


**Распробуйте
Венгрию!**









ВОЗВРАЩЕНИЕ

к истокам венгерской гастрономии

«Наша кухня, наша кулинарная традиция, подобно нашей музыке и нашему языку, отличается от западной, однако следует также отметить, что Венгрия вовсе не проигрывает в этом сравнении. Знать об этом не только интересно, но и полезно.»

(Карой Гундель)

Слова Кароя Гунделя, самого известного венгерского ресторатора и писателя, жившего на рубеже веков, сегодня актуальны, как никогда. С недавних пор мы являемся свидетелями захватывающего процесса: венгерская кухня постепенно возвращается к своим истокам. Переосмысление исторических традиций в контексте XXI века придает динамизм процессу и ставит множество новых вопросов, в результате чего современная венгерская гастрономия отличается неповторимым шармом.





Все больше образованных, повидавших мир молодых людей и людей среднего возраста выбирают — порой отказавшись от своей первоначальной карьеры — деятельность, каким-либо образом связанную с гастрономией, будь то животноводство, виноделие или изготовление крафтовой продукции. Все больше людей возвращается к истокам; как результат, в стране появился слой специалистов, благодаря которому возрождаются сорта винограда, некогда плодоносившие в Карпатском бассейне, а в качественную гастрономию после векового забвения начинают возвращаться традиционные виды животных и растений. Главными достижениями этого процесса стали повторное «открытие» всемирно известной мангалицы и реабилитация таких незаслу-

женно забытых культур, как гречка или топинамбур, традиционно возделывавшихся в Венгрии.

В торговле и ресторанном бизнесе постоянно растет спрос на крафтовые и фермерские продукты, которые постепенно вытесняют продукты массового производства. Ассортимент домашних копченых колбас и бекона, выбор твердых сыров с длительным сроком созревания, палинка, значение которой долгое время недооценивалось — все это свидетельствует о том, что традиционные технологии производства продуктов питания не забыты, они готовы занять достойное место в современной венгерской гастрономии и отстоять свои позиции как на отечественном, так и международных рынках.




Распробуйте ВЕНГРИЮ!

О венгерском гостеприимстве ходят легенды, но на каком этапе находится сегодня венгерская гастрономия? Отвечая на вопрос, можно с гордостью утверждать, что путь, пройденный страной в этой сфере за короткое время, позволил Венгрии укрепить свои позиции на гастрономической карте мира и сделать богатство кулинарных традиций одной из своих самых привлекательных черт. Иными словами, можно сказать, что тот, кто не получил личных впечатлений о венгерской гастрономической культуре, по-настоящему никогда не был в Венгрии!

ВКУСЫ ВЕНГЕРСКОЙ КУХНИ — ТРАДИЦИЯ, СЕРВИРОВАННАЯ НА СОВРЕМЕННЫЙ МАНЕР

Для гастрономии Венгрии, как и для национального характера и духа страны в целом, характерно органическое

слияние традиции и новаторства, богатство творческих идей и решений, вдохновленных многовековым наследием. Концепции ведущих ресторанов в наши дни ориентируются на сочетание традиционных венгерских ингредиентов с лучшими технологиями международной гастрономии высшего уровня. Эта новая тенденция отвечает мировой практике профессиональных стандартов, и, в то же время, заботясь и оберегая национальные ценности, отходит от международных тенденций и создает то, что мы называем современной венгерской гастрономией. Если раньше было практически невозможно обнаружить блюда, характерные для региональной, традиционной венгерской кухни в меню элитного ресторана, то в наши дни прогрессивные, но почитающие традиции венгерские шеф-повара смело обращаются к национальным истокам.



УСПЕХИ НА МЕЖДУНАРОДНОЙ АРЕНЕ: «ЗОЛОТОЙ БОКЮЗ» И НОВЫЕ ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН
Сегодня гастрономия в Венгрии — это динамичная, быстро развивающаяся сфера, которая привлекает возможностями карьерного роста все больше молодых профессионалов с творческим складом ума. Помимо значительного повышения общественного статуса гастрономии в Венгрии, благодаря появлению венгерских ресторанов, удостоенных звезд Мишлен, и их включению в Красный гид «Мишлен», Венгрия вошла в сознание в том числе и как направление для кулинарного туризма. Победа одного из лучших шеф-поваров страны — Тамаша Селла — в европейском финале конкурса кулинарного искусства «Золотой Бокюз» (Bocuse d'Or) в 2016 году заявила миру о прорыве венгерской гастрономии. За этим последовал триумф ресторана «Опух», который стал первым рестораном в Центрально-Европейском регионе, получившим две звезды Мишлен, о чем было объявлено на гала-торжестве, посвященном вручению призов Красного гида «Мишлен» по главным городам Европы (Main Cities of Europe), в Будапеште в 2018 году. А в 2019 году страна отпраздновала появление одновременно двух новых ресторанов, отмеченных звездами Мишлен: к ресторанам «Borkonyha», «Costes» и «Costes Downtown» присоединились «Stand» и «Babel».

Гастрономическая КАРТА

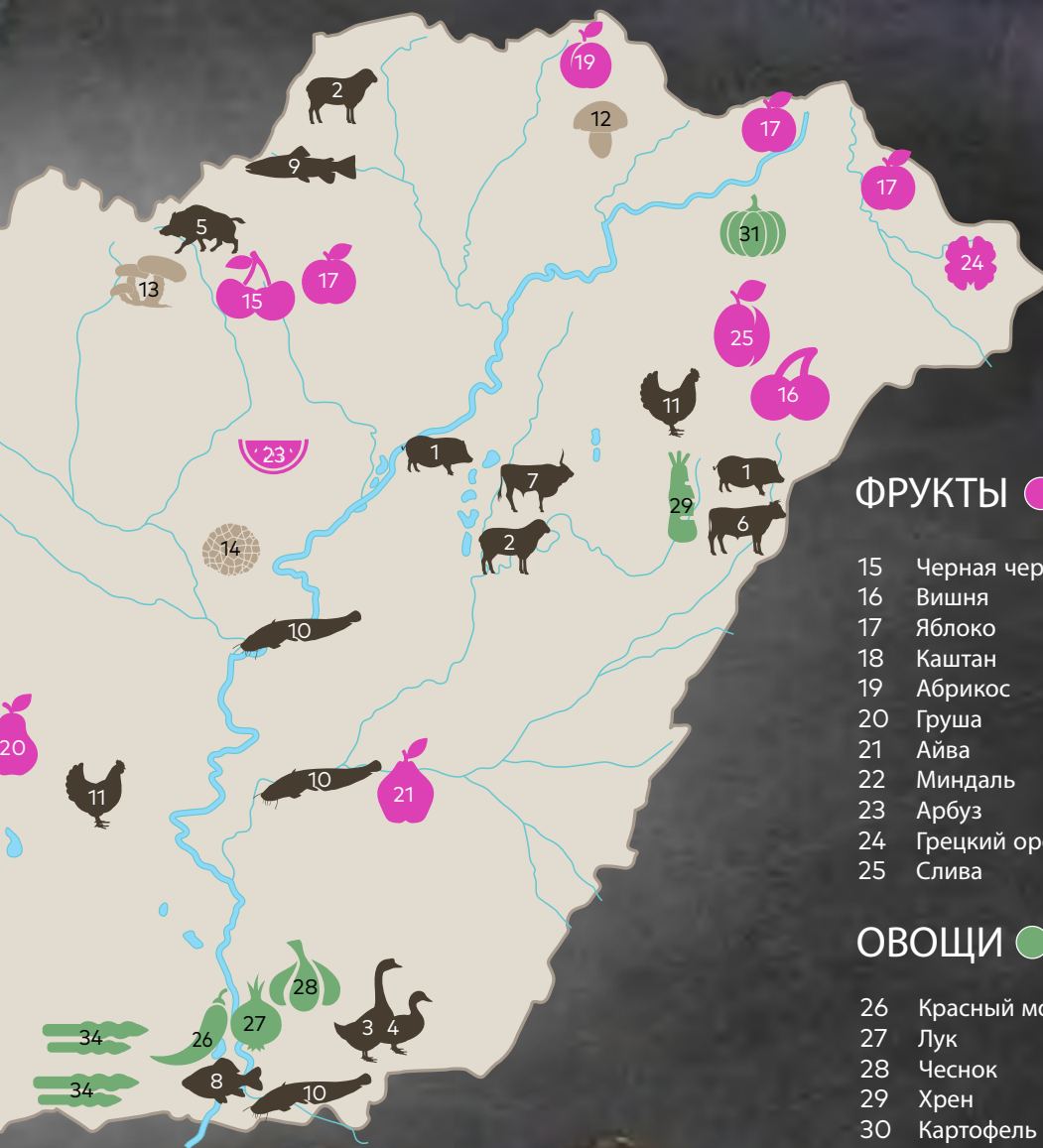
БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ ○

- 1 Мангалица
- 2 Баранина
- 3 Гусятина
- 4 Утятина
- 5 Дичь (олень, дикий кабан, косуля)
- 6 Венгерская пестрая корова
- 7 Венгерская серая корова
- 8 Карп
- 9 Форель
- 10 Сом
- 11 Мясо петуха

ГРИБЫ ●

- 12 Белые грибы
- 13 Шампиньоны
- 14 Трюфели





ФРУКТЫ ●

- 15 Черная черешня
- 16 Вишня
- 17 Яблоко
- 18 Каштан
- 19 Абрикос
- 20 Груша
- 21 Айва
- 22 Миндаль
- 23 Арбуз
- 24 Грецкий орех
- 25 Слива

ОВОЩИ ●

- 26 Красный молотый перец (паприка)
- 27 Лук
- 28 Чеснок
- 29 Хрен
- 30 Картофель
- 31 Тыква
- 32 Капуста
- 33 Черемша
- 34 Спаржа
- 35 Тыква
- 36 Морковь
- 37 Сельдерей



Готовим по-венгерски!

ТИПИЧНЫЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ПЬЕДЕСТАЛ ПОЧЕТА: «МАНГАЛИЦА — СИНОНИМ ГОВЯДИНЫ КОБЕ ПРИМЕНИТЕЛЬНО К СВИНИНЕ»

Знаете ли вы? Цитируемое сравнение появилось на страницах известного международного гастрономического онлайн-журнала «Finedininglovers.com».

При этом автор имел в виду текстуру мяса, ведь мясо чистопородной мангалицы совершенно уникально и не идет в сравнение с какой-либо другой породой

свинины. Оно мраморное, обладает ярковыраженным вкусом, а по составу богато здоровыми, ненасыщенными жирными кислотами. Благодаря пастбищам с полезными травами и традиционным домашним кормам, мясо животных, содержащихся под открытым небом, зрелое и имеет высокую пищевую ценность. Оно охотно используется не только отечественными рестораторами, но также уже появилось в меню ресторанов для гурманов за рубежом.



СИМВОЛ ИЗЫСКАННОГО ВКУСА: ГУСИНАЯ ФУА-ГРА

Знаете ли вы? Идея откорма гусей на самом деле почерпнута у самой природы.

Как и многие другие животные, гуси нагуливают на зиму запас жира: у диких гусей отлету предшествует фаза «переедания». Эта схема была воспроизведена человеком в процессе одомашнивания гусей, результатом чего стало рождение настоящего деликатеса - жирной гусиной печени, или фуа-гра.

Хотя печень обычного гуся тоже очень вкусная, фуа-гра считается поистине престижным продуктом. Венгерская фуа-гра, имеющая международную репутацию высококачественного продукта, экспортируется в Европу, Америку и Азию. Это праздничное блюдо, которое отлично подходит как для холодных, так и для горячих закусок. Фуа-гра прекрасно сочетается с фруктами, джемами и пряностями.



СОВЕРШЕНСТВО, ПОДАРЕННОЕ ПРИРОДОЙ — ВЕНГЕРСКАЯ ДИЧЬ

Знаете ли вы? Costes - первый венгерский ресторан, удостоенный звезды Мишлен, сначала, еще в 2008 году, испытывал серьезные сложности с обеспечением устойчивости поставок отечественных ингредиентов элитного ресторанного качества.

В первую очередь это касалось мяса дичи, которое издавна является признанным экспортным продуктом Венгрии.

Дичь считается органическим продуктом, поскольку, несмотря на то, что ее источником не является контролируемое, экологически чистое производство, естественная природная среда (леса, поля) Венгрии создает условия для получения мяса отличного качества, будь то пернатая дичь или крупные млекопитающие. Наряду с мясом оленя, косули, дикого кабана, зайца, фазана и дикой утки, которое давно пользуется популярностью, в меню венгерских ресторанов можно также встретить блюда из муфлона, перепела и куропатки.

Не всем известно, что управление охотничьим хозяйством в Венгрии хорошо организовано, а мясо отстреленных в Венгрии диких животных и птиц преимущественно идет на зарубежные рынки.



ГЕРОЙ БУДНИХ ДНЕЙ: ПАПРИКА

Знаете ли вы? Благородная сладкая (édesnemes) паприка, которая до наших дней остается самым гастрономически ценным из всех видов венгерского красного молотого перца, была впервые изготовлена в 1859 году братьями Палфи из города Сегеда на юге Венгрии.

До тех пор венгерская паприка была только острой, поэтому рождение благородной сладкой паприки стало знаменательным событием. Братья Палфи смогли смягчить остроту паприки за счет специальной обработки, и только десятилетия спустя отечественным селекционерам удалось вывести сорт красного перца, стручки которого не были жгучими.

Яркие гирлянды красной паприки, развешенные для просушки под открытым небом, являются неотъемлемым элементом венгерского фольклора, а за рубежом выражение «венгерская паприка» стало визитной карточкой венгерской гастрономии. Наряду с гуляшом, паприка по-прежнему остается одной из первых ассоциаций, которая приходит в голову, когда речь заходит о венгерской кухне. В Венгрии, однако, существует множество способов использования паприки (перца), поэтому само наименование требует уточнения. Вот всего несколько распространенных примеров: перец для фарширования, длинный остроко-



нечный перец, молотая паприка и т. п. Из них всемирную известность приобрела молотая паприка, среди сортов которой различают острую (csípős), деликатесную (csemege), благородную сладкую (édesnemes), полусладкую (félédes) и розовую (rózsapaprika) паприку.

ФАВОРИТ СООБЩЕСТВА «MADE IN HUNGARY» — УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ

Знаете ли вы? Одной из главных тем в рекомендациях Элитной Гастрономической Ассоциации «Made in Hungary» в 2019 году (в первый год ее существования) стала утиная печень.

Целью ассоциации является составление парных комбинаций из наиболее престижных, получивших международное признание ингредиентов венгерской национальной кухни и раскрытие их потенциала при участии лучших шеф-поваров Венгрии. Первой из таких комбинаций стала утиная печень и жемчужина венгерского виноделия — 6-путтоновое токайское «Асу».

Утиная печень — поистине деликатесный ингредиент, разносторонность которого позволяет ярко продемонстрировать ценности венгерской кухни: это высококачественный пищевой продукт, требовательный к условиям хранения и поддающийся разнообразным способам обработки, результатом которой может стать незабываемое блюдо. Утиная печень идеально сочетается с венгерскими винами, в первую очередь — с токайским «Асу» и другими натуральными сладкими токайскими винами.

Утиная печень, несомненно, занимает достойное место рядом с гусиной печенью в перечне лучших продуктов Венгрии. Одним из достоинств этого продукта с характерным вкусом является то, что он легко поддается обработке и теряет мало жира при жарке. Благодаря своей разносторонности, утиная печень всегда актуальна, будь то паштет, террин или рийетт. Утиная печень очень популярна и в сладком варианте, поданная с белым калачом; ее можно использовать как ингредиент для изысканных сладостей, которые наверняка оценят гурманы; она также великолепна в своей простоте после быстрой обжарки, не говоря уже о вкуснейшем жире, вытопленном из нее.



Уха



Пёркэльт из курицы

Яркая индивидуальность — ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ВЕНГЕРСКОЙ КУХНИ

СУП-ГУЛЯШ И ВЕНГЕРСКАЯ УХА — ШЕДЕВРЫ СУПОВОГО ЖАНРА

По собственному признанию, венгры — «нация супоедов». Если во многих странах супу не отводится решающей роли, то в Венгрии традиционно суп — это обязательный элемент трапезы. В основном супы делятся на легкие (овощные) и более сытные, с мясом и макаронами, такие как культовый суп-гуляш и венгерская уха, для приготовления которых как в семьях, так и в ресторанах существует великое множество рецептов. По способу приготовления ухи в Венгрии различают две большие «школы», названные по имени городов Байя и Сегед. В Байе уху традиционно варят из карпа, по незамысловатому рецепту, а в Сегеде ее пассеруют и готовят из нескольких видов рыбы. Фирменным блюдом венгерской кухни является фруктовый сладкий суп, который обычно подают холодным. Ассортимент супов соответствует времени года, поскольку их основными

ингредиентами являются сезонные овощи и фрукты, а также рыба и дичь в соответствии с сезоном охоты и рыбалки.

ИСТИНА В КОТЛЕ: ПЁРКЭЛЬТ

Пёркэльт (или мясное рагу) — одно из знаковых блюд венгерской кухни, однако точный способ его приготовления является вечной темой для споров: сколько семей, столько рецептов пёркэльта. По традиции, нарезанный лук поджаривают на свином жире, добавляют нарезанное кубиками мясо, тушат и посыпают молотой паприкой. Пёркэльт готовят из всех основных видов мяса, таких как говядина, баранина, свинина и курятина, но популярен также пёркэльт из субпродуктов — куриных желудочков или рубца — и из дичи. В ресторане пёркэльт подают с горячим гарниром, но настоящий домашний пёркэльт едят с хлебом и закусывают соленьями.



Маковая губа («Макошгуба»)



Творожные гомбовцы

МАКАРОНЫ — ВТОРОЕ ИЛИ ДЕСЕРТ? КУЛЬТ СЛАДКИХ МАКАРОН

На вопрос о макаронных блюдах венгры отвечают, что макароны в качестве второго блюда могут быть даже сладкими. Сладкие горячие макароны в качестве основного блюда, например, с молотыми грецкими орехами или маком, посыпанные сахарной пудрой, явление, чуждое многим странам, но популярное в Венгрии. Таким же незатейливым повседневным блюдом является лапша с манной крупой и вареньем. Такие сочетания могут показаться странными, но во многих венгерских семьях лапша, смешанная с тушеной капустой и посыпанная сахаром, или лапша с творогом, посыпанная сахарной пудрой или подрумяненными полосками бекона — одно из любимых блюд.

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ЛЮБОГО ВОЗРАСТА: ТВОРОЖНЫЕ ГОМБОВЦЫ (КОЛОБКИ) И БЛИНЧИКИ

Народным десертом являются блинчики с начинкой из варенья, сладким творогом или кремом из грецких орехов либо посыпанные сахарной пудрой и корицей. Венгерская кухня благосклонно относится и к гомбовцам, в том числе как к сладкому второму блюду после сытного супа. Наиболее популярны творожные гомбовцы, которые посыпают сахарной пудрой и подают со сметаной, а также с фруктовой начинкой (сливами или абрикосами), посыпанные сахарной пудрой, смешанной с корицей.



Фёзелек из фасоли



Картофельная запеканка

**КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО, ОПЕРЕДИВШЕЕ СВОЕ ВРЕМЯ:
ФЁЗЕЛЕК**

Традиционное венгерское овощное пюре, подаваемое как основное блюдо, опередило свое время: ведь фёзелек — не только легкая и полезная, но еще и вегетарианская пища, а в зависимости от способа загущения его можно включать и в веганское меню. Фёзелек — настоящее сезонное блюдо, которое лучше всего готовить из свежих овощей, таких как зеленый горошек, кабачки, шпинат, щавель, зеленая стручковая фасоль, картофель, чечевица или савойская капуста.

С ДОМАШНЕГО СТОЛА В МИР ВЫСОКОЙ КУХНИ

Запеченные вместе с гарниром мясные блюда, такие, как картофельная запеканка, запеканка из белокочанной или цветной капусты, любимы в каждой семье. Венгры уверены, что «сметаной дело не испортишь»: густая, с кислинкой, сметана, без которой немыслима венгерская кухня, является одним из самых популярных в Венгрии молочных продуктов. В наши дни запеченные блюда из овощей и мяса перекочевали с домашнего стола в меню лучших ресторанов, а это — важный шаг к выводу классической домашней кулинарии на высшие уровни эксклюзивной гастрономии.



Соленья



Венгерский крученный калач (kürtőskalács)

ОТВЕТ ВЕНГЕРСКИХ БАБУШЕК НА ОХВАТИВШУЮ ВСЕШ МИР МОДУ НА СОЛЕНЬЯ


Ферментация под влиянием в первую очередь кухни скандинавских стран стала главным хитом современной гастрономии и новым увлечением элитной гастрономии высшего уровня. В Венгрии традиция маринования в уксусе и квашения путем молочно-кислого брожения насчитывает несколько веков. Этими способами наши бабушки консервировали на зиму любые овощи: достаточно вспомнить маринованные огурцы, маринованные салаты-ассорти, квашеную капусту, маринованную свеклу, маринованный перец, соленые арбузы, маринованный лук-шалот или незабвенные, хрустящие квашеные огурцы.

СТРИТ-ФУД ПО-ВЕНГЕРСКИ

То, что воспринимается нами как естественный атрибут уличного пейзажа, рынка или ярмарки, для народов других стран представляет собой нечто необычное. Лангош (lángos)

— лепешка из дрожжевого теста, обжаренная в большом количестве подсолнечного масла, пользуется неизменным успехом в Японии, а крученный калач (kürtőskalács) — в Соединенных Штатах (хотя его считают своим изобретением сразу несколько народов Центральной Европы). Его приготовление — это целый ритуал: раскатанное в длинный жгут тесто наматывают на толстую деревянную скалку, а после выпечки конус снимают с формы и обваливают в сахаре, который карамелизуется на горячей поверхности, а затем посыпают корицей или толчеными орехами. Это любимое лакомство не только для нас, но и для туристов!

Лангош — тоже классический представитель венгерского стрит-фуда. Жаренную в масле золотистую лепешку из мягкого дрожжевого теста обычно смазывают толченым чесноком и сметаной и густо посыпают сыром, но венгры уже не удивляются, когда туристы, впервые пробуящие лангош, заказывают его с ветчиной, в нарушение традиционного рецепта.



Десять знаковых блюд **ДЕСЯТЬ ЛУЧШИХ ШЕФ-ПОВАРОВ**

Никогда прежде шеф-повара в Венгрии не пользовались таким вниманием, как в наши дни. Если раньше они делали свое дело за кулисами «безымянно и безлико», а широкая публика мало разбиралась в вопросах гастрономии, то в нынешней Венгрии среди представителей этой профессии можно встретить немало ярких и талантливых людей. Те из них, кто сумел добиться известности, максимально используют возможности, открывающиеся благодаря постоянно растущей клиентуре и публичности, и ежедневно работают

над тем, чтобы гастрономия не ограничивалась в общественном понимании собственно блюдами и трапезой, а постепенно становилась инструментом формирования аутентичности, культуры и коллективного самосознания.

Личность играет важную роль и в современной гастрономии, поскольку именно лучшие шеф-повара придают индивидуальность нашим любимым блюдам. Мы прибегли к их помощи, чтобы глубже понять и представить десять знаковых блюд венгерской кухни.



ПОБЕДНЫЙ ДУЭТ венгерских мастеров-кулинаров

Тамаш Сель (SZÉLL TAMÁS)

Самый успешный представитель Центральной Европы на конкурсе кулинарного мастерства «Золотой Бокюз» (Bocuse d'Or). Уже на первом в своей жизни конкурсе он дошел до этапа Кубка мира в Лионе, а четыре года спустя уверенно выиграл Европейский финал конкурса в Будапеште. После этого он занял четвертое место в Лионе и специальный приз за лучшее мясное блюдо. Своими результатами и смелостью новатора он дал мощный импульс развитию венгерской гастрономии в целом, а его успех стал стимулом к выбору этой профессии для талантливой молодежи. Знаком особого признания его профессиональных заслуг стало его назначение председателем жюри на конкурсе «Золотой Бокюз» в Турине в 2018 году.

Суп-гуляш:

Определяющими для этого, ставшего знаковым, блюда являются говядина Ангус венгерского производства, домашние галушки, изготавливаемые вручную, и отечественные овощи (органическая морковь и органический картофель), подрумяненные на утином жире. Интенсивный, свежий вкус этого гуляша, приготовленного по обновленному рецепту, идущему наперекор привычным формам, но при этом не теряющему уважения к традиции, делает это блюдо бесспорным победителем в своей категории.



Сабина Сулло (SZULLÓ SZABINA)

«Я придаю исключительно важное значение поддержке развития отечественного производства сырья и в повседневной работе слежу за тем, чтобы помогать амбициозным венгерским производителям новой волны. В 2017 году мы открыли собственное бистро, где в легком, непринужденном стиле, но с высокой требовательностью к качеству, демонстрируем разнообразие венгерской кухни. Через год после открытия наши усилия увенчались наградой «Биб Гурман» (Bib Gourmand) от гида «Мишлен». Летом 2018 года мы открыли наш первый элитный ресторан в центре Будапешта. Он продолжает концепцию, определяющую всю нашу деятельность: представлять современную венгерскую гастрономию на высшем уровне качества. Наш ресторан получил звезду Мишлен всего после восьми месяцев работы.»

Утиная печень, вишня, бузина, копченый фундук, 6-путтоновое токайское «Асу»:

«Конфеты» из копченой утиной печени с вишневым желе, приправленным уксусом из токайского «Асу»; подаются с ломтиками домашнего паштета из утиной печени с вишнями из домашнего компота, маринованными соцветиями бузины и жареным, подкопченным на буковой стружке пьемонтским фундуком, с подрумяненными домашними булочками со сливочным маслом. Использование венгерской утиной печени, вишни и бузины, а также уксуса из токайского «Асу» указывает на приверженность отечественным ингредиентам.



Художники в душе В ЭЛИТНОЙ ГАСТРОНОМИИ

Акош Шаркёзи (SÁRKÖZI ÁKOS)

Акош Шаркёзи — один из самых известных шеф-поваров Венгрии. Снискавший широкую популярность своим участием в телевизионных шоу, он всегда использовал свою известность для популяризации качественной гастрономии. «В начале карьеры судьба свела меня с шеф-поварами, определившими мое будущее, поэтому не удивительно, что постепенно гастрономия превратилась для меня в страсть. Добившись профессионального успеха в Венгрии, наша команда завоевала звезду Мишлен в 2014 году, а наш новый ресторан был внесен в список рекомендуемых ресторанов всего через четыре месяца после открытия.»

Куриный паприкаш:

Куриный паприкаш — культовое блюдо для Венгрии. У каждого соотечественника свои воспоминания и впечатления о том, что делало это блюдо по-настоящему вкусным. Мы сделали это отправной точкой при переосмыслении рецепта. Тающее во рту куриное мясо со знакомым вкусом, но по форме вовсе не напоминающее знакомое с детства блюдо, подается с соусом из паприки, гарниром из нудлей и пюре из корня петрушки, а хрустящая текстура представлена соломкой из сельдерея.



Иштван Вереш (VERES ISTVÁN)

Юноша родом из Секейского края Румынии прошел длинный путь. Этот путь привел его из Трансильвании напрямую к воротам знаменитой парижской школы кулинарного искусства «Грегуар-Ферранди» (ESCF Grégoire Ferrandi), по окончании которой он оттачивал свое мастерство в нескольких известных ресторанах, чтобы, наконец, стать шеф-поваром в Будапеште. В его кулинарном творчестве ощущаются вкусы и традиции секейской кухни, которые он смело интегрирует в свои прогрессивные и новаторские эксперименты, в результате которых рождаются необычные, удивительные блюда. Не делая секрета из своих амбиций по поводу звезды Мишлена, он заслуженно получил ее в 2019 году.

Яичные клецки:

Это — по словам шеф-повара — простое блюдо стало художественно-кулинарной визитной карточкой ресторана и лично Иштвана Вереша. Основу блюда составляют трюфельные галушки, сервированные со взбитыми в пену яичными белками, натертыми на терке выдержанными яичными желтками и маринованным салатом «Айсберг». Несмотря на периодические обновления меню ресторана, это блюдо неизменно присутствует в нем, а любые попытки заменить его всегда снимались с повестки дня по единодушному требованию публики.



Из Будапешта в провинцию — ИЗ ПРОВИНЦИИ В БУДАПЕШТ

Иштван Пешти (PESTI ISTVÁN)

Венгерский шеф-повар, один из лучших мастеров сервировки с мгновенно узнаваемыми композициями. Весной 2015 года переехал из Будапешта в провинцию с намерением доказать, что ресторанный бизнес в провинции также может создавать качество, уровнем которого можно по праву гордиться. Философия шеф-повара заключается в том, что внешний вид, аромат и вкус блюда должны состоять в синергии, производя на гостя неповторимое впечатление. Именно этот подход привлекает в его ресторан, расположенный в живописнейшем месте, гостей из самых отдаленных уголков страны.

Каре оленя с лесными грибами по-охотничьи:

Элитная версия любимого блюда семьи, нашедшая достойное место на «арендованной площадке» (в ресторанном меню), является достоверным отражением осознанного подхода и эстетического вкуса Иштвана Пешти: оленина происходит из местного источника, поджаренные лесные грибы подчеркивают «приземленный» характер блюда, а маринованные грибы и сладковатый вкус соуса по-охотничьи придают блюду контраст и интенсивность.



Адам Барна (BARNA ÁDÁM)

Черпая вдохновение из традиций и ингредиентов, типичных для территории бывшей Монархии, шеф-повар Адам Барна создает бесконечно искренние блюда. Он смело обращается к наследию провинциальной народной кулинарии и переносит его в мир высокой кухни так естественно, будто эти блюда всегда находились в меню элитных ресторанов. В руках Адама Барна колбаса-кровянка, голубцы или пёркёльт сохраняют свой аутентичный провинциальный колорит, в то же время не оставляя сомнений в сложности и утонченности интенсивных и богатых вкусовыми оттенками блюд шеф-повара.

Голубцы:

Настоящая классика домашней кухни; каждый регион имеет собственный рецепт приготовления этого блюда, который может меняться в зависимости от времени года. Адам Барна тоже готовит его по-разному весной, летом и зимой. Летний вариант блюда готовится из квашеной капусты, мяса мангалицы, жирной домашней сметаны и свежего укропа, а кисло-сладкий вкус вяленых помидоров придает ему динамику и интересные акценты.



Это как возвращение
ДОМОЙ



Ласло Яни (JANNI LÁSZLÓ)

С 1992 года он руководит кухней одного из самых знаковых ресторанов в окрестностях озера Балатон. В наше время шеф-повар редко управляет кухней на протяжении почти трех десятилетий, но имя и монограмма шеф-повара Ласло Яни уже нераздельно слились с легендарным рестораном на Балатоне. Его кулинарные композиции сродни поэзии, воспроизводящей местный колорит, а посетившие его заведение иностранные гости уже несколько десятилетий поют дифирамбы венгерской гастрономии в разных уголках мира.

Венгерская уха:

Из-за близости озера Балатон рыба является одним из излюбленных ингредиентов шеф-повара, а уха, как известно, — одно из традиционных венгерских блюд. Рецепты ее приготовления различаются в зависимости от местности. Уха в исполнении Ласло Яни легкая, с интенсивным ароматом паприки, и, конечно, с лапшой домашнего приготовления. Для ухи шеф-повар всегда использует также и рыбы потроха.

Сабольч Дудаш (DUDÁS SZABOLCS)

Сабольч и Силард Дудаш — пожалуй, самые знаменитые братья в современной венгерской гастрономии. Они привели к вершине успеха ресторан, расположенный в одном из отдаленных уголков страны. Гостей со всей страны и из-за рубежа этот городок привлекает именно возможность попробовать блюда местных рестораторов, слава о которых по праву обошла мир. И речь здесь идет не просто о хорошей кухне с сильным итальянским «подтекстом»: ресторан стал синонимом искреннего венгерского гостеприимства. «Гастрономия для меня — радость, более того — сама жизнь, простая, бескомпромиссная, но бесконечно дерзкая задача».

Копченая паприка, творожный крем:

Körözött с копченой паприкой (körözött) — это крем из смеси творога, приготовленного из коровьего и овечьего молока, нежной консистенции (благодаря включению сливочного масла), гармонично сдобренный венгерскими пряностями. Особую пикантность ему придает паприка нескольких цветов, подкопченная на буковой стружке и введенная в состав смеси. Это блюдо верно отражает философию ресторана, а именно ориентацию на использование отечественных ингредиентов и их высочайшее качество — в этом могут сами убедиться гости, отведавшие это лакомство в приятной обстановке.



ПРОВИДЦЫ

современного кондитерского искусства Венгрии

Ласло Михаи (Mihályi László)

Ласло Михаи — это целое понятие в современном мире венгерского кондитерского искусства. Сильный характер сочетается в нем с потрясающей профессиональной эрудицией и личной скромностью. Обладая способностью переосмысливать классические венгерские десерты, он подает пример всему профессиональному сообществу: его композиции отличает уважение к традициям, смелость замысла и элегантность его воплощения. Для него не существует компромиссов в отношении качества сырья, будь то шоколад премиум-класса или лесные ягоды, собранные на рассвете в окрестностях города Вац.

Десерт «Добош»:

Торт «Добош» — один из самых знаковых венгерских десертов. Его автором в 1885 году стал Йожеф Добош. Это творение стало самой известной работой кондитера и навсегда сделало его имя бессмертным как в Венгрии, так и за рубежом. Интересно, что ни коллегам по цеху, ни потомкам не удавалось раскрыть точный рецепт торта на протяжении долгих десятилетий. История может повториться и с рецептом торта «Добош» переосмысленным Ласло Михаи!



Золтан Колонич (Kolonics Zoltán)

Вместе с супругой Золтан Колонич является владельцем и одновременно главным кондитером одного из наиболее инновационных кондитерских салонов Венгрии, представляющего французское направление. О его приверженности своему делу ходят легенды, а саму его кондитерскую немислимо ни на день представить без личного присутствия маэстро. Его живо волнуют вопросы настоящего и будущего кондитерской отрасли Венгрии. «Я верю, что своими предыдущими достижениями и текущими усилиями я смогу внести вклад в развитие венгерского кондитерского искусства.»

Шомлойский десерт:

Это сложное лакомство точно отражает мир десертов Золтана Колонича. Качеству ингредиентов, используемых в минимальных количествах, он уделяет не меньше внимания, чем качеству грецкого ореха, закупаемого у отечественных производителей и наряду с бисквитом имеющего ключевое значение для качества десерта в целом. Грецкий орех присутствует в десерте в виде грильяжа, штрейзеля (хрустящей песочной крошки) и пюре. Классический венгерский десерт, украшенный легким, взбитым в пену сливочным ганашем, гармонично дополняет шоколад премиум-класса и приготовленный из него соус, а также ром и Токайское Самородное, ароматом которых насыщена вся композиция.

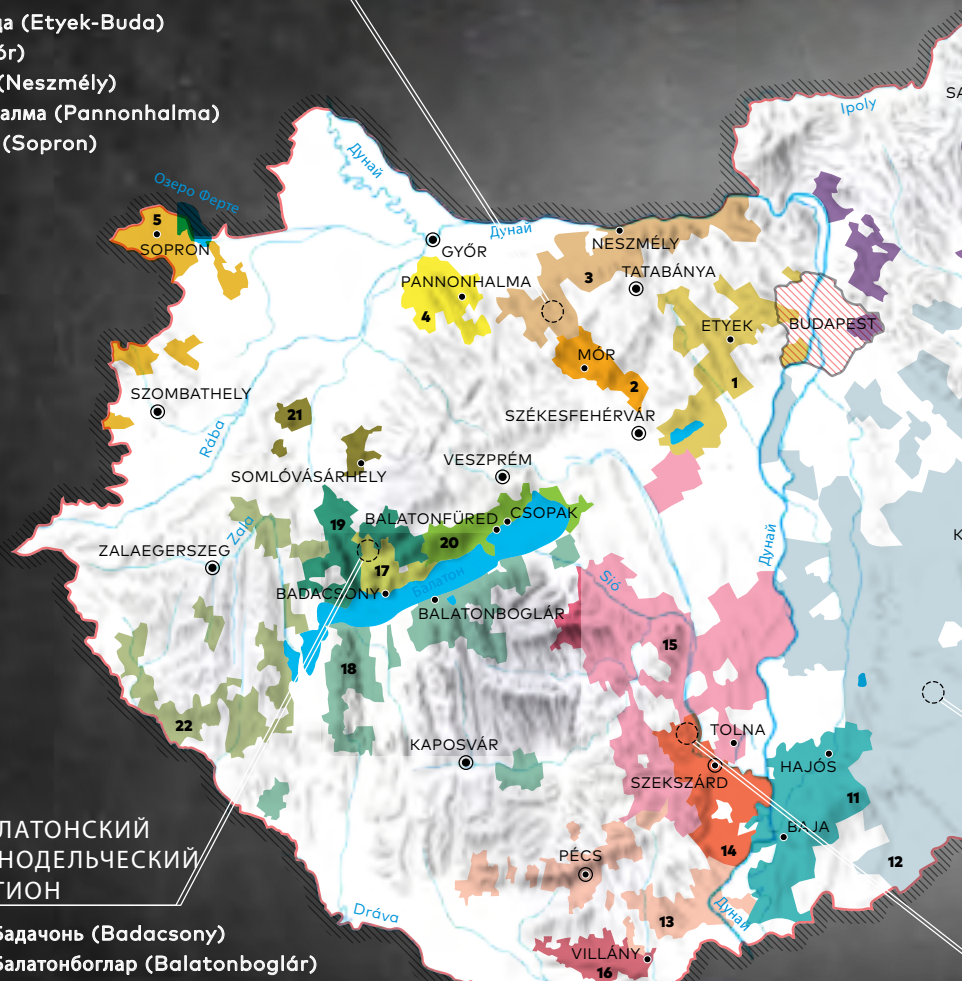
КАРТА Венгрии

ВЕРХНЕ-ПАННОНСКИЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН

- ▶ Этек-Буда (Etyek-Buda)
- ▶ Мор (Mór)
- ▶ Несмей (Neszmély)
- ▶ Паннонхалма (Pannónhalma)
- ▶ Шопрон (Sopron)

БАЛАТОНСКИЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН

- 17 Бадачонь (Badacsony)
- 18 Балатонбоглар (Balatonboglár)
- 19 Прибалатонский (Balaton-felvidék)
- 20 Балатонфюред-Чокак (Balatonfüred-Csopak)
- 21 Надь-Шомло (Nagy-Somló)
- 22 Зала (Zala)

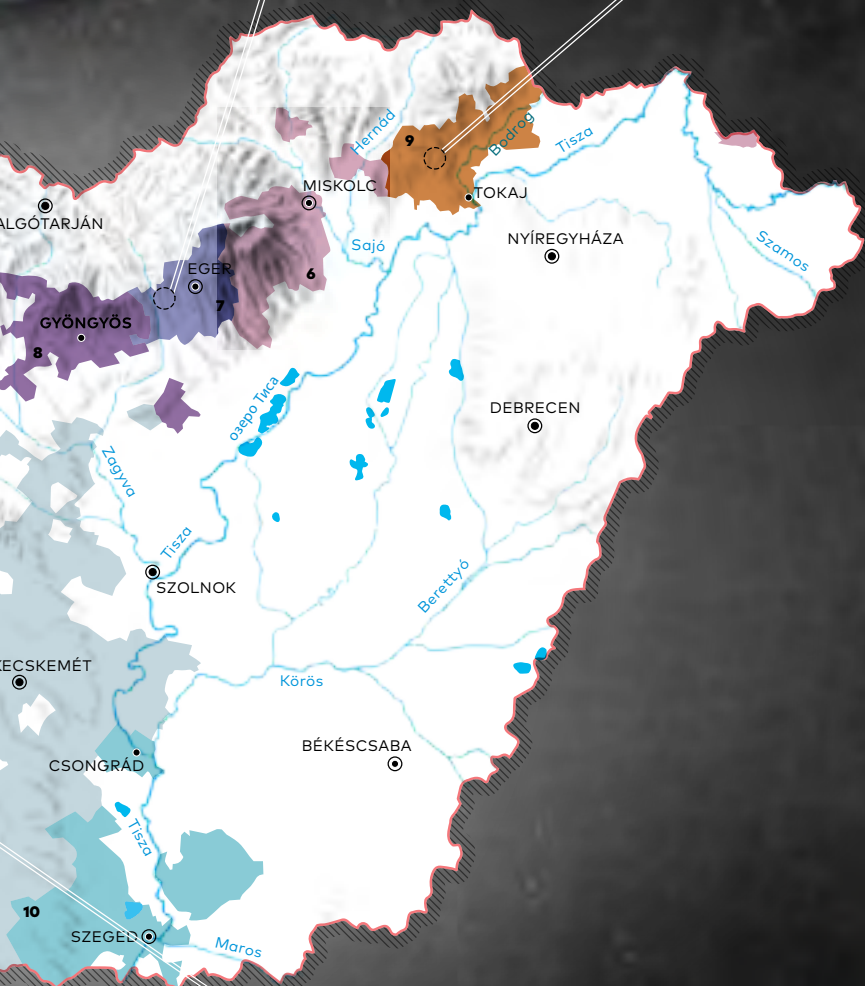


ВЕРХНЕ-ВЕНГЕРСКИЙ
ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН

- 6 Бюкк (Bükk)
- 7 Эгер (Eger)
- 8 Матра (Mátra)

ТОКАЙСКИЙ
ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН

- 9 Токай (Tokaj)



ПАННОНСКИЙ
ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ
РЕГИОН

- 13 Печ (Pécs)
- 14 Сексард (Szekszárd)
- 15 Толна (Tolna)
- 16 Виллань (Villány)

ДУНАЙСКИЙ
ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН

- 10 Чонград (Csongrád)
- 11 Хайош-Бая (Hajós-Baja)
- 12 Куншаг (Kunság)





Венгерское вино = **ВЕНГЕРСКИЕ ВИНОДЕЛЫ**

Любая страна создавала и создает ценности, которые мы называем культурой человечества, в разных условиях и в рамках различных традиций. Неотъемлемой частью этой культуры является вино, которое на протяжении тысячелетий было источником радости и труда для сменяющих друг друга поколений. В Венгрии история виноделия насчитывает более тысячи лет. У нас произрастают особые сорта винограда, такие как «Фурминт» или «Юфарк». Венгрия имеет уникальные территории с почвами вулканического происхождения (Токай, Шомло). Мы гордимся нашими отличными винами с длинной историей и богатыми традициями (Токайское «Асу», «Бычья кровь»). Однако мы убеждены, что наше самое большое богатство — это человек, который год за годом принимает решения о том, когда и насколько обрезать лозу, из каких сортов составить купаж, где расположить виноградник и какими сортами наполнить его. Решение этих задач не под силу ни лозе, ни солнцу, ни земле. Поэтому для

нас самой ценной составной венгерских вин является человек, который управляет всем этим процессом — сам венгерский винодел. И хотя земля, солнце и лоза — его союзники, именно он является режиссером, который время от времени превращает возможности, данные природой, в новый опыт. Этим объясняется великое разнообразие индивидуального характера наших вин: они таковы, каковы от природы их создатели — виноделы! Собственно это разнообразие является неисчерпаемым источником, без которого мир потерял бы множество индивидуальных оттенков вкуса.

Многообразие, создаваемое венгерскими виноделами, может подарить идеальную гармонию вкуса в сочетании с блюдами, лучше всего подходящими к различным сортам вин.



ИЗЛЮБЛЕННЫЕ СОЧЕТАНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ

от шести венгерских виноделов

**«Фурминт» (FURMINT) — возрождение чувств
Вивиен Уйвари (Ujvári Vivien) — Токай**

Вино: «Фурминт — это сухое вино-флагман Токайского винодельческого региона. Несмотря на название французской этимологии, Фурминт — исконный венгерский сорт винограда, одним из основных регионов возделывания которого является Токай-Хедьалья. Его можно использовать для приготовления сухого белого вина, сухого шампанского, а также сладкого вина, благодаря склонности к заизюмливанию».

Выбор блюда: «Вырезка из мангалицы, сливочная полента, цветные сорта корнеплодов, запеченная цветная капуста, брокколи, семена. Богатый букет и хрустящая свежесть вина хорошо проявляются благодаря тонкой прослойке жира в мясе мангалицы, что создает упругий баланс с длинным каркасом вина. Интенсивный вкус овощей, взаимодействующий с цитрусовым и минеральным тонами «Фурминта», очаровывает и оживляет чувства.»



**«Эгерская бычья кровь» (EGRI VIKAVÉR) — прохладная
элегантность и динамизм**

Дьёрдь Лёринц мл. (Ifj. Lőrincz György) — Верхне-Венгерский винодельческий регион — Эгер

Вино: «Я очень люблю эгерские вина. Прохладная элегантность, фруктовый букет, энергичная кислинка и сложная структура — все это характерные черты, присущие винодельческой провинции Эгер. Они создают большой потенциал для использования этих вин в гастрономии.»

Выбор блюда: «Мой нынешний фаворит — оленина с ризотто из пшеницы, мангольдом и ягодами под бокал «Эгерской бычьей крови». Благородное мясо в сочетании с интенсивным вкусом и сливочной текстурой гарнира приятно гармонирует со сложным вином.»



**Наш «пино нуар» (PINOT NOIR)
Пал Рокушфалви (Rókusfalvy Pál) — Верхне-Паннон-
ский винодельческий регион — Этек**

Вино: «Отвечая на вопрос о сочетании пищи и вина, я обычно имею в виду какое-нибудь основное блюдо. Но сейчас мне хотелось бы немного отойти от этого. «Пино Нуар» — не только один из моих любимых напитков, но еще и очень важный фактор в жизни винодельческого региона Этек».

Выбор блюда: «Пино Нуар и мини-торт с шоколадным ганашем и бальзамической вишней. Интенсивное присутствие шоколада прекрасно сочетается с колоритом красных фруктов «Пино Нуар». Карамелизованная вишня с несколькими каплями каштанового меда прекрасно дополняют кислинку вина.»

**«Балатонский итальянский рислинг» (BALATONI
OLASZRIZLING)**

**Бенце Лапоша (Laposa Bence) — Балатонский вино-
дельческий регион — Бадачонь**

Вино: «Если бы озеро Балатон нужно было кратко описать каким-либо сортом винограда, это, безусловно, был бы «Итальянский рислинг» — универсальный, многоликий, отличный выбор на любой случай. В нашем ассортименте имеется несколько видов «Итальянского рислинга», от свежих, легких белых вин до более плотных и серьезных напитков. Все они различаются по характеру, но имеют нечто общее: на месте, где сейчас раскинулись наши виноградники, когда-то бушевали вулканы, и все наши вина несут след этих событий в своем минеральном составе».

Выбор блюда: «Подобрать блюдо к «Итальянскому рислингу» не составляет труда. Более легкие вина идеально гармонируют с рыбными блюдами (в нашем ресторане мы сейчас предлагаем их к красной форели и осетрине), но они отлично справляются со своей задачей и на суше: сложно представить лучший напиток, чем наш более плотный «Итальянский рислинг» классической школы, к жаркому из свинины с аппетитной хрустящей корочкой.»



«Шиллер» (SILLER) и венгерская уха
Аттила Сентпетери мл. (Ifj. Szentpéteri Attila) – Дунайский винодельческий регион – Куншаг

Вино: «Дунайский винодельческий регион может похвастаться достаточно широким ассортиментом сортов, поэтому, когда меня спрашивают, какое вино я предпочитаю, ответ будет нелегким: в зависимости от настроения, от поданного блюда или даже от времени суток я могу выбрать легкое белое вино, свежее, хрустящее розовое или что-то из более благородных белых или красных вин, выдержанных в деревянных бочках, не забывая, конечно, и о концентрированных напитках из винограда поздней уборки. И все же, есть один сорт, уникальный по своему характеру и необычный сам по себе: это тысячеликий «Неро» (Nero).»

Выбор блюда: «Вино типа «Siller» хорошо подходит к острым блюдам с паприкой, но лучше всего гармонирует с венгерской ухой, поэтому к нему я рекомендую именно это классическое блюдо.»



«Кадарка» (KADARKA): лучший партнер классической венгерской кухни
Золтан Хайманн мл. (Ifj. Heimann Zoltán) — Паннонский винодельческий регион — Сексард

Вино: «Кадарка» — это венгерский сорт винограда с тонкой шкуркой, требующий много ручного труда, результатом которого — в руках опытного винодела, при тщательной сортировке — родится воздушный, особенный напиток. Часто у меня возникает такое ощущение, что его обработка требует эстетики белого вина: убирать урожай лучше раньше, чем позже, и созревает оно лучше в облегченном режиме, чем подолгу, в бочке. Вино «Кадарка» хорошо пьется: в его аромате и букете проявляются нотки малины или черешни, шиповника, а еще — часто упоминаемый пряный мотив.»

Выбор блюда: «Кадарка» — лучший партнер классической венгерской кухни. В Сексарде мы часто выбираем ее к ухе, к блюдам из перца, к лечо, но она также хорошо сочетается и с острой пищей.»



ЛЕКСИКОН ФРЁЧА (ВИНА С СОДОВОЙ)

По сложившейся в Венгрии традиции, легкие, но обладающие приятной кислотностью белые вина часто употребляются в смеси с содовой водой. Освежающая, покалывающая смесь содовой и вина в какой-либо пропорции является популярным напитком. Использовать для приготовления фрёча минеральную воду считается смертным грехом, ведь в зависимости от состава минеральная вода имеет характерный вкус, который может отрицательно повлиять на вкус напитка.

ЛЕКСИКОН ФРЁЧА



Малый фрёч (кишфрёч/kisfröccs):	100 мл вина + 100 мл содовой воды
Большой фрёч (надьфрёч/nagyfröccs):	200 мл вина + 100 мл содовой воды
Длинный шаг (хоссу лейпейш/hosszúlépés):	100 мл вина + 200 мл содовой воды
Управдом (хазмештер/házmester):	300 мл вина + 200 мл содовой воды
Помощник управдома (вице-хазмештер/vicéházmester):	200 мл вина + 300 мл содовой воды
Хазяин дома (хазиур/háziúr):	400 мл вина + 100 мл содовой воды
Спортивный фрёч (шпортфрёч/sportfröccs):	100 мл вина + 400 мл содовой воды




Издатель: Венгерское туристическое агентство,
Д-р Золтан Гуллер, генеральный директор
1027 Budapest, Kacsá utca 15–23.

Телефон: +36 1 488 8700

Оформление и редакция: Brightly Kft.

Печать: CREW Kft.

 wowhungary.com

 facebook.com/wellspringofwonders

 instagram.com/wow_hungary



SZÉCHENYI  2020



HUNGARIAN
GOVERNMENT

European Union
European Regional
Development Fund



INVESTING IN YOUR FUTURE