

A close-up photograph of a donut with a golden-brown, slightly glazed top and a white filling. The donut is placed on top of a cylindrical chocolate cake. A thin, dark chocolate slice is inserted into the hole of the donut. The entire dessert is set on a dark, textured surface, possibly slate, with several small, glossy, amber-colored droplets scattered around the base of the cake.

ВЕНГРИЯ - АППЕТИТНАЯ СТРАНА



Уважаемый читатель!

Венгрия – это такая страна, где гостепримство жителей, их гордость за свою кухню и вина обещает приезжим неповторимые кулинарные впечатления, познакомится с которыми лучше всего стоит на месте, в этой аутентичной среде. Для гастрономии Венгрии, как и для национального характера и духа страны в целом, характерно органичное слияние традиции и новаторства, богатство творческих идей и решений, вдохновлённых многовековым наследием. С ходом истории многообразие народов и культур Карпатского бассейна привело к появлению специфических и уникальных блюд, приемов приготовления, народных гастрономических традиций. Превосходное географическое положение и климатические условия нашего региона обеспечивают кухню высококачественными и разнообразными ингредиентами.

В Венгрии полным ходом идет гастрономическая революция: как в столице, так и в регионах открываются новые, качественные рестораны, кафе, торговые точки стрит-фуда и винные бары. Наблюдаемое в последнее десятилетие развитие

гастрономической жизни в Венгрии привело и к международному признанию: в течение нескольких лет четыре ресторана получили звезду Мишлен, а в 2018 г., впервые в истории стран Центральной и Восточной Европы, будапештский ресторан получил две звезды Мишлен. В 2019 г. перечень отечественных ресторанов, отмеченных этим высоким знаком признания, вырос ещё на два ресторана, таким образом, в настоящее время Будапешт может гордиться шестью ресторанами, являющимися обладателями в общей сложности семи звезд Мишлен.

В основу венгерской гастрономии вошли качественные ингредиенты, уникальные вина и оригинальные рецепты - Вы сможете убедиться в этом как в рамках дегустационного меню с эксклюзивными венгерскими винами, так и во время ужина в кафе или завтрака на продуктовом рынке. Буквально неиссякаемый кулинарный ассортимент страны включает в себя как превосходные винные бары, так и уникальные и креативные кулинарные курсы, а также многочисленные гастрономические фестивали в разных регионах страны.

Культура виноделия и потребления вина является неотъемлемой частью венгерской гастрономии, поближе познакомиться с которой Вы сможете в 22 винных регионах страны. Многоликие пейзажи и разнообразные сорта винограда отражают многовековую культуру виноградарства и виноделия, местами связанную с семьями потомственных виноделов. Стиль каждого винного региона различается, и познать это разнообразие, поверьте, стоит! Во время своего визита в Венгрию не упустите возможность поучаствовать в винном фестивале, пройтись по винному маршруту, посетить винные погреба, пообщаться с виноделами, и непременно отведать уникальнейшее в мире десертное вино – Токайское Асу, рождающееся в Токайском винном регионе, входящем в список мирового наследия Юнеско.

Издание, которое Вы держите в своих руках, станет Вашим ключом к разнообразному миру венгерской гастрономии, и надеемся, – побудит Вас к более глубокому знакомству с венгерскими пейзажами, достопримечательностями в неповторимом сочетании с винными регионами и кулинарией Венгрии. Куда бы Вы не поехали, желаю Вам увидеть многоликость нашей страны, и испытать самое главное – венгерское гостепримство!

С уважением:
Золтан Гуллер
генеральный директор
Венгерское туристическое агентство

Венгрия – АППЕТИТНАЯ СТРАНА

О венгерском гостеприимстве ходят легенды, но на каком этапе находится сегодня современная венгерская гастрономия? На этот вопрос мы можем гордо ответить - за короткое время этот сегмент претерпел чрезвычайно динамичное развитие, благодаря которому гастрономия, как и туризм, стала ключевой отраслью венгерской экономики. Иными словами, можно сказать, что тот, кто не получил личных впечатлений о венгерской гастрономической культуре, по-настоящему никогда не был в Венгрии!

В наши дни в ведущих ресторанах сформировалось новое направление, смело использующее технологии международной высокой гастрономии и репрезентирующее в индустрии гостеприимства профессионализм мирового уровня; его представители, однако, уже способны отделиться, отстраниться от международных стандартов и вернуться к венгерским ценностям, но, уже по-современному. Если раньше было практически немыслимо встретить 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.

На сегодняшний день гастрономия стала местом пересечения венгерской экономики и культуры, предоставляя молодому поколению возможность выбора привлекательной и популярной профессии; Венгрия прочно закрепилась в списке целевых стран кулинарных путешествий, отчасти благодаря ресторанам со звездой Мишлен, отчасти – другим гастрономическим местам, рекомендованным «Красным путеводителем» Мишлен. Вест о прорыве венгерской гастрономии разошлась после того, как в 2016 г. знаменитый венгерский шеф-повар Тамаш Сел стал чемпионом Европы на международном конкурсе «Бокюз Дор» (Bocuse d'Or), а позже, в 2018 г., на церемонии награждения победителей конкурса Красный Гид Мишлен «Главные города Европы», проходящей в Будапеште, было объявлено о вручении второй звезды Мишлен ресторану «Оникс», что в нашем регионе случилось впервые. Кроме того в 2019 г. страна впервые получила одновременно две звезды Мишлен – их заслужили рестораны «Штанд» и «Бабел».

Знаковым воссоединением венгерской гастрономии стало создание в феврале этого года Сообщества высокой гастрономии «Made in Hungary». В его рамках шеф-повары двадцати лучших венгерских ресторанов, определённых по актуальному списку единственного отечественного ресторанного путеводителя, создают два блюда венгерской кухни из продуктов премиум класса. В 2019 г. двумя основными продуктами блюда, получившего название «Made in Hungary», стали утиная печень и самое известное в мире венгерское вино – 6-путоновое Токайское Асу. Прогрессивные блюда в современном исполнении из двух настоящих венгерских, классических ингредиентов – превосходный символ устремлений современной венгерской гастрономии.

Рождение вкусов ПРОИЗВОДИТЕЛИ В ВЕНГРИИ

ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА СОВРЕМЕННОЙ ГАСТРОНОМИИ

После десятилетий социализма были упразднены государственные совхозы и наступила новая эпоха. С тех пор, как появились отечественные производители международного уровня, венгерские рестораны получили возможность расширять круг отечественных поставщиков. Самые большие трудности связаны с обеспечением постоянно-го качества и бесперебойных поставок, без которых современные венгерские фермеры не смогут стать надежными партнерами гастрономической сферы. Производители высокосортной продукции получили возможность поставлять свои изделия в мишленовские и другие топовые рестораны.

«БОКЮЗ ДОР» ИЗ ПРОДУКТОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА НА СЦЕНЕ ЕВРОПЕЙСКОЙ ГАСТРОНОМИИ

Легендарный шеф-повар Пол Бокюз как-то сказал: «Не может быть хорошей кухни без хороших продуктов». Именно поэтому глубоко символичен тот факт, что на Чемпионате Европы «Бокюз Дор», состоявшемся в Будапеште, в мае 2016 г., мы с уверенностью смогли представить высококачественное отечественное сырье. Фаворитами среди ингредиентов на чемпионате стали дунайский осётр и его икра, а также телёнок благородного оленя, которые вошли в основу блюд европейских элитных команд.

ФУНДАМЕНТ «MADE IN HUNGARY»

Ассоциация высокой гастрономии «Made in Hungary», начавшая свою работу в 2019 г. именно с утиной печени и Токайского асу, не смогла бы образоваться без качественных продуктов. Поставщики утиной печени в топ двадцать ресторанов и погреба, создающие 6-путоновое асу, являются передовыми производителями страны. Своей основной целью Ассоциация считает представление венгерских ценностей на международной сцене.

ЗАХВАТЫВАЮЩАЯ ДУХ ЭПОХА: ЛЮБОпытСТВО И ЭКСПЕРИМЕНТЫ

В наши дни, уже все требовательные шеф-повары и хозяева ресторанов поняли важность использования местных и сезонных продуктов; благодаря этому, увеличился интерес к продуктам, производимым из древних венгерских пород животных. В последние десятилетия лучшие повара экспериментируют с этими продуктами, качество которых, благодаря естественным условиям содержания скота, относится к классу премиум.

Среди вновь изобретенных венгерских продуктов наиболее модными считаются мангалица, ягнёнок из п. Келемер, форель из п. Сильвашварад, которые часто можно встретить и в меню топовых ресторанов. Двумя другими классическими отечественными продуктами считается превосходная гусиная и утиная печень (фуа-гра), судак, а также такие натуральные биопродукты, как мясо дичи, в первую очередь олень, косуля и кабан.

Наше национальное достояние – **ВЕНГЕРСКАЯ МАНГАЛИЦА**

«Мангалица – говядина Кобе среди свинины» – это 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 идёт в сравнение с какой-либо другой породой свинины – оно мраморное, изобилует вкусовыми оттенками и 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.



КЛАДОВАЯ ЕВРОПЫ



В течение многих веков Венгрия считалась «кладовой Европы». Благодаря мягким погодным условиям Карпатского бассейна и благодатному климату, в Венгрии произрастает великое множество овощей, фруктов, ягод. Характерными для региона плодовыми деревьями считаются сатмарская слива, саболчская яблоня, гёнцкая абрикоса, кальский миндаль, мак и ёршегские тыквенные семечки. Наши леса и поля особенно богаты съедобными грибами, которые часто применяются в венгерской кухне как в качестве ингредиентов, так и в качестве приправы. На территории Карпатского бассейна растёт ок. 250 сортов съедобных грибов.

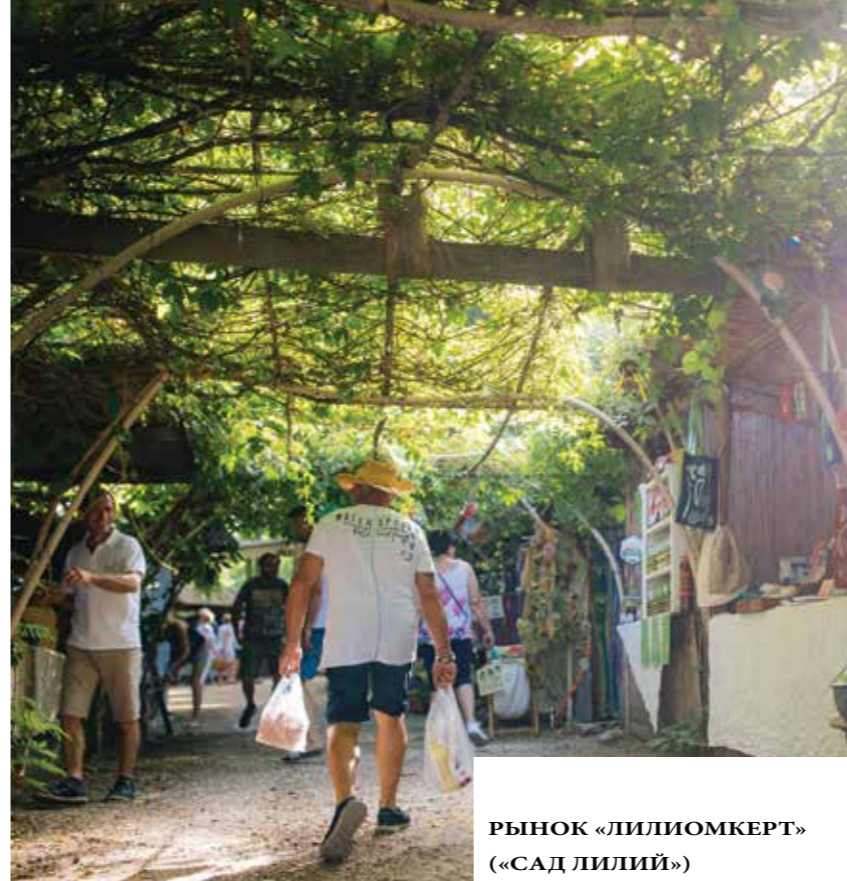
Из проверенного источника РЫНКИ В ВЕНГРИИ

Рынки производителей, существующие во всех уголках страны, считаются наиболее проверенным источником продуктов питания. Именно так урожай производителей и ремесленные изделия могут кратчайшим путем дойти до потребителей. В большинстве населённых пунктов имеются небольшие рынки, хорошо известные местному населению, работающие без особой рекламы, но связывающие сознательных покупателей, ищущих аутентичные вкусы, с производителями. В Венгрии также работают рынки, посещение которых, наряду с покупками, само по себе является культурным событием. Среди продавцов рынка вместе с местными фермерами всё чаще можно встретить тех, кто переехал туда из города, а изюминкой Вашей программы станет дегустация уличной еды, продаваемой на рынке. Наиболее популярные рынки производителей работают в окрестностях Балатона.



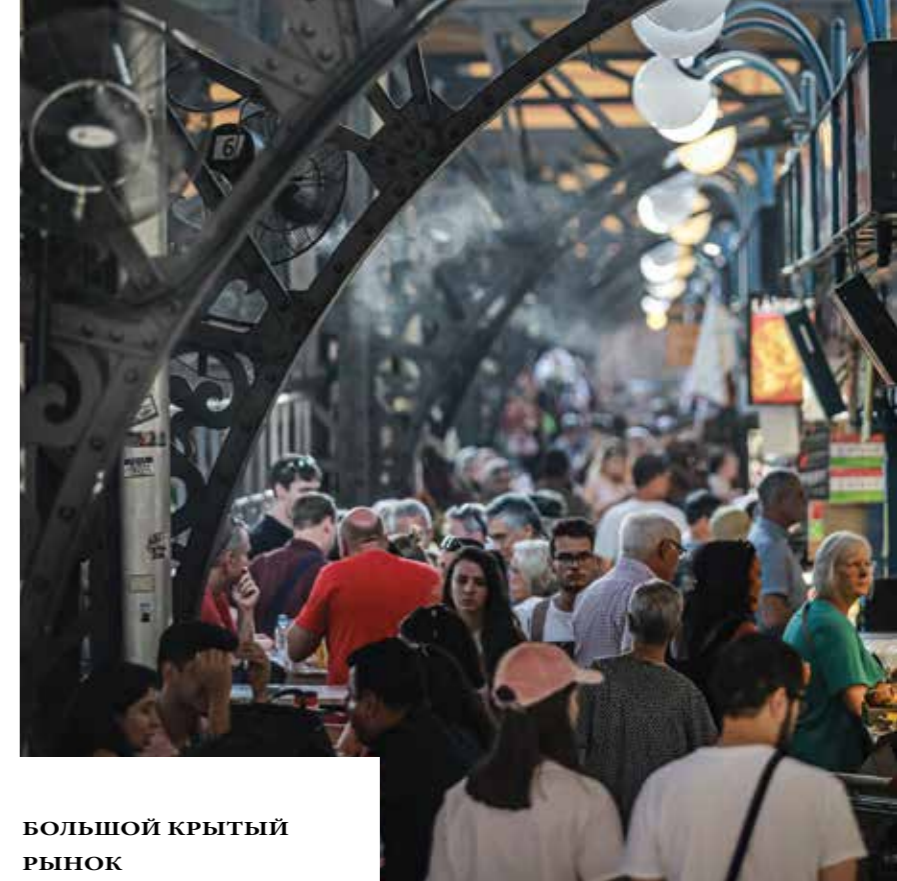
РЫНОК ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ В МЕСТНОСТИ ЁРШЭГ

РЫНОК И ЯРМАРКА В Г. ФОНЬОД



РЫНОК «ЛИЛИОМКЕРТ» («САД ЛИЛИЙ»)

РЫНОЧНАЯ ПЛОЩАДЬ В П. ТИХАНЬ



БОЛЬШОЙ КРЫТЫЙ РЫНОК

РЫНОК В ЦЕНТРЕ ГОРОДА





Сама оригинальность – ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ВЕНГЕРСКОЙ КУХНИ

СУП-ГУЯШ И ВЕНГЕРСКАЯ УХА — ШЕДЕВРЫ СУПОВОГО ЖАНРА

По собственному признанию, венгры — «нация супоедов». Если во многих странах суп не играет решающей роли, то в Венгрии суп — традиционный обязательный элемент трапезы. В основном супы делятся на лёгкие (овощные) и более сытные, с мясом и лапшой, как, например культовый суп-гюяш 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 Байа и Сегед. В Байе уху традиционно варят из карпа, по незамысловатому рецепту, а в Сегеде её протирают через сито и готовят из нескольких видов рыбы. Специфическим 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 курица, 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.

МАКАРОНЫ — ВТОРОЕ ИЛИ ДЕСЕРТ?

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 или — что может вызвать у многих недоумение — лапша с тушёной капустой с сахаром, что, впрочем, является весьма популярным блюдом среди венгров.

ТВОРОЖНЫЕ ГОМБОВЦЫ (КОЛОБКИ) И БЛИНЧИКИ

Популярным десертом являются блинчики с начинкой из варенья, сладкого творога или крема 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.



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

Традиционное венгерское овощное пюре, подаваемое как основное блюдо, опередило своё время: ведь фёзелек — не только лёгкая и полезная, но ещё 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 зелёный горошек, кабачки, шпинат, щавель, зелёная стручковая фасоль, картофель, чечевица или савойская капуста.

ЗАПЕКАНКИ: СЫТНОЕ БЛЮДО ИЗ ДУХОВКИ

Запечённые вместе с гарниром мясные блюда, такие как картофельная запеканка, запеканка из белокочанной или цветной капусты, любимы в каждой семье. Перед подачей блюда на стол, оно обильно приправляется сметаной. Определяющим блюдом европейского чемпиона конкурса «Бюкюз Дор» (Bocuse d'Or) Тамаша Села, получившим награду Путеводителя Мишлен «Биб Гурман» (Bib Gourmand), стала картофельная запеканка «Штанд25» — этим блюдом шеф-повар сделал значительный шаг в интересах вовлечения классических, домашних вкусов в высокую гастрономию.



**ОТВЕТ ВЕНГЕРСКИХ БАБУШЕК НА
ФЕРМЕНТАЦИОННОЕ СУМАШЕСТВИЕ МИРА**

Ферментация, под влиянием, в первую очередь, кухни скандинавских стран стала главным хитом современной гастрономии и новым увлечением высокой гастрономии. В Венгрии традиционным считается квашение, т.е. брожение, без применения уксуса и соли, а под ферментацией подразумевают процесс молочного брожения. Квасить можно целый ряд овощей, среди которых наиболее популярны огурцы, свёкла и острый круглый перец. Вечные любимцы, сопровождающие мясные блюда — квашенные огурцы и салат из нарезанных огурцов, маринованных в уксусе с сахаром, заправленный сметаной.



СТРИТ-ФУДЫ, МИМО КОТОРЫХ НЕВОЗМОЖНО ПРОЙТИ

Кручёный калач (kürtőskalács) считают своим изобретением сразу несколько народов Центральной Европы. Это любимое лакомство не только для нас, но и для туристов! Его приготовление — это целый ритуал: раскатанное в длинный жгут тесто накручивают на толстую, конусообразную деревянную скалку, а после выпечки конус снимают с формы и обваливают в сахаре, который карамелизуется на горячей поверхности, а затем посыпают корицей или толчёными орехами. Лангош (lángos) — это тоже классический представитель венгерского стрит-фуда. Это лепёшка из дрожжевого теста, обжаренная в большом количестве подсолнечного масла, обильно сдобренная чесноком, сметаной и тёртым сыром.

ТАМАШ СЕЛ

18



Венгерский шеф-повар, достигший высшего профессионального признания. Победитель европейского чемпионата конкурса «Бокюз Дор» 2016 г., шеф-повар и владелец ресторана «Штанд25», обладающего рекомендацией «Биб Гурман», и ресторана «Штанд» с одной звездой Мишлен.

«Появление в Венгрии бистро привело к зарождению нового тренда, ведь этот стиль близок в особенности тем, кто не любит скованность, и не нуждается в обслуживании в белых перчатках. «Винная кухня» (Воркочуна), обладающая звездой Мишлен, также классифицирует себя как бистро, что только подтверждает тот факт, что готовить бескомпромиссные блюда можно и в более расслабленном стиле. Аналогичную философию исповедует и «Штанд25» (Stand25). Стиль бистро может быть весьма оригинальным - не случайно, что во Франции он пользуется такой популярностью.

Смена образа мышления в Венгрии сначала произошла в топовых ресторанах, что дало толчок развитию, но оставило простые заведения за бортом. Тем не менее, последние тоже набрались сил - одно за другим открываются хорошие места, ассортимент становится пёстрым, разнообразным. С одной стороны это хорошо и очень привлекает туристов. С другой стороны, там где много мест открывается, не меньше мест закрывается, и мы видим, что это направление ещё не дошло до состояния равновесия. Стремительно развивающийся ассортимент стрит-фудов способствует изменению образа мышления в ресторанах. Если те, кто только изредка посещают рестораны, поймут, что за те же деньги или ненамного дороже могут позволить себе что-то намного вкуснее, чем неизменно невкусная шаурма или кусок пиццы, тогда потребность в качественной еде вырастет на всех уровнях».

ЗОЛТАН ХАМВАШ

Важная личность современной венгерской гастрономии. Президент Венгерской академии «Бокюз Дор»

«За десятилетия коммунизма отечественной гастрономии был нанесён гигантский урон. Поэтому венгры шли на конкурсах «Бокюз Дор» с большим отставанием, и девятое место Тамаша Сел на европейских отборочных соревнованиях 2012 г., или десятое в Лионе в финале чемпионата мира считалось гигантским результатом, несмотря на то, что он стал первым венгром, выступившим на этом конкурсе. А спустя четыре года он уже вошёл в историю. «Бокюз Дор» 2016 г. стало важной вехой на пути развития венгерской гастрономии, так как сплотив все усилия удалось добиться его проведения в Будапеште. Благодаря этому, целый ряд всемирно известных шеф-поваров и других представителей этой профессии посетили Венгрию, познакомились с её продуктами и винами. Конкурс сам по себе стал историей успеха, так как его удалось провести на таком высоком уровне, который не всем удавался ранее. Победа венгерской команды вызвала эйфорию у всех организаторов и участников команды. Вся страна узнала об этом сегменте высокой гастрономии и смогла поздравить победителей, что повлияло на решение множества молодых людей стать поваром.

Победа также вызвала смену образа мышления: выросло новое поколение, восприимчивое к международным образцам, представители которого идут учиться на повара не потому, что у них не было других возможностей, а в результате сознательного выбора».



19

ЛАСЛО РУПРЕХТ

Учредитель и президент «Стильного провинциального рестораторства», консультант по гастрономии, основоположник направления по объединению дунайского судоходства с качественной гастрономией «Основой любой нации с развитой гастрономической культурой является региональная кухня».

«Хороший провинциальный ресторан никогда не является самоцелью: он учитывает гастрономические потребности конкретной местности и старается их удовлетворить на современном уровне. В его предложении всегда фигурируют местные продукты или собственные изделия, сырье.

Наш главный принцип - найти местных производителей, качественные венгерские продукты, использовать их на ежедневной основе и познакомить с ними остальных представителей гастрономической сферы. Благодаря проводимым нами мероприятиям мы поддерживаем постоянный контакт с нашими посетителями, узнаём их потребности, и знакомим их с нашей провинциальной гастрономией.

Наше кредо гласит, что венгерская кухня – это кухня, опирающаяся на местные продукты, включающая в себя элементы гастрономии национальностей, столетиями проживающих в нашем Отечестве, а также кухня, гармонически использующая свежие специи, солёные и сладкие, горькие и кислые вкусы.

Провинциальная индустрия гостеприимства претерпевает значительные изменения: сочетание современных технологий с традиционной гастрономией во многих местах вызвало потребность использования качественных региональных продуктов в ходе формирования повседневного меню. Основой любой нации с развитой гастрономической культурой является региональная кухня, на этой основе развивается высокая гастрономия. В настоящее время в Венгрии наблюдается именно этот инновативный процесс перестройки».



БАЛАЖ ЧАПОДИ



Президент Паннонской гастрономической академии. Специалист по гастрономии, владелец легендарного балатонского ресторана

«Хороший провинциальный ресторан демонстрирует регион в лучшем его виде».

«Существенное улучшение качества будапештской индустрии общественного питания весьма благоприятно повлияло на ресторанное дело в провинции. Это послужило примером для подражания местам, стремящимся к высокому уровню обслуживания и качеству. Гастрономическая культура также развивается благодаря современным решениям молодого поколения.

Хороший провинциальный ресторан демонстрирует регион, его вкусовые оттенки. Учитывает свои возможности, круг клиентов. Предоставляет своим посетителям настоящее гостеприимство, содействует как можно более основательному их ознакомлению с регионом как в отношении культуры и искусства, так и гастрономии и красоты пейзажей.

Следует отметить, что венгерская кухня – это не конкретные блюда и рецепты. Это наши традиции, воспоминания о семейном столе, и, в основном, сезонные региональные ингредиенты. Не стоит сосредотачиваться на блюдах последних 50-70 лет, следует вернуться в более ранние времена и узнать, какие блюда употребляли, какие продукты, свежие специи, рыбу и мясо использовали 150-200-300 лет назад. Это – кредо нашего ресторана, приправленное вкусами моей мамы и бабушки».



Малая венгерская ИСТОРИЯ ВИНА



Многовековая традиция сознательного виноградарства и виноделия существует в Карпатском бассейне уже на протяжении веков. Первые археологические находки, связанные с виноградом и виноградарством, датируются I веком до н.э., периодом кельтов, которые на Прибалатонской возвышенности и в регионе Серемшег встретили особенно благоприятные условия для дальнейшего развития своей виноградной культуры.

После своего средневекового расцвета, венгерское виноделие пришло в упадок во время полутора векового турецкого ига. Виноделие получило новый импульс к развитию лишь во времена Австро-Венгерской Монархии (1867–1918), когда перед венгерскими винами открылись новые рынки. Виноградная филлоксера, вредитель винограда, в 1870-е гг. была завезена в Европу из Америки; её появление нанесло серьёзный ущерб виноградарству всей Европы, в том числе и Карпатского бассейна. К началу XX века большинство виноградников было утеряно. Для восстановления использовалась американская, устойчивая к филлоксере, лоза с привитыми благородными европейскими сортами винограда. Окулировка винограда, выведение новых подвоев и создание новой базы культуры виноградарства и виноделия связаны с именем Жигмонда Телеки из винного региона Виллань.

После Второй мировой войны произошли серьёзные перемены в виноградарстве и виноделии. Первостепенная задача крупных винодельческих предприятий заключалась в производстве как можно большего количества вина, что привело к упадку его качества.

Смена политического строя, а после правовое и финансовое регулирование, вытекающие из членства в Европейском Союзе, побуждало производителей к последовательному развитию. В настоящее время Венгрия входит в единую европейскую систему. Один из наиболее признанных в мире профильных авторов Хью Джонсон (Hugh Johnson), наряду с Францией и Германией, неоднократно упоминает Венгрию, как хранительницу европейской винодельческой традиции. Наряду с хорошо известным в мире сладким токайским вином, Венгрия по праву гордится своими лёгкими винами, в букете которых преобладают фруктовые оттенки, а также полнотелыми сухими красными винами с богатым букетом - Кадаркой, имеющей лёгкую кислотность, а также Каберне-фран, с долгим периодом созревания. Отличные венгерские сорта шампанского, изготовленного традиционным методом, пользуются всё большей популярностью среди его ценителей как в Венгрии, так и за рубежом.



ВИННАЯ КАРТА

Венгрии

ВЕРХНЕ-ПАННОНСКИЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН

- 1 Этек-Буда (Etyek-Buda)
- 2 Мор (Mór)
- 3 Несмей (Neszmély)
- 4 Паннонхалма (Pannonhalma)
- 5 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

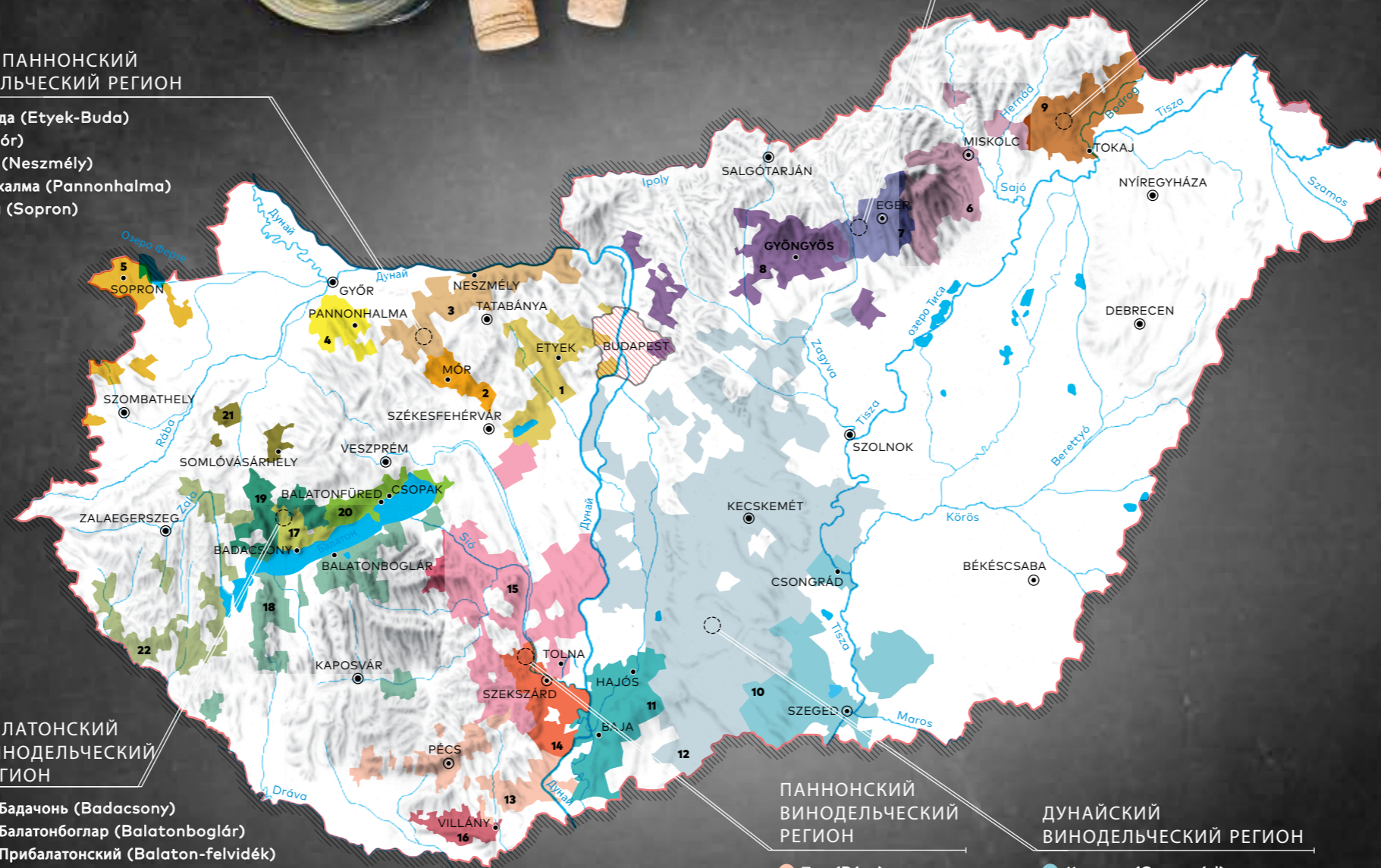
- 9 Токай (Tokaj)

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 Куншар (Kunság)



ТОКАЙСКОЕ АСУ НА ПИКЕ

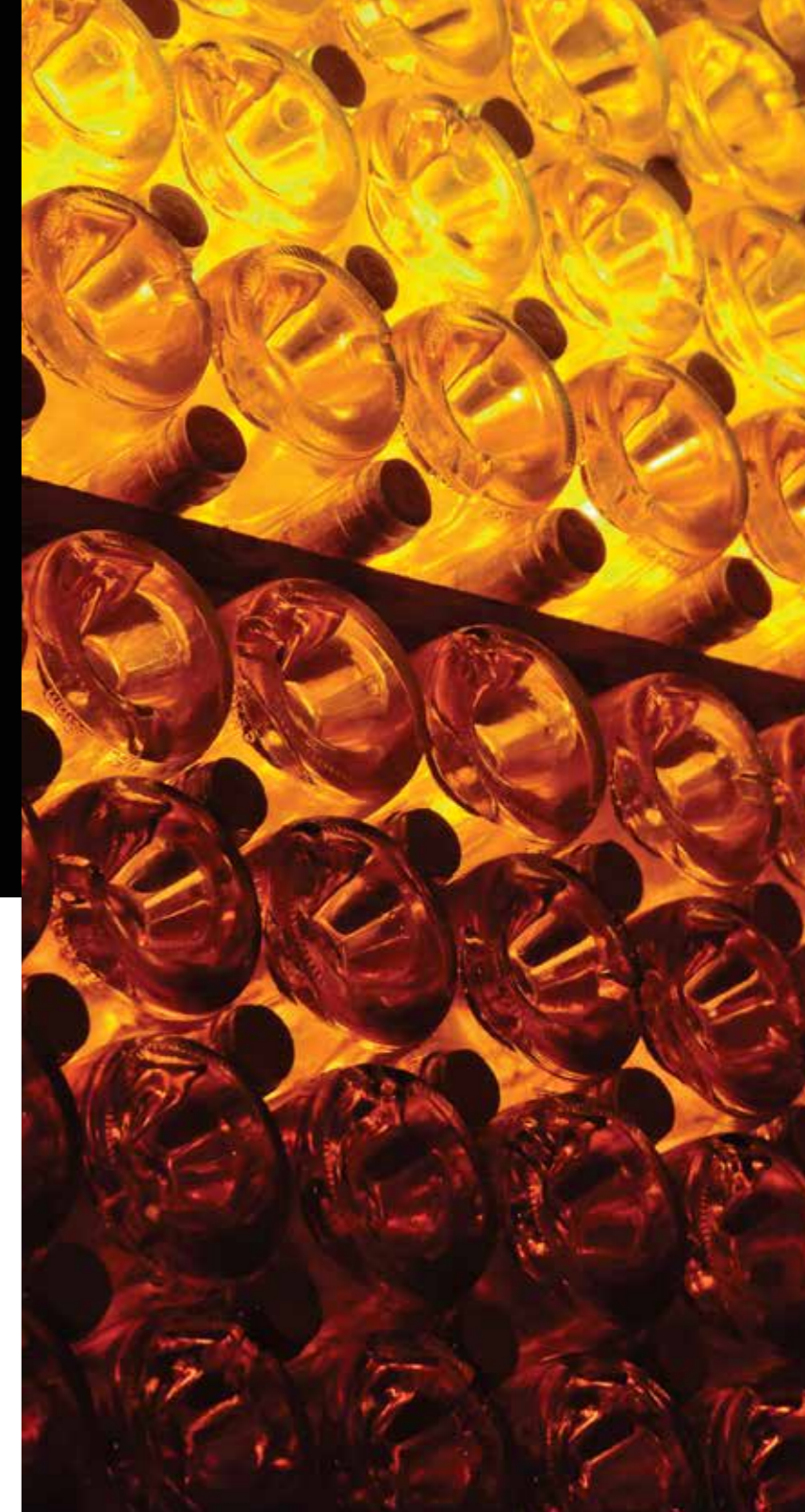
ВИНО, ИЗГОТОВЛЕННОЕ ПО САМОЙ ДОРОГОЙ В МИРЕ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ МЕТОДИКЕ

Токайское Асу – одно из наиболее известных в мире натуральных сладких вин. В Токае уже в XVI в. составляли конкретные описания технологии изготовления сладких вин и списки земельных угодий, наиболее пригодных для разведения винограда, необходимого для изготовления асу. Именно в Токае впервые в мире были составлены первые письменные регламенты, регулирующие происхождение винограда и вина. Современным выражением это можно назвать первой в мире системой гарантии происхождения товара. Наши предки изготавливали асу, соблюдая строгие правила, стремясь к наилучшему качеству.

Само вино асу состоит из определённого объёма базового вина, к которому во время или после его созревания добавляют определённое количество изюмированных виноградных ягод, собранных вручную. Благодаря такой методике, вино проходит брожение дважды, что обеспечивает неповторимое богатство и разнообразие вкусов.

Изюмированные ягоды винограда для асу собирают неделями (один сборщик способен за день собрать 12-18 кг ягод), и до конца сбора урожая держат в особых ваннах со сливом в нижней части. Таким образом, под собственной тяжестью ягод из них вытекает густой сок с высоким содержанием натурального сахара – эссенция. Большую часть эссенции возвращают в бродящее асу, а остаток – бутилируют и продают самостоятельно.

Не каждый регион пригоден для изготовления вида, схожих с асу. Необходим особый микроклимат, и присутствие крупных водоёмов. Токайский регион находится у места слияния реки Бодрог с Тисой, поэтому осенний влажный воздух в сезон приготовления вина гарантирован. Что требуется для хорошего вина асу? Грибок Ботритис серый (*Botrytis cinerea*), или, по-простому, серая плесень, которая в этих условиях увеличивает сахаристость ягод. Для распространения на гроздьях этой благородной гнили необходим полностью зрелый и здоровый виноград.



Вулканические вина и ПРИБАЛАТОНСКАЯ ВОЗВЫШЕННОСТЬ

Хотя на территории Венгрии нет активных вулканов, геологическая история изобилует вулканической деятельностью. На территории Карпатского бассейна, находящегося в окружении Карпат, наблюдалась весьма активная вулканическая деятельность начиная с периода вымирания динозавров и вплоть до нескольких миллионов лет, предшествующих нынешнему периоду. Об этом давнем периоде свидетельствуют многочисленные горы, холмы вулканического происхождения, а также обилие термальных источников во всей стране.

Озеро Балатон, или «Венгерское море», как его ласково называют венгры, напоминает о Паннонском море, волны которого плескались в Карпатском бассейне. Его северное побережье, представляющее собой величественную картину, столетиями считается наиболее привлекательным регионом страны. Здесь можно воочию встретиться с памятниками бурного вулканического прошлого – базальтовыми холмами необычной конусообразной формы. В районе, называемом геологами Вулканической территорией гор Баконь и Прибалатонской возвышенности, известны более пятидесяти задокументированных мест извержения.

Вина, происходящие из региона Прибалатонской возвышенности (Balaton-felvidék) производятся именно здесь, в северо-западной части озера; в свою очередь в юго-западной части озера производят вина с обозначением «Бадачонь» (Badacsony). Лучшие вина Прибалатонской возвышенности производятся в горах, окружающих Бассейн Кали, особенно на горе Фекете, возвышающейся над бассейном, как вулканический полуостров. Географическое указание «Бадачонь» обозначает значительно меньшую территорию: гору Бадачонь с расположенными на ней виноградниками и населённым пунктом у её подножия. Хотя официально эти места происхождения не являются субрегионами Бадачонь, тем не менее, географическое указание распространяется и на вина, произведённые на соседних вулканических холмах – самыми известными из которых являются горы Сент Дёрдь, Сиглигет, Чобанц, Гулач, Хёрэгё или Тотти.

Ключевую роль в формировании качества местных вин играет как базальтовая почва, богатая разнообразными минерала-



ми, так и почти средиземноморский климат, сформированный тёплым, разогревающимся на солнце, мелким озером, способствующим также созреванию оливок и инжира.

Самое известное вино винного региона: Итальянский рислинг, обладающий тельным, мягким вкусом, напоминающим грейпфрут; королём местных вин, произведённых на вулканической почве, однако, является Бадачони кекньелю – колющее и высокоэкстрактивное вино, с нотками копчёного, кремнистого аромата и медовым вкусом. Настоящий рислинг в Венгрии носит название рейнского рислинга, вино из которого по характеру более сухое, среднетелое; в свою очередь Бадачони сюркебарат («Серый монах») – традиционное бадачоньское очень ароматное и полное вино.

Недалеко от Балатона, на севере возвышается одинокая вулканическая гора – останец Шомло (Somló). Гора, одиноко возвышающаяся среди ухоженных полей, свидетельствует о далёкой

геологической истории региона: в то время, как порода вокруг горы уже давно эродировала, базальтовый колпак Шомло защитил почву, находящуюся под ним.

Гора также может свидетельствовать и о виноградарстве, история которого на её склонах насчитывает уже 2000 лет! В этом винном микрорегионе готовят несколько особых вин. Географическое указание «Шомло» обозначает самое небольшое место происхождения – саму гору Шомло и в основном сухие, реже сладкие вина, которые производят из винограда, растущего на склонах. Хотя оба склона горы покрыты виноградниками, исторически виноград, собранный на южном склоне, считался более качественным – на нём находятся известные места происхождения Сент Илона (Szent Ilona), Апатшаги (Apátság), и Араньхедь (Aranyhegy) – самое известное место, получившее за прошедшие столетия немало признания.





СТРАНА ФЕСТИВАЛЕЙ ВИНА

Из года в год в Венгрии проводятся многочисленные гастрономические, в том числе винные фестивали, привлекающие гурманов из всех стран.

В основном это тематические мероприятия, посвященные традиционным венгерским блюдам, разным видам мяса, сыров, овощей и фруктов; проводятся винные, пивные фестивали, фестивали палинки, типичных блюд или напитков определённого региона или населённого пункта.

К таким относятся, например, праздник колбасы «Дебрецинер Гурме» (Debrecziner Gourmet) в г. Дебрецен, ежегодный «Чабайский колбасный фестиваль» (Csabai Kolbászfesztivál) в г. Бекешчаба, «Международный фестиваль тисайской рыбы» (Szegedi Nemzetközi Tiszai Halfesztivál) в г. Сегед, где всё связано с рыбой и сегедской ухой, «Сегедский винный фестиваль» (Szegedi Borfesztivál), тоже проводимый в г. Сегед, на котором можно продегустировать вина всех винных регионов страны, «Фестиваль черемши» (Orfűi Medvehagyma Fesztivál) в г. Орфю, на котором представлена как сама черемша, так и блюда с ней или из неё, «Балатонфюредские недели вина» (Balatonfüredi Borhetek) в г. Балатонфюред – показ вин винного региона Балатонфюред-Чоупак, «Тиханьский фестиваль рыбы чехонь» (Tihanyi Garda Fesztivál) в п. Тихань, «Фестиваль судака» (Szigligeti Süllőfesztivál) в г. Сиглигет или «Дьёрские дни вина» (Győri Vornapok) в г. Дьёр. Эти мероприятия, как правило, сопровождаются культурными и художественными

программами, ярмарками ремесленников и музыкальными концертами, обеспечивающими разнообразие и удовольствие для всех органов чувств. Среди фестивалей вина самыми известными и популярными среди иностранцев являются Винный фестиваль «Будапешт» (Budapest Borfesztivál), Будафокский Фестиваль шампанского и вина (Budafoki Pezsgő- és Borfesztivál), Сегедский Фестиваль вина (Szegedi Borfesztivál), Балатонфюредские Недели вина (Balatonfüredi Borhetek), и Праздник Эгерской бычьей крови (Egri Bikavér Ünnepe). Крупными фестивалями считаются также проводимый четыре раза в год «Этекский пикник» (Etyeki Piknik), «Розалия» (Rosalia), «Винные прогулки по Авашу» (Avasi Borangolás) в г. Мишкольц, а также фестиваль «Вино, упоение, Бенье» (Bor, Mámor, Bénye) в Токайском винном регионе.

В отдельную категорию входят профессиональные мероприятия, содействующие встрече виноделов с профессиональной публикой, в рамках которых посетители могут углубить свои знания на различных семинарах, тематических дегустациях; наиболее популярными считаются «Вайнлаверз» (WineLovers), «Боржур» (Borjour) и «ВинЦЕ Будапешт» (VinCE Budapest). И не в последнюю очередь, любители спорта могут объединить свою страсть к вину и бегу в рамках «Полумарафона по винному региону» (Borvidéki Félmaraton) в г. Сексард, «Бега по винным полянкам» (Palkonyai Dűlőfutás) в п. Палконья или на «Марафоне Розе» (Rosé Maraton) в регионе Виллань.





Вино В ГОРОДЕ

За прошедший период Будапешт стал весьма привлекательным туристическим направлением, благодаря – среди прочих – своей бурлящей культурной жизни и многообразному гастрономическому ассортименту. Стоит прогуляться и познакомиться со своеобразной атмосферой местной особенности – т.н. руин-баров (заведений, открытых в заброшенных жилых домах и их дворах). Так же привлекательными считаются винные бары столицы и крупных городов страны, встречающие посетителей весьма утонченным интерьером и богатым ассортиментом. Особенность этих мест заключается в том, что они могут удовлетворить потребности как эксперта, так и простого любителя вина, ведь в их широкий ассортимент, как правило, наряду с настоящими редкостями, отборными, но часто доступными лишь в небольшом количестве винами новых, развивающихся

погребов входят также популярные, стильные вина, и характерные региональные сорта. Неотъемлемой частью опыта посещения винных баров является обогащение знаний посетителей о предлагаемом вине, о его характеристиках, методах изготовления, и, естественно, о самом виноделе, что весьма напоминает атмосферу дегустации у погребов производителей. Винные бары регулярно проводят тематические вечера, программы с участием виноделов, принося тем самым в город атмосферу прогулок по винным тропам и погребам провинции; много винных баров изначально формируют свой интерьер и ассортимент с акцентом на определённый винный регион, стиль вина или сорт винограда. Будь то организованная программа в винном баре или приятный дружеский разговор за бокалом особого венгерского вина, посещение винного бара в любом случае станет незабываемой программой.



Альтернативы ВИНА

Существует особенная связь между венграми и венгерскими винами. Вино вдохновило немало писателей и поэтов, множество литературных произведений воспевают его великолепие.

Венгры гордятся своей многовековой винной культурой, подтверждением чему служит его упоминание в гимне Венгрии, где, среди прочего, воздается хвала Господу за токайский нектар. При столь высоком уважении вина не удивительно, что в Венгрии на праздничном столе всегда присутствует Токайское Асу. Однако, это ни в коем случае не означает, что винные бутылки и бокалы появляются на столе лишь по праздникам. Вино всегда сопутствует социальным контактам, мероприятиям, дружеским разговорам, с ним встречаешься на фестивалях, и даже есть альтернативные способы угоститься вином.

Фреч – лёгкий спутник дружеских разговоров, застолий. Освежающая, покалывающая смесь содовой и вина в разных пропорциях является чуть ли не национальным напитком Венгрии. В наши дни наиболее популярным напитком фестивалей, концертов и дискотек считается фреч из розе, а также его варинаты с многообразными вкусами. Основой фреча, однако, традиционно считается сухое белое вино.

Фреч можно заказать в любом ресторане, кафе или баре страны – его предлагают везде. Некоторые винные бары готовят такие его необычные версии, как фреч из розе с лавандовым сиропом или белый фреч с сиропом из бузины. Тем ни менее, большой популярностью винные бары пользуются не благодаря этим напиткам, а благодаря импозантному выбору вин отличного качества. В Будапеште по мере роста интереса к качественным винам развивалась и культура винных баров. В этих изысканных заведениях посетителей ждёт настоящая экскурсия по вкусам, ведь именно здесь доступны и малоизвестные вина небольших винных регионов, при желании даже в сопровождении аппетитной закуски.



Как летнюю жару невозможно перенести без холодного, освежающего фреча, так и в зимний снегопад, гуляя по рождественской ярмарке, невозможно устоять перед глинтвейном с ароматными специями. Глинтвейн, этот неперенный спутник зимнего времени года, который готовится как из красного, так и из белого вина или розе, с добавлением корицы, гвоздики и мёда. Как только наступают холода не только на рождественских ярмарках, но почти в любом баре или кафе Вам предложат глинтвейн.



Венгерские Вина – ВЕНГЕРСКИЕ БЛЮДА

22 винных региона Венгрии предлагают весьма разнообразный и захватывающий ассортимент вин, благодаря чему, почти под любое блюдо можно найти полностью соответствующее ему венгерское вино. Стоит экспериментировать с этим разнообразием, и создавать сочетания под свой вкус. Существуют, однако, классические соединения, служащие превосходной отправной точкой для этого путешествия по вкусам.

ЭТЕКСКОЕ ШАМПАНСКОЕ «ШАРДОНЕ» (ETYEKI CHARDONNAY PEZSGÓ)

Благодаря своему прохладному климату и необычной почве с примесью мела, Этекский винный регион располагает благоприятными условиями для производства шампанских «шардоне» по традиционной технологии. Учитывая его элегантный и динамичный характер, а также особый вкус, сформировавшийся в ходе продолжительного созревания на виноградных выжимках, это шампанское станет превосходным спутником блюд из пресноводной рыбы. Особенно волнующее сочетание получается с форелью, так как свежие кислоты и комплексный, но в то же время лёгкий вкус шампанского отменно компенсируют богатый вкус рыбы и хрустящий, нежно кисло-сладкий характер корнеплодов.

Стоит отведать с целиком запечённой форелью с корнеплодами.

ШОМЛОЙСКИЙ ЮФАРК («ОВЕЧИЙ ХВОСТ») (SOMLÓI JUNFARK)

Шомло – один из самых своеобразных вулканических винных регионов, в винах которого присутствуют характерные минеральные ноты. Классическим вином региона является Шомлойский юфарк, который, благодаря свежим кислотам, более сдержанному вкусу и минеральным ноткам, подходит к закускам и сырам с ярко выраженным вкусом. Насыщенный козий сыр гармонирует с минеральностью вина, а характерный аромат баклажанной икры именно за счёт нейтральности Юфарка переходит в новое измерение.

Шомлойский юфарк будет приятным спутником блюд с венгерскими горными сырами, например баклажанной икры с козьим сыром.

БАЛАТОНСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РИСЛИНГ (BALATONI OLASZRIZLING)

Этот наиболее популярный в Венгрии сорт винограда можно встретить во многих винных регионах, но классическим считается именно балатонский итальянский рислинг. Для его чистого, лёгкого, динамичного вкуса характерно цветочное, приятное миндальное послевкусие; он может стать отличным дополнением легких блюд из птицы и салатов. Хорошим выбором станет суп из цыпленка из Дёргиче: хрустящая свежесть овощей, особенно горошка, и приятная кислинка сметаны гармонично сочетаются со структурой и вкусом вина.

Его чистый, лёгкий, динамичный вкус становится завершённым благодаря цветочному, приятному миндальному послевкусию.





**ТОКАЙСКОЕ 6-ПУТТОНОВОЕ АСУ
(ТОКАЈІ 6 PUTTONYOS ASZÚ)**

Токайское асу можно употреблять в качестве самостоятельного десерта. Благодаря своей уникальной, особо богатой, но не тяжёлой композиции вкусов, асу считается одним из лучших десертных вин мира. Среди его доминирующих нот преобладают медовые, цветочные тона и привкус кураги, поэтому оно восхитительно дополняет вкус пастилы из айвы с орехами, но может также превосходно сочетаться с фуа-гра и голубыми сырами.

Отменно сочетается с пастилой из айвы с орехами.



**ТОКАЙСКИЙ ФУРМИНТ
(ТОКАЈІ FURMINT)**

Фурминт — это сухое вино-флагман Токайского винодельческого региона. Благодаря своему богатому, комплексному и минеральному характеру, он замечательно дополняет более содержательные мясные блюда, поэтому его можно предложить под жареную вырезку с утиной печенью под соусом из опят, с яблоком. Соус из опят сочетается с масляными чертами зрелого фурминта, а его минеральная солоноватость и динамичные кислоты вступают в неповторимую гармонию с богатым вкусом жареной вырезки и утиной печени, а также с приятным кисловатым характером яблока.

Благодаря своему богатому, комплексному и минеральному характеру, он замечательно дополняет содержательные мясные блюда.



**СЕКСАРДСКАЯ КАДАРКА РОЗЕ
(SZEKSZÁRDI KADARKA ROZÉ)**

Невозможно прогадать, выбрав Сексардскую кадарку розе под стейк из свиной шейки. Лёгкий фруктовый характер, мягкий пряный оттенок и умеренное содержание танина прекрасно сочетаются как с прожаренной до рассыпчатого состояния шейкой, так и салатом «палоц». В таком сочетании кадарка розе будет подчёркивать вкус специй и гармонично сопровождать вкусовой мир салата.

Сексардская кадарка розе прекрасно дополняет стейк из свиной шейки.

**ЭГЕРСКАЯ БЫЧЬЯ КРОВЬ
(EGRI BIKAVÉR)**

Эгерская бычья кровь – хорошо пьющееся, но, в то же время, жгучее вино с фруктовым оттенком, которое может стать отличным сопровождением плотных блюд. Оно станет хорошей парой жареной утиной ножке и грудке с клёцками из батата и топинамбуром. Тельность вина, его богатое содержание танинов и кислот, комплексный, пряный оттенок аромата станет отличным противовесом характерному, содержательному вкусу жареной птицы.

Бычья кровь с фруктовым оттенком отлично подходит к утиной ножке с бататом.



**ВИЛАНЬСКИЙ КАБЕРНЕ ФРАН
(VILLÁNYI CABERNET FRANC)**

Виланьский каберне фран – тельное вино с оригинальным пряным оттенком, по-традиции применяется для сопровождения мясных блюд. Он уникально сочетается с пёркельтом из свиных копытцев – вкус сочного мяса сплетается с мягким, пряным, фруктовым характером вина в совершенную гармонию.

Отлично сопровождает пёркельт.





MADE IN HUNGARY

Ассоциация высокой гастрономии «Made in Hungary» в 2019 г. выбрала два таких венгерских продукта, которые, подают в Венгрии преимущественно на праздники. Этим она одновременно бросила вызов топовым ресторанам Венгрии, их шеф-поварам и производителям превосходного шестипуточного токайского асу. Ассоциация начала свою деятельность с двадцати блюд из утиной печени и токайского асу, приготовленных в двадцати ресторанах, и тем самым сформулировала послание современной венгерской гастрономии: вывести на первый план отечественные продукты отличного качества из известных источников. Ассоциация предоставляет ярким личностям из числа шеф-поваров возможность проявить свои знания, талант и креативность; этим она демонстрирует силу сплочения, благодаря которой дело развития венгерской гастрономии из индивидуальных порывов превратилось в общую цель и единую волю.

МАЛЫЙ ВЕНГЕРСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ

ЭГЕСШЕГЕДРЕ! (EGÉSZSÉGEDRE!) (НА ЗДОРОВЬЕ!)

Когда венгры чокаются, то говорят: „На здоровье! — Egészségedre! [Эгесшегедре!]” – то есть пусть содержимое бокала улучшит твоё здоровье! Иностранцам нелегко произнести это слово, но местным всегда приятно видеть такие попытки.

НОКЕДЛИ (КЛЁЦКИ) (NOKEDLI)
Характерный венгерский гарнир из теста, которое готовится из муки, яиц и соли, и варится в кипящей воде. Наиболее популярный гарнир для паприкаша из курицы (разновидности пёркёльта со сметаной), которые вместе являются классическим сочетанием.

ПАЛИНКА (PÁLINKA)

Крепкий напиток из фруктов, выращенных исключительно в Венгрии или из виноградных гребешков, который производится путем традиционного брожения и дистилляции; любой венгр с глубоким убеждением будет утверждать, что именно в его семье готовят самую вкусную палинку. Чем сильнее вкус и аромат фруктов, тем лучше палинка.

КЁРЁЗЁТТ (KÖRÖZÖTT)

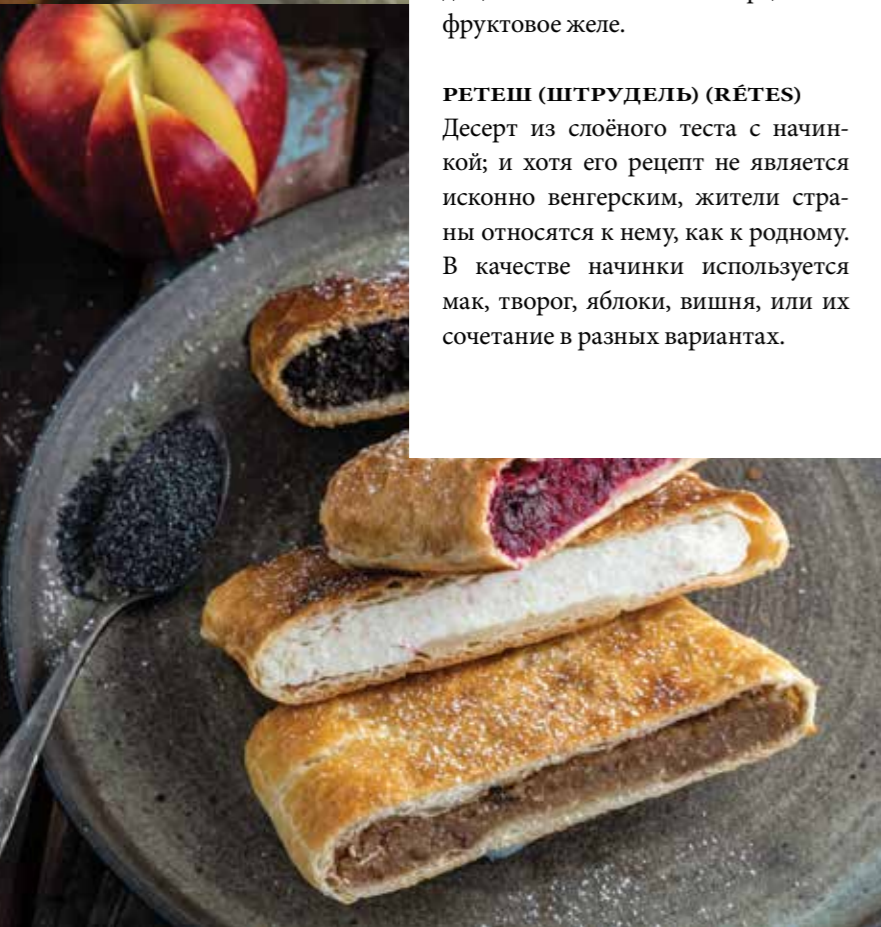
Овечий или коровий творог, приправленный паприкой и тмином; излюбленное блюдо венгерских завтраков и полдников.





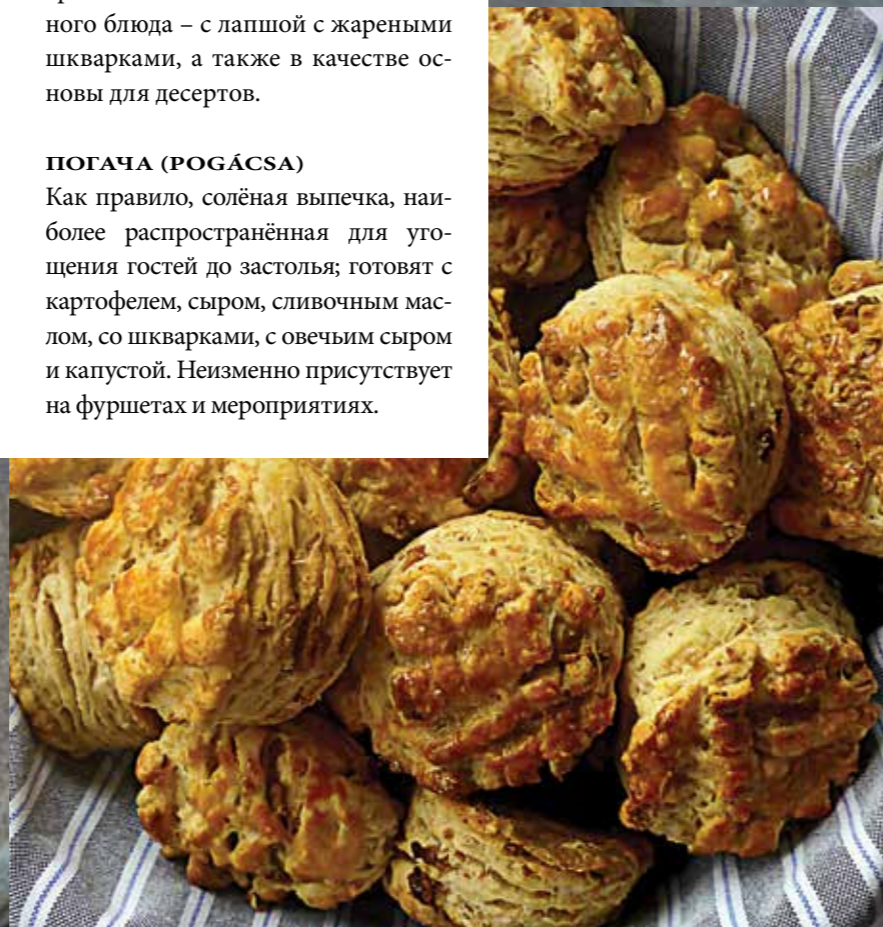
РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КОНФЕТЫ («САЛОНЦУКОР») (SZALONCUKOR)
Венгерское изобретение. Конфеты с шоколадным покрытием, по-отдельности упакованные в станиоль или бумажную обёртку, которые служат для украшения рождественской ёлки. В наши дни изготавливается с многочисленной начинкой, но традиционными считаются марципан и фруктовое желе.

РЕТЕШ (ШТРУДЕЛЬ) (RÉTES)
Десерт из слоёного теста с начинкой; и хотя его рецепт не является исконно венгерским, жители страны относятся к нему, как к родному. В качестве начинки используется мак, творог, яблоки, вишня, или их сочетание в разных вариантах.



ТВОРОГ (ТУРО) (TÚRÓ)
Творог готовится из молока; это – практически свежий сыр, белого цвета, неравномерной консистенции с кисловатым вкусом. Венгры с большим энтузиазмом употребляют творог из коровьего и овечьего молока. Его добавляют как в солёные, так и в сладкие блюда или употребляют в качестве самостоятельного блюда – с лапшой с жареными шкварками, а также в качестве основы для десертов.

ПОГАЧА (POGÁCSA)
Как правило, солёная выпечка, наиболее распространённая для угощения гостей до застолья; готовят с картофелем, сыром, сливочным маслом, со шкварками, с овечьим сыром и капустой. Неизменно присутствует на фуршетах и мероприятиях.



СПРАВОЧНИК ФРЁЧА (ВИНА С СОДОВОЙ)

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 ЛЕПЕШ/HOSSZÚLÉPÉS):

100 мл вина + 200 мл содовой воды

УПРАВДОМ (ХАЗМЕШТЕР/НÁЗМЕСТЕР):

300 мл вина + 200 мл содовой воды

ПОМОЩНИК УПРАВДОМА (ВИЦЕ-ХАЗМЕШТЕР/VICENÁZMESTER):

200 мл вина + 300 мл содовой воды

ХАЗЯИН ДОМА (ХАЗИУР/НÁЗИÚР):

400 мл вина + 100 мл содовой воды

СПОРТИВНЫЙ ФРЁЧ (ШПОРТФРЁЧ/SPORTFRÖCCS):

100 мл вина + 400 мл содовой воды



По сложившейся в Венгрии традиции, лёгкие, но обладающие приятной кислотностью белые вина, часто употребляются в сочетании с содовой водой. 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.



ONYX



COSTES



BORKONYHA WINEKITCHEN



COSTES DOWNTOWN

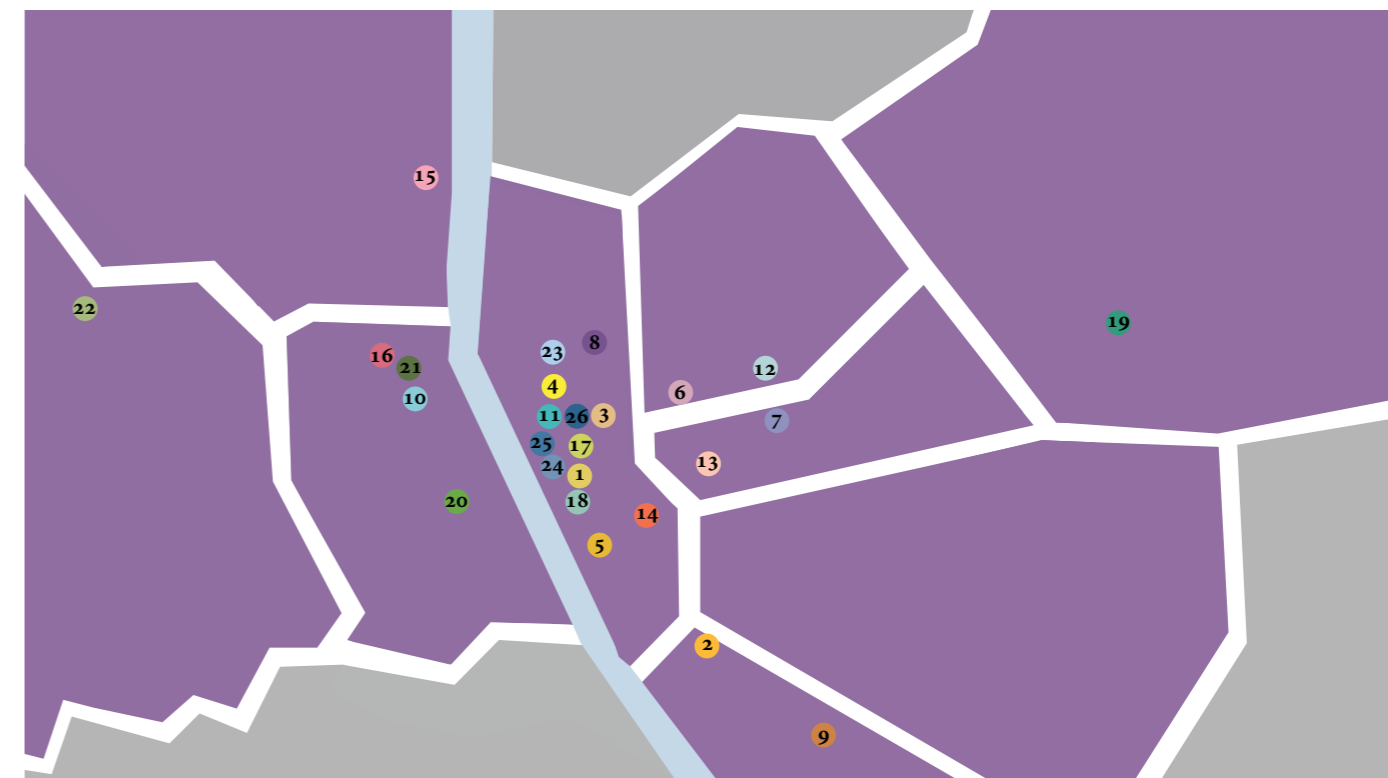


BÁBEL



STAND RESTAURANT

Будапештская ГАСТРОКАРТА*



- | | | |
|---|---|--|
| 1 ONYX 🌸🌸 | 10 ALABÁRDOS [«АЛАБАРДОШ»,
Т.Е. «АЛЕБАРДИСТ»] 🍴🍴 | 19 OLIMPIA 🍴🍴 |
| 2 COSTES 🌸 | 11 TIGRIS [«ТИГРИШ», Т.Е. «ТИГР»] 🍴🍴 | 20 ZONA 🍴🍴 |
| 3 BORKONYHA WINEKITCHEN
[ВИННАЯ КУХНЯ] 🌸 | 12 BOCK BISZTRÓ PEST
[«БОК БИСТРО ПЕШТ»] 🍴🍴 | 21 BALTAZÁR 🍴🍴 |
| 4 COSTES DOWNTOWN 🌸 | 13 SALON 🍴🍴 | 22 VENDÉGLŐ A KISBÍRÓHOZ
[«ВЕНДЕГЛЕ А КИШБИРОХОЗ»,
Т.Е. «ТАВЕРНА К ГЛАШАТАЮ»] 🍴🍴 |
| 5 BABEL 🌸 | 14 FAUSTO'S 🍴🍴 | 23 MÁK 🍴🍴 |
| 6 STAND ÉTTEREM [РЕСТОРАН
«ШТАНД»] 🌸 | 15 CSALOGÁNY 26 [«ЧАЛОГАНЬ 26»] 🍴🍴 | 24 BARAKA 🍴🍴 |
| 7 FRISZKA [«ФРИЧКА»,
Т.Е. «ЩЕЛЧОК»] 🍴🍴 | 16 ARANY KAVIÁR [«АРАНЬ КАВИАР»,
Т.Е. «ЗОЛОТАЯ ИКРА»] 🍴🍴 | 25 TEXTÚRA 🍴🍴 |
| 8 STAND 25 🍴🍴 | 17 NOBU BUDAPEST 🍴🍴 | 26 ASZÚ ÉTTEREM [«АСУ ЕТТЕРЕМ»,
Т.Е. «РЕСТОРАН АСУ»] 🍴🍴 |
| 9 PETRUS 🍴🍴 | 18 ST. ANDREA WINE & GOURMET BAR 🍴🍴 | |

* На карте и в списке указаны отечественные предприятия общественного питания, рекомендованные изданием «Michelin Main Cities of Europe 2018».

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





WOW
HUNGARY

wellspring of wonders

wowhungary.com

Издатель: Венгерское туристическое агентство,
Золтан Гуллер, генеральный директор
1027 Budapest, Kacsá utca 15-23.
Телефон: +36 1 488 8700
Оформление и редакция: Brightly Kft.
Печать: CREW Kft.


HUNGARY, THE WELLSPRING OF WONDERS.

Just go with the tide and let every path
take you to a new wonder. Breathe with
nature and get a taste of Hungarian cuisine.



 wowhungary.com

 [wellspringofwonders](https://www.facebook.com/wellspringofwonders)

 [wow_hungary](https://www.instagram.com/wow_hungary)



WOW
HUNGARY

SZÉCHENYI  2020



HUNGARIAN
GOVERNMENT

European Union
European Regional
Development Fund



INVESTING IN YOUR FUTURE