

La tradition magyare

Par [JFB](#) le mar 13/12/2011 - 10:37



A la fin de l'année, les festivités se succèdent.

Tout commence fin novembre ou début décembre quand, lors du quatrième dimanche qui précède Noël, on allume la première bougie de la couronne de l'avent. Ensuite, une nouvelle bougie s'allume chaque dimanche, annonçant ainsi l'approche de Noël.

Mikulás (Saint Nicolas)

Le soir du 5 décembre, tous les enfants nettoient leurs chaussures ou bottes avec soin et les déposent près de la fenêtre. Puis le lendemain matin, ils les retrouvent avec excitation : qu'ont-ils reçu de Saint Nicolas ? Ils découvrent dans leurs bottes des figurines en chocolat, des mandarines, des noix et bien sûr des petits jouets ou des livres également. Mais attention, si les enfants ont fait quelques petites malices pendant l'année, alors Mikulás leur donne des coups de bâton en guise d'avertissement. Saint Nicolas se promène aussi dans les rues et les enfants qui le rencontrent peuvent lui chanter ou réciter de petits poèmes.

Karácsony (Noël)

Après la fête de Saint Nicolas, tout le monde commence à s'apprêter pour Noël. Très souvent, on décore aussi sa maison avec des guirlandes. Les mamans, déjà aux fourneaux, préparent des friandises et autres mets pour Noël. L'après-midi du 24 décembre, les familles font diversion en occupant leurs enfants dans des activités extérieures, et les adultes qui restent chez eux commencent à décorer le sapin et placer les cadeaux bien emballés au pied de ce dernier. Dès que la famille est réunie, chacun attend le son de la petite clochette qui marque la naissance de Jésus. A ce moment-là, tout le monde peut entrer dans la chambre et admirer le sapin décoré. En même temps, chacun découvre les cadeaux offerts par le petit Jésus, en chantant ou en écoutant de la musique. Puis pour le grand bonheur des enfants, on commence à déballer les paquets. Dans notre famille, leur distribution est toujours le privilège du plus jeune enfant qui sait lire. Et naturellement, les adultes partagent le plaisir d'ouvrir des présents. Ensuite, c'est le temps du grand dîner de Noël. Traditionnellement, les hongrois mangent de la soupe de poisson à la hongroise, de la choucroute farcie, du rôti aux pruneaux. Bien sûr, ils dégustent aussi des gâteaux, comme l'incontournable „bejgli”, avec noix et pavot (voir la recette ci-contre), le pain d'épices, le gâteau „Gerbeaud” et les „szaloncukor” (les bonbons en papillote). Les familles passent aussi ensemble les deux jours suivants, les 25 et 26 décembre, et c'est souvent l'occasion de visites chez les membres de la famille plus éloignés.

Szilveszter (Réveillon)

Après quelques jours de repos, le Réveillon arrive. Généralement, les hongrois passent la dernière nuit de l'année avec leurs amis. Ils organisent des boums ou fêtent la Saint-Sylvestre dans les rues en s'habillant chaudement. Depuis plusieurs années, une grande fête en plein air est organisée sur la place Nyugati. Les gens portent des masques et ils marchent dans les rues en soufflant dans des sarbacanes. Ce jour-là, il est permis d'utiliser des pétards et des petits feux d'artifice. A minuit, après avoir écouté l'hymne national, on trinque avec du champagne hongrois (pezsgô) en se souhaitant : Boldog új évet ! ou de manière plus synthétique : BÚÉK ! (Bonne année!). On mange des saucisses et la fête continue jusqu'au matin. Le 1er janvier est un jour de repos, mais les familles se réunissent et mangent ensemble des lentilles, gages de fortune pour l'année à venir.

Et c'est reparti pour une nouvelle année, une nouvelle aventure !

Bonnes fêtes à tous!

Kellemes ünnepeket mindenkinek!

RECETTE DU „BEJGLI”

(pour deux rouleaux)

Ingrédients:

- pour la pâte:

260 g de farine

78 g de beurre

52 g de saindoux

26 g de sucre en poudre

une pincée de sel

4 g de levure

1 jaune d'oeuf

52 ml de lait

- pour la garniture:

272 g de noix moulues ou de graines de pavot moulues

110 g de sucre

81 ml de lait

du sucre vanillé

- pour la dorure:

jaunes d'oeuf

blancs d'oeuf

Préparation:

1. Mettez la farine, le beurre, le saindoux, le sucre en poudre et le sel dans un saladier. Mélangez-les.
2. Mettez la levure, le lait et le jaune d'oeuf dans un bol, et mixez le tout.
3. Ajoutez le premier mélange au deuxième, et travaillez prudemment la pâte jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Divisez la pâte en deux et mettez les deux parties au frigo pendant une heure.
5. Pendant ce temps, préparez la garniture. Faites bouillir le lait avec le sucre et versez-le sur les noix ou sur le pavot en continuant de bien mélanger. Mettez la garniture au frigo.
6. Coupez les pâtes en deux rectangles de 21x28 cm. Il est important que l'épaisseur des deux pâtes soit uniforme.
7. Partagez la garniture également, et mettez-la sur les pâtes.
8. Repliez les deux côtés les plus courts sur la garniture, et enroulez la pâte de manière serrée en commençant par le côté le plus long.
9. Mettez les deux rouleaux sur un plateau de cuisson, piquez les avec une fourchette et dorez les avec le jaune d'oeuf.
10. Quand le jaune d'oeuf est sec, badigeonnez les pâtes avec le blanc d'oeuf.
11. Veillez à ne pas trop rapprocher les différents rouleaux car ils gonflent à la cuisson.
12. Une fois la dorure séchée, mettez-les au four à 200°C pendant 15 minutes, puis à 190°C pendant encore 10 minutes .

Bon appétit ! – Jó étvágyat!

Rita Szabó

Catégorie
Agenda Culturel