



KULTÚRA || HÍRLEVÉL || 40.
2022. DECEMBER 02.

Széles Tamás nagykövet
Los Angeles-i magyar főkonzul



December

„A december szele kemény kérget fagyaszt a vizekre.” (Gárdonyi Géza)

A hónap neve a latin decem szóból származik, melynek jelentése tíz. Régen ugyanis az év utolsó, tizedik hónapja volt, a január és február hónapokat később adták hozzá az évhez. A meteorológusok Télelőként tartják számon, a régi Székely-Magyar naptár szerint Álom havának nevezik, a hónap régi, magyar katolikus neve pedig Karácsony hava. A 18. századi nyelvújítók szerint a december „fagyláros”.



(Neogrady László: Téli táj patakkal)

Decemberre az emberek már befejezték a munkát a földeken, megpihentek, készültek a karácsonyra. Igazi téli hónap, az egyre rövidebbé váló nappalok és az egyre hosszabbodó, sötét éjszakákhoz sok babona, jóslat kapcsolódik.

Ilyen népi megfigyelés például:

ha december lágy, esős, a vetés csak meglehetősen;

téli köd keleti széllel olvadást okoz, a nyugati szél meg fagyot hoz;

fehér karácsony, fekete húsvét;

lucskos karácsony rossz nyár, rossz termés;

meleg karácsony, hideg tél.

A Debrecen Televízió 2013-ban sorozatot készített az évkör hónapjairól. A decemberit itt tekinthetik meg:

<https://www.youtube.com/watch?v=5B3ZCFh2lCw>



Szent Borbála napja (december 4.)



Borbálát mártírként tisztelték. Neve a pogány jelentésű Barbarus név nőnemű változata, az ortodox kereszténységben Barbara nagyvértanúként tisztelik. A legenda szerint Borbála egy gazdag görög kereskedő, Dioszkorosz lánya volt. Nikodémiában, a mai Törökországban található Izmitben élt. Apja tudtán kívül megkeresztelkedett, ezért menekülnie kellett tőle. Azonban apja elfogatta, megkínóztatta és saját maga végezte ki. A legenda szerint büntetésül apjába villám csapott. Borbála a jó halál, a bányászok, kohászok, tűzérek, tűzszerészek, ágyú- és harangöntők, a várak, erődök védőszentje. Ezért is van az, hogy képmását gyakran helyezték fegyver- és puskaorraktárak homlokzatára. Sok helyen a bányákban Borbála napkor égve hagyták a lámpásokat a bányajáratban, hogy megóvják őket a földalatti haláltól.

Borbála napjának szokásai kísértetiesen hasonlítanak Luca naphoz. Nem szabad fonni, mert a marhák megsántulhatnak, de a varrást is el kell felejteni, mert ezzel a tyúkok fenekét is „bevarrhatjuk”. A söprést is száműzni kell az életünkéből, mert oda a szerencsénk, ha nem tartjuk be.

(forrás: magyarkurir.hu)

Népi hagyomány a Borbála-ág vágása is. A lányok ezen a napon cseresznye- vagy orgonaágot törtek, amelyet vízbe tettek. Ha az ág kizöldült, akkor várható volt, hogy hamarosan férjhez mennek. Ezt a napot termésjósló napként is számon tartották. A gyümölcsfákról lemetszett ágot meleg szobában vízbe tették. Ha az ág karácsonyra zöldülni kezdett, az jó termést jelentett a következő évre.



(forrás: senior.hu)



Szent Miklós és ... a Mikulás

December 6-án a gyerekek világszerte várják a Mikulás ajándékát.

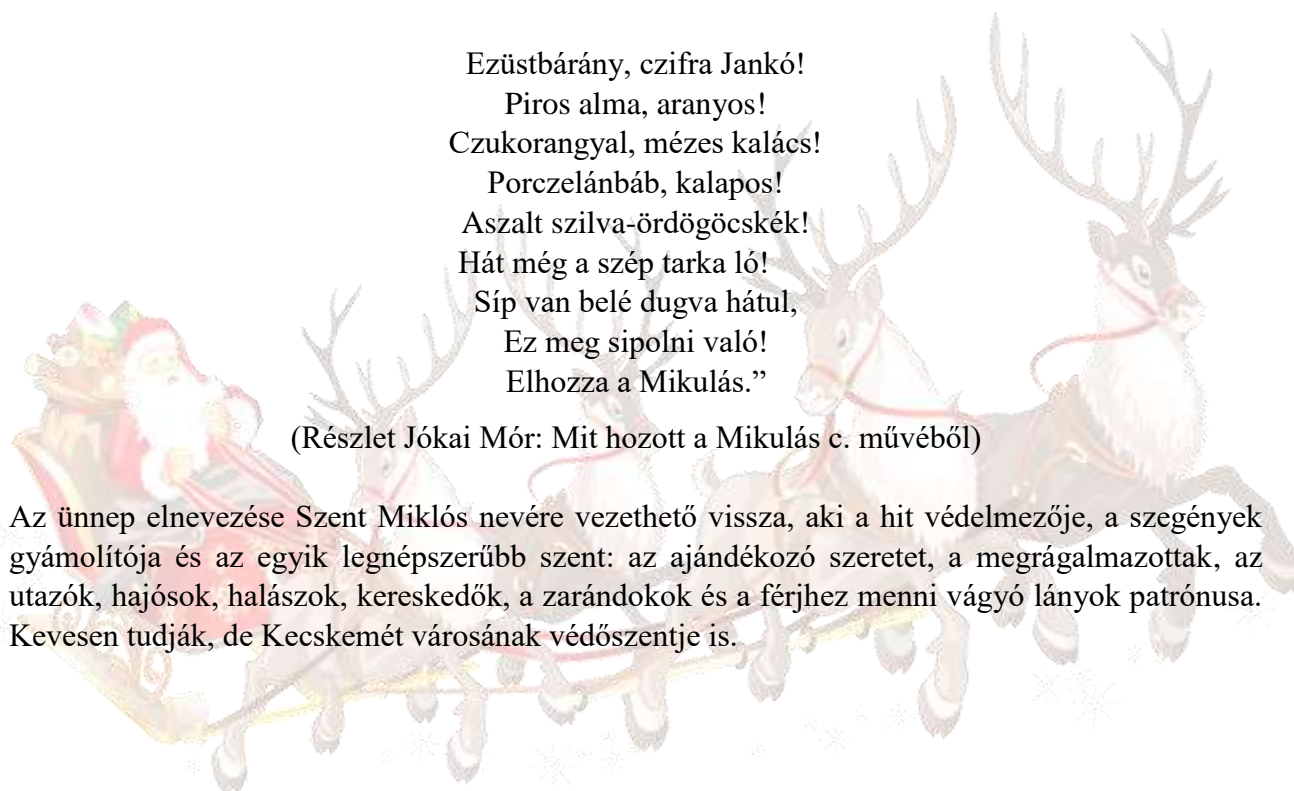
„És akkor belépett a terembe a Mikulás. Tágra nyílt szemekkel bámultuk, bizsergő reszketés vett erőt rajtunk. Nyeltünk egy nagyot is talán, nos, hát igen, itt van ismét, megjött a Mikulás. Vizslattuk a puttyát, féltük a virgácsot, mert tudtuk, hogy azért nem voltunk mindig olyan nagyon jók. De reménykedtünk. Aztán megszólalt. Nocsak, gondoltam, ez vajon nem Marika óvónéni. Megkérdeztem Dérit, ő mit gondol. Annyit felelt, maradjak inkább csendben, mert nem kapok ajándékot. Maradtam hát csendben. És egyszer csak a nevemen szólított, és nem kaptam virgácsot, de kaptam piros csomagot. Íme hát, megjött az óvodába a Mikulás.”

„Mit hozott a Mikulás.
No gyerekek! aki szépen
Tudja viselni magát,
Annak majd a jó Mikulás
Mindenféle szépet ad;
Tedd ki fiam az ablakba
Lefekvéskor a csizmád:
Mennyi mindent találsz benne
Mire fölkel, majd megládd!
Jó ember a Mikulás.

Ezüstbárány, czifra Jankó!
Piros alma, aranyos!
Czukorangyal, mézes kalács!
Porcelánbáb, kalapos!
Aszalt szilva-ördögöcskék!
Hát még a szép tarka ló!
Síp van belé dugva hátul,
Ez meg sipolni való!
Elhossa a Mikulás.”

(Részlet Jókai Mór: Mit hozott a Mikulás c. művéből)

Az ünnep elnevezése Szent Miklós nevére vezethető vissza, aki a hit védelmezője, a szegények gyámolítója és az egyik legnépszerűbb szent: az ajándékozó szeretet, a megrágalmazottak, az utazók, hajósok, halászok, kereskedők, a zarándokok és a férjhez menni vágyó lányok patrónusa. Kevesen tudják, de Kecskemét városának védőszentje is.





[https://hu.wikipedia.org/wiki/Szent Mikl%C3%B3s](https://hu.wikipedia.org/wiki/Szent_Mikl%C3%B3s)

Életéről több legenda ismert, ezekből alakult ki a Mikulás személye is. Csodatettei között tartják számon, hogy imáival lecsillapított egy iszonyatos vihart, és hogy megmentett egy vízbe esett tengerészt. A nevéhez fűződő leghíresebb legenda szerint „Miklós, szülei elhaltával azon kezdett gondolkodni, hogyan tudná roppant vagyonát az emberi dicséret helyett Isten dicsőségére fordítani. Volt egy szomszédja, nemes ember, aki szükségre jutván, három szűz leányát utcalánynak adni kényszerült, hogy szegyetelen üzletük jövedelméből élelemhez jussanak. A szentnek tudomására jutott a dolog, és elborzadt a gyalázatos bűn miatt. Egy csomó aranyat rejtett egy kendőbe, és az éj leple alatt, az ablakon keresztül, titokban bedobta a házba, majd ugyanolyan titokban távozott. Reggel fölserkenvén az ember megtalálta az aranyat, és Istennek hálát adva, kiházásította elsőszülött leányát.” (Jacobus de Voragine: Legenda aurea). Szent Miklós püspök, a Mikulás az irodalmárokat is megihlette.

Az alábbiakban Mikszáth Kámán: A Mikulás bácsi című művéből olvasható részlet.

„Bácsi bizony, de kinek? Mert a Mikulás úr nem ismer tréfát és nagy megkülönböztetéseket tesz a gyermekek között. Igazi Janus-fej, ugyanegy időben mosolyog az egyik arca az egyik gyerekre s haragos a másokra.

Mikulás bácsit szentnek festik a képeken. Glória is van a feje körül, és majdnem olyan nagy a szakálla, mint magának az Istenkének.

Nagy menyeyi bot van a markában, amely ma ugyancsak vékony fegyver lenne, mióta a Chassepot-puskák fel vannak találva.



Hogy csacsin lovagol, az az akkori idők divatja. Ha Mikulás bácsi ma állandóan köztünk laknék, milyen gazdag embert játszik a sok ajándékaival, bizonyosan ekvipázst tartana, s azt a halvány csacsit, amin ül, kinevezetné valahová - fogalmazónak.

Mert ő, akárhogy hímezzük-hámozzuk is a dolgot, nem egyéb, mint kém, közönséges kém, akit karácsony előtt, mielőtt szétküldené ajándékait Jézuska a gyermekek között, leküldi a földre, hogy tudja meg, szimatolja ki, ki viseli magát jól, ki szófogadatlan és ki engedelmes?

Van a köpönyege alatt egy jegyzék-naptár (kapható Légárdy testvéreknél, ára 1 frt 20kr.), abba belejegyezz, amit lát, hall, észrevesz, az apa, mama jóakarató mentegése nem ér semmit, mert a Mikulás ravasz ember, még a cselédek is kikérdezi. Sőt aztán az oktalan állatokat, a madarakat is, a füveket: neki ezek is felelgetnek, mert hát akármilyen, de mégiscsak szent ő és tekintélyes nagy szakálla van.

Azért van Jézuska olyan kitűnően informálva mindenről.”

<https://cultura.hu/kultura/mikszath-kalman-a-mikulas-bacsi/>

Szent Luca napja (december 13.)

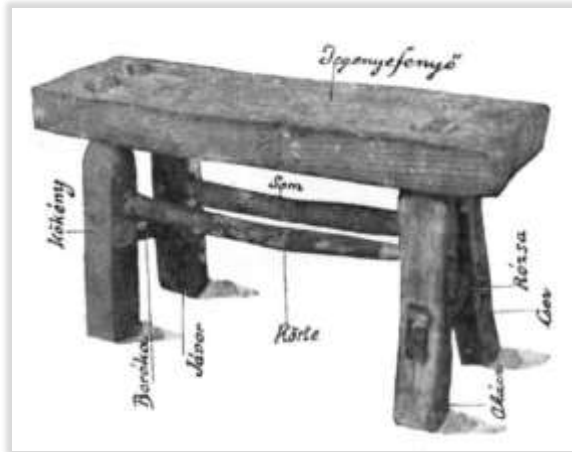


Szent Luca (Lúcia) a szicíliai Siracusa városában született. Keresztény hite miatt börtönbe zárták, megkínozták, de hitétől nem tudták eltéríteni, ezért kivégezték. A legenda szerint olajjal és szurokkal öntötték le, de a tűz nem fogott rajta. A Lucia név a latin *lux* (fény) szóból ered, ezért sokszor fényhozó Szent Lucaként is emlegetik. Ebből is adódik, hogy védelemért hozzá folyamodtak a vakok és a szembetegségekben szenvedők.

(forrás: magyarkurir.hu)



A magyar néphagyomány a jóságos és a boszorkányos Lucát ismerte. A keresztény világban tisztelt Szent Lúcia mellett ugyanis az ősi hiedelemvilágban élt egy ártó, rontó nőalak is, Luca asszony.



(forrás: m.blog.hu)

Luca naphoz számos hiedelem és szokás köthető. Többek között ezen a napon kezdik el faragni a lucaszéket. Kilenc féle fából kellett készíteni (kökény, boróka, jávorfa, körte, som, jegenyefenyő, akác, cser és rózsafa) és karácsonyig be kellett fejezni, ugyanis december 24-én, az éjféli misén a székre állva tudta felismerni a boszorkányokat a szék készítője. Mivel minden nap csak egy műveletet lehetett rajta elvégezni, a lucaszék lassan készült. Innen ered a mondás is: *„Lassan készül mint a Luca széke“*.



(forrás: 17-ker.ittlakunk.hu)

Luca napján szokás búzát ültetni. Egy kis tálkába (vattára) búzát szórunk, amit karácsony napjáig öntözni kell. Minél magasabbra hajt ki a búza, minél jobban kizöldül, annál bővebb termés várható a következő évre. Sok helyen méceszt vagy gyertyát tettek a búza középebe.

Ez alatt a tizenkét napos időszak alatt szokás volt figyelni az időjárást, ugyanis úgy tartották, hogy ennek a tizenkét napnak az időjárásából következtetni lehet az elkövetkező egy évre, azaz a tizenkét hónapra. Ezt hívták Luca kalendáriumának. Úgy hitték, hogy az első nap időjárása a leendő év első



hónapjának, a második nap a második hónap időjárásának felel meg és ez egészen decemberig tartott.

Különleges szokás volt vidéken a Luca-napi kotyolás, amikor az alakoskodók/kotyolók, házról házra járva mondták termékenységvarázsló rigmusaikat, elősegítve a következő évi bő termést és a jószágok megfelelő szaporulatát. A kotyolók hagyományosan fiúk voltak, akik lopott szalmát vagy fadarabot vittek magukkal, s arra térdepelve mondták el a köszöntőjüket. A szalmát, amit a térdük alá tettek, később a gazdasszony a tyúkok alá tette. Illő volt valami kis ajándékot adni nekik, ellenkező esetben megfenyegették a gazdát: „*Egy csibéjük legyen, az is vak legyen!*“ A köszöntő kezdősora „*Luca, Luca kitty-kotty*“ volt, ebből ered a kotyolás kifejezés.

Kotyolás: <https://youtu.be/2WygPdxOBhI>

Luca napi sáfrányos sütemény

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 10 dkg vaj, 2,5 dl tej, 3 evőkanál cukor, 2,5 dkg élesztő, 2 tojás, 1 g sáfrány, mazsola.



Elkészítése:

A cukros langyos tejben az élesztőt felfuttatjuk. Tálba szitáljuk a lisztet, hozzáadjuk az élesztős tejet, a megolvasztott vaját, egy tojást, valamint a sáfrányt. Alaposan összegyúrjuk, megdagasztjuk és langyos helyen duplájára kelesztjük. Két részre osztjuk és mindegyik részből 10 darab 20 cm rudat sodrunk. A rudak végeit ellenkező irányba hajtva felcsavarjuk. A feltekert tésztákat sütőpapírral kibéelt tepsire rakjuk, és letakarva még néhány percig kelesztjük. A sütit megkenjük a másik tojással, és a csavart részekre egy-egy szem mazsolát nyomunk. Előmelegített 200 fokban 12 percig sütjük.

(forrás:ottisfozblog.hu)



Disznótor

A disznóölést követő vacsora, a disznótor a magyar nyelvterületen mindenütt jeles alkalom volt az adománygyűjtésre, köszöntésre, alakoskodó játékok bemutatására. András naptól, Disznóölő Szent András napjától, a hideg idő beálltától kezdődtek a disznótorok.

A vacsora ideje alatt jártak a kántálók. Hasznoson erre fiúk vállalkoztak. Többen összeverődtek, és a disznótoros házak ablaka előtt rákezdték:

Megdöglött-e az a disznó, akit megöltek?

Maradt-e a hurkájából, adjanak egyet!

Mer holnap péntek lesz, a maradék nem jó lesz.

Fülét, farkát a papoknak,

Hurkáját a diákoknak, adjanak egyet!

A disznótor, disznóvágás vagy disznóölés a háznál nevelt sertés hagyományos levágása, a hús feldolgozása, és az ezt követő hagyományos disznótoros hurka, kolbász, töltött káposzta fogásokból rendezett vacsora. Magyarországon rendszerint télen, a karácsony előtti, illetve a januári hideg napokban a parasztháztartások egyik legnépszerűbb tradíciója. A magyar falusi népszokások közül a legtöbb embert megmozgató egyik közösségi esemény volt.



Általában a disznóhizlalás befejezését a hideg téli időszakra időzítették, hiszen a romlékony hús feldolgozása ilyenkor a legegyszerűbb, és hogy a késztermékek egy részét lefagyaszttva, más részét sózással vagy füstöléssel tartósítva hosszabb ideig eltarthassák.

(forrás: wikipédia)



Véres hurka zsemlével recept



(haztartas-ma.hu)

Hozzávalók (5kg töltelékhez):

60 dkg vér,
80 dkg fej- és nyesedékhús,
80 dkg toka vagy oldalas,
80 dkg egyéb belsőség,
18-20 zsemle,
8 dkg só,
3 fej vöröshagyma (párolva) egy evőkanál bors,
1 csapott evőkanál köménymag,
1 kés-hegynyi gyömbér 2-3 szem szegfűbors,
5 dl abálólé.

Elkészítés:

Hasonlóképpen készítjük, mint rizzsel, csak több abálólével. A fűszerek adagolása is megegyezik, de szegfűborsot és gyömbért is teszünk bele, esetleg majoránát. A véreshurka készítése szinte teljes mértékben megegyezik a májas hurkáéval, kivéve néhány hozzávalót. A nevében is szereplő vér tiszta fehérje, nagy mennyiségű zsírt képes megkötni. Adagolásával vigyázzunk, mert könnyen kiszárad a hurkánk.

(forrás: finomreceptek.hu)



Fenyőfatermesztés

Nincs karácsony fenyő nélkül. De mi az oka, hogy éppen fenyőfát használunk karácsonykor? A fenyő örökzöld, azaz egész évben zöldellik, nem törődve az időjárással. A zöld növény az életet szimbolizálja, az örökzöld ily' módon pedig az örök élet, a túlélés szimbólumaként is felfogható.

A karácsonyfáknak szánt fenyőket nem a természetes erdőkből vágják ki, hanem ültetvényeken nevelik. Mivel több évet is kell várni,



míg kitermelhető lesz, termesztéséhez tudatos tervezés és türelem szükséges. Az ültetéstől az értékesítésig körülbelül 5-10 évet kell várni, fajtától és mérettől függően. A kivágott fák helyére új csemetéket ültetnek. A fenyőfatermesztés Magyarországon döntően három megyében (Zala, Somogy és Vas) zajlik. Ez abból adódik, hogy ezekben a régiókban biztosítottak a környezeti feltételek (kötött, savanyú talaj) a fenyő számára. Továbbá ezeken a területeken nagyobb a természetes csapadékmennyiség és a páratartalom.

A lakosság választása legtöbbször a lucfenyőre esik, amely nem annyira tartós, azonban ennek van a legerősebb fenyő illata. Mindamellet szintén népszerűek az ezüsfenyők és a tartósabb nordmann fenyők.

Az ország karácsonyfája

Idén egy 18 méter magas, 70 centiméteres törzsátmérőjű, 6-8 tonnás ezüsfenyő lett az ország karácsonyfája. A fenyő a Heves megyei Apc egyik családi házának kertjét díszítette mostanáig, amely immár a Kossuth téren a parlament előtt áll délcegen. A fát 130 centiméter magas, 103 centiméter széles, 36 centiméter mély, háromdimenziós hatású, 25 kilogramm súlyú, nyolcágú csillag alakú, meleg fehér fényű, energiatakarékos LED-fénnyel világító csúcsdíszt ékesíti majd. Emellett 2500 folyóméter fényfűzér, benne 16000 energiatakarékos színes LED-izzó fogja díszíteni a karácsonyfát.



(sokszinuvidek.24.hu)

A korábbi évekhez hasonlóan a fa mellé betlehemi jászolt is elhelyeznek, amit december 24-én egészítenek ki a Kisjézussal. Hagyományosan az ország karácsonyfája adventtől vízkereszt napjáig díszíti a Kossuth teret. A lebontását követően a faanyagot - tűzifaként - rászorulóknak ajánlja fel az Országgyűlés Hivatala.



Programok:

Advent Bazilika

November 18-án, immár tizenkettedik alkalommal nyitotta meg kapuit az Advent Bazilika. A Szent István téren rendezett karácsonyi vásár nem csupán Budapest, de az európai régió egyik legszebb ünnepi rendezvénye, ahol kirakodó vásár mellett népszerű programok és számos újdonság várja a látogatókat.

További információ a rendezvény honlapján található: <https://adventbazilika.hu/hu>

Vörösmarty Classic Xmas

November 18-tól egészen szilveszterig várja Budapest szívében, a Vörösmarty téren vendégeit a Vörösmarty Classic Xmas. A karácsonyi vásáron lehetőség nyílik megkóstolni rendhagyó hazai ingyen falatokat és gyönyörködni a kézműves kiállítók portékáiban. A téren felállított kézműves házban a látogatók különböző kézműves fortélyokat bemutató foglalkozásoknak lehetnek részesei.

További részletek a rendezvény honlapján olvashatók: <https://vorosmartyclassicxmas.hu/>

Gyertyagyújtás és adventi vásár Debrecenben

Debrecenben november 27-én, ünnepélyes keretek között gyújtották meg a város adventi koszorújának első gyertyáját.



(csodalatosmagyarország.hu)

A Kossuth utca sétáló részét a megszokott módon foglalták el az árusok, összesen 30 faházban. A Kossuth téri hatalmas, élő fenyőfa idén Józsárról érkezett, egy fiatal pár felajánlásának köszönhetően, míg a gyerekek 24 darab kiskarácsonyfája - az ovisok által készített díszekbe öltöztetett élő fenyők - az Adventi Kuckó köré épített fényes, mesés miniváros sziluettje mellé kerültek. A karácsonyi vásár december 23. este nyolc óráig várja a látogatókat.



Adventi programok 2022-ben



Az alábbi linkre kattintva válogathatnak a 2022-es év adventi programjai közül:

<https://www.programturizmus.hu/ajanlat-adventi-programok.html>

Ujjé, a ligetben nagyszerű!

Idén november 17-én nyitott a Városligeti Műjégpálya, egyike Budapest legrégebbi sportlétesítményeinek. A 19. század elején már tömegével korcsolyáztak a pesti polgárok a Duna jegén, azonban biztonsági okokból állóvizet kerestek jégpálya létesítésére.





1869 decemberében megalakult a Budapesti Korcsolyázó Egylet, és a választmány első feladata az volt, hogy jégpályáról gondoskodják. Sikeresen engedélyt kaptak arra, hogy a városligeti tó egy részét korcsolyapálya céljából díjtalanul használhassák. A Városligeti Műjégpálya 1870. január 29-én kezdte meg a korcsolyázó tömeg fogadását, amikor Rudolf koronaherceg ünnepélyesen megnyitotta az intézmény kapuit. A megnyitó után nagy lendülettel indult a korcsolyások élete, óriási lelkesedés kísérte a sportot a pestiek körében, a nyitás utáni hetedik évben már a pálya bővítéséről beszéltek.



1892-ben alakult meg a Nemzetközi Korcsolyázó Szövetség, nem sokkal ezután már szabályos gyorskorcsolya versenyt rendeztek a Városligetben. A századforduló után, 1908. december 27-én alakult meg a Magyar Országos Korcsolyázó Szövetség, ezt követően a második világháborúig számos korcsolyaversenyt rendeztek a jégpályán.

Természetesen a második világháború pusztításai a műjégpályát sem kímélték, olyan hatalmas károkat szenvedett, hogy használhatatlanná vált. A háború után hamarosan rendbe hozták, de csak ideiglenes javításokat végeztek rajta az ötvenes években. 1968-ban a korábbi 300 méteres pályát 400 méteresre bővítették.

A kormány 2008-ban döntött a műjégpálya rekonstrukciójáról, így két év szünet után 2011 decemberében nyitották meg újra a nagyközönség számára a felújított pályát és épületet. Ma már egy modernizált, külső jegyeit mégis csodálatosan megőrző épület fogadja az ide betérőket. A kontinens legrégebbi és legnagyobb szabadtéri jégpályája 12000 négyzetméter területű jéggel várja a lelkes látogatókat. Ha Budapesten jár, ne hagyja ki ezt a csodálatos élményt!

Elő a korcsolyákkal és irány a Városliget! További információért kattintson a következő linkre:
www.mujegpalya.hu



Ingyenesen elérhető virtuális séták és félárú belépők a Múcsarnokban

A századik virtuális séta publikálása alkalmából az adventi időszakban ingyenesen érhetőek el az eddig fizetős „extra” séták, szerdánként és csütörtökönként félárú jeggyel, valamint korlátlan belépési lehetőséget kínáló, kedvezményes árú bérletekkel várják az érdeklődőket.



<http://mucsarnok.hu/mucsarnok/tortenet.php>

A Múcsarnok évente közel 25 kiállítást rendez, így mára eljutott a 100. virtuális sétához, mely egy szintén jubiláló tárlathoz kapcsolódik: a Wagner 100-hoz. A 100. virtuális séta publikálása alkalmából az adventi időszakban ingyenesen megnézhetők az eddig fizetős „extra” séták is, amelyek itt érhetőek el.

Könyvajánló



Ajánljuk olvasóink figyelmébe korábbi tiszteletbeli főkonzulunk, Szablya Ilona író nő családtörténeti műveit:



„My Only Choice: Hungary 1942-1956. A férjem és az én családom története és azokon át Magyarországa.

Vasfüggöny kölnivel: Magyarország 1942-1956. Magyarországon a fiatalok azt mondták, hogy erről soha nem hallottak, az idősek pedig: „Végre, valaki megmondta az igazat, ez volt az én életem is.”

From Refugee to Consul: An American Adventure és annak magyar változata: **Szőkevényből konzul: óceánon innen, vasfüggönyön túl.** Történetünk folytatódik első lépésünkkel a szabadság eufóriájába és bizonytalanságába 3 apró gyerekkel (4, 2 évesek és egy háromhetes) és 6 pelenkával a hátizsákunkban.

The Fall of the Red Star egy illegális cserkészcsapat története az 1956-os forradalom alatt. Ez a könyv első díjat nyert a Washington Press Association-tól és a National Federation of Press Women-től. Magyarországon **A vörös csillag lehull** címmel iskoláknak ajánlott olvasmány. Az angol kiadást pedig a magyarországi International School-ban tanítják.

Kapható:

Az angol kiadást bárhol meg lehet rendelni, az Amazonon nyomtatott és kindle formában. A magyart csak nálam, és a Seattle-i Budapest Bistro-nál. Magyarországon a Libri könyvesboltok forgalmazzák.”

A Magyarságkutató Intézet azonosította a Hunyadiak és a Corvinok genetikai örökségét



A Magyarságkutató Intézet vezetésével, magyar-horvát nemzetközi kutatás keretében sikerült meghatározni a Hunyadi-dinasztia genetikai származását. A tudományos eredményeket a Heliyon nemzetközi szakfolyóiratban is közzétették. A magyar történelmi uralkodóházak vizsgálatát Kásler Miklós indította el 2014-ben munkatársaival, majd azokat a Magyarságkutató Intézet folytatta. A gyakorlati kivitelezést 2021 elején kezdték meg a kutatók a horvátországi Lepoglavában. A Szűz Mária Szeplőtlen Fogantatására szentelt templom gótikus szentélyében az oltár előtt, a márvány fedlap alatt található Hunyadi Mátyás fiának, Corvin Jánosnak és unokájának, Corvin Kristófnak



a sírhelye. A márvány sírlap eltávolítása után az eredeti XV. századi gótikus sírgödör tárult a kutatók elé.

Az intézet munkatársai mintát vettek Mátyás király fia, Corvin János és unokája, Corvin Kristóf koponyamaradványából, majd újgenerációs szekvenálással meghatározták a sírban fekvők maradványainak teljes genomszekvenciáját, mely mindkettőjükénél széles eurázsiai elterjedtséget mutatott. A kutatók hangsúlyozták, a vizsgálatok rámutattak, hogy a Corvinok ősi európai genomösszetételűek, a legnagyobb genetikai hasonlóságot a szintén Kárpát-medencéből eredeztethető európai neolit mintákkal és az ősi magyarországi neolit és rézkori mintákkal mutattak.

Neparáczi Endre, a MKU Archeogenetikai Kutatóközpont igazgatója szerint nagy biztonsággal kizárható az a legenda, amely a Hunyadiakat Luxemburgi Zsigmond családjával hozza kapcsolatba.



(Hunyadi Mátyás fia, Corvin János)

További információk:

<https://magyarnemzet.hu/kultura/2022/11/a-magyarsagkutato-intezet-azonositotta-a-hunyadiak-es-corvinok-genetikai-orokseget>

<https://www.origo.hu/tudomany/20221121-ketseget-kizaro-bizonyossaggal-sikerult-azonositani-a-legendas-hunyadicorvinhaz-ket-utolso.html>