegy (Egyiptom, Líbiai-sivatag)

Boda-hegy (Antarktisz)

Buda (USA; Texas, Colorado)

Budapest (USA, Missouri)

Budapest-fok (Oroszország, Ferenc József-föld)

Cholnoky-csúcs (Tien-San)

Eötvös-csúcs (Olaszország, Alpok)

Esterházy (Kanada, Saskatchewan)

Gallus Site (Ausztrália)

Haraszthy-falva (USA, Wisconsin /ma: Sauk City/)

Hungama (Sri Lanka)

Lóczy-hegység (Tien-san)

Magyar-falva (Magaraköy) (Törökország)

New-Buda (USA, Iowa /Ujházy László alapította, ma már nem létezik/)

Reguly-csúcs (Oroszország, Komi Köztársaság)

Teieki-völgy (Kenya)

Teleki-vulkán (Kenya)

Ungrov csiflik (magyar major) (Bulgária) /ma már nem így hívják/

Vladislavovó (Bulgária, Várna egyik kerülete /II. Ulászlónak emléket állítva/)

Zichy Ödön-sziget (Oroszország, Ferenc József-föld)

Zsigmondy menedékház (Olaszország, Alpok)

Zsigmondy-párkány (Franciaország, Alpok)

Zsigmondy-csúcs (Ausztria, Alpok)

Zsigmondy-gleccser (Új-Zéland)

Forrás: Az *Almok Almodói-Világraszóló Magyarok* című könyv alapján a szerző munkája.

Engedtetsek meg, hogy ha csak néhány sor erejéig is, de írjak a TAMANA-ról, arról a sokak által csak romantikusnak tartott és megmosolygott tudományról, mely egyes földrajzi nevek magyar eredetét próbálja bizonyítani. Jómagam nem rendelkezem nyelvészti végzettséggel, így csak mint laikus tudok én is elmerengeni a hihetetlen névazonosságon. Nem szeretnék az alábbi földrajzi nevekhez különösebb magyarázatot fűzni, hisz úgy érzem azok magukért beszélnek. Érdemes azonban elgondolkodni azon, hogy lehetséges az, hogy számos ősi szavunk megtalálható a világ mind az öt földrészen településnevek formájában, s az ún. világnyelvekben pedig nem. A kérdésre a válasz véleményem szerint nyilvánvaló, és roppant egyszerű, de még a tamáskodók számára is egy világtasz alapos átböngészése után könnyen megválaszolható. Sokan ezt csak a véletlennek tulajdonítják, bár mindannyian tudjuk, hogy az „Isten nem kockázik”. Az alábbi szavakon kívül, rövid idő alatt több száz hasonló szó gyűjthető még össze, ha pedig az ékezeteket és a speciális magyar betűket (cs, zs, ty stb.) nem vesszük figyelembe - hanem egy adott nyelvi kiejtését nézzük akkor ez a szám több ezerre tehető.

Aba (Nigéria, Kongó, Benin, Kamerun stb.), Anya (Uganda), Apa (Törökország, Nigéria), Arad (Izrael, Irán, Jemen, Bahrein), Avas (India), Baka (Oroszország, Benin, Csád, Kamerun stb.), Beke (Etiópia, Kongó), Bihar (India), Buda (Kongó, Ghána, USA, Szudán stb.), Daru (Pápua Új-Guinea, Afganisztán, India stb.), Duna (Angola, Nigéria, Pápua Új-Guinea), Fa (Libéria), Hal (Angola), Hat (India), Huba (Nigéria, Lengyelország), Hun (Ghána, Irán, Líbia, Pakisztán stb.), Juh (Kína), Kanna (Myanmar, Japán, Lengyelország stb.), Mag (Fülöp-szigetek), Magor (Oroszország, Wales), Suba (Fülöp-szigetek, Kolumbia), Tas (Kazahsztán), Tata (Marokkó, Benin, Szenegál, Elefántcsontpart stb.), Vad (India, Svédország, Norvégia), Zab (Omán) stb.

Forrás: Microsoft Encarta World Atlas 1998 Edition

Magyar személyekről és településekről elnevezett érvényes ásványnevek

Andorit (Semsey Andor)

Bornit (Böm Ignác)

Felsőbányait (Felsőbánya /Erdély/)

Fizélyit (Fizély Sándor)

Fülöppit (Fülöp Béla)

Görgeyt (Görgey Rezső Rudolf)

Horváthit (Horváth László)

Klebensbergit (Klebensberg Kuno)

Kochsándorit (Koch Sándor /a név még hivatalosan nem él/)

Kornelit (Hlavacek Koméi)

Krennerit (Krenner József)

Libethenit (Libetbánya /Felvidék/)

Lorandit (Eötvös Loránd)

Mátraít (GyöngyöSOROSZI)

Nagyágít (Nagyág községről /Erdély/)

Petzit (Petz Vilmos)

Pilsenit (Deutschpilsen=Nagybörzsöny)

Schafarzikit (Schafarzik Ferenc)

Semseyit (Semsey Andor)

Szaibélyit (Szaibély István)

Szilvanit (Erdély latin nevééről)

Szmikit (Szmik Nátán)

Szomolnokit (Szomolnok /Felvidék/)

Vashegyit (Vashegy)

Veszelyit (Veszely Ágost) (Forrás: *Az Álmodók Világgrasználó Magyarok*

Zoltaít (Zoltaí Tibor) c. könyv és Dr. Papp Gábor alapján a szerző munkája.)

Honfitársaim!

Jászai Mari (1850-1926), a híres színésznő a következőket mondotta a hazaszeretetről:

„A hazaszeretet egy nemzetben az, ami a testben az egészség; attól naggyá nő, anélkül elsorvad. Hazaszeret nélkül nincs nemzet, csak horda.”

Véleményem szerint a hazaszeretethez beletartozik az is, hogy önzetlenül segítjük és támogatjuk saját nemzetünk tagjait. A külföldi termékek megvásárlásával honfitársainkat fosztjuk meg munkahelyüktől és fizetésüktől, közvetve pedig magunkat az ő általuk befizetett adótól. Élünk tudatos, cselekvő hazafiként, s büszkén, öntudatosan a magyar terméket tegyük kosarunkba.

Nap, mint nap lehet hallani mérgező külföldi élelmiszerekről (fűszerpaprika, hal, csirke stb.), ennek ellenére sokan még mindig bíznak bennük, s néhány forint megtakarításának reményében egészségüket kockáztatják, a honi ipart pedig válságba sodorják.

Tekintsük kötelességünknek, hogy csak a magyar terméket vásároljuk, még abban az esetben is, ha az egy kicsit drágább.

VÁSÁROLJON MAGYAR ÁRUT, SEGÍTSE A HONI IPART!

Felhasznált és ajánlott irodalom

Könyvek, lexikonok és tanulmányok:

Aján Tamás (szerkesztő): Magyarok az olimpiai játékokon 1896-2000. Magyar Millennium, 2000.

Alexander Gjurov: Évszázadok öröksége. A magyarok nyomai bolgár földön. Gutenberg Kiadó, Szófia, 2003.

Almok álmodói Világraszóló magyarok I-II. Ganz/Millennális Park, 2002.

Bárány Nándor: Optikai műszerek elmélete és gyakorlata. Budapest, 1953.

Borbás Mária: Egy nap, egy recept. Budapest, 2003.

Bori István (főszerkesztő): Milyen a magyar...? **50** hungarikum. L'Harmattan, Budapest, **2005**.

Borsy Zoltán (szerkesztő): Általános Természetföldrajz. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest, 1992.

Bödök Zsigmond: Magyar feltalálók a közlekedés történetében. Nap Kiadó, Dunaszerdahely, 2005.

Bödök Zsigmond: Magyar feltalálók a nyomdászat történetében. Nap Kiadó, Dunaszerdahely, 2004.

Bödök Zsigmond: Magyar feltalálók a repülés történetében. Nap Kiadó, Dunaszerdahely, 2002.

Bödök Zsigmond: Magyar feltalálók a távközlés történetében. Nap Kiadó, Dunaszerdahely, 2005.

Bödök Zsigmond: Magyar feltalálók az autók történetében. Nap Kiadó, Dunaszerdahely, 2003.

Bödök Zsigmond: Magyar feltalálók I. Nap Kiadó, Dunaszerdahely, 2001.

Bödök Zsigmond: Világjáró magyarok. Nap Kiadó, Dunaszerdahely, 2005.

Cey-Bert Róbert Gyula: Hunok és magyarok konyhája. Mezőgazda kiadó, 2004.

Csajághy György: A magyar őstörténet egyes zenei emlékeiről. Magyar Őstörténeti Kutató és Kiadó, Budapest, 2001.

D. Molnár István: A Magyarorság a modern lengyel irodalomban. KLTE, 1995.

Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. Db., 1935.
Erdély száz csodája. Totem Kiadó, Budapest, 2004.
Estók János (főszerkesztő): Nemzeti évfordulóink 2006. Budapest, 2005.
Fél Edit: Kocs 1936-ban. Budapest, 1941.
Green, J.: Slang. Cassell & Co. 1998.
Hagyományok, ízek, régiók I-II., Keszler Marketing Kft., Budapest, 2001.
Hargittai István: Út Stockholmba. Galenus Kiadó, Budapest, 2004.
Herman Péter (főszerkesztő): Biográf Ki Kicsoda 2004. Poligráf Kiadó, Bp., 2003.
Herman Péter (főszerkesztő): Ki Kicsoda. Enciklopédia Kiadó-Biográf, 2002.
John King-Julia Wilkinson: Portugália. Park Könyvkiadó, Budapest, 2004.
Kenyeres Ágnes (főszerk.) Magyar Életrajzi Lexikon I-II., Akadémiai Kiadó, Bp.
Kiszely István: A magyar nép őstörténete. Magyar Ház Kiadó, Budapest, 2001.
Kútvolgyi Mihály-Tóth Péter: Mangalica. Timp Kiadó, 2003.
Lukács-Szepesi-Hegyi: A magyar olimpiai bajnokok 1896-1996. Paginarum
Kiadó, 2000.
Mándel Róbert: Magyar népi hangszerek. Móra, 1986.
Nemeskürty István: A mozgóképtől a filmművészetig. Budapest, 1961.
Pethő Mária: Az Alföld hagyományos ételei a HÍR gyűjtemény alapján. Szolnok,
2004.
Radics Géza: A környezet és létfelvételek hatásai a nyelvek kialakulására.
Chicago, 2005.
Radics Géza: Eredetünk és őshazánk. Chicago
Sárdi Lajos: Magyar sikerek a nyári olimpiákon 1896-2004. Budapest, 2005.
Sárosi Bálint: Magyar népi hangszerek (Második kiadás). Tankönyvkiadó, Bp.
Sipka László: Az élvonalban. Mozaikok a magyar műszaki eredmények, alkotások
történetéből.
Sterbetz Iván (szerkesztő): Élő örökségünk. Génerezózió, génbank.
Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1979.
Tanka László (főszerkesztő): Amerikai magyarok arcképcsarnoka. Médiamix
Kiadó, 2003.

Tanka László (főszerkesztő): Ausztrália és Új-Zéland magyar világa. Médamix Kiadó 2005.

Tanka László (főszerkesztő): Magyar Amerika. Médamix Kiadó 2002.

Tóth Ferenc: A la hussarde... Szeged, 2003.

Török Imre: Híres lovak, híres lovasok, híres versenyek.

Vargyas Antal: Székelyföld. Pallas-Akadémia Könyvkiadó, Csikszereida, 2001.

Újságok, folyóiratok:

Aranysas, 2004. július

Boross M. 1968: A makói hagymatermesztés eszközanyaga. - In: Néprajzi Értesítő Családi lap, 2004. 01.

Elixir Magazin, 168. szám

Erdélyi Napló, 2004. 05. 11.

Gáspár Gy. 1944: A köröndi taplósok - In: Búvár

Hajdú-Bihari Napló, 2002. 03. 22., 04. 16., 10. 19., 11. 05., 11. 23.

Halász P. 1973: A vöröshagyma termesztése a bukovinai székelyeknél. - In:

Agrártörténeti Szemle

História, 1999/4.

Járóföld, 2004. 11. szám

Képes Ifjúság, 2002. január 30. (Vajdaság)

Klió, 2005/1.

Magyar Hírlap, 2004. 04. 28.

Magyar Tudomány, 2001/5., 2001/12.

Panoráma, 2003. 3-4., 2003. 5-6., 2003. 9-10., 2005. 11-12., 2006. 1-2.

Radványi A. 1912: A székelyföldi taplóipar. - In: Erdészeti Lapok

Rásky B. 2001: „Piroschka” és a sógora: a magyarok az osztrákok szemében. - In:

Limes

Story, 2004. 09.09.

Sztárok, 2004. szeptember

Természet Világa, 133. évfolyam, 11. szám

Világhálós források:

<http://astro.u-szeged.hu/ismeret/szegedkb>
http://csillagaszattortenet.csillagaszat.hu/magyar_magyarok_a_vilagurben/2004
<http://epa.oszk.hu/00000/00002/00003/szjarto.html>
<http://equissima.fw.hu/shagya.htm>
<http://forum.index.hu/Article>
<http://holgyforum.hu/szepszegapolas>
<http://hpk.ktl.hu/index>
<http://hungarikum.lap.hu/>
http://index.hu/karacsony_és/kultur/cinematix/ccikkek/mos
<http://mek.oszk.hu/01300/01385/html/staud1.htm>
<http://meridian.apaczai.elte.hu/sport/meta.php>
<http://w3.exnet.hu/~bbvkk/helyiertek/futomet>
<http://mkdsz.hu>
<http://neo.jpl.nasa.gov/orbits>
http://www.aetas.hu/2003_3-4/2003_3-4-09.htm
<http://www.due.hu/index.php>
<http://www.lengyelorszag.hu/content/kapcsolat/temak/irodalmi.html>
http://www.lib.jgytf.u-szeged.hu/edes_anyanyelvunk/9903e.htm
<http://www.nepujsg.net/templates>
<http://www.terebess.hu/keletkultinfo/delkor.html>
<http://x3.hu/freeweb/frameset>
<http://yikes.tolna.net/szakacskonyv/szaky>
www.agroinform.hu/magazin/magazin.php
www.amarodrom.hu/archivum
www.bacsiskun.hu/borgaszt/magyar/hungaricum/elelmiszer-
www.huskeszitmenyek/oroshazi-libamaj
www.borregio.hu
www.boszorka.com
www.budapestinfo.hu

www.c3.hu
www.chemonet.hu/TermVil/
www.kfki.hu/chemonet/TermVil/
www.communio.hu/cs/gondolatok/magyarok_elvonalban
www.date.hu/info/animaldb/
www.digicomm.ro/muzeum
www.edenkert.hu/index.php?menu
www.e-ido.com
www.elelmezesvezetok.hu/szamok
www.eletforma.hu
www.equi.hu/kisberi
www.erdelyikopo.atw
www.ezerszazev.uw.hu/magyarzaszlotortenet
www.fvm.aitia.hu/download.php
www.fvm.hu/download.php
www.geocities.com/szaloncukor
www.gombfoci.hu/msz/index.html
www.halasicsipke.hu
www.harmonet.hu
www.haziallat.hu/index.php
www.herz.hu
www.hetek.hu/index
www.hhrf.org/korunk
www.hirado.hu/nyomtatás
www.hirtv.hu
www.hokkento.szeged.hu
www.hpo.hu
www.hu.kodak.com/HU/
www.hungarikum.com/cegek/herz-szalamigyar
www.hungary-airporttransfer.com/orszaginfo_hu

www.index.hu/gazdasag/magyar/rudi
www.intermedia.c3.hu
www.istvandr.kiszely.hu/ostortenet
www.jate.u-szeged.hu/obs
www.jcu.edu/language/hunghemu/mezes-szalon
www.jgytf.u-szeged.hu/tanszek/tesi/reki/turul.htm
www.kereso.hu/print
www.kfki.hu/~tudtor
www.kiskegyed.hu/index
www.konyhamester.hu/hungaricum
www.ektf.hu/user
www.kul-tura.hu/index
www.kulturinfo.hu/moreinfo
www.kutya.hu
www.lipicailo.hu
www.magyarkonyha.lap.hu/
www.magyar-kutya.lap.hu
www.magyarország.hu
www.mako.hu/node
www.matud.iif.hu/01_maj/bodo.html
www.mek.iif.hu/
www.dunaujvaros.com/tallozo/erdekesseg
www.mek.oszk.hu
[www.mimi.hu/kutya és /lovak/hucul](http://www.mimi.hu/kutya_és_lovak/hucul)
www.mkogy.hu/irom
www.mllsz.hu/lofajtak
www.nexus.hu/milnerangela
www.nlkft.hu/main.asp
www.nol.hu/cikk
www.nyugatijelen.com/archiv

www.occultter.hu/content.php
www.online.rtlklub.hu/eletmodi/
www.origo.hu/itthon, /noilapozo, /tudomány
www.osa.ceu.hu
www.pagonyfilm.hu/moni/lovak/shagya.htm
www.palya.hu/dolgozat
www.palinka.com és www.palinka.net
www.parokia.net/shownewspaper
www.pointemet.pds.hu/ujsagok
www.radio.hu/index
www.romapage.hu/index.php
www.sci.u-szeged.hu/asvanytan/oktatas/oktatashtm/anyagok/bev_rend_asv.pdf
www.sulinet.hu
www.szabadfold.hu
www.szegedipaprika.hu
www.szegedportal.hu/index
www.sziget.hu/szenvedelyeknapja
www.szoreg.hu
www.tarogato.hu
www.tarpa.de/magyar/zw
www.terebess.hu/keletkultinfo/komondor
www.uj-dieta.hu/index.php
www.urbanlegends.freeblog.hu/archives
www.vendegvaro.hu
www.vjrktf.hu/carus/honisme
www.web.axelero.hu/arbix/fuszer/capsicums/capsicums
www.webenetics.com/hungary/sports
www.westel.hu/talalkozasok
www.wwf.hu/life
www.zwack.hu

TRANSYLMANIA

2002. június 27-én alakultunk Erdélyországban, a Székelyföldön található Bárót nevű kisvároskában. A zenekar alapítója Cseresznyés Szilamér basszusgitáros, aki egy etno-rock zenekart szeretett volna verbuválni. Népdalfeldolgozásainkkal szeretnénk hozzájárulni népzenei hagyományunk átmentéséhez, megismertetéséhez és népszerűsítéséhez. A megzenésített versek a magyar nemzeti öntudat megerősítését hivatottak szolgálni. Ha értékeink a lelkekben és szívekben élnek, ha Erdélyben valóban magyarnak érzik magukat a magyarok, akkor könnyebb itthon maradni, maradandót alkotni. 2006-ban jelent meg második nagylemezünk „El ne add az ősi házat” címmel. Szeretnénk, ha a muzsikánk minél több magyar emberhez eljutna, erősítve a nemzeti érzést és hagyományaink szeretetét.



www.transylmania.hu

Fürjesi Károly vállalkozó, vegyésztechnikus

Telefon: 52/429-276, 30/2541-451, Fax: 52/429-276

E-mail: furjesi@chello.hu, Honlap: <http://members.chello.hu/furjesi>

Vízkezelés

Vízisztítás

Vízvizsgálat

Kvarchomok vegyszeres
bedolgozása vas,
-mangántalanításhoz
Gáztalanítás
Ammóniamentesítés
Arzénmentesítés
Vízlagytítás
Teljes sóatlanítás

Kutak, vízellátó rendszerek,
vízhálózatok fertőtlenítése mosatása
Kút fennmaradási engedélyek
teljeskörű ügyintézése kútfúrástól
az engedélyeztetésig, vízjogi
engedélyes tervek készítése
öntöző, közműpótló kutak
fennmaradási engedélyének készítése



Autóklinika - Debrecen

4033 Db. Herpay Gábor u. 5. Mobil: 30/740 9642; 30/630 5055;

Telefon/Fax: 52/461-211; e-mail: daku.istvan@chello.hu

Honlap: <http://www.autoklinika.extra.hu>

Szolgáltatásaink:

Személy-kisteher gépjárművek karosszéria-motor -futómű és elektromos javítása, lengéscsillapító javítás-csere, fényszóró beállítás, vonóhorog felszerelés, külső fényezés, alvázvédelem, zoldkártya, kipufogó javítás-csere, motorolaj csere MOBIL1 kenőanyagok felhasználásával



Hernád Camping -Abaújvár-

3893 Abaújvár, Kossuth u. 27.

Mobil: 30/638 3839; 30/630 5055;

Nyitvatartás: Május 01-től Augusztus 31-ig

e-mail: daku.istvan@chello.hu

Honlap: <http://www.hernad-camping.fw.hu>

Hernád



Camping

TARTALOMJEGYZÉK

Előszó.....	5
Élelmiszerek, neves cukrászaink és szakácsaink.....	7
Magyar állatfajták.....	43
Tárgyak, melyeknek létrehozásában akkora volt a magyar tudósok szerepe, hogy nyugodt szívvel hungarikumként kezelhetjük őket.....	59
A magyarok és a sport.....	65
Magyar eredetű és vonatkozású szavak, illetve kifejezések a világ nyelveiben .77	
Vázlatos magyarságkép a világ néhány országában.....	89
Magyar hangszerek, zene és tánc.....	99
Egyéb hungarikumok.....	103
Híres honfitársaink névjegyzéke.....	119
Utószó.....	139
Függelék.....	141
Felhasznált irodalom.....	149
Tartalomjegyzék.....	157

Virágoskút Kertészeti Kft.

Frisset, Jót, Egészségeset! Vásároljon termelőtől bio terméket!

Friss zöldség, zöldségkonzerv: Zakuszká, Padlizsánkrém, lecsó, ivólevelek, szörpök, lekvárok, mangalica termékek, tej, tejtermékek. Házhozszállítás: Hajdúböszörmény, Józsa, Debrecen, Hajdúszoboszló, Balmazújváros területén. Rendelés szerdán 16 óráig, kiszállítás minden pénteken.

A házhozszállítás ingyenes!

Termékeink megvásárolhatók a bio piacokon is: Budapesten az Újpesti és a MOM Művelődési-Ház udvarán lévő ÖKO piacon, Debrecenben a Kandia utcai bio udvarban, Nyíregyházán a Búza téri, Miskolcon a Gazdaság és Technika háznál lévő bio piacon. Közületeknek Budapesten hetente egyszeri kiszállítás.

Rendelés:

tel/fax: 52/580-688, **mobil:** 30/338-1999, e-mail: viragoskut@vnet.hu

Hívjon bennünket, válassza az egészséget!

A kiadó eddig megjelent könyvei:

- A beszélt angol nyelv tematikus szótára (2001)
(A beszélt angol nyelv máshol fel nem lelhető szavai és kifejezései)
Ahol a zsenik bölcsője ring (2002)
(Adalékok a Kárpát-medence táalentum-földrajzához)
Rajz és vizuális kultúra (2003)
(Hazafias szellemben íródott, korszerű ismereteket tartalmazó tankönyv)
Tudnom kell, mert magyar vagyok (2003)
(A magyarságismeret kézikönyve)
Álom-erdei történetek (2004)
(Mesekönyv a sorok között is olvasni tudóknak)
Beregi sorstalanság (2005)
(Szociálgeográfiai regény a málenyikj robotra elhurcoltakról)

Előkészületben:

A beszélt angol nyelv tematikus szótára (bővített és javított kiadás)

Hivatkozások:

1. Szimai Antal: Hungarian in Parabolis.
2. Dedinszky Gyula: Csabai kolbász.
3. www.terebess.hu/keletkultinfo/komondor
4. Több kutató szerint taki lovaik voltak honfoglaló őseinknek, többek között Kiszely István álláspontja szerint is.
5. <http://w3.extemet.hu/~bbvkk/helyiertek/futomet>
6. Révai-Tolnai Lexikon CD-ROM
7. Révai-Tolnai CD-ROM
8. Amerikai magyarok arcképcsarnoka

Beregi szilvalekvár

A Szatmár-Beregi tájegységre jellemző, kiváló minőségű magvaváló besztercei szilvából készült lekvárt őseink tapasztalatát felhasználva, hagyományos módon készítettük. A kimagvált szilvát rézüstben, egyenletes hőmérsékleten állandó keverés mellett főzzük, míg a megfelelő sűrűséget el nem éri. A fásztó és kitaró munka eredményeként kapjuk ezt a csodálatos ízharmóniát, mely mindenféle tartósítószer és cukor nélkül is évekig megőrzi minőségét.

Információ:30/326-55-35. 70/772-47-44; **E-mail:** laszlorosz@freemail.hu



Tempo Tours Utazási Iroda Hajdúszoboszló



Bel-, és külföldi, nyári, téli és egzotikus utazási ajánlatokkal Önt is várjuk érdeklődésével irodánkban.

Erdély, Görögország, Horvátország, Korfu, Törökország, Spanyolország, Ciprus, Kréta, Franciaország, Bulgária, Olaszország, Montenegró, Málta, Tunézia, Egyiptom, Brazília, Maldív-szigetek, Thaiföld, Indonézia.

HAJDÚSZOBOSZLÓ

- S Hajdúszoboszlói apartmanok
- S Repülő utak Debrecenből
- S Siutazások minden ismert síhelyszínrre
- J Cégek, intézmények utaztatása
- S Iskolai nyelvi táborok és téli sítáborok szervezése Ausztriába

Címünk:

Tempo Tours Utazási Iroda
4200, Hajdúszoboszló
Szilfákajla u. 45

Tel/fax: 52/270-270, 52/558-618

E-mail: tempo_tours@t-online.hu
www.tempotours.hu



MEZESKÁLACS

V

*Híres Mester receptje szerint készült
mézeskalácsot vásárolhat a készítőtől.*

Buglyó Iлона

Debrecen

Szepességi u. 53.



Szeredás Együttes

„CUHÁRÉ”

Hajdúsági Hangszeres Népzene

című könyve CD melléklettel



A Tiszántúl középső részén elterülő Hajdúságnak nevezett történelmi-néprajzi táj valaha igen gazdag népzenei és néptánc hagyományokkal rendelkezett. Az utóbbi évek beható kutatásai és az összegyűjtött adatok feldolgozása lehetővé tették, hogy valóra váljon régi tervünk, szűkebb hazánk a Hajdúság népzenei örökségének lemezen való rögzítése és bemutatása. A tájegység Hajdúság elnevezése az itt élő hajdúknak köszönhető, akiket Bocskai István fejedelem saját birtokain telepített le. Kiadványunk létrejöttének fő célja, a hajdúk letelepítésének 400. évfordulójának méltó megünneplése.

A kiadvány e-mail-ben és faxon megrendelhető!
Szeredás 2000 Bt.

Cím: 4030 Debrecen, Erdész u. 6.

Telefon: 30/9836-539

Fax: 06-52-414-889

E-mail: info@szeredas.hu

Honlap: www.szeredas.hu

ZSINDELYES PÁLINKAFÖZDE

A pálinka több mint fél évezrede elválaszthatatlan része a magyar gasztronómiának, melyet a 14. században, még aqua vitae-nek, vagyis az élet vizének neveztek. Nem véletlen az elnevezés, hisz a valódi gyümölcsből készült pálinkából egy kupicányi, jótékony hatást gyakorol a szervezetre, mely segíti az emésztést. Munkatársainkkal mindent megteszünk azért, hogy a pálinkafőzdeinkből kikerülő, vörösrézüstben, több évtizedes tapasztalattal készült pálinkáink rászolgáljanak az „élet vize” elnevezésre. Termékeink az elmúlt két évtized alatt több tucat rangos, szakmai zsűri által odaítélt díjat nyertek, melyek mind pálinkafőzdeink jóhírnevét öregbítették. Az általunk készített pálinkák valódi hungarikumok, hisz azokat több évszázados recept alapján, kizárólag kiváló minőségű gyümölcsökből készítjük.

Zsindelyes pálinkáink 14 féle ízben (Szabolcsi alma, barack, újfahértói fürtös meggy, vilmoskörte, cseresznye, birs, kökény, szeder, pirosribizli, feketeribizli, málna, besztercei szilva, szamóca, bodza), kisüsti pálinkáink pedig 6 féle ízben (szabolcsi alma, körte, barack, szilva, újfahértói fürtös meggy, cseresznye) kaphatók.

Amennyiben sikerült felkelteni érdeklődését termékeink iránt, úgy nagy szeretettel várjuk az Érpatakon lévő pálinkafőzdeinkbe, ahol lehetősége nyílik megtekinteni a pálinkafőzés eljárását, illetve megkóstolhatja a 46 tölgyfahordóban érlelt zamatos pálinkáinkat. A kóstolás után pedig meghívjuk az eredeti pompájában felújított, a boldog békeidők hangulatát idéző Rió Házba (az Újfahértón lévő hajdani úri kaszinó), ahol egy a pálinkáinkkal készült ételekből összeállított különleges vacsorát fogyaszthat el.



Üzleteink:

Debrecen: Halköz Üzletház, Debrecen, Simonffy u. 4-6.

Újfahértó: Rió Ház, Újfahértó, Fő tér 15.

Nyíregyháza: Zöld Irodaház, Nyíregyháza, Hősök tere 9.



Zsindelyes Pálinkafőzde

4245 Érpatak, Béke telep 3.

Tel.: 42/290-325; 42/290-316

Fax: 42/590-045

E-mail: zsindelyes@zsindelyes.hu

Honlap: www.zsindelyes.hu



www.nazca.lapok.hu

hunor-magyar@freemail.hu

HONFOGLALÓ

LOVASTJÁSZ, (TALPAS) BŐRCSTYMA

IGÉNYES KIKÉSZÍTÉSŰ BŐRFELSŐRÉSSZEL



FAX: 52 451 126



Minden méretben

www.nazca.lapok.hu



ÉRZES BOKACSA

Bőrtalp
járófóttal

TÁRSOLYOK

BŐRSORI

NŐI
36-41

ERFI
40-47



4033 DEBRECEN



Mobil: 00-36-30 9 558 620 Tel: 52 440-008

Sársoni út. 52

www.nazca.lapok.hu



(Kertai Zalán: Hunok-Magyarok c. könyve alapján)

Szkítia Nemzeti Könyvesbolt

Nemzeti könyvek

(őstörténeti, néprajzi, vallástörténeti, politikai, ezoterikus),
újságok, pólók, CD-k, képeslapok, ajándéktárgyak (honfoglaláskori ruhák,
tegezek, íjjak, tarsolyok), kítűzők, jelvények.

Kiadványaink utánvétellel megrendelhetők.

4027 Debrecen, Batthyány u.18.

Tel. 06/52-450-021; 70-205-8151; 30-550-6250

Nyitvatartás:

H-P: 10- 18 óráig, Szombaton: 10-13 óráig

E-mail cím: szkitiadebrecen@szkitiadebrecen.axelero.net
Szeretettel várunk minden kedves vásárlót!



Gyakran használjuk a *hungarikum/hungaricum* szót, és meg vagyunk győződve arról, hogy ha a világ bármely szegletében megemlítjük a tokaji aszút vagy a gyulai kolbászt, akkor mindenki képzeletében egyből felsejlik a Kárpát-medence és a vendégszerető magyarok. Sajnos ki kell ábrándítanom mindenkit, aki ezt gondolja, mivel ez csak illúzió. Négy földrész kéttucatnyi országának bebarangolása után szomorún kellett tapasztalnom, hogy sok embernek egyszzerűen fogalma sincs arról, hol is van hazánk.

Megdöbbenve kell azonban szembesülnöm azzal is nap mint nap, hogy sajnos még honfitársaink közül is sokan nincsenek tisztában értékeinkkel. De akkor, hogy várhatjuk el egy külfölditől, hogy ismerjék az országot, a kultúráját és az ún. hungarikumokat, ha még mi magunk sem ismerjük azokat. Ebben próbál ez a néhány oldal segíteni, hogy először mi magyarok ismerjük meg sajátosságainkat és értékeinket, hogy azután majd büszkén mesélhessünk róla külföldi ismerőseinknek. A könyv szerkezete adta korlátok miatt természetesen nagyon sok dolog csak említés szintjén kerülhetett a könyvbe, s bizonyára több olyan dolog is van, mely elkerülte a figyelmemet. Hiányosságai ellenére is úgy érzem, hogy könyvem az eddigi kiadványok közül a legösszefoglalóbban mutatja be a hungarikumokat, melyeket már több mint egy évtizede tudatosan gyűjtök, hogy azok egyszer könyv alakjában megjelenhessenek.

ISBN 963060582-1



9 789630 605823