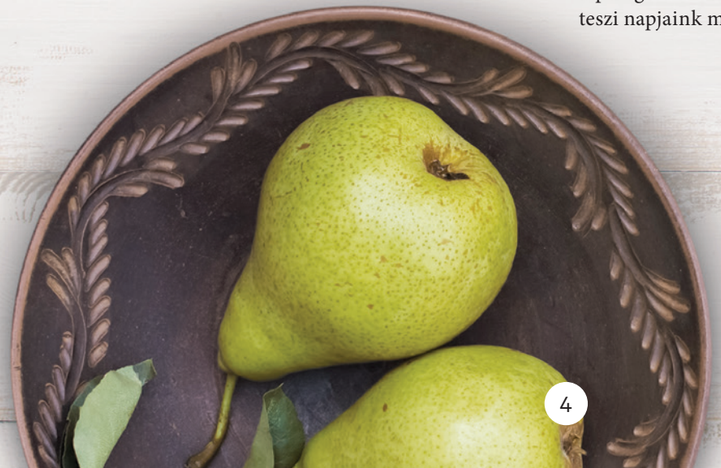
WOW HUNGARY

SZÍVVEL, ÍZEKKEL:
Magyarország

A magyar gasztronómia HAZATALÁLÁSA

„Konyhánk, ételeink, akárcsak a zenénk, a nyelvünk, elütnek a nyugati népekéitől, azonban ezzel kapcsolatban megállapíthatjuk azt is, hogy nem a magyarság hátrányára. Mindezt ismerni nemcsak érdekes, hanem hasznos is."
(Gundel Károly)

Gundel Károly, a századfordulón élt leghíresebb magyar vendéglős és író mondatai ma érvényesebbek, mint valaha. A közelmúltban látványos folyamatnak lehetünk részesei: a magyar konyha fokozatosan visszatalál saját tradícióihoz. E hagyományok átültetése a XXI. század világába adja azt a pezsgést és rengeteg új kihívást, amely olyan izgalmassá teszi napjaink magyar gasztronómiáját.



Egyre több tanult, világlátott fiatal és középkorú választja – akár eredeti pályája elhagyásával – a vendéglátáshoz kapcsolódó aktivitások valamely formáját, az állattenyésztéstől kezdve a borászkodáson át a kézműves termékek készítéséig. Egyre többen „találnak vissza" a földekre, és megerősödött az országban az a szakemberréteg, amelynek köszönhetően mára elfeledett Kárpát-medencei szőlőfajták teremnek újra, s évszázadokra eltűnt magyar állat- és növényfajták találják meg a helyüket a minőségi gasztronómiában. E törekvések egyik legjelesebb eredménye a nemzetközi hírnévre szert tett mangalica újrafelfedezése, vagy olyan, méltatlanul hanyagolt zöldségek újra a köztudatba emelése, mint az itthon hagyományosan termesztett hajdina vagy csicsóka.

Folyamatosan nő az igény a kereskedelemben és a vendéglátásban is az ipari egyentermékek helyett a kézműves, illetve kisüzemileg készült élelmiszerekre. Házi füstölőkben érlelt kolbászok, szalonnák, hosszan érlelt sajtok sora, vagy épp a sokáig nem a valódi értékén kezelt pálinka jelzi, hogy az évszázadokra visszatekintő élelmiszer-készítő eljárásaink nem merültek feledésbe, s a modern magyar gasztronómiában, valamint a hazai és a nemzetközi piacon egyaránt képesek megtalálni a helyüket.

Kóstolja meg MAGYARORSZÁGOT!

A magyar vendégszeretet legendásan szívélyes, de vajon hol tart ma a magyar gasztronómia? Erre a kérdésre igazán büszkén válaszolhatjuk, hogy rövid idő alatt olyan fokú fejlődés volt tapasztalható ezen a téren, amelynek köszönhetően Magyarország megerősítette helyét a világ gasztronómiai térképén, a kulináris élménykínálat pedig az ország egyik legfontosabb vonzerejévé vált. Úgy is fogalmazhatunk, hogy **aki nem ismerkedik meg közelebbről a magyar gasztronómiával, az nem is járt még igazán Magyarországon!**

MAGYAR ÍZEK – TRADÍCIÓ FORMABONTÓ TÁLALÁSBAN

Ahogyan az ország karakterére, virtusára általában is jellemző, Magyarország gasztronómiáját tekintve is a hagyomány és az innováció, az évszázadok során felhalmozott örökség inspirálta kreatív ötletek és megoldások hazája. Napjainkban a topéttermek filozófiája a hagyományos magyar alapanyagok használatának és a nemzetközi csúcsgasztronómia technikájának ötvözésére épül. Ez az új irányzat világszinten is elismerésre méltó profizmust képvisel úgy, hogy közben tiszteli és ápolja a magyar értékeket – függetlenedik a nemzetközi trendektől, és megteremti azt, amit napjaink magyar gasztronómiájának hívunk. Míg korábban szinte elképzelhetetlen lett volna, hogy egy topétterem étlapján a regionális, népi magyar konyha jellegzetes ételei szerepeljenek, addig ma már az előremutató, egyben hagyománytisztelő magyar séfek bátran nyúlnak vissza gyökereinkhez.

NEMZETKÖZI SIKEREK: BOCUSE D'OR ÉS ÚJABB MICHELIN-CSILLAGOK

A gasztronómia ma olyan ugrásszerűen fejlődő és vibráló közege Magyarországnak, amely **egyre több fiatal, kreatív szakember számára nyújt vonzó karrierlehetőséget.** Amellett, hogy hazánkban nagyot nőtt a gasztronómia elismertsége, a Michelin-csillagos és a Michelin-kalauz által javasolt vendéglátóhelyeknek köszönhetően immár kulináris úticélként is jelen vagyunk a nemzetközi köztudatban. A magyar gasztronómia előretörésének hírét vitte az ország egyik csúcsséfje, Széll Tamás 2016-os, a Bocuse d'Or európai döntőjében aratott győzelme. Ezt követte az Onyx étterem sikere 2018-ban, amelyet a közép-európai régió első, két Michelin-csillagos éttermének hirdettek ki a Budapesten rendezett Michelin Main Cities of Europe díjátadó gálán. A 2019-es évben pedig egyszerre két új Michelin-csillagos étteremet ünnepelhetett az ország: a Stand és a Babel csatlakozott a csillagos éttermek sorához, a Borkonyha, a Costes és a Costes Downtown mellé.

Gasztronómiai TÉRKÉP

HÚS- ÉS HALTERMÉKEK

1 Mangalica
2 Juh
3 Liba
4 Kacsa
5 Vadak (szarvas, vaddisznó, őz)
6 Magyar tarka szarvasmarha
7 Magyar szürke marha
8 Ponty
9 Pisztráng
10 Harcsa
11 Kakas

GOMBÁK

12 Vargánya
13 Csiperke
14 Szarvasgomba

GYÜMÖLCSÖK

15 Fekete cseresznye
16 Fürtös meggy
17 Alma
18 Gesztenye
19 Kajszibarack
20 Körte
21 Birs
22 Mandula
23 Görögdinnye
24 Dió
25 Szilva

ZÖLDSÉGEK

26 Fűszerpaprika
27 Vöröshagyma
28 Fokhagyma
29 Torma
30 Burgonya
31 Sütőtök
32 Káposzta
33 Medvehagyma
34 Spárga
35 Tök
36 Répa
37 Zeller

Főzzünk magyarosan!

TIPIKUS HAZAI ALAPANYAGAINK

SZTÁRSTÁTUSZBAN: „A MANGALICA A SERTÉSHÚSOK KOBE-MARHÁJA”

Tudta? Az idézett hasonlat az elismert nemzetközi online gasztronómiai magazin, a Finedininglovers.com hasábjain jelent meg.

A hús textúrájára utalt ezzel a szerző, a tiszta vérvonalú mangalica húsa ugyanis teljesen egyedülálló, más sertés hússal össze nem hasonlítható. Sűrűn márványozott, ízanyagokban és egészséges, telítetlen zsírsavakban gazdag. A gyógyfüves legelők és a hagyományos háztáji takarmányozás eredményeként a ridegen tartott állat húsa érett, magas tápértékű. Nemcsak a hazai vendéglátóhelyek kedvence, de külföldön is megjelenik a gourmet éttermek étlapján.

AZ ÍNYENCSÉG SZIMBÓLUMA: A HÍZOTT LIBAMÁJ

Tudta? A libatömés hagyománya valójában a természetből ered.

Több más állathoz hasonlóan a libák is raktároznak télire: a vadludak útra kelését, vonulását egy „túlevési” fázis előzi meg. Ezt a mintát másolta le az ember a háziasítás során, aminek eredményeként egy igazi ínyencség született: a hízott libamáj.

Bár a pecsenyelibamáj is ízletes, a hízott libamáj számít igazi presztízsalapanyagnak. A magyar libamáj méltán tett szert nemzetközi hírnévre, a kiváló minőségű termékekből Európába, a tengerentúlra és Ázsiába is exportál Magyarország. Az ünnepnapok eledele, ami hideg és meleg előételként fogyasztva is kiváló. Mind gyümölcsökkel és lekvárokkal, mind fűszeres ízekkel jól társítható.

TERMÉSZET ADTA KIVÁLÓSÁG – VADHÚSOK MAGYARORSZÁGON

Tudta? Magyarország első Michelin-csillagos étterében, a Costesben a 2008-ra visszanyúló kezdetekkor komoly nehézséget okozott állandó jelleggel, ezen az éttermi nívón kiemelkedő hazai alapanyagokat biztosítani.

A legelsők között volt a vadhús, amely régóta elismert exportterméke is hazánknak.

A vadhús biojellegű termék, mert ugyan nem ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból származik, de a magyar erdők-mezők adta természeti környezet kiváló húsokat eredményez, legyen szó akár úgynevezett trófeás vagy szárnyas állatokról. A szarvas, az őz, a vaddisznó és a mezei nyúl, a fácán és a vadkacsa jól ismertek a tányérokon, de a muflon, a fogoly és a fürj is ott van a magyar vadétlapon.

Kevéssé ismert tény, hogy a magyar vadgazdálkodás rendkívül jól szervezett, és ennek keretében az itthon elejtett állatok húsát túlnyomórészt külföldön értékesítik a piacon.

HÉTKÖZNAPI HŐSÜNK: A FŰSZERPAPRIKA

Tudta? Az édesnemes fűszerpaprika, amely az őrölt paprikáink közül mind a mai napig a legnagyobb gasztronómiai értéket képviseli, 1859-ben egy szegedi testvérpárnak, a Pálfyaknak köszönhetően készült először.

Ekkor született meg az édesnemes ízű őrlemény, egészen addig a magyar pirospaprika csípős volt. Ők még a feldolgozási eljárás során érték el a csípősségmentességet, csak évtizedekkel később sikerült csemege fajtát itthon is nemesíteni.

A szabad levegőn száradó, pirosló paprikafüzérek képe a magyar folklór szerves részét képezi, a „magyar paprika” külföldön pedig a magyar gasztronómia védjegye. A gulyás (étel) mellett a paprika (alapanyag) mind a mai napig az első asszociációk egyike a magyar konyha kapcsán. Magyarországon viszont a paprika olyan változatosan használt konyhai hozzávaló, hogy már maga a szó is pontosításra szorul. Tölteni való, hegyes erős vagy fűszerpaprika – csak hogy a leggyakoribb formákat említsük. Ami világhírűvé lett, az a fűszerpaprika, amely lehet csípős, csemege, édesnemes, félédes és rózsapaprika.

A MADE IN HUNGARY KIVÁLASZTOTTJA: A KACSAMÁJ

Tudta? A Made in Hungary Topgasztronómiai Társulás egyik főszereplője a 2019-es indulás évében a kacsamáj.

A társulás célkitűzése a magyar gasztronómia legnagyobb presztízsű, nemzetközileg elismert alapanyagkettősének az összekapcsolása, a legjobb magyar séfek közreműködésével. Az első ilyen alapanyagkettős a kacsamáj és a magyar borászat csúcsteljesítménye, a 6 puttonyos tokaji aszú.

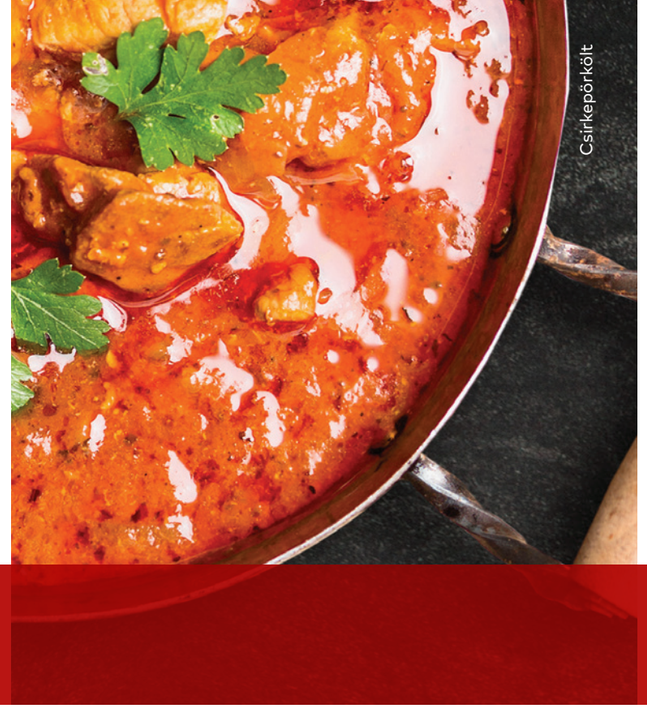
A kacsamáj, egy igazi ínyencségnek számító alapanyag „mindent tud”, amivel megmutathatjuk a magyar konyha értékeit: gondos tartást igénylő, minőségi élelmiszer, sokoldalúan elkészíthető, emlékezetes finomság. Tökéletes párja a magyar boroknak, közülük is legjobban a tokaji aszúval és a természetesen édes tokaji borokkal harmonizál.

A libamáj mellett a kacsamájnak is megkérdőjelezhetetlenül ott a helye a topélelmiszereink között. A karakteres ízű belsőség előnye, hogy könnyebben kezelhető, sütés során kevesebb zsírt veszít. Sokrétűsége miatt megunhatatlan, legyen szó pástétomról, terrine-ről vagy rilletteről. Rendkívül népszerű édesen, kaláccsal kínálva, izgalmas gourmet-édességek alapanyaga, de hirtelen kisütve is ízletes, a kacsamáj zsírjáról nem is beszélve.

Halászlé

Tele eredetiséggel –

A MAGYAR KONYHA KÜLÖNLEGESSÉGEI


Csirkepörkölt

Mákos guba

Túrógombóc

A GULYÁSLEVES ÉS A HALÁSZLÉ A LEVESEINK CSÚCSA

Ahogyan azt Magyarországon mondják, „levesevő nemzet” vagyunk. Míg sok országban kevésbé meghatározó fogás a leves, a magyarok számára hagyományosan így teljes egy étkezés. Alapvetően könnyebb, zöldségalapú leveseket és kiadósabb, hússal és tésztával készülő leveseket különböztetünk meg, mint amilyen az ikonikus gulyásleves és a halászlé, amelyeket számtalan módon készítenek otthon és éttermekben egyaránt. A magyar halászlevek két nagy iskolája a bajai és a szegedi halászlé. Míg a bajai hagyományosan pontyból készül, egyszerűbben, addig a szegedi halászlét átpasszírozzák, és többféle halból főzik. A magyar konyha különlegessége a jellemzően hidegen tálalt, édes gyümölcsleves, az asztalra kerülő levesek pedig hűen mutatják, mely évszakban járunk, ugyanis a szezonális zöldségek és gyümölcsök, illetve a vadászati és halászati szezonnak megfelelően a halak és vadhúsok is fő alapanyagai a leveseinknek.

BOGRÁCSBAN AZ IGAZI: PÖRKÖLTEK

A magyar konyha egyik emblematikus étele, azonban készítésének pontos mikéntje örök vitatéma – ahány ház, annyi pörkölt. Hagyományosan aprított hagymát pirítunk sertészsírban, majd összefőzzük felkockázott hússal, meghintjük pirospaprikával. A bevett húsok mellett, mint a marha, birka, sertés és csirke, közkedveltek a belsőségekből – zúza, pacal – és a vadhúsból készült pörköltek is. Éttermekben meleg körettel, igazán háziasan pedig kenyérrel, savanyúsággal fogyasztjuk.

FŐÉTEL VAGY ÉDESSÉG? AZ ÉDES TÉSZTÁK KULTUSZA

A tésztaételek kapcsán feltett kérdésre a magyarok válasza az, hogy a tészta főételként lehet édes is. Az édes meleg tészták főételként fogyasztva sok helyen ismeretlenek, nálunk viszont közkedveltek, mint például a porcukorral kínált diós és a mákos tészta. Ugyanilyen egyszerű, köznapi étel a lekváros grízes tészta is. Sokak számára furcsa párosítás lehet, mégis sok magyar háznál kedvelt fogás a cukrozott káposztás tészta és a túrós csusza porcukorral vagy szalonnával a tetején.

MINDEN KOROSZTÁLY KEDVENCEI: GOMBÓCOK ÉS PALACSINTÁK

Népszerű desszert a palacsinta lekvárral, édes túróval, esetleg diókrémmel megtöltve, vagy porcukros fahéjjal megszórva. Az édes gombócokat is kedveli a magyar konyha, egy kiadós leves után akár édes főételként is. A legnépszerűbbek: a porcukorral megszórt, tejföllel kínált túrógombóc, valamint a gyümölcstöltelékűek, mint a szilvás vagy a sárgabarackos gombóc, amelyeket fahéjas porcukorral megszórva kínálnak.

Babfőzelék

Rakott burgonya

Savanyúság

Kürtőskalács

EGY KORÁT MEGELŐZŐ KLASSZIKUS: A FŐZELÉK

A zöldségalapú főfogással a magyarok megelőzték a korukat, ugyanis a főzelék nemcsak könnyű és egészséges, hanem vegetáriánus is, sőt a sűrítési módtól függően a vegán étrendbe is beilleszthető. A főzelékek igazi szezonális ételek, a legjobb olyan friss terményekből készíteni őket, mint a zöldborsó, a tök, a paraj, a sóska, a zöldbab, a burgonya, a lencse vagy akár a kelkáposzta.

OTTHONRÓL A TOPGASZTRONÓMIÁBA

Kedvelt házias fogások a húsos egytálételek, például a rakott burgonya, a rakott káposzta vagy a rakott karfiol. A magyarok tudják jól, hogy mind „tejföllel az igazi": a savanykás ízű, krémes tejföl az egyik legkedveltebb magyar tejtermék, amely nélkül elképzelhetetlen a magyar konyha. A zöldség és hús párosításából készülő egytálételek ma már egyes topéttermek menüjében is megtalálhatók, ami fontos lépést jelent azon az úton, hogy a klasszikus, otthoni ízeket a csúcsgasztronómia is megidézze.

A MAGYAR NAGYMAMÁK VÁLASZA A VILÁG FERMENTÁLÁSI ŐRÜLETÉRE

A fermentálás a modern gasztronómia, azon belül is a csúcsgasztronómia nagy slágere, elsősorban a skandináv konyhák iránymutatásának köszönhetően. Magyarországon mind az ecetes savanyítás, mind a tejsavas erjesztés évszázadok óta használatos eljárás. Zöldségek egész sorát tartósítjuk így, gondoljunk csak az ecetes uborkára, a csalamádéra, a savanyú káposztára, a savanyított céklára, az alma- és cseresznyepaprikára, a zöld dinnyére, a gyöngyhagymára vagy az örök kedvencre, a kovászos uborkára.

VILÁGJÁRÓ STREET FOODJAINK

Ami nálunk az utcakép és a piacok, vásárok szerves része, az más nemzetek körében igazi különlegességnek bizonyul. Nagy sikerrel árulnak lángost Japánban és kürtőskalácsot az Amerikai Egyesült Államokban, bár a kürtőskalácsot több közép-európai nemzet is magáénak vallja. Látványos a készítése is: egy sütődorongra tekerik fel a tésztát, a ropogós édességre cukrot karamellizálnak, és hagyományosan fahéjjal vagy dióval ízesítik. Nemcsak nekünk, de a turistáknak is nagy kedvence. A lángos szintén a magyar utcai ételek klasszikusa. A lágy kelt tésztából készült sült lepényfélére szokás szerint leggyakrabban fokhagymát, tejfölt és sajtot tesznek, de ma már azon sem csodálkozunk, ha a lángost először kóstoló turista húsrátéttel kéri, amit a hagyományos magyar konyha nem ismert.

Tíz ikonikus étel

TÍZ TOPSÉF

Soha nem kerültek még ennyire reflektorfénybe a séfek Magyarországon, mint napjainkban. Míg régebben jellemzően „arc és név nélkül” tették a dolgukat a konyhában, és a széles nagyközönség nem sokat tudott a gasztronómia világáról, addig ma már igazi egyéniségeket tud felmutatni ez a szakma is Magyarországon. A hírnévre szert tett séfjeink pedig élnek is az egyre bővülő vendégkör és a szereplések adta lehetőségekkel, és nap mint nap tesznek azért, hogy gasztronómia alatt ne pusztán ételeket és étkezést értsünk, hanem hitelességet, kultúrát és közös identitást is.

A mai gasztronómiában is fontos szerepet tölt be a személyesség, hiszen kiváló séfjeink azok, akik egyedi karaktert adnak kedvenc ételeinknek. Így a tíz ikonikus ételt is az ő prezentálásukban érthetjük meg a legjobban.

A magyar gasztronómia

GYŐZTES PÁROSA

SZÉLL TAMÁS

A legsikeresebb közép-európai Bocuse d’Or-versenyző. Első megmérettetése során rögtön a lyoni világversenyig jutott, négy évvel később pedig hatalmas bravúrral megnyerte a Budapesten rendezett európai fordulót. Ezután Lyonban megszerezte a negyedik helyet és a legjobb hústálért járó különdíjat. Versenyeredményeivel és azzal, hogy mert újat mutatni, nagy lendületet adott az egész magyar gasztronómiának, sikerének köszönhetően elhivatott fiatalok kaptak kedvet ehhez a hivatáshoz. Kimagasló szakmai elismerés, hogy 2018-ban a Bocuse d’Or torinói versenyén ő volt a zsűrielnök.

Gulyásleves:
Magyar Angus-marha, házilag, kézzel készített csipetketészta, kacsazsírban sült hazai biosárgarépa és bioburgonya adják az ikonikussá vált fogás meghatározó alapjait. Intenzív, friss íze messze kiemeli a mezőnyből ezt a megújított, egyszerre hagyománytisztelő és finoman formabontó gulyást.

SZULLÓ SZABINA

„Különösen fontosnak tartom a magyar alapanyagok fejlődését, és a napi munkám során arra is gondot fordítok, hogy segíthessem a feltörekvő, újgenerációs magyar termelők munkáját. 2017-ben megnyitottuk saját bisztrónkat, ahol laza, kötetlen stílusban, de a minőség terén kompromisszumok nélkül mutatjuk meg a magyar konyha sokszínűségét. Munkánk elismeréseként egy évvel később Bib Gourmand-minősítést kaptunk a Michelin-kalauztól. 2018 nyarán nyitottuk meg első saját fine dining éttermünket Budapest belvárosában, amely ugyanazt a filozófiát viszi tovább, ami az egész pályánkat jellemezte: csúcsminőségben prezentáljuk a modern magyar gasztronómiát. Éttermünk alig nyolc hónapnyi működés után megkapta a Michelin-csillagot.”

Kacsamáj, meggy, bodza, füstölt mogyoró, 6 puttonyos tokaji aszú:
Füstölt kacsamájból készített „bonbon”, tokaji-aszú-ecettel ízesített meggyzselével, mellette házi kacsamájpástétom-szelet pincés meggyszemekkel, savanyított bodzavirággal, valamint pirított, bükkfán füstölt piemonti mogyoró, házi pirított vajas brióssal. A hazai kacsamáj, a meggy és a bodza, valamint a tokajiaszú-ecet felhasználása a hazai alapanyagok melletti elkötelezettség üzenetét közvetíti.

Művészlelkek

A CSÚCSGASZTRONÓMIÁBAN

SÁRKÖZI ÁKOS

Sárközi Ákos az egyik legszélesebb körben ismert hazai séf. A televíziós szerepléseknek köszönheti népszerűségét, az ismertségét pedig mindig arra használta fel, hogy terjessze a minőségi gasztronómia igéjét. „Pályám elején meghatározó séfekkel hozott össze a sors, így nem volt kérdés, hogy a gasztronómia mint szenvedély fokozódni fog bennem. Magyarországon elért szakmai sikerek után 2014-ben csapatunkkal Michelin-csillagot szereztünk, majd az új éttermünk a nyitás után alig négy hónappal bekerült az ajánlott éttermek közé."

Paprikás csirke:

A paprikás csirke hazánkban kultikus étel. Mindenkinek van emléke, illetve tapasztalata arról, mitől is jó igazán – ez volt a kiindulási pont az étel megalkotása közben. Az ismerős ízű, ugyanakkor meghökkentő módon, az eredeti formavilágtól elrugaszkodva tálalt omlós csirkehús és paprikás mártás mellé köretként nudlit és fehérrépapürét szolgálnak fel, s zellerszéna adja a ropogós textúrát.

VERES ISTVÁN

A messziről jött székely fiú hosszú utat járt be. Erdélytől egészen a neves párizsi ESCF Grégoire Ferrandi iskoláig jutott, majd több nagyhírű csúcsétteremben tökéletesítette tudását, hogy végül Budapesten konyhafőnök legyen. A székely ízek és az onnan hozott hagyományok megmutatkoznak konyhaművészetében, melyet progresszív és újító kísérleteivel vegyít, ennek eredményeként pedig nem mindennapi, lenyűgöző fogások kerülnek a tányérra. A Michelin-csillag iránti ambícióját sosem rejtette véka alá; törekvéseit 2019-ben siker koronázta.

Tojásos nokedli:

Ez a séf szerint egyszerű étel az étterem és Veres István egyik művészi kulináris védjegye. Az étel alapja a szarvasgombás galuska, ami tojáshabbal, reszelt érlelt tojássárgájával és savanyított jégsalátával kerül a tányérra. Az étterem időről időre megújuló étlapján ez az étel állandó fogásnak számít. Olyannyira, hogy amikor megpróbálták levenni, a közönség egyöntetűen „visszatapsolta".

Budapestről vidékre –

VIDÉKRŐL BUDAPESTRE

PESTI ISTVÁN

Az egyik legszebben tálaló magyar séf, tányérjait azonnal fel lehet ismerni. 2015 tavaszán Budapestről vidékre költözött, azzal a határozott elképzeléssel, hogy megmutassa: a vidéki vendéglátás képes olyan minőséget képviselni, amelyre méltán lehetünk büszkék. Filozófiája, hogy a látvány, az illat és az ízek kölcsönhatásának minden alkalommal megismételhetetlen élményt kell nyújtania a vendégek számára. A festői szépségű helyen fekvő étterembe kifejezetten az ő teljesítménye miatt érkeznek az ország távoli pontjairól is vendégek.

Szarvasgerinc erdei gombákkal, vadasan:

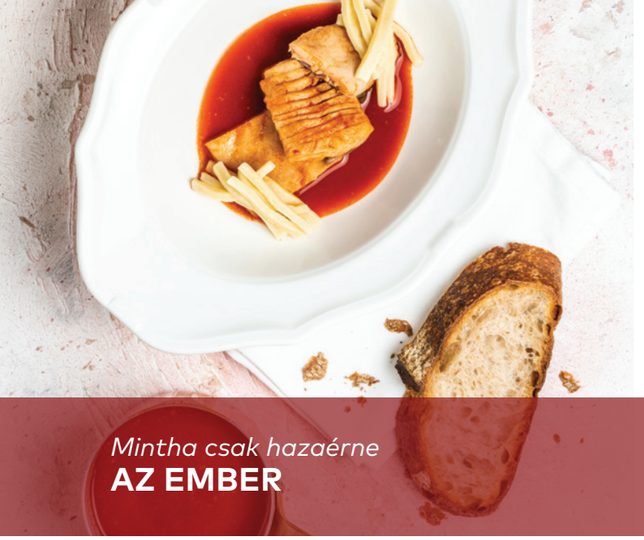
Családi kedvencük gourmet-változata – „bérelt hellyel" az étterem étlapján – hűen tükrözi Pesti István tudatosságát és esztétikai érzékét: a szarvashús a régióból származik, a pirított erdei gombák adják a fogás „földes" jellegét, a savanyított gombák és a vadas mártás édeskés íze pedig kontrasztot és intenzitást kölcsönöz az ételnek.

BARNA ÁDÁM

Az egykori Monarchia területére jellemző tradíciókból és alapanyagokból merített ihlet alapján készülnek Barna Ádám séf végtelenül őszinte ételei. Merészen nyúl hozzá a vidéki népi konyha ételeihez, és helyezi át őket a gourmetéttermek világába olyan természetességgel, mintha ezeknek az ételeknek mindig is helye lett volna a fine dining éttermek tányérjain. Barna Ádám keze alatt a véres hurka, a töltött káposzta vagy a marhapörkölt autentikus vidéki étel marad, erőteljes és ízekben gazdag fogásainak mégis megkérdőjelezhetetlen az összetettsége és kifinomultsága.

Töltött káposzta:

Egy igazi házi klasszikus; minden tájegységnek megvan a saját jellegzetes receptje, amely akár évszakonként is változhat. Barna Ádám is másképpen készíti tavasszal, nyáron és télen. A nyári változat kovászolt káposztából készül, mangalicából, zsíros házi tejföllel, friss kaporral, és a szikkasztott paradicsom savas édességétől lesz vibrálóan izgalmas.



Mintha csak hazaérne

AZ EMBER

JAHNI LÁSZLÓ

1992 óta vezeti konyháját a Balaton régió egyik emblematikus éttermében. Manapság ritkaságnak számít, hogy egy séf közel három évtizede álljon egy konyha élén, ám Jahni László konyhafőnök neve és kézjegye mára összeforrott a legendás balatoni étteremmel. Ételkölteményeivel a helyi ízeket idézi meg, a külföldi vendégek pedig évtizedek óta viszik jó hírét a magyar vendéglátásnak.

Halászlé:

A Balaton közelsége miatt a séf egyik kedves alapanyaga a hal, Magyarország egyik hagyományos étele pedig a halászlé. Ahány hely, szinte annyiféleképpen készítik. Jahni László halászleve könnyed és erőteljesen fűszerpaprikás, és nem lehet kérdés, hogy a tészta házilag készüljön bele. Mindig felhasználja a halak belsőségeit is.

DUDÁS SZABOLCS

Dudás Szabolcs és Dudás Szilárd a magyar gasztronómia legismertebb testvérpárosa. Éttermüket az ország egyik eldugott szegletében vitték sikerre. Az ország minden tájáról és külföldről is kifejezetten azért érkeznek a kisvárosba a vendégek, hogy megkóstolhassák méltán híres ételeiket. Többről szól azonban ez a történet, mint a jó magyar konyháról erős olasz „felhanggal”: éttermük a szívből jövő vendéglátás szinonimája Magyarországon. „A gasztronómia számomra öröm, sőt maga az élet, egyszerű, kompromisszumot nem ismerő, de merész feladat.”

Füstölt paprika, körözött:

A füstölt paprikás körözött harmonikus magyaros fűszerezésű, vajjal krémesebb állagúvá tett túrókrém, amely ez esetben tehén- és juhtúró keverékéből készül. Izgalmasságát a bükkfán grillezett, különböző színű paprikák adják, amelyekbe e töltelék kerül. Az étel hűen reprezentálja, amit az étterem képvisel: a hazai alapanyagok használatát, a töretlen minőséget, amit laza hangulatban, közvetlenül élhetnek át a fogás kóstolói.

A kortárs magyar

CUKRÁSZAT VIZIONÁRIUSAI

MIHÁLYI LÁSZLÓ

Mihályi László fogalom a magyar cukrászat világában. Erős karaktere óriási szaktudással és szakmai alázattal párosul. Úgy képes újraalkotni a klasszikus magyar desszerteket, hogy azzal az egész szakmának utat mutat: kreációit hagyománytisztelet, merészség és elegancia jellemzi. Nem ismer kompromisszumot az alapanyagok terén, legyen az csúcsminőségű csokoládé vagy a Vác környékén hajnalban szedett bogyós gyümölcsök.

Dobos-desszert:

A Dobos-torta Magyarország legikonikusabb süteménye. A tortát Dobos C. József 1885-ben alkotta meg, az a cukrászmester legnagyobb nevezetessége lett, itthon és külföldön is halhatatlanná tette a nevét. Érdekesség, hogy a torta receptjére évtizedekig nem jött rá senki. Ez Mihályi László Dobos-desszertjéről is elmondható!

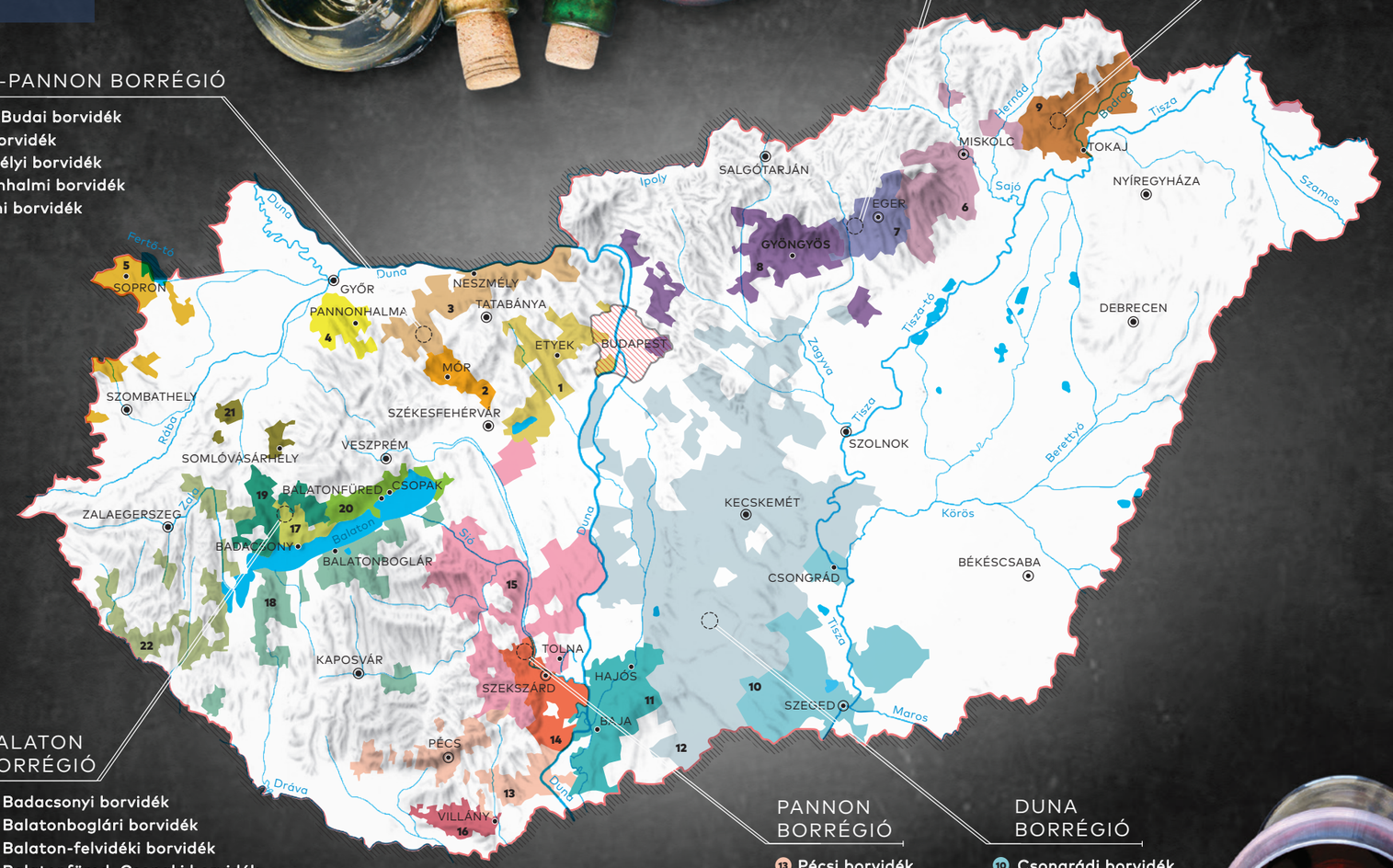
KOLONICS ZOLTÁN

Magyarország egyik leginnovatívabb, a francia stílusvonalat képviselő butikcukrászdájának párjával közösen tulajdonosa és egyben főcukrásza. Elhivatottsága legendás, saját cukrászdájának mindennapjai elképzelhetetlenek a jelenléte nélkül. Szenvedélyesen foglalkoztatja a magyar cukrászat jelene és jövője. „Bízom benne, hogy eddigi eredményeimmel és jelenlegi erőfeszítéseimmel hozzá tudok járulni a magyar cukrászat fejlődéséhez.”

Somlói:

Ez az összetett édesség hűen adja vissza Kolonics Zoltán desszertjeinek világát. A legkisebb mennyiségben jelen lévő alapanyag minőségére éppoly nagy hangsúlyt fektet, mint a piskótatészta mellett főszerepet kapó, hazánkban termett dióéra, melyet krokant, streusel (linzer jellegű sült ropogós morzsa) és püré formájában rejt el. A könnyed, habosított vaníliaganache-sal (krémmel) díszített magyar desszertklasszikust csúcsminőségű csokoládé és abból készült öntet, illetve az egész desszertet átfogó rum és tokaji szamorodni teszi teljessé.

Magyarország **BORTÉRKÉPE**



FELSŐ-MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓ

6 Bükki borvidék
7 Egri borvidék
8 Mátrai borvidék

TOKAJ BORRÉGIÓ

9 Tokaji borvidék

FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ

1 Etyek–Budai borvidék
2 Móri borvidék
3 Neszmélyi borvidék
4 Pannonhalmi borvidék
5 Soproni borvidék

BALATON BORRÉGIÓ

17 Badacsonyi borvidék
18 Balatonboglári borvidék
19 Balaton-felvidéki borvidék
20 Balatonfüred–Csopaki borvidék
21 Nagy–Somlói borvidék
22 Zalai borvidék

PANNON BORRÉGIÓ

13 Pécsi borvidék
14 Szekszárdi borvidék
15 Tolnai borvidék
16 Villányi borvidék

DUNA BORRÉGIÓ

10 Csongrádi borvidék
11 Hajós–Bajai borvidék
12 Kunsági borvidék

Magyar bor =
MAGYAR BORÁSZ

Minden ország más és más adottságok, hagyományok mentén hozta és hozza létre azokat az értékeket, melyek összességét emberi kultúrának hívunk. Ennek a kultúrának szerves része a bor, mely évezredek óta ad örömet és munkát az egymást követő generációknak. Magyarországon már több mint ezer éve készítünk borokat. Vannak különleges fajtáink, mint a furmint vagy a juhfark. Vannak egyedülálló vulkanikus területeink, mint Tokaj vagy Somló. Vannak nagy múltú, kiváló boraink, mint az aszú vagy a bikavér. Úgy gondoljuk, hogy a legnagyobb értékünk mégis az, aki évről évre eldönti, mikor és mennyit metsz, mit és mivel házasít, hol és mit telepít. Ezt a munkát sem a szőlő, sem a nap, sem a föld nem tudja elvégezni. Így számunkra a magyar bor legnagyobb értéke, aki mindezt tudja, vagyis maga a magyar borász. Ugyan egy társulatban játszik a földdel, a nappal, a szőlővel, de azért ő a rendező, aki korról korra új élménnyé formálja a természet adta lehetőségeket. Tehát a boraink személyesen olyanok, mint a borászaink: mások és mások. Pont ebben a sokszínűségben rejlik az a kiapadhatatlan gazdagság, mely nélkül sok-sok egyéni ízzel lenne szegényebb a világ.

A magyar borászok által teremtett változatosság a nedűkhöz párosuló étellel válhat tökéletes ízélménnyé.

Hat magyar borász kedvenc
BOR–ÉTEL PÁROSÍTÁSA

FURMINT – ÚJJÁÉLESZTI AZ ÉRZÉKEKET
Ujvári Vivien – Tokaj borrégió

Bor: „A furmint a Tokaji borvidék száraz zászlósbora. Francia eredetű neve ellenére őshonos magyar fajta, egyik fő termőhelye Tokaj-Hegyalja. Készülhet belőle száraz fehérbor, száraz pezsgő, illetve mivel könnyen aszúsodik, így édes bor is."

A borász ételválasztása: „Mangalicakaraj, krémes polenta, színes répák, sült kelvirág, vadbrokkoli, magok. A bor gazdagságát, ropogósságát jól vezeti a mangalica vékony szalonnarétege, ami feszes egyensúlyt alkot a hosszú savgerinccel.
A zöldségek intenzív ízvilága a furmint citrusosságával és ásványosságával együtt megbabonázza és újjáéleszti az érzékeket."

EGRI BIKAVÉR – HŰVÖS ELEGANCIA ÉS LENDÜLET
Ifj. Lőrincz György – Felső-Magyarország borrégió – Egri borvidék

Bor: „Nagyon szeretem az egri borokat. Hűvös elegancia, sok gyümölcs, lendületes savak és összetett struktúra – ezek mind jellemzői az Egri borvidéknek. Éppen ezért nagyon jól lehet használni a gasztronómiában ezeket a borokat."

A borász ételválasztása: „Mostani kedvencem a szarvas, búzarizottóval, mángolddal és bogyós gyümölcsökkel az Egri Bikavér mellé. Az elegáns hús krémes, ízgazdag körettel nagyon szép élményt nyújt a komplex bor mellé."

A MI PINOT NOIRUNK

Rókusfalvy Pál – Felső-Pannon borrégió – Etyeki borvidék

Bor: „Amikor valaki étel- és borpárosítással kapcsolatos kérdést tesz fel nekem, általában akaratlanul is valamilyen főétel jár a fejében. Én most ettől szeretnék picit elrugaszkodni. A pinot noir nemcsak az én egyik nagy kedvencem, hanem az Etyeki borrégió életében is igen fontos fajta."

A borász ételválasztása: „Pinot noir és csokoládéganache-tortácska balzsamos meggyel. A csokoládé markáns jelenléte kiválóan passzol a pinot noir piros gyümölcsös ízvilágához. A karamellizált meggy néhány csepp gesztenyemézzel pedig tökéletesen egészíti ki a bor savait."

BALATONI OLASZRIZLING

Laposa Bence – Balatoni borrégió – Badacsonyi borvidék

Bor: „Ha a Balatont szőlőfajtában kellene elmondani, az egészen biztosan az olaszrizling lenne – sokoldalú, sokszemélyiségű, de minden alkalomra jó választás. A mi palettánkon is több olaszrizling kap helyet, a friss, könnyed fehérboroktól a nagyobb testű, komolyabb tételekig. Mindegyik más karakter, de egy vonás közös bennük: ültetvényeink helyén egykor vulkánok tomboltak, tételeink pedig egytől egyig őrzik ezt az emléket mineralitásukkal."

A borász ételválasztása: „Az ételpárosításnál nincs nehéz dolgunk az olaszrizlinggel. A könnyedebb tételek tökéletes egyensúlyt alkotnak halételekkel – éttermünkben most lazacpisztránghoz és tokhalhoz kínáljuk –, de a szárazföldön is megállja a helyét: a testesebb, klasszikus iskolát képviselő olaszrizlingünknél jobb társat el sem tudunk képzelni egy jó ropogós malacsült mellé."

SILLER ÉS HALÁSZLÉ

Ifj. Szentpéteri Attila – Duna borrégió – Kunsági borvidék

Bor: „A Duna borrégió igen széles fajtaszerkezetet tudhat magáénak, ennek tükrében, ha megkérdezik, mit fogyasztok a legszívesebben, nem egyszerű a válasz: a hangulatomhoz, a feltálalt ételekhez vagy akár napszakhoz illően könnyed fehérbort, friss, ropogós rozét vagy akár fahordóban érlelt nemesebb fehér- és vörösborokat, persze nem megfeledkezve a koncentráltabb, késői szüretből fakadó nedűkről sem. Mégis van egy fajta, amely karakterében egyedi és önmagában is különleges: a Néró, egy ezerarcú fajta."

A borász ételválasztása: „A sillernek készült bor jól illik fűszeresebb, paprikás ételekhez, a legjobban a halászlevet kedveli, így ezt a klasszikus fogásunkat ajánlom hozzá."

KADARKA: A KLASSZIKUS MAGYAR KONYHA LEGJOBB TÁRSA

Ifj. Heimann Zoltán – Pannon borrégió – Szekszárdi borvidék

Bor: „A kadarka az a vékony héjú és sok kézi munkát igénylő fajtánk, ami – értő borász kezei alatt, sok válogatással – légies, egyedi élményt ad. Sokszor érzem azt, hogy a készítése során fehérboros esztétikát kíván: szüretelni jobb korán, mint későn, és érlelni jobb könnyű kézzel, mint hosszan hordóban. A kadarka egy jó ivóbor: illatában, ízében málna vagy cseresznye, csipkebogyó és a sokat emlegetett fűszeresség jelenik meg."

A borász ételválasztása: „A kadarka a klasszikus magyar konyha legjobb társa. Szekszárdon sokszor választjuk halászléhez, paprikáshoz, lecsóhoz, de fűszeresebb ételekhez is jól illik."

FRÖCCSLEXIKON

A magyar fröccshagyományoknak megfelelően Magyarországon a könnyű, de jó savú fehérborokat gyakran szódavízzel fogyasztják. A szóda és a bor valamilyen keverési arányából készülő buborékos frissítő közkedvelt italnak számít. A fröccsöt ásványvízzel készíteni afféle vétek, mert e vizeknek az ásványianyag-tartalmuktól függően saját ízkarakterük van, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a fröccsök ízét.

Kisfröccs:	1 dl bor + 1 dl szódavíz
Nagyfröccs:	2 dl bor + 1 dl szódavíz
Hosszúlépés:	1 dl bor + 2 dl szódavíz
Házmester:	3 dl bor + 2 dl szódavíz
Viceházmester:	2 dl bor + 3 dl szódavíz
Háziúr:	4 dl bor + 1 dl szódavíz
Sportfröccs:	1 dl bor + 4 dl szódavíz

Kiadja: Magyar Turisztikai Ügynökség,
dr. Guller Zoltán vezérigazgató
1027 Budapest, Kacsa utca 15–23.
Telefon: +36 1 488 8700
Kivitelezte és szerkesztette: Brightly Kft.
Nyomda: CREW Kft.

csodasmagyarorszag.hu csodasmagyarorszag csodasmagyarorszag

MAGYARORSZÁG
A CSODÁK FORRÁSA

SZÉCHENYI 2020

MAGYARORSZÁG KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Regionális
Fejlesztési Alap

BEFEKTETÉS A JÖVŐBE