

# L NEWS T T E R

VERANO 20 14



Y aquí estamos otra vez para contaros cómo van las cosas.

Desde *enero de 2014* hasta el mes de junio Hungría ha elegido a 11 de nuestras familias, que han viajado o están a punto de hacerlo, desde Galicia, País Vasco y Madrid. **20 PEQUEÑOS** niños húngaros, de Nyíregyháza, en el noreste del país; de Miskolc, en el norte; de Debrecen al este; de Somogy al sur y de Zala al suroeste tienen su nuevo hogar en España. **Registros en Hungría de 2012 y 2013**; no mucho tiempo de espera, hemos tenido suerte. Esperamos propuestas también ahora en el verano, **Hungría sigue trabajando.**

Esta época es también el momento en el que muchas familias veteranas van de vacaciones al país y reviven el tiempo en el que conocieron a sus hijos; van a ver a amigos, antiguas familias de acogida o simplemente a mantener lazos con el lugar de origen de los niños; también tendremos españoles en Nográd, Budapest y Veszprém.

Os contamos ahora, como hacemos siempre, un poco más acerca de Hungría; qué encontraréis, qué podréis hacer allí. Cuanto más sepáis, más cerca estaréis del país de vuestros niños. **Ánimo!**

# No todos los húngaros son Cíngaros

En España a veces se llama Cíngaros a los húngaros. No es correcto, no debe hacerse. Los húngaros son magiares; su patria es Magyarország, la tierra de los magiares. Cíngaro es una traducción de la palabra "cigány", "cigányok" en plural, que significa gitano.

Muchos de estos gitanos húngaros se quedaron en su tierra original, Transilvania, que, tras la guerra pasó a pertenecer a Rumanía, pero hay también unas 600.000 personas de etnia gitana viviendo en Hungría.

Algunas veces se pueden ver orquestas cigányok actuando en restaurantes y csárdas;

son las cigányzenekar, en las que un primás o primer violín entona la melodía y al que siguen un segundo violín, un contrabajo, un clarinete y un címbalo. Su repertorio incluye canciones románticas y tristes que alternan con composiciones muy rítmicas, muy rápidas, y temas de operetas. Estos músicos son reales expertos en determinar el origen de los clientes a la primera ojeada y poder así saludarlos con alguna canción típica de su país, lo que seguramente aumentará el volumen de las propinas posteriores.



# Agua Mineral

Iremos explicándoos cómo son las habituales bebidas en Hungría. Hoy empezamos con el agua. La legislación húngara respecto al agua embotellada es muy estricta: cada litro debe tener al menos 1 gramo de minerales u oligoelementos; la normativa para las aguas medicinales es aún más exigente; se protegen las fuentes naturales y es obligatorio que el agua en botellas sea recogida directamente en el lugar de origen, sin permitir las mezclas.

Si en algún lugar de Hungría veis una cola de personas con grandes recipientes ante una fuente, podéis estar seguros de que es agua de muy buena calidad y beneficiosa para la salud. Eso sí: preguntad qué tipo de beneficio aporta porque no solo pueden proteger piel, huesos, circulación... también las hay muy laxantes



# La Primera Comida con los Niños

Como ya sabéis, durante la primera semana en Hungría iréis visitando a diario a los niños y no obtendréis permiso de convivencia hasta la vista preliminar ante la juez. Pero durante estos primeros días, aunque aún dormirán en la casa de la familia de acogida, ya pasarán bastante tiempo con vosotros. Y es frecuente que, sobre el tercer o cuarto día os dejen llevarlos a vuestro alojamiento, para enseñarles el sitio en el que van a vivir con vosotros al menos un mes. Y haréis todos juntos en la cocina vuestro primer almuerzo casero.

Aunque estaremos ahí con vosotros para que todo sea fácil, muchas familias se sienten inseguras ¿Qué podemos cocinar? ¿Qué comen estos niños? Por supuesto, podéis preguntar previamente a la mamá de acogida, pero, aún sin conocerlos, os sugerimos algo que seguramente será muy bien aceptado:

Preparad una ensalada bonita, en una gran bandeja. Podéis poner, alternando los colores, Zanahoria rallada, lechuga, rodajas de remolacha, col blanca, pimientos rojos, pepinos (ya sabéis prepararlos a la húngara ¿Verdad?), to-

mates... con aros de cebolla cruda por encima y lonchas de huevo duro. Aparte tendréis la salsa (sal, aceite y vinagre, o también salsa hecha con yogur batido, preguntad a vuestra consejera Mimo), sin mezclar nada porque muchas veces estos niños están acostumbrados a comer vegetales sin ningún aliño.

Y, como segundo plato, podéis hacer una pasta; sin muchas complicaciones, con salsa de tomate o de carne picada, o de queso.

Fruta para el postre y, desde luego, unos palacsinta; sabéis hacerlos, pero, si no fuera así, nosotros o los propios niños os enseñaremos "sobre la marcha".

Además de esta estupenda comida podéis tener preparada la habitación de lo que será su dormitorio en la convivencia: globos, algún juguete, sus pijamas sobre la cama, unos libros de cuentos, un muñeco para dormir. Su equipo para el baño: gel, champú, cepillo de dientes, crema hidratante, todo con olor intenso y colores vivos.

¡Será un éxito. Con absoluta certeza.



Un abrazo de Mimo  
y buen verano