

# Realia gastronómicos de procedencia española en húngaro

NÓRA RÓZSAVÁRI

(Budapest)

---

## GASTONOMIC REALIA OF SPANISH ORIGIN IN HUNGARIAN

The objective of this article is to show the influence of Spanish language on Hungarian, presenting the Spanish realia that appeared in the last 3-4 decades in a particular segment of the lexicon, the language of gastronomy. These elements have cultural connotations, so their translation and interpretation is a challenge. The study is based on an exploratory work of these relatively recent Spanish cultural referents in the Hungarian lexicon. The corpus of the analysis is made up of Hungarian online texts, interviews, blogs and web pages because the terms examined are generally not found in dictionaries due to their recent incorporation into the Hungarian language.

**KEYWORDS:** realia, culture, gastronomy, lexicon, linguistic awareness

**PALABRAS CLAVE:** realia, cultura, gastronomía, léxico, conciencia lingüística

## INTRODUCCIÓN

Las investigaciones que se enfocan en la relación entre cultura y lengua tienen una larga historia, pensemos, por ejemplo, en los

estudios de fraseología, o de proverbios. La cultura, "un conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc." (DRAE) se refleja en la lengua, de modo que esa dispone de elementos que denotan cosas reales de la cultura. Esos elementos lingüísticos que tienen connotaciones culturales y representan las peculiaridades de una nación son los 'realia' o con otra denominación 'culturemas'. Por definición, son "noción específica-cultural de un país o de un ámbito cultural y muchos de ellos poseen una estructura semántica y pragmática compleja." (LUQUE NADAL, 2009: 94).

La palabra *el camino*, por ejemplo, en el español puede referirse no solamente a una simple vía de circulación, sino también es la denominación de la ruta de peregrinación cristiana de origen medieval en el norte de España.

El desafío de interpretar estos elementos consiste en el hecho de que son, en la mayoría de las veces, elementos intraducibles que al ser traducidos pueden perder su connotación cultural. Quedando con nuestro ejemplo, si traducimos *el camino* literalmente, sin más, solo obtenemos un simple sinónimo de las palabras *vía*, *calzada*, *carretera*, etc., y se pierde el componente referente a la ruta jacobea.

En las últimas décadas, la globalización, el desarrollo tecnológico y la sociedad moderna han permitido obtener cada vez más información cultural y lingüística y han hecho que las peculiaridades culturales tanto de la nación española como de los países latinoamericanos se propaguen en lenguas con las que el español no tiene contacto directo como, por ejemplo, el húngaro. El presente artículo se basa en un trabajo exploratorio de los referentes culturales españoles particularmente de los del campo de la gastronomía que son relativamente recientes en el léxico húngaro. Aunque estos elementos lexicalmente no son intraducibles (podemos encontrar equivalentes o expresiones parecidas en el húngaro), al traducirlos muchas veces se perdería el contenido de fondo y la imagen asociada, y el resultado sería una expresión difícil de interpretar. Por lo tanto, estos realia se conservan con sus formas (más o menos) originales en la lengua receptora examinada que es el húngaro. En la interpretación es necesario tener en cuenta la correspondencia exacta de la forma léxica de la palabra, pero también

es importante que la misma interpretación se realice cercana en relación con el aspecto cultural. Presentando los realia encontrados, nos centraremos principalmente en el proceso de la transferencia en el cual las expresiones españolas se conservan y se adaptan al húngaro, pero para completar el panorama mencionaremos algunos casos de explicación y traducción literal también.

Aunque la mayoría de los realia tratados en el artículo aparecen frecuentemente en la lengua húngara y son empleados por los hablantes, no figuran en los diccionarios húngaros, por eso el corpus de análisis lo constituyen textos y entrevistas en línea, blogs y páginas web húngaros.

## 1. BREVE CONSIDERACIÓN SOBRE LA BASE TEÓRICA DEL CONCEPTO ‘REALIA’

Las particularidades de la cultura de un pueblo siempre se reflejan en la lengua, en ella encontramos términos cuyo significado encierra una relación entre la cultura y el idioma, por lo tanto son componentes culturales del campo de la semántica. Estas palabras se llaman ‘realia’, término que utilizaremos en nuestro análisis. Sin embargo en la lingüística existen varias denominaciones y varios estudios debido al hecho de que estos elementos siempre han llamado la atención no solo de lingüistas, sino también de los investigadores de otras ciencias.

Eugene Nida, en su libro “Linguistics and ethnology in translation problems” (1945), fue uno de los primeros en llamar la atención sobre estos vocablos y sobre la traducción como no solo una operación lingüística, sino como una operación cultural. Su discípulo Peter Newmark en sus obras utiliza el término ‘palabras culturales’:

“Para mí, la cultura es el modo de vida propio de una comunidad que utiliza una lengua particular como medio de expresión y las manifestaciones que ese modo de vida implica. Más concretamente: yo distingo el lenguaje “cultural” de los lenguajes “universal” y “personal”. Morir, vivir, estrella, nadar (...) son universales (...) No

presentan, por lo general, ningún problema de traducción. *Monzón, estepa, dacha, chador*, son palabras culturales...” (1988: 133)

Vermeer los llama ‘culturemas’ (1983: 8), concepto utilizado por Nord también, quien al mismo tiempo propone otro concepto, el de ‘indicadores culturales’ (1997: 34, 137).

En nuestro análisis utilizaremos el término ‘realia’ introducido por los lingüistas búlgaros Vlahov y Florin, con el significado de:

”palabras (y locuciones compuestas) de la lengua popular que representan denominaciones de objetos, conceptos, fenómenos típicos de un ambiente geográfico, de una cultura, de la vida material o de una peculiaridad historicosocial de un pueblo, de una nación, de un país, de una tribu, y que por esto son portadoras de un colorido nacional, local o histórico; estas palabras no tienen correspondencia precisa en otras lenguas” (1970).

Tenemos que añadir una observación antes de pasar al estudio de los realia españoles en el húngaro. Molina Martínez llama la atención sobre el hecho de que los realia lo son en el marco de dos culturas concretas (2006: 78-79), en nuestro caso la española y la húngara. La palabra cultural *tortilla*, por ejemplo, no funciona como tal entre las culturas española y mexicana, aunque la manera de prepararla puede ser distinta.

## 2. LOS TEXTOS GASTRONÓMICOS COMO FUENTE DE INVESTIGACIÓN

En las últimas décadas la gastronomía se ha convertido en un producto turístico y esto se refleja en la comunicación social. La alimentación de cada cultura tiene aspectos propios debido a distintos factores como el clima, los productos agrícolas, las tradiciones culinarias, etc. Por lo tanto, a través de la cocina podemos conocer culturas, regiones, épocas. Como define Hernández-Mogollón, “la gastronomía, entre otros, está afirmándose como un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición

de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura” (2015: 408), y cuando hablamos de gastronomía, “no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las bebidas, costumbres alimentarias, tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma” (TORRES OÑATE et al., 2018: 2).

Los realia gastronómicos no son ajenos a las lenguas. Son numerosos los ejemplos que ilustran cómo algunos productos viajan con su nombre: la planta del té y la infusión preparada de sus hojas secas originarias de China recorrieron todo el mundo conservando su etimología dialectal *té* (茶); el café, palabra proveniente del ár. *qahwa* (قهوة), conquistó todo el mundo apenas modificando su imagen acústica; varias palabras amerindias se han propagado en las lenguas del mundo, sobreviviendo aproximadamente con sus forma originales (náhuatl *tómatl* > esp., fr., alem. *tomate*, ing. *tomato*, etc.). Estos vocablos se han incorporado a las lenguas y culturas receptoras y hoy ni siquiera nos damos cuenta de que algún día funcionaban como realia.

Los realia españoles, que por la influencia cultural han aparecido en el húngaro, sirven para llenar un vacío semántico debido al hecho de que no disponemos de equivalentes exactos húngaros. La suerte de estos realia gastronómicos es un tema excitante, ya que hasta que se identifiquen exclusivamente con la cultura española o latinoamericana la adaptación lingüística será relativamente lenta. Mantienen su grafía y pronunciación, y aunque podemos ver que algunos ya muestran señales de incorporación a la lengua receptora, la mayoría de ellos queda invariable como veremos en el análisis.

### 3. REALIA GASTRONÓMICOS ESPAÑOLES EN EL HÚNGARO

Como hemos visto los textos gastronómicos proporcionan una rica fuente para conocer culturas y en ellos podemos encontrar varios elementos auténticos. Con la siguiente presentación intentamos dar unas pinceladas, enumerando los realia encontrados en las distintas

páginas web. El número de estos términos posiblemente es más elevado, pero basándose en la confirmación empírica de la indagación, los tratados en este apartado son los de más frecuente aparición en los sitios web.

Gran parte de los ejemplos fue encontrada en la página web *KultúrTapas*, que quiere decir Tapas Culturales, una página web que está presente en el ciber mundo desde 2011 y tiene el objetivo de dar a conocer numerosos aspectos de la cultura española. Aparte de esa página fueron de gran utilidad para este trabajo exploratorio páginas y blogs como, por ejemplo, *Spanyolban Otthon* <https://spanyolbanotthon.blog.hu/>, *Spanyolozz Otthonról* <https://spanyolozzotthonrol.hu/blog/> y varios otros que aparecen entre las fuentes al final del artículo. A continuación pasaremos revista a los realia documentados en esas fuentes. Aunque el orden de aparición es arbitrario, intentamos a dar una cohesión, enumerando los realia relacionados uno después del otro.

**Tapas:** la palabra *tapas* poco a poco está echando raíces en la lengua húngara. En medio de la revolución gastronómica de las últimas décadas el abanico de los restaurantes budapestinos se ha enriquecido con varios establecimientos que ofrecen y popularizan las tapas. Esos *Tapas Bár* ‘bar de tapas’ son cada vez más familiares al público de las ciudades, aunque a veces es conveniente dar una explicación a lo que significa la palabra. En general la definición que se da a ese vocablo es: “bocados variados, snack, pequeña porción de comida que acompaña una bebida”. También se ha formado un verbo *tapasozni*, que quiere decir ‘ir de tapas’. En el habla el término se utiliza sin más, solo las fuentes en línea agregan unas pocas aclaraciones al vocablo.

**Pintxo:** este vocablo es menos utilizado, aunque aparece con cierta frecuencia en los distintos portales que resaltan que los pintxos son las tapas vascas y que todos los pintxos son tapas, pero no todas las tapas son pintxos. El término necesita estar acompañado por una definición de tipo ‘canapés en un palillo’.

**Tortilla:** la tortilla española es mucho menos conocida en Hungría que su “hermana mayor” mexicana. Esta palabra, bastante extendida en el húngaro, se asocia con la cultura y restaurantes mexicanos. Echando un vistazo a la etimología, sabemos que cuando

los españoles llegaron a las Américas, vieron un tipo de pan de maíz y lo nombraron tortilla. Esta comida tradicional indígena con su nombre dado por los españoles ha conquistado el mundo. Cuando las páginas web se refieren a la tortilla española, normalmente dan una explicación, diciendo *krumplis/spanyol omlett/tortilla* ‘tortilla española/con patatas’. Algunas veces surgen otras definiciones también como, por ejemplo, *tojásos krumplitorta* ‘tarta de patatas con huevos’. En el habla, la pronunciación muchas veces es húngarizada [tortilla], aunque cada vez más personas utilizan la palabra con su fonética correcta original [tortilla].

Paralelamente al vocablo *tortilla* nombres de varios alimentos mexicanos surgieron en las últimas décadas:

**Nachos, Quesadilla, Burrito, Fajitas, Enchiladas, Taco:** palabras de abundante frecuencia en las páginas web, sin embargo la diferencia entre ellas no es evidente para los hablantes húngaros como tampoco lo es la pronunciación correcta de estas palabras. Tienen ideas muy vagas en cuanto al significado concreto de estos términos, lo que generalmente saben, es que son alimentos que tienen que ver con la cocina mexicana. Las frecuentes preguntas que aparecen en las páginas examinadas y la abundancia de definiciones aclaratorias reflejan este hecho. Tal vez *nachos* es la palabra más identificable, pues *nachos* en la mayoría de los casos figura sin interpretación. Aun mayor es la confusión cuando enriquecen la imagen otros extranjerismos como, por ejemplo, el anglicismo *wrap*.

**Paella:** La paella, la embajadora de la cultura española, es una de las comidas más conocidas globalmente, pero es casi imposible precisar sus ingredientes debido a las innumerables variaciones que tiene. Los sitios web húngaros resaltan dos componentes, el arroz y la carne, y en los pocos casos cuando dan alguna explicación, dicen *a bácskai rizses hús távoli rokona* ‘pariente lejano de carne con arroz a la Bácska’, o simplemente *spanyol rizses hús* ‘carne con arroz a la española’. En la pronunciación el grupo –ll– puede sufrir modificaciones como pasa en el caso de la *tortilla*, pero debido al hecho de que el plato goza de popularidad también se propaga su pronunciación correcta, fiel a la original.

**Empanad(ill)a:** Este plato se asocia tanto con la cultura española como con la latinoamericana por parte de los húngaros. Es una comida cada vez más conocida, hecho al que posiblemente han

contribuido los varios bares “Empanada Story” abiertos en la capital en los últimos años. En los portales de cocina y de recetas se dan explicaciones de tipo: “fardel de pasta relleno con carne, atún o maíz”. Suelen compararla con el *pirog* de las cocinas eslavas, palabra que por motivos históricos y sociales forma parte de la conciencia lingüística de los húngaros.

**Patatas bravas:** es el término que más interpretaciones y explicaciones húngaras tiene. Como ninguna de ellas es enteramente esclarecedora, normalmente se usa el nombre español de este alimento. Algunas de estas definiciones resultan bastante divertidas como, por ejemplo, la traducción literal de la expresión *bátor/vad krumpli* ‘patatas valientes/salvajes/bravas’ o la solución *bátrak krumplija* ‘patata de los valientes’. Los comentarios habitualmente mencionan esta comida como “patata frita con distintas salsas (caseras)”.

**Gazpacho:** como la cocina española llegó a ser cada vez más conocida en Hungría, esta sopa idónea para los calurosos días de verano también se ha hecho popular. Las páginas web normalmente dan una definición para el término, que se resume de esta manera: “sopa de verduras cuyo ingrediente principal es el tomate”. La “reina de las sopas veraniegas” aparece en numerosas páginas web, no solo en las de gastronomía, sino en algunas de medicina también.

**Chorizo:** La palabra designa un tipo de embutido que también existe en Hungría, pero el término español se relaciona estrechamente con un producto de carnicería distinto al húngaro. Algunas páginas detallan la diferencia entre el chorizo español y el mexicano, pero el público vincula este alimento con la cocina española y el chorizo suele ser uno de los protagonistas de los “días mediterráneos” de los supermercados. En los sitios web esta palabra no suele tener definiciones lo que sugiere que la gente es consciente de su significado.

**Jamón serrano/ibérico:** Estos dos tipos de jamones tienen su prestigio y son valorados por el público húngaro. En los portales se conservan las denominaciones españolas, aunque en el uso podemos encontrarlas con formas híbridas en las que *jamón* se traduce al húngaro (*sonka*), y el adjetivo queda inalterado: *Serrano sonka*, *Ibérico sonka*.

**Guacamole:** El vocablo es cada vez más conocido y utilizado, aunque existe su traducción también *avokádókrém* ‘crema de aguacate’. Se asocia exclusivamente con la cocina centroamericana y mexicana. La denominación del aguacate, ingrediente principal del guacamole, es de aparición no muy antigua en el húngaro. Según el *Diccionario etimológico de palabras y afijos húngaros* la palabra se generalizaría en el uso solo en los años setenta (ZAICZ 2006: 46). La denominación de la salsa fría que se prepara de esta fruta es de aparición más reciente, ni siquiera se figura en el diccionario mencionado, pero está presente en diversos portales electrónicos húngaros.

**Jalapeño:** Explicado como un tipo de chile, el nombre de esta verdura picante aparece con abundancia en las páginas web húngaras, por lo visto sin necesidad de cualquier definición. Aunque suele aparecer la forma híbrida *jalapeño paprika* ‘pimiento jalapeño’, el vocablo se usa solo sin levantar cualquier duda en cuanto a su significado. Aquí mencionamos que la palabra *chile* se ha arraigado en el húngaro con la forma *chili* y su significado es evidente para los hablantes húngaros.

**Padrón/padron paprika, Piquillo paprika:** contrariamente a *jalapeño*, estas denominaciones solo se usan en formas híbridas, y son mucho menos familiares al público húngaro. En los portales húngaros siempre aparecen con una descripción aclaradora, sobre todo el *piquillo* que en la mayoría de las veces figura en páginas traducidas al húngaro con la ayuda del traductor Google, que generalmente da como resultado un texto confuso, incomprensible.

**Turrón, Roscón, Polvorón, Flan:** aunque el nombre de estos dulces aparece en páginas web, son elementos ajenos a la conciencia lingüística de los húngaros, siempre necesitan una explicación y su ocurrencia es relativamente baja. Se mencionan en portales especializados en cultura española, en los menús en línea de algunos restaurantes españoles o latinoamericanos.

**Churros:** Es distinto el caso de churros, término de frecuente ocurrencia e uso en el húngaro. Las páginas web a veces explican esta denominación como *spanyol fánk*, *spanyol édesség*, *sült tészta* *rudacsák cukorba mártogatva* que quiere decir ‘buñuelo español, dulce español, barritas de pasta fritas espolvoreadas con azúcar’.

**Mojito, Sangría:** Son dos bebidas famosas, muy conocidas y consumidas, sus nombres no causan ningún problema de comprensión. Los sitios web a veces dan una breve explicación de los términos, pero lo normal es que no aparezca ningún tipo de comentario.

**Cava:** Esta bebida alcohólica en el pasado disponía de un solo nombre húngaro: *pezsgő* ‘champán’. En las últimas décadas gracias a la oferta de los hipermercados y al flujo de informaciones se han conocido con bastantes detalles los distintos métodos, países, regiones de la fabricación de los vinos espumosos, y lo que antes era un grupo homogéneo se diversificó en *champán, prosecco, cava*, etc. El cava es el ‘champán español’ para los húngaros.

Como hemos visto en el apartado 1.2 la gastronomía no se limita a los platos de una cultura, sino se incluyen las costumbres, tradiciones, procesos, personas y lugares particulares relacionados con ella. Podríamos seguir este artículo con varios otros elementos como *almuerzo, bodega, caseta*, etc., pero por el momento nos contentamos con esa imagen aproximada con la intención de poder ampliar el panorama con otros realia en próximos artículos.

#### 4. CONCLUSIONES

Hemos enumerado algunas palabras españolas que existen con sus formas y significados originales en el húngaro. Son realia, referentes culturales que reflejan la influencia de la cultura española y latinoamericana en el campo de la gastronomía. En las páginas web algunas de estas palabras pueden aparecer sin cualquier interpretación como, por ejemplo, *paella, chorizo, mojito*, o pueden recibir una breve explicación como es el caso de *guacamole, patatas bravas, cava*, etc. A veces aparecen formas híbridas *padron/piquillo paprika, serrano sonka*, pero todos coinciden en que el término español prácticamente no se varía y no se adapta a la reglas gramaticales, fonéticas del húngaro.

Unos se utilizan más, otros menos, pero innegablemente enriquecen el vocabulario húngaro. Estas palabras brillan por su ausencia en los diccionarios. En la versión impresa de *Idegen szavak*

*szótára* (Diccionario de palabras extranjeras) ninguna de ellas se figura. La versión en línea de ese diccionario brinda una actualización. Encontramos en ella la definición de *chorizo*, *jalapeño*, *churros*, *tortilla*, *burrito*, *enchilada*, *nachos*, *gazpacho*. El término *guacamole* solo se menciona como acompañante de los nachos, propia entrada no tiene. *Flan* se figura con la definición “pudín acaramelado francés”. El diccionario desconoce totalmente los vocablos *tapa*, *pintxo*, *fajitas*, *quesadilla*, *empanada*, *patatas bravas*, *paella*, *jamón serrano/ ibérico*, *padrón*, *piquillo*, *turrón*, *roscón*, *polvorón*, *sangría*, *mojito* y *cava*. De estas palabras merece llamar la atención sobre *paella*, *sangría* y *mojito* que, según los sitios web, prácticamente no precisan de explicación debido al hecho de que son extendidas, comprendidas y utilizadas, sin embargo, no son consideradas como tales por ese diccionario.

De todos modos el estudio de estos términos tiene que ser continuo para poder documentar los cambios que experimentan y seguir las fases de su adaptación, solo así podremos dar una imagen fiel a la realidad. Este artículo ha intentado trazar la situación actual que con el paso del tiempo probablemente cambiará.

## BIBLIOGRAFÍA:

- DRAE*, [online]. Disponible en línea: <https://dle.rae.es/> [fecha de consulta 28.09.2021].
- HERNÁNDEZ-MOGOLLÓN, José Manuel – DI CLEMENTE, Elide – LÓPEZ-GUZMÁN, Tomás (2015): *El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España)*. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles 68, [online]. Disponible en línea: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997> fecha de consulta 20.09.2021.
- Idegen szavak szótára*, [online]. Disponible en línea: <https://idegen-szavak-szotara.hu> [fecha de consulta 28.09.2021].
- LUQUE NADAL, Lucía (2009): Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales? En: *Language Design*, 93-120, [online]. Disponible en línea: [http://elies.rediris.es/Language\\_Design/LD11/LD11-05-Lucia.pdf](http://elies.rediris.es/Language_Design/LD11/LD11-05-Lucia.pdf) [fecha de consulta 20.09.2021].

- MOLINA MARTÍNEZ, Lucía (2006): *El otoño del pingüino: análisis descriptivo de la traducción de los culturemas*. Castellón de la Plana, Publicaciones de la Universitat Jaume I.
- NEWMARK, Peter (1988): *Approaches to Translation*. Londres, Prentice-Hall.
- NIDA, Eugene (1945): *Linguistics and ethnology in translation problems*, [online]. Disponible en línea: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00437956.1945.11659254> [fecha de consulta 20.09.2021].
- NORD, Christiane (1997): *Translation as a Purposeful Activity*. Manchester, St. Jerome.
- TORRES OÑATE, Francisco – ROMERO FIERRO, Josué - VITERI, Maria Fernanda (2018): Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. In: *Revista de Comunicación de la SEECI*, núm. 44, 1-13, Madrid, Universidad Complutense de Madrid.
- VERMEER, Hans J. (1983): Translation theory and linguistics. En: ROINILA, Pauli – ORFANOS, Ritva – TIRKKONEN-CONDIT, Sonja (eds.): *Häkökohtia kääntämisen tutkimuksesta*. Joensuu, University, 1-10.
- ZAICZ, Gábor (2006): *Etimológiai szótár. Magyar szavak és toldalékok eredete*. Budapest, Tinta Könyvkiadó

## FUENTES:

- Andalúz Kert | minden ami spanyol – Blog.hu <https://andaluzkert.blog.hu/>
- El Mexicano <https://www.elmexicano.hu/search?q=gasztron%C3%B3mia>
- Flamenco Portál <https://flamencoportal.hu>
- GasztroBörze <https://www.gasztrorborze.hu>
- KultúrTapas <https://www.kulturtapas.hu>
- Latamundo – Latin-Amerika. Szerintünk. <https://latamundo.wordpress.com>
- Mindmegette <https://www.mindmegette.hu>
- Mr. Fruit Delicates <https://mrfruit.hu>
- Nosalty <https://www.nosalty.hu>
- Spanyol kultúra.lap <https://spanyolkultura.lap.hu>
- Spanyolban Otthon <https://spanyolbanotthon.blog.hu>
- Spanyolonline.hu – spanyol határok nélkül <https://spanyolonline.cafeblog.hu>
- Spanyolország lap <https://spanyolorszag.lap.hu>
- Spanyolozz Otthonról <https://spanyolozzotthonrol.hu/blog>

Street Kitchen <https://streetkitchen.hu>

Városi konyha <https://varosikonyha.blog.hu>

zamat-Blog.hu <https://zamat.blog.hu>

### **Nóra Rózsavári**

**Klasszikus és Újlatin Nyelvek Intézete**

**Bölcselet- és Társadalomtudományi Kar**

**Pázmány Péter Katolikus Egyetem**

Mikszáth Kálmán tér 1., 1088 Budapest, Magyarország

[rozsavari.nora@btk.ppke.hu](mailto:rozsavari.nora@btk.ppke.hu)