



SZÖVEG –  
HORVÁTH PÁL filozófus

SOROZAT –  
MAGYAR PÉLDAKÉPTÁR

# A MAGYAR JEANNE D'ARC: KÉTHLY ANNA

A magyar országgyűlés második női képviselője **Kéthly Anna** volt, aki egy kilencgyermekes munkáscsaládból származott. Szociális érzékenységének és megalkuvások nélküli harcos kiállásának köszönhetően a 20. századi közélet egyik legjelentősebb női szereplője lett.

## ◆ „AKI FÉL, AZ MENJEN CUKRÁSZKISASSZONYNAK!”

### MUNKÁSLÁNYBÓL POLITIKUS

Kéthly Anna 1889-ben látta meg a napvilágot Budapesten. Édesapja villanyszerelő volt. Anna a második volt a kilenc testvér közül, ezért már egészen fiatalon dolgoznia kellett, hogy besegítsen a népes família eltartásába. A polgári iskola négy osztályát is úgy végezte el, hogy egy konfekcióüzemben dolgozott, majd gyors- és gépírónői, valamint könyvelői képesítést szerzett. Külsős újságíró volt a Tolnai Világlapjánál, majd éveket töltött Kassán, ottani cégek tisztviselőjeként. 1913-ban lett a Tisztviselők Szakszervezetének tagja, 1917-ben belépett a Magyarországi Szociáldemokrata Párt soraiba. Osztotta pártja háborúellenes álláspontját, örömmel üdvözölte az őszirózsás forradalmat, a Tanácsköztársaság idején viszont a bolsevik terrort elutasító jobboldali szociáldemokraták közé tartozott. A konzolidáció idején feddhetetlen múltja komoly pártmegbízatásokhoz segítette, később egyike volt azoknak a szociáldemokratáknak, akik mandátumhoz jutottak a képviselőházban.

### ÉVTIZEDEK A PARLAMENTBEN

A katolikus szerzetesnővér, *Slachta Margit* után Kéthly Anna lett a második nő a magyar országgyűlésben, és mandátumát ciklusokon keresztül, egészen a fordulat évéig, 1948-ig megőrizte. Ettől kezdve egész élete a politika köré szerveződött, férjhez sem ment, egyedül élt.





---

BALOLDALI, ELLENZÉKI KÉPVISELŐKÉNT A KÉT HÁBORÚ KÖZÖTT ELSŐSORBAN TÁRSADALMI KÉRDÉSEKBE HALLATTA A HANGJÁT, OLYAN KONSTRUKTÍV ELLENZÉKI SZELLEMBEN, AMELY MÉG A KORMÁNYOLDAL RÉSZÉRŐL IS ELFOGADOTTÁ TETTE SZEMÉLYÉT.

---

Felszólásaiban a szegénységgel, a tömegeket érintő nyomor enyhítésével, a nők méltatlan helyzetével foglalkozott. Tiltakozott, amikor felmerült a női választójog korhatáremeléssel és műveltségi, iskolázottsági cenzus bevezetésével való korlátozása; szorgalmazta a rászorulóok egészségügyi ellátásának javítását, követelte a tankötelezettségi korhatárnak a négy elemi elvégzéséről a tizennegyedik életévig történő felemelését, amelynek szerinte az volt a legfőbb akadálya, hogy a fiatalok tömegei kényszerültek szinte még gyermekként munkát vállalni. Amikor a dolgozók jogainak bővítéséről volt szó, azt az álláspontot képviselte, hogy az nem csupán



a munkásoknak, hanem a munkaadóknak és a nemzetnek is érdeke, csak úgy, mint a nők jobb megbecsülése vagy a műveltségi, iskolázottsági színvonal emelése.

„Az a szociálpolitikai hullám, amely a 20. századnak legnagyobb jellemzője és egy okos kapitalizmusnak, amely nem a munkaerővel való rablógazdálkodást tartja a maga számára kötelezőnek, egyik eszköze, ez a szociálpolitikai hullám hozzánk még nem érkezett el” – fogalmazta meg törekvéseit egyik beszédében, 1927-ben.

A parlamenti munka mellett a „Női munkás” című lap szerkesztőjeként és publicistájaként is jelen volt a hazai nyilvánosságban, miközben aggodalommal figyelte az 1930-as évek második felétől a szélsőjobb előretörését. Határozottan elutasította a zsidótörvények elfogadását, ellenezte a németbarát politikai orientáció erősödését, az őt a szélsőjobb felől érő fenyegetésekre pedig úgy reagált, hogy „aki fél, az menjen cukrásziskaszonyonak”. A háború derekán támogatta a Kállay-kormány kiugrási politikáját, tárgyalta az angolszász hatalmak felé kapcsolatot kereső kormánypárti és ellenzéki politikusokkal, Peyer Károly mellett részese volt a Független Kisgazdapárt és az MSZDP közötti, a háború utáni demokratikus fordulat előkészítését célzó megállapodásnak, és kapcsolatba került Bajcsy-Zsilinszky Endre körével is. A német megszállás után, amikor számos németellenes politikus, így jó néhány párttársa is a Gestapo kezére került, a baloldali pártokat pedig betiltották, szót emelt a jogtiprás ellen, rövidesen azonban bujkálásra kényszerült. Nógrádban, egy kis faluban álnéven vészelte át a háború utolsó hónapjait, majd 1945 tavaszán tért vissza Budapestre, hogy részese legyen a szociáldemokrata párt újjászervezésének és az új, demokratikus közélet beindításának. Pártja az 1945-ös választásokon a kisgazdák mögött végezve 17 százalékot ért el, kormányra jutott, Kéthly Anna pedig nem pusztán mandátumát nyerte vissza, de a koalíciós időkben, 1948-ig alelnöke lett az országgyűlésnek. Ezekben az években aktívan segítette az országot elhagyni kívánó magyar zsidók Izraelbe települését, ezt a munkáját és a zsidóság melletti korábbi kiállását a magalakuló Izrael állam magas kitüntetéssel ismerte el.

### **BÖRTÖNBEN, EMIGRÁCIÓBAN**

Közben azonban a Moszkva által támogatott hazai kommunisták már javában dolgoztak a hatalom megszerzésén, a többpártrendszer felszámolásán, és megindult

a Magyarországi Szociáldemokrata párt „leszalámizása” is. Kéthly ellenezte a közeledést a kommunistákhoz, ezért Rákosi igyekezett őt félreállítani. A párt korábbi vezetője, Peyer Károly emigrált, a megfélemlített új vezető, Szakasits Árpád beadta a derekát, ám rövidesen így is börtönbe került, és a szociáldemokrata és a kommunista párt egyesült Rákosi vezetésével, Magyar Dolgozók Pártja néven. A makacsul ellenszegülő Kéthly Annát kizárták a pártból, majd letartóztatták.

---

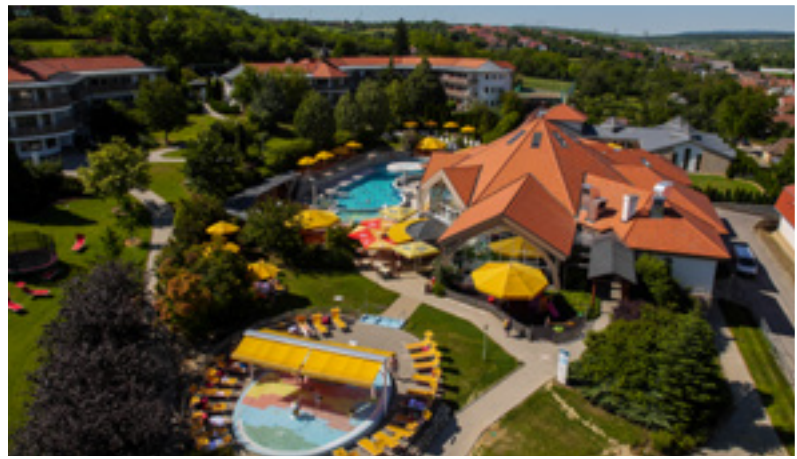
## **PER ÉS ÍTÉLET NÉLKÜL NÉGY ÉVET TÖLTÖTT FOGSÁGBAN, MAJD 1953-BAN KOHOLT VÁDAKKAL ÉLETFOGYTIGLANRA ÍTÉLTÉK.**

---

Nagy Imre első miniszterelnöksége idején, nemzetközi nyomásra házi őrizetbe került, itt érte az 1956-os forradalom is. Október végén, amikor a politikai pártok újraindultak, a tevékenységét felújító szociáldemokrata párt elnökévé választotta, 1956. november 3-án pedig Nagy Imre meghívta tárca nélküli miniszterként a kormányába. Amikor másnap bekövetkezett a szovjet intervenció, Kéthly Anna Bécsben volt egy nemzetközi szociáldemokrata kongresszuson. A Pestről érkező hírekre először hazaindult, ám végül úgy döntött, jobban szolgálhatja a magyar szabadság ügyét, ha emigrációban marad. Közben idehaza „mégdolgozott” párttársa, Szakasits többekkel együtt asszisztált Kádár uralmához, addig Kéthly Anna az ENSZ magyar ügyekkel foglalkozó bizottságával vette fel a kapcsolatot, és részt vállalt a magyarországi helyzetet tárgyaló ENSZ-memorandum elkészítésében. Amerikában és több nyugat-európai országban is megfordulva aktív, hiteles szociáldemokrata meggyőződését őrző tagja maradt a nyugati emigrációnak, miközben itthon a haza és a munkásosztály árulójának kiáltották ki.

Hosszú időn keresztül szerkesztette a *Londoni Népszava* című újságot, amelyben számos, a magyar helyzetet elemző írást is közreadott. Végérvényes otthonra Belgiumban lett, ahol, Blankenberge városkájában, magas kort megérve, 1976-ban távozott az élők sorából. Földi maradványait 1990-ben hozták haza és temették újra a Rákoskeresztúri Köztemetőben, teljes jogi rehabilitációjára pedig 1994-ben került sor. Ma emléktáblák, köztéri szobor és közterület őrzi emlékét. ♦





# EGY CSALÁD VAGYUNK, mégis mindenki mást gondol a pihenésről



Ha pihenni indul a család, mindenki ott a csodavárás. Apa a mobilját némitaná, anya a világról is letekerné a hangerőt. A gyerekeknek a zsvaj hazai pálya, a nagyszülő ezt a zsbongó káoszt szemlélődve csodálja. A családbarát Kolping Hotelben ügyesen teremtünk egyensúlyt az énidő és a közösen megélt élmények között.

## ◆ HÉTKÖZBEN – MIÉRT NE?

A kisgyerekes évek alatt az utazást csak a szülők elfoglaltságához kell igazítani. Pár nap szabira az oviból el lehet jönni, ugye? Itt készen áll a szakember, hogy pluszt adjon: táncolni szeret a gyerek, vagy anya szeretne több mondókát tudni? Jó lenne megbarátkozni a vízzel? A programokat ajándékba adjuk. Időpontválasztásnál legyen szempont a programkínálat!

## CSAK ÚGY EGY HÉTVÉGE

Pénteken sulis és munka után indulás! Este már a séf és csapata főzi a vacsorát. Gyors váltás pihenő üzemmódba! Az első perctől érezhető, hogy otthon maradt a házimunka és a házi feladat! Már egy röpke hétvége is feltölti az energiatárolókat. Játék, alvás, wellness... Mi kell még? Ugye, elég majd vasárnap délután hazamenni?

## ISKOLASZÜNET!

Erre vártak kicsik és nagyok, régóta bevésve a naptárba: végre mindenki ráér. Indulás! A Kolping Hotelben a tesók sem fognak összeveszni, hogy kinek a kívánsága teljesüljön. Mindenkié! Az óriási parkban több játszótér és élményhelyszín „fárasztja” a kicsiket és pihenteti a szülőket. Ha az időjárás a négy fal közé küldi a gyerekeket, akár kismotorral

vagy rollerrel is száguldnak egyik programról a másikra. Szereti a zenét? Kézműveskedne? Vagy igazi vízicsibe? A szülőknek csak annyi a dolga, hogy a napi programsorozatból válasszanak: merre induljon a család először? ◆ (X)

A programok sosem pihennek, és a családhoz legjobban passzoló akciókból lehet válogatni: **Májusban** hétköznapokon minden gyerek féláron jöhet! (04.28–05.31. – min. 3 éj)

**Június** elején érdemes számolgatni: vagy az 5 év alattiak pihenése ajándék, vagy akár 5=4 és 7=6 kedvezménnyel is lehet foglalni! (06.02–16.)

**Nagycsaládos kedvezmény** egész évben: 4 vagy több gyermekkel érkező család számára a legidősebb gyermek szállása és félpanziós ellátása ingyenes. **Újdonság!** 04.22–06.07 között speciális kedvezmény várja azokat, akik egyedül indulnak pihenni egy vagy több gyermekkel. Kérje a kedvezményt „Én és a gyerek(ek)!” akcióban.

**Kolping Hotel\*\*\*\* Spa & Family Resort**  
(+36) 83 344 143 | [www.kolping.hotel.hu/kepmas](http://www.kolping.hotel.hu/kepmas)



SZÖVEG ÉS KÉP –  
PÁCZAI TAMÁS

SOROZAT –  
RIPORT

# „A TERMELÉS TEREMTÉS”

A fenti mondatot *Sándor Tamás* mondja nekem valahol Mályinka és Lillafüred között, a legvadabb erdélyi szerpentinetek idéző úton a Bükkben. Tamás 18 év sajtermelői tapasztalattal és két „Az év sajtermelője” díjjal a háta mögött állítja ezt, én pedig visszagondolok a bőséges reggelire, amit felesége állított össze szarvasgombás sajtból, friss gomolyából, házi kolbászból, székely kenyérből, áfonyából és kékszőlőlekvárból mónosbéli sajzmanufaktúrájuk fogadóhelyiségében.

◆ „Bárcsak megtehetném, hogy az egész országban olyan minőségű ételt adjak az embereknek, mint amit mi termelünk. Hú, de boldog lennék!” – folytatja Tamás. „Ha rajtam múlna, minden (élelmi-szeripari) termék magyar lenne, hiszen a Kárpát-medence adottságai lehetővé teszik, hogy teljesen eltartsuk magunkat. Lennének külföldi termékek, de különlegességként delikatesz üzletekben vagy a hipermarketek polcain. A gasztronómiában nem véletlenül alaptétel, hogy a legmagasabb szintet helyi alapanyagokból lehet elérni.”

Egy átdolgozott, mégis családias hangulatú nap után tartunk Répáshutára alapanyagmustrára, a mályinkai kerülőt a panoráma miatt iktattuk be. A sajt és bor távolról sem csak egy borvacsorán illik össze, készítésükben is sok a közös vonás. Ízvilágukat alapvetően meghatározza a terroir és az időjárási viszonyok, a legizgalmasabbakat gondosan érlelik, kezelik, ápolják és feldolgozásuk során a technológiai lépések precíz betartása nélkülözhetetlen a magas minőség eléréséhez. Egy igen lényeges különbség azért akad: a sajthoz a tehén tőgye, a borhoz a szőlőtőke szükséges.

„Látod, ott legelnek tavasztól ősziig a borzderesek. A központtól egészen a hegytetőig övék az egész mező, de a téli takarmányt is innen gyűjtjük. A környezet mikroklímája az ausztriai és svájci legelőkkal vetélkedik, ezért is kitűnő a Répáshután termelt tejünk” – mutat ki az autóból Tamás, ahogy naplementekor megérkezünk az apró zsákfaluba.

„Répáshután jelenleg 10 kárpáti borzderes tehenünk van, két szentelenül fiatal helybéli, Szilárd és Lili gondozzák őket. Három éve nyertek a fiatal gazda pályázaton, de mindkettőjük felmenői







Készül a sajtjal

pásztorokdással foglalkoztak, így a vérükben van az állattartás. Óriási szerencsém van velük. A borzderes egyébként ősi Kárpát-medencei fajta, tiszta vérvonallal. Vastag, ásványi anyagokban és nyomelemekben gazdag tejet adnak, ami a legjobb alapanyag a sajt készítéshez. Modern világunkban, amikor a legtöbb gazdaság intenzifikációra, vagyis a lehető legtöbb tej előállítására koncentrálnak, nem állja meg a helyét.”

Ezért napjainkra csaknem eltűntek, Tamásék is egy fajtamentő génmegőrzési programon keresztül jutottak borzderesekhez. Jelenleg 10 ilyen tehénük van – a sajtüzem igényét ezek részben fedezik, bértartásban magyar tarkáik vannak még a bükk-szentkereszt-i Hegedűs család gondozásában –, közülük 3 borjús, így jelenleg 7 állatot fejnek Szilárdék minden reggel és este.

„Télen 10-15 literrel ad egy borzderes, ugyanakkor nyáron már 20-22 literrel számolhatunk, hiszen ilyenkor a legelő tele van tejszerkentő bioszférával. Ezt a tartalmat a rengeteg gyógynövény és különböző here- és fűfélék adják. A bennük található ásványi anyagok és vitaminok legelés után bekerülnek az állat vérébe

és a tőgy körül található érhálózatból a tőgy mirigysejtjei kiválasztják a legértékesebb anyagokat. Tulajdonképpen így keletkezik a tej.”

„Miért fényképezted le Szilárd apját?” – kérdezi Tamás az autóban, miközben Egerbe menet megállunk a falu felett épülő csillagdánál, hogy megcsodáljuk a felkelő újhódat és a tejútrendszer ilyenkor jól látható szeletét. „Mert ő az egyik legfontosabb szereplő az életemben, hiszen, ha nem adja át a tudását Szilárdnak, most nem lenne pásztorod.”

„Való igaz” – tűnődik el Tamás. „Addig lesz Bükki Sajt, amíg Szilárd csinálja. Ő még nem tudja, de neki fogom adni az összes borzderesem.”

Így motiválná a fiatalokat, hogy ne adják fel. Mert Lili beszélt arról is, hogy nagyon szeretik csinálni, de huszonevesként néha elgondolkoznak azon, hogy mennyi áldozattal jár a napi kétszeri fejés.

Sándor Tamás összefüggésekben gondolkodik, szeretett munkáján keresztül is azt nézi, hogyan segíthetne tágabb közösségén. Meggyőződése, hogy

a Kárpát-medence adottságait kihasználva rengeteg állatot kéne tartanunk egészséges módon, amely hosszabb távon megváltoztatná az egész ország mikrobiológiáját. Erre nagy szükség lenne, ugyanis a szocializmus időszakának tervgazdasága kizsigerelte a földet, és ennek hatása ma is érezhető a megtermelt alapanyagokban. A változás azonban elképzelhetetlen dolgozni akaró fiatalok nélkül, akik közül szerencsére egyre többen fordulnak az egészséges életmód felé, és igencsak megválogatják, hogy milyen ételt esznek. „Mi erre mutatunk példát kicsiben. Pár állatot tartunk, de ebből megél az egész családunk, és másoknak is munkát tudunk adni. Nagyon sokat nyerhetne az egész ország, ha ez a felfogás elterjedne és az állam is célzottabban támogatná a családi gazdaságok elterjedését.”

Sándor Tamás sok helyen oktat és sajtmanufaktúrák létrehozásában, fejlesztésében segít szerte a Kárpát-medencében. Kollégáival megalkotta egy új sajt, a havasi gyopár receptjét: „a tervek szerint 50-100 hazai és külföldi magyar manufaktúra azonos technológia alapján készítené egy olyan sajtot, amelyben megmutatjuk, hogy mi, magyarok hogyan látjuk a világot. Szeretnénk elérni, hogy az új sajt hasonló üzenetű érjen idővel, mint például a svájci emmentáli.”

Erről (sajt)reggeli közben beszélgettünk Tamással a Bükki Sajt manufaktúrában. És sajtkészítés, nőnapozás, kávézás, csomagolás, könyvelés, fotózás közben, mert egy riport miatt nem állhat le a sajtmeister. Beérkezett a magyar tarka teje Bükkszentkeresztről, ezt egyből öntöttük a termizáló üstbe, ami alacsony, 63–65 fokos hőmérsékleten elpusztítja a káros mikrobákat és baktériumokat. Ebből metélfahagymás gomolya és 30 napos érlelésű hegyvidéki sajt készült. A faszenes kályhán reszelt szarvasgombát melegítettünk sajtkrémhez. Tamás felesége, Anett közben reggelit készített, sajtot csomagolt, rendeléseket állított össze, a Bélapátfalváról ingázó Zsuzsa néni pedig főleg a hűtőházban végezte a napi feladatokat. Megérkezett látogatóba Mónika, aki a mónosbéli üzem kezdete óta dolgozik a manufaktúrában, jelenleg gyesen van Kende fiával. Nőnap van, így minden hölgy virágot kapott, Tamás édesapja is beállított három csokor tulipánnal. És közben három tavaszváró sajtját is elkészült. ♦

**Sándor Tamás gyerekkori álma volt a sajtkészítés. 22-23 évesen külföldre ment a megélhetés miatt: a Rajna-vidéken, majd Észak-Olaszországban szakácskodott, ezután elment három évre Svájcba egy sítérep szállodájába a Thunersee környékére. Ott először szakácssegéd volt, majd szakács, pár hónap múlva pedig már Zürichben önállóan vezetett éttermet. Ebben az időszakban ismerkedett meg svájci sajtmeisterekkel, tőlük, valamint Kiss Ferenc sajtmentestől tanulta a szakma alapjait. Később elvégezte Somogyi Imre csermajori tejipari iskoláját és a 2000-es évek elején hazatért Egerbe. Egy panelház pincéjében készítette első sajtjait, ezeket akkori munkahelye, az egerszalóki Mesés Shiraz Hotel vendégei kóstolhatták először. Később egy kis egri borházat béreltek az üzemnek, következő lépésként hitelből vásároltak területet Mónosbélen, ahol 2011-ben indították el üzemüket. Kétszer (2007, 2017) választották meg Az év sajtermelőjének. Felesége Javora Anett, két gyermekük van. Tamás a közeljövőben a Balaton-felvidéken szeretne hidegkonyhás sajtbisztrót nyitni. Manufaktúrájának termékeit viszonteladóknál (Zsendice, Delizia és A Sonkás Budapesten) vásárolhatjuk meg, éttermekben többen közt a Costesben, a Gresham palotában vagy az egerszalóki Shirazban van étlapon Bükki Sajt.**







Sándor Tamás



Anett faszenes tehénsajtokat csomagol



Anett, Mónika, Zsuzsa néni és Kende



Kakukkfűves tehénsajt készül



Tamás és Szilárd



Szilárd egy borzderes tehenet simogat





SZÖVEG –  
PÁCZAI TAMÁS

SOROZAT –  
VILÁG-KÉP

# DRÁGA MULATSÁG

A spanyolországi Valenciában minden évben különleges fiesztával búcsúztatják a hideg és sötét téli időszakot. A március 15. és 19. között Szent József tiszteletére rendezett eseményen a város igazán kitesz magáért, hogy a világ legőrültebb fesztiváljaként emlegessék a Falles-t.

◆ A fesztivál pontos eredete ismeretlen, de középkori krónikák már Valencia legnagyobb ünnepeként említik. A hagyomány szerint a városban dolgozó szobrászok és művészek télen fatönkökre helyezett gyertyákkal világítottak munka közben, a tavasz beköszöntével azonban ezek feleslegessé váltak, így minden évben elégették a tönköket, ünnepelve ezzel a világosságot. Később a tönköket emberi ruhákba öltöztették, az egyház pedig Szent Józsefnek ajánlotta az akkorra már kialakult hagyományt. Az évszázadok során a fatönkökből komoly, több méteres szobrok lettek, amelyeken egész évben alkotócsoportok dolgoznak. A 20. századtól kezdve a valenciai polgárok külön csoportokat is – Casal faller – alakítanak, amelyek egész évben adománygyűjtő vacsorákat rendeznek, és a szoborkészítés munkálatait szervezik. Kell a pénz, a 2017-es fiesztán például 800 óriási szobrot égettek el, összesen mintegy 7 millió euró (2,2 milliárd forint!) értékben.

A négynapos ünnepsorozat 2016-ban felkerült az UNESCO Szellemi Kulturális Örökség listájára, a szoborégetés borsos költségeit pedig bőven fedezi az eseményre rendszeresen ellátogató közel 1 millió turista.

A szobrok készítése Valencia kerületei és a környező települések egyfajta kulturális versenye is, presztízs kérdés, hogy ki csinálja a legszebb, legnagyobb, legmeghökentőbb alkotást. Minden szobornak királynőt választanak, ami egy valenciai nő életében a legnagyobb megtiszteltetés, hiszen a fiesztán ők mutatják be a szobrokat a közönségnek, év közben pedig

az adománygyűjtő rendezvények főszereplői. Fallerának lenni azonban drága mulatság, ugyanis itt a ruha teszi az embert. Kezdetben még a város környéki rizsföldeken dolgozó asszonyok ruhái adták a mintát, az évszázadok során azonban ez megváltozott, ma már inkább Marie Antoinette vagy Erzsébet királynő ruhatárára hajaz egy fallera dressz. Kötelező elemei a rakott szoknya (falda) és a fűző (corpino), de a kiegészítők és a cipők is nagyon fontosak és aprólékosan szabályozottak. Szerencsés az a család, aki egy fallerasztett 300 ezer forint alatt összeállít, mert a tisztán selyemből, kézzel varrt darabok kétmillió forintba is kerülhetnek. Ráadásul minden évben változik a fallera trend, például a kétezres évek elején a falda térdig ért, 2010 környékén a földig érő volt divatban, tavaly viszont pontosan 12 centivel a talaj felett végződött a fallerák szoknyája.

Rossz nyelvek szerint a helyi szabók pörgetik a divatot, azonban a valenciaiakat ez cseppet sem érdekli. A fallerák világról gyönyörű portréorozatot készítő brazil fotós, Luisa Dörr például több olyan történetet is hallott munka közben, ahol családok a házukat veszítették el a hitel miatt, amit a ruhák megvásárlásához vettek fel. Dörr azonban azt is tapasztalta, hogy a „fallerák tradíciója egy olyan esemény, amelyben az egész család részt vesz, gyakran anyáról lányára száll a megtisztelő társadalmi pozíció, és ez megerősíti a familiát. A Falles-ra a távoli rokonok is mindig hazautaznak.”

Luisa Dörr fallerákat bemutató portréit a World Press Photo pályázatán díjazták, a teljes sorozatot a pályázat honlapján ([www.worldpressphoto.org](http://www.worldpressphoto.org)) nézhetjük meg. ◆





Maria Fernandez használtan vásárolta a ruháját. Néhány éve állt be fallérának – azt reméli, hogy így lányai ebben a tradícióban nőnek fel.