



# KÓSTOLJA MEG

Magyarországot!





Kedves Olvasó!

Magyarország olyan ország, ahol az emberek vendégszeretete, az ételeik és boraik iránt érzett büszkesége és megbonthatatlan kötődése olyan kulináris élményeket ígér a látogatóknak, amelyeket helyben, autentikus környezetben a legjobb megtapasztalni. A magyar kultúrában mindig is fontos szerepet játszott a gasztronómia, amelyben a hagyomány és az innováció, az évszázadok során felhalmozott örökség inspirálta kreatív ötletek egyaránt megjelennek. A történelem folyamán a Kárpát-medence népeinek, kultúráinak sokszínűsége sajátos és egyedi ételeket, ételkészítési eljárásokat, néphagyományokat hozott létre hazánkban. A minőségi, változatos alapanyagokat pedig a térség kiváló földrajzi elhelyezkedése és éghajlati körülményei biztosítják.

Magyarországon a gasztronómiai forradalom időszakát éljük: új, minőségi éttermek, bisztrók, street food helyek és borbárok nyíltak a fővárosban és vidéken egyaránt. Az elmúlt évtizedben a magyar gasztronómiai élet jelentős fejlődése nemzetközi szinten is eredményeket hozott Magyarország számára: az első magyar Michelin-csillagos éttermet néhány év leforgása alatt további három követte, 2018-ban pedig a kelet-közép-európai régióban először egy budapesti étterem mondhatta magáénak a két Michelin-csillagos elismerést. 2019-ben további két étteremmel bővült a rangos címmel kitüntetett hazai éttermek sora, velük együtt immár 6 csillagos étteremmel és összesen 7 Michelin-csillaggal rendelkezik Budapest. Minőségi alapanyagok, egyedi borok és ötletes receptek találkozása a magyar gasztronómia – legyen szó akár egy degusztációs menü végigkóstolásáról a legjobb magyar borokkal párosítva, egy bisztróvacsoráról, vagy akár egy termelői piacon elfogyasztott reggeliről. Mindezek mellett a kitűnő borbároktól kezdve az egyedi és kreatív főzőkurzusokon át a gasztronómiai fesztiválokig az ország a kulináris kínálat széles spektrumát tárja az érdeklődők elé.

A magyar gasztronómia részeként a magyar borkultúra és az ország 22 borvidéke különleges, egyedi élményeket kínál. A változatos tájakhoz és szőlőfajtákhoz több száz éves borászati kultúra tartozik, melyek mögött sokszor történelmi múltú borászcsaládok állnak. Borvidégeink mind egyedi stílust hordoznak, melyek sokféleségét érdemes megtapasztalni. Arra biztatom, hogy magyarországi utazása során vegyen részt egy borfesztiválon, barangoljon végig egy borúton, látogasson meg pincészeteket, beszélgessen borászaikkal és kóstolja meg a világ egyik legegységesebb édes borát, a tokaji aszút, mely a világörökség részét képező Tokaji borvidéken készül!

Jelen kiadvány célja, hogy betekintést nyújtson a magyar gasztronómia változatos világába, ezáltal is inspirálva az utazókat a magyarországi tájak, turisztikai élmények felfedezésére az ország borvidégeinek és gasztronómiájának páratlan kombinációjával. Bármerre is jár, kívánom, hogy közben tapasztalja meg, milyen sokféle arca van hazánknak, és lássa meg a leglényegesebbet: a magyar vendégszeretetet!

Üdvözzel:  
dr. Guller Zoltán  
vezérigazgató  
Magyar Turisztikai Ügynökség



# Magyarország – EGY JÓÍZÚ ORSZÁG

A magyar vendégszeretet legendás, de vajon hol tart a kortárs magyar gasztronómia? Erre a kérdésre igazán büszkén válaszolhatunk: rövid idő alatt olyan fokú fejlődés volt tapasztalható ebben a szegmensben, amelynek köszönhetően a gasztronómia a turizmushoz hasonlóan a magyar gazdaság egyik húzóágazata lett. Úgy is fogalmazhatunk, hogy aki nem ismerkedik meg közelebbről a magyar gasztronómiával, az nem is járt még igazán Magyarországon.

Napjainkra kristályosodott ki a topéttermekben is az az új irányzat, amely bátran használja a nemzetközi csúcsgasztronómia tech-

nológiáit, és világszinten is elismerésre méltó profizmust képvisel a vendéglátásban, viszont már képes önállósodni, függetlenedni a nemzetközi ikonoktól és mintáktól, és visszatalálni a magyar értékekhez – kortárs, napjainkban érvényes módon. Míg a közelmúltban elképzelhetetlen lett volna egy topétteremben a népi magyar konyha jellegzetes ételeinek étlapra kerülése, ma már az előremutató, egyben hagyománytisztelő magyar séfek elő mernek állni velük.

A gasztronómia ma olyan forrpontra a magyar gazdaságnak és kultúrájának, amelynek köszönhetően egyre több fiatal számára válik vonzó szakmai választássá, és immáron kulináris úticéllként is jelen vagyunk a nemzetközi köztudatban, részben a Michelin-csillagos, részben a Michelin-kalauz által javasolt további vendéglátó egységeinknek is köszönhetően. A magyar gasztronómia előretörésének hírére vitte az ország egyik csúcscsillagát, Széll Tamásnak a 2016-os Bocuse d'Or Európa-bajnoki győzelme, majd 2018-ban a közép-európai régió első, két Michelin-csillagos étterme, az Onyx kihirdetése, amire a Budapesten rendezett Michelin Main Cities of Europe díjátadó gálán került sor. A 2019-es évben pedig először egyszerre két

Michelin-csillagot érdemelt ki az ország, a Stand és a Babel éttermek újonnan érkezett csillagaival.

A mai magyar gasztronómia üzenetértékű egyesülése az idén februárban létrejött Made in Hungary Topgasztronómiai Társulás. Ennek keretében az egyetlen hazai országos étteremkalauz legfrissebb toplistája szerinti húsz legjobb magyar étterem séfje alkot két magyar, igen kiemelkedő minőségű alapanyagból fogásokat. 2019-ben a Made in Hungary nevű fogás két alapanyaga a kacsamáj és a világszerte legismertebb magyar bor, a 6 puttonyos tokaji aszú. Előremutató, modern kivitelben készülő fogások két igazi hazai klasszikusból – a kortárs magyar gasztronómia törekvéseinek kifejező szimbólumaként.



# Az ízek születése

## TERMELŐK, TENYÉSZTŐK MAGYARORSZÁGON

### A JELENKORI GASZTRONÓMIA EGYIK LEGNAGYOBB KIHÍVÁSA

A szocializmus évtizedei után megszűntek az állami gazdaságok, és egy új korszak köszöntött be. A magyar éttermek azóta tudnak egyre több hazai beszállítóval dolgozni, amióta mi is nemzetközi színvonalon teljesítő tenyésztőkkel és termelőkkel büszkélkedhetünk.

A legnagyobb kihívást az egyenletes minőség és a folyamatos előállítás jelenti, amelyek az alapvető feltételei annak, hogy a gasztronómia megbízható alapköveit biztosítsák a modern magyar gazdák. A legmagasabb nívón dolgozó szereplők ma már Michelin-csillagos és más topéttermeket képesek alapanyaggal ellátni.

### A BOCUSE D'OR MAGYAR ALAPANYAGAIVAL

#### AZ EURÓPAI GASZTRONÓMIA PORONDJÁN

A séflegenda, Paul Bocuse híres mondása szerint „nem lehet jól főzni jó alapanyag nélkül”. Ezért is tekinthető szimbolikus momentumnak, hogy a Bocuse d'Or Budapesten megrendezett, 2016 májusi Európa-bajnokságán már magabiztosan tudtunk felmutatni kiváló minőségű hazai alapanyagokat. A versenyalapanyagok főszereplői voltak a dunai kecsge és kaviárja, valamint a gímszarvasborjú, amelyekből az európai szakácselit csapatai készítették el versenyfogásaikat.

### A MADE IN HUNGARY ALAPKÖVEI

A 2019-ben a kacsamájjal és a tokaji aszúval indított Made in Hungary Topgasztronómiai Társulás sem jöhetett volna létre kiváló minőségű alapanyagok nélkül. A top húsz étterem kacsamáj-beszállítói és a 6 puttonyos tokaji aszút biztosító pincészetek az ország élvonalába tartoznak. A társulás nem titkolt szándéka, hogy Magyarország a nemzetközi szinten is megmutathassa ezen értékeit.

### EGY IZGALMAS KORSZAK: KÍVÁNC SISÁG ÉS KÍSÉRLETEZÉS

Manapság, amikor minden igényes hozzáállású séf és vendéglátó felismerte a helyi és szezonális alapanyagok fontosságát, megnövekedett az érdeklődés az őshonos magyar állatfajtákból készült termékek iránt. A legjobb szakácsok az utóbbi évtizedekben nagy kísérletezőkedvvel dolgoznak ezekkel az alapanyagokkal, amelyek a természetes tartási módjuknak köszönhetően alapvetően jó minőséget képviselnek. Az újrafelfedezett magyar alapanyagok sztárjai a mangalica, a keleméri bárány vagy a szilvásváradai pisztráng, amelyeket csúcséttermekben is megtalálunk. Két hazai klasszikus továbbá a kiváló minőségű liba- és kacsamáj, a topgasztronómiában igen kedvelt a magyar halak közül a fogas és a süllő, valamint az olyan természetes módon bio alapanyagok, mint a vadhúsok, amelyek közül elsősorban a szarvas, az őz és a vaddisznó kerül terítékre.



## Nemzeti kincsünk, A MAGYAR MANGALICA

„A mangalica a sertéshúsok Kobe-marhája” – ez a hasonlat az elismert nemzetközi online magazin, a *Finedininglovers.com* hasábjain jelent meg. A hús textúrájára utalt ezzel a szerző, a tiszta vérvonalú mangalica húsa ugyanis teljesen egyedülálló, semmilyen más sertéshússal össze nem hasonlítható, gazdagon márványozott, ízanyagokban és egészséges, telítetlen zsírsavakban gazdag. A gyógyfüves legelők és a hagyományos háztáji takarmányozás eredményeként a ridegen tartott állat húsa érett, magas tápértékű.



## Európa ÉLÉSKAMRÁJA



Magyarország az elmúlt századok során időszakonként „Európa éléskamrája” volt. A Kárpát-medence ölelésének és a szerencsés klímának köszönhetően lehetséges a sokszínű zöldség- és gyümölcsstermesztés. Jellemző gyümölcsfajtáink a szatmári szilva, a szabolcsi alma, a gönci barack, a káli mandula, a mák és az őrségi tökmag. A hazai erdők és mezők különösen gazdagok ehető gombákban, amelyek alapanyagként és fűszerként is gyakori szereplői a magyar fogásoknak. A Kárpát-medencében mintegy 250-féle ehető gomba terem.



## Hiteles forrásból PIACOK MAGYARORSZÁGON

A termelői piacok az ország minden szegletében az élelmiszer-beszerzés leghitelesebb forrásait jelentik. A környékbeli gazdálkodók saját terményei, illetve a kézműves termékek így tudnak a legrövidebb úton eljutni a vásárlókhöz. Az ország legtöbb pontján ezek a helyiek által jól ismert kisebb piacok, amelyek különösebb hírverés nélkül működnek és kötik össze az autentikus ízelet kereső, tudatos vásárlókat a termelőkkel. Magyarországon is kialakult azonban a piacoknak egy olyan köre, amelyek a bevásárláson túl önálló élményt jelentenek. A helyi gazdák mellett egyre több vidéki újrakezdő jelenik meg az árusok között, a piacon árult utcai ételek kóstolásával válik pedig igazán teljessé a program. A legnépszerűbb termelői piacokat a Balaton környékén találjuk.



ÓRSÉGI TERMELŐI PIAC



LILJOMKERT PIAC



NAGY VÁSÁRCSARNOK



FONYÓDI PIAC ÉS VÁSÁR



TIHANYI PIAC PLACC



BELVÁROSI PIAC









## Tele eredetiséggel A MAGYAR KONYHA KÜLÖNLEGESSÉGEI

### A GULYÁSLEVES ÉS A HALÁSZLÉ CSAK A LEVESEINK CSÚCSA

Ahogy azt Magyarországon mondják, „levesevő nemzet” vagyunk. Míg sok országban kevésbé lényeges fogás a leves, a magyarok számára hagyományosan így teljes egy étkezés. Alapvetően könnyebb, zöldség alapú 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 leveseinknek.

### BOGRÁCSBAN AZ IGAZI: PÖRKÖLTEK

A pörkölt a magyar konyha egyik emblemikus étele, azonban készítésének pontos mikéntje örök vitatéma – ahány ház, annyi szokás. Hagyományosan aprított hagamát 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 pörköltök is. Éttermekben meleg körettel, igazán háziisan pedig kenyérral, savanyúsággal fogyasztjuk.

### FŐÉTEL VAGY ÉDESSÉG?

A tésztaételek kapcsán feltett kérdésre a magyarok válasza az, hogy azok főételként édesek is lehetnek. 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, vagy a sokak számára furcsa párosítás, a cukrozott káposztás tészta, ami pedig sok magyar háznál kedvelt fogás.

### GOMBÓCOK ÉS PALACSINTÁK

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





#### EGY KORÁT MEGELŐZŐ KLASSZIKUS: A FŐZELÉK

A főzelék zöldségalapú főfogás, amivel a magyarok megelőzték korukat, ugyanis az 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 zöld- és sárgaborsó, a paraj, a szárazbab, a zöldbab, a burgonya, a lencse vagy akár a kelkáposzta.

#### „RAKOTT” ÉTELEK: EGYTÁLÉTELEK A SÜTŐBŐL

Kedvelt házas fogások a húsos egytálételek, például a rakott burgonya, a rakott káposzta vagy a rakott karfiol. Mindegyikhez szokás tejfölt fogyasztani, ami az egyik legkedveltebb magyar tejtermék, krémes, lágy, savanykás ízű élelmiszer. A Bocuse d'Or Európa-bajnok Széll Tamás meghatározó étele a Michelin Guide által Bib Gourmand-minősítést kapott Stand25 rakott burgonyája – a séf ezzel a fogással is fontos lépést tett azon az úton, hogy a topgasztronómia a klasszikus, otthoni ízeket is megidézze.



#### A MAGYAR NAGYMAMÁK VÁLASZA A VILÁG FERMENTÁLÁSI ÓRÜLETÉRE

A modern gasztronómia, azon belül is a csúcsgasztronómia nagy slágere – elsősorban a skandináv konyhák iránymutatásának köszönhetően – a fermentálás. Magyarországon a savanyítás, más néven erjesztés terjedt el, ami ecetes, só nélküli eljárást takar, míg a fermentálás tejsavas erjesztést jelent. Zöldségek egész sorát savanyítjuk, a legkedveltebbek az uborka, a cékla és az almapaprika. Két örökzöld kedvenc pedig a kovászos uborka és az ecettel készült, ízlés szerint tejföllel tálalt uborkasaláta.



#### KIHAGYHATATLAN STREET FOODOK

A kürtöskalácsot több közép-európai nemzet is magáénak vallja. Nagy hagyománya van Magyarországon, a turistáknak is nagy kedvence. Látványos a készítése is: egy sütődorongra tekerik fel a tésztát, a ropogós édességre cukrot karamellizálnak, és klasszikusan fahéjjal vagy dióval ízesítik. A lángos szintén a magyar utcai ételek klasszikusa. Lágy kelt tésztából készült sült lepényféle, amire szokás szerint fokhagymát, tejfölt és sajtot tesznek.



## Szél TAMÁS



**A legnagyobb szakmai sikereket elért magyar séf. A 2016-os Bocuse d'Or Európa-bajnokságának győztese, a Bib Gourmand-minősítésű Stand25 és az egy Michelin-csillagos Stand étterem séf-tulajdonosa**

„A bisztrók megjelenésével Magyarországon új trend született, mert ezt a stílust különösen kedvelik azok, akik nem szeretnék feszengetni, és nem igénylik a fehér kesztyűs szervizt. A Michelin-csillagos Borkonyha is bisztróként aposztrofálja magát, ebből is látszik, hogy lehet lazább stílusban is kompromisszum nélküli tányérokat készíteni, de ugyanez a filozófia valósul meg a Stand25-ben is. A bisztróstílus nagyon izgalmas tud lenni, nem véletlen, hogy Franciaországban hatalmas népszerűségnek örvend ez a műfaj.

Nálunk a csúcsettermekben történt meg első körben az a szemléletváltás, ami lökést adott a fejlődésnek, és ehhez képest az egyszerűbb helyek lemaradtak. Ez utóbbi kategória azonban most már szintén nagy lendületben van, sorra nyílnak a jó helyek, színes, változatos a kínálat. Ez egyfelől jó, és nagyon vonzó a turisták számára is. Másfelől a sok nyitás számos zárást is von maga után, tehát ez a terület még most forrja ki magát. A gyorsan fejlődő street food kínálatnak nagy szerepe van abban, hogy a vendégekben is végbemenjen ez a bizonyos szemléletváltás. Ha azok, akik különben nemigen járnak étterembe, megtapasztalják, hogy ugyanannyi vagy egy kicsit több pénzért sokkal jobbat is kaphatnak, mint a tíz éve folyamatosan ugyanolyan rossz gyros vagy pizzaszület, akkor nőni fog a minőség iránti igény minden szinten.”

## Hamvas ZOLTÁN

**A jelenkori magyar gasztronómia fontos személyisége. A Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke**

„A kommunizmus évtizedei hatalmas pusztítást végeztek a honi gasztronómia állapotában. Ezért aztán a magyarok nagy hátránnyal indultak a Bocuse d'Or-versenyeken, és már az is hatalmas eredmény volt, hogy Széll Tamás 2012-ben kilencedik helyet ért el az európai válogatón, és tizediket Lyonban a világdöntőn, pedig ő volt az első magyar, aki elindult ezen a versenyen. Négy évvel később pedig történelmet írt. A 2016-os Bocuse d'Or Europe azért is nagyon fontos állomás volt a magyar gasztronómia számára, mert hatalmas összefogással sikerült elérni, hogy Budapesten rendezzék meg a versenyt. Ennek köszönhetően számos világhírű séf és más szakmabeli jött el Magyarországra, ismerte meg a magyar alapanyagokat és borokat. A verseny önmagában is egy sikersztori, hiszen egy olyan magas színvonalú rendezvényt szerveztünk, amely bárhol a világon megállta volna a helyét. A magyar csapat győzelme viszont szabályosan euforikussá tette az élményt. Az egész ország megismerhette és ünnepelhette a csúcsgasztronómia ezen szegletét, és az sem mellékes, hogy számtalan fiatal Széll Tamás miatt döntött úgy, hogy szakácsnak tanul.

Szemléletváltás történt: felnőtt egy új generáció, amely nyitott a nemzetközi mintákra, amelynek tagjai nem azért mentek szakácsnak, mert nem volt jobb ötletük, hanem tudatosan választották ezt a pályát.”





## Ruprecht LÁSZLÓ

**A Stílusos Vidéki Éttermiség alapító elnöke. Gasztronómiai tanácsadó, a minőségi gasztronómiával összekapcsolt dunai hajózás megálmodója**

**„Minden fejlett gasztronómiai kultúrával rendelkező nemzetnek a regionális konyha az alapja”**

„Egy jó vidéki étterem soha nem öncélú, figyelembe veszi az adott gasztronómiai környezet igényeit, és azt próbálja a mai kornak megfelelően prezentálni. A helyi alapanyagokat vagy saját termékeit, nyersanyagait építi be a kínálatába.

Alapelveink: felkutatni a helyi termelőket, a jó magyar nyersanyagokat, ezeket beépíteni a napi munka során, illetve megismertetni a gasztronómia résztvevőivel. Folyamatosan tartjuk a kapcsolatot a vendégeinkkel a rendezvényeink révén, ahol fel tudjuk mérni az igényeket, illetve be tudjuk mutatni az általunk képviselt vidéki gasztronómiát.

A mi felfogásunk szerint helyi alapanyagokra épülő, regionális és a hazánkban évszázadok óta élő nemzetiségek konyháinak elemeit is magában foglaló, friss fűszernövényeket, a sós és édes, illetve a keserű és savanyú ízeket harmonikusan használó konyha a magyar konyha.

A mai vidéki vendéglátás nagy fejlődésen megy keresztül, az új technológiák, ismeretek ötvözése a hagyományos gasztronómiával sok helyen felébresztette az igényt arra, hogy a minőségi regionális alapanyagokat beépítsék és használják a mindennapi étlapok kialakítása során. Minden fejlett gasztronómiai kultúrával rendelkező nemzetnek a regionális konyha az alapja, és erre épül a csúcsgasztronómia. Jelenleg ez az innovatív átalakulási folyamat zajlik Magyarországon.”



## Csapody BALÁZS



**A Pannon Gasztronómiai Akadémia elnöke. Egy legendás balatoni étterem tulajdonosa, gasztronómiai szakember**

**„Egy jó vidéki étterem a régió legszebb arcát mutatja be”**

„A vidéki vendéglátásra nagyon jó hatással volt, hogy a budapesti vendéglátás hatalmas javuláson ment keresztül. Ez példát adott az igényességre, a jó minőségre törekvő helyeknek. Fejlődik a gasztronómiai kultúra a fiatalabb korosztály modern szemlélete miatt is.

Egy jó vidéki étterem bemutatja a régió legszebb arcát, ízeit. Figyelembe veszi a lehetőségeit, a vendégkörét. Vendégeinek az igazi

vendéglátást adja, és hozzájárul a térség minél alaposabb bemutatásához, legyen az kultúra, művészet, gasztronómia vagy a táj szépsége.

A magyar konyha nem elsősorban konkrét ételeket és receptúrákat jelent. Jelenti viszont a hagyományainkat, a családi asztal emléket, és legfőképpen a szezonális régiós alapanyagokat. Nem szabad leragadni az elmúlt 50-70 év ételeinél, sokkal korábbra menjünk vissza, hogy milyen ételeket ettek, milyen alapanyagokat, friss fűszernövényeket, halakat, húsokat használtak akár 150-200-300 évvel korábban is. Ez éttermünk egyik fő szellemisége, fűszerezve akár nagymamám, édesanyám ízeivel.”







## Kis magyar BORTÖRTÉNET



A Kárpát-medencében évszázadok óta jelen van a tudatos szőlőtermesztés és borkészítés. Az ország területén az első szőlőre, borra utaló régészeti leletek a Kr. e. 1. századba, a keltáig nyúlnak vissza, akik a Balaton-felvidéken és a Szerémségben különösen kedvező feltételeket találtak szőlőkultúrájuk további fejlesztéséhez.

A középkori virágzást követően a török hódoltság másfél évszázada alatt a magyar bortermelés is komoly csorbát szenvedett. Csak az Osztrák–Magyar Monarchia fennállása alatt (1867–1918) vett új lendületet a bortermelés, amikor is a magyar borok előtt új piacok nyíltak meg. Az 1870-es évektől az Európa ültetvényeit tizedelő filoxeravész a Kárpát-medencét sem kerülte el. A 20. század elejére a szőlőterületek jó része odaveszett. A megoldást az amerikai gyöckérre oltott nemes európai vesszők elterjedése hozta meg. A hazai alanynemesítés és a szőlő- és borkultúra új alapokra helyezése a villányi Teleki Zsigmond nevéhez köthető. A második világháború

után komoly törés következett be a szőlő- és bortermelésben. A nagyüzemi gazdálkodás elsőrendű célja a minél nagyobb mennyiség elérése volt, ami magával hozta a minőség hanyatlását.

A rendszerváltás, majd az európai uniós tagsággal járó jogi és gazdasági szabályozás a termelőket is folyamatos fejlesztésre sarkallja. Az egységes európai rendszernek ma már Magyarország is részese. A világ egyik legelismertebb szakírója, Hugh Johnson számos művében említi Franciaország és Németország mellett Magyarországot, mint az európai borkészítési hagyományok letéteményesét. A világ számára legismertebb édes tokaji mellett a könnyed, gyümölcsös, nagy beltartalmú, testes száraz fehérborok, a kellemes savú kadarka vagy a hosszan érlelhető cabernet franc egyaránt otthonra talált ezen a vidéken. Hagyományos eljárással készült, kiváló pezsgőink is mind nagyobb számban jutnak el az igényes hazai és külföldi fogyasztókhoz.





# Magyarország BORTÉRKÉPE

## 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-Csupaki borvidék
- 21 Nagy-Somlói borvidék
- 22 Zalai borvidék

## FELSŐ-MAGYARORSZÁG BORRÉGIÓ

- 6 Bükki borvidék
- 7 Egri borvidék
- 8 Mátrai borvidék

## TOKAJ BORRÉGIÓ

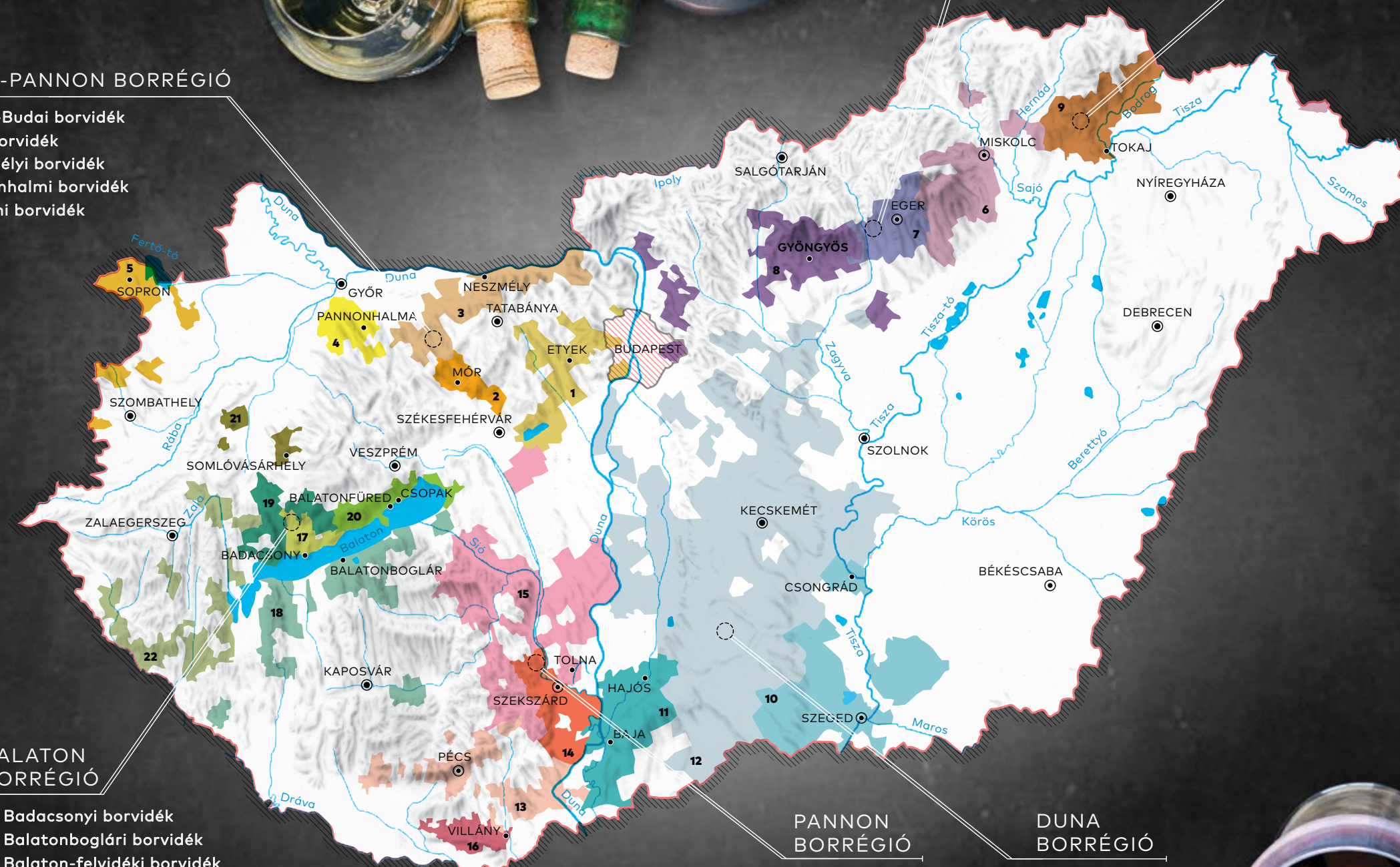
- 9 Tokaji borvidék

## 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





## Tokaji aszú **A CSÚCSON**

### A VILÁG LEGDRÁGÁBB BORÁSZATI ELJÁRÁSÁVAL KÉSZÜLT BORA

A tokaji aszú egyike a világ legismertebb természetes édes borainak. Tokajban már a 16. században konkrét leírások születtek az édes borok készítéséről és azokról a termőhelyekről, amelyek a borvidéken belül a leginkább alkalmasak az aszúkészítéshez elengedhetetlen alapanyag termesztéséhez. Tokaj a világ legrégebbi olyan borvidéke, ahol a szőlő és így a borok eredetét is szabályzatokban rögzítették. Nevezhetjük ezt a ma ismert legősibb eredetvédelmi rendszernek is. Szigorú keretek között, a legjobb minőségre törekedve készítették elődeink az aszúkat.

Maga az aszú nem más, mint egy olyan alapbor, amihez az erjedés alatt vagy azt követően az idő közben kézzel, egyenként leszedegedett aszúszemeket is hozzáadják. Így kétszer fog erjedni a borunk, ami hallatlan gazdagságot és ízbeli változatosságot ad.

A megtermelt aszúszőlőt, amit hetekig szedegetnek (egy ember naponta 12-18 kg aszúszemet tud összegyűjteni), a szüret végéig kádakban tárolják, aminek az alján lyuk található. Itt a növekvő súly által a szemekből kipréselődő, nagyon magas cukortartalmú lé, az esszencia ki tud csepegni. Az esszencia nagy részét visszaadják a már erjedő aszúborokhoz, ritkán és kis mennyiségben palackozzák önállóan.

Nem minden termőhely alkalmas az aszúhoz hasonló borok készítésére. Egyedi klíma, többnyire valamilyen nagyobb természetes víz jelenlétére is szükség van. Tokaj maga a Bodrog és a Tisza összefolyásánál található, így az őszi párás levegő garantált a bor készítéséhez. Mi kell a jó aszúborhoz? Egy gomba, név szerint a *Botrytis cinerea*, hétköznapi elnevezéssel szürkepenész, ami ezt a különleges alapanyagot létrehozza.

A tökéletesen érett és egészséges szőlő szintén előfeltétele annak, hogy a nemespenész elterjedhessen a fürtökön.



## Vulkanikus borok és a BALATON-FELVIDÉK

Bár Magyarország területén nincsenek aktív vulkánok, azonban a terület földtörténeti múltja igen gazdag vulkanikus tevékenységekben. A Kárpátok hegyvonulata által körülölelt Kárpát-medence a dinoszauruszok kihalása utáni időszakról kezdve egészen néhány millió évvel ezelőttig a vulkanikus tevékenység szempontjából rendkívül aktív területnek számított. Erre az elmúlt időszakra országszerte számtalan vulkáni eredetű hegy, ásványokban gazdag víz- és természetes hévízforrás emlékeztet.

A Balaton – a „magyar tenger”, ahogy előszeretettel nevezik – egy sokkal nagyobb víztömeg, az egykori Pannon-tenger maradványa. A Balaton fenséges látképet kínáló északi partvidéke évszázadok óta az ország legszebb tájának számít. Ezen a vidéken is megfigyelhetők az egykor oly jelentős vulkáni múlt emlékei: a síkságból kikandikáló, fura formájú, piramisszerű bazaltdombok. A geológusok által Bakony–Balaton-felvidéki Vulkanikus Területnek nevezett vidéken ötvennél is több dokumentált kiterjedési központ ismert.

A Balaton-felvidék eredetmegjelölésű borokat a tó vidékének eme északnyugati részén termelik; e terület egy kisebb része a Badacsonyi eredetmegjelölésű borok termőhelye. A Balaton-felvidék legjobb borai a Káli-medence körüli hegyekről, különösen a medencéből mintegy vulkanikus félszigetként kimagasló Fekete-hegyről származnak. A Badacsonyi eredetmegjelölés jóval kisebb területet takar: a szintén e nevet viselő szőlőkkel betelepített hegyet és az annak lábánál elterülő települést. Bár hivatalosan nem a Badacsonyi alrégiói, az eredetmegjelölés a szomszédos vulkanikus dombokon – a Szent György-hegyen, Szigligeten, a Csobáncon, a Gulácson, a Hörögön vagy épp a Tótin, hogy csak a legismertebbeket említsük – található szőlőkben termelt borokat is megilleti.

A sokféle ásványban gazdag bazalttalaj mellett a meleg, sekély vizű tó által létrehozott, az olajbogyó, a füge és a szőlő tökéletesérésének kedvező mediterrán éghajlathoz igencsak hasonló klíma is kulcsfontosságú az itt termelt borok minőségét illetően.

A terület legismertebb bora az olaszrizling: telt, grépfrútra emlékeztető ízvilágú, gyengéd, szerethető bor; a vulkanikus talajon ter-



mett borok királynője azonban a kimondottan füstös, kovás, mézes jegyeket mutató, bizsergetően savas és jelentős extrakttartalmú kéknyelű. A valódi rizling magyar neve rajnai rizling, ami leginkább száraz, közepesen telt változatban készül, a különösen testes és zamatos szürkebarát pedig egy hagyományos badacsonyi specialitás.

A Balatontól nem messze, északra fekszik a vulkáni tanúhegy: a Somló. A főleg szántóföldekből álló síkságon magányosan tornyosuló Somló a vidék több millió éves geológiai történetéről „tanúskodik”: míg körülötte a talaj az idők során mindenhol erodálódott, addig a Somló bazaltsapkája megővta az alatta lévő talajréteget.

De tanúja volt másnak is ez a hegy: a lankáin az elmúlt 2000 évben folytatott szőlőművelésnek! Magyarország legkülönlegesebb fehérborai közül több is itt készül. Somló Magyarország legkisebb területre vonatkozó eredetmegjelölése, amely magán a Somló-hegyen termelt száraz, illetve ritkábban édes fehérborokat illeti meg. Bár a hegy mindegyik oldalát szőlőültetvények borítják, történelmileg a déli lejtő tekinthető a legjobb minőséget adónak – itt található az igazán híres termőhelyek, mint a Szent Ilona, az Apátsági és mind közül tán a leghíresebb, az évszázadok során számtalan elismerést kapott Aranyhegy.







## Borfesztiválok **ORSZÁGA**

Magyarország évről évre bővelkedik a gasztronómiai és kifejezetten borfesztiválokban, az ínycsiklandó országgyűlést várja a vidéki gasztronómiai rendezvények kínálata.

Jellemzők a hagyományos magyar ételek, húsok, sajtok, zöldségek és gyümölcsök témája köré épülő programok, a bor-, sör- és pálinka-fesztiválok, az egy-egy térség, település tipikus helyi ételeinek, jellemző italainak szentelt rendezvények.

Ilyenek például Debrecenben a Debrecziner Gourmet elnevezésű kolbászünnep, Békéscsaba városában az immár húsz éve minden évben megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál, a Szegedi Nemzetközi Tiszai Halfesztivál, ahol minden a halról és a szegedi halászléről szól, a Szegedi Borfesztivál, ahol az ország összes borvidékének stílusát és borát egy helyen lehet megízlelni, az Orfűi Medvehagyma Fesztivál, melynek alkalmával a fűszernövény és az abból készült ételek kerülnek a középpontba, a Balatonfüredi Borhetek, melynek kínálatában a balatonfüred-csopaki borvidék legjáva megtalálható, a Tihanyi Garda Fesztivál, a Szigligeti Süllőfesztivál vagy a Győri Bornapok. A rendezvényeket általában kulturális

kikapcsolódási lehetőségek, művészeti programok, kézműves vásárok és zenei produkciók kísérik, amelyek tovább színesítik ezen fesztiválok élménykínálatát. A legjelentősebb borfesztiválok között tartják számon a külföldiek körében is igen népszerű Budapest Borfesztivált, a Budafoki Pezsgő- és Borfesztivált, a Szegedi Borfesztivált, a Balatonfüredi Borheteket, illetve az Egri Bikavér Ünnepet is. A nagyobb látogatottságú fesztiválok között említhető továbbá az Etyeki Piknik évi négy alkalommal szervezett rendezvénye, de a Rosalia, a miskolci Avasi Borangolás, vagy a Bor, Mámor, Bénye fesztivál a Tokaji borvidéken.

Külön kategóriát képeznek azok a szakmai rendezvények, amelyek a borászatoknak biztosítanak bemutatkozási lehetőséget az értő nagyközönség felé, és ahol a látogatók workshopokon, tematikus kóstolókon mélyíthetik el tudásukat: a Winelovers és a Borjour rendezvények, illetve a VinCE Budapest a legnépszerűbb ilyen események. Végül, de nem utolsósorban, az igazán sportosak ötvözhetik a bor és a futás iránti szenvedélyüket a szekszárdi Borvidéki Félmaratonon, a Palkonyai Dűlőfutáson vagy épp a villányi Rozé Maratonon.







## Bor A VÁROSBAN

Budapest az elmúlt években igen népszerű turisztikai célponttá nőtte ki magát, nem kis részben pezsgő kulturális élete és sokszínű gasztronómiai kínálata miatt. Helyi sajátosságként például a romkocsmák világa (egykori lakóházakban és azok udvarán kialakított hangulatos kocsmák, bárók) jelent felfedezni való, izgalmas miliőt. Hasonlóan keresett helyszínékké váltak a főváros és vidéki nagyvárosaink borbárjai, amelyek rendkívül igényes környezetben, sokszínű kínálatlal fogadják a borok iránt érdeklődő közönséget. Ezen helyszínek különlegessége, hogy a borértő és a laikus borfogyasztó igényeit egyaránt kielégítik, hiszen a széles választékban rendszerint előfordulnak különlegességek, feltörekvő pincészetek kiváló és sok esetben kis tételben elérhető, exkluzív borai, de ugyanúgy megtalálhatók népszerű borstílusok,

jellegzetes borvidéki fajták. A borbárok vendéglátásának szerves része, hogy a borok felszolgálása mellett érdekes információkkal is gazdagodik a fogyasztó a kóstolt tételről, jellemzőiről, készítési eljárásáról és természetesen magáról a termelőről, ami megidézi a pincészetnél tett látogatás és kóstoló hangulatát. A borbárok olykor tematikus estekkel, borászok meghívásával kínálnak programokat, ezzel a városokba csempészve a borvidéki bortúrák és a borással való találkozás élményét, sok hely pedig eleve egy-egy borvidékre, borstílusra vagy szőlőfajtára fókuszálva alakítja ki impozáns kínálatát. Legyen szó szervezett borbárprogramon való részvételről, vagy egy kellemes délutáni baráti beszélgetésről egy pohár különleges magyar bor mellett, a borbárlátogatás mindenképp egyedi élményt jelentő időtöltés.





## Alternatívák BORRA

A magyar emberek kapcsolata hazánk boraival hagyományosan különleges. Számos író és költőt ihletett meg, irodalmi alkotások sokaságában jelenik meg a magasztalt bor.

A magyarok büszkék több száz éves borkultúrájukra, aminek ékes példája, hogy még a Himnusz soraiban is található a borra, nevezetesen a tokaji nektárra vonatkozó sorok. A bor ily mértékű megbecsüléséből fakadóan természetes, hogy Magyarországon az ünnepi asztalról nem hiányozhat például a tokaji aszú. Ez azonban nem jelenti azt, hogy kizárólag jelentősebb alkalmakor kerüljenek elő a palackok és a poharak. A társasági élet, a közösségi események, a baráti beszélgetések vagy a fesztiválok során is megjelenik a bor, illetve számos alternatív lehetőség áll rendelkezésre a borfogyasztás tekintetében.

A fröccs a baráti beszélgetések, összejövetelek laza kísérője. A szóda és a bor valamilyen keverési arányából készülő buborékos frissítő Magyarországon szinte nemzeti itálnak számít. Fesztiválok, koncerteken, szórakozóhelyen az egyik legnépszerűbb ital napjainkban a rozéfröccs, illetve már számos ízesített verziója is létezik ennek az itálnak. A fröccs alapja azonban hagyományosan a száraz fehérbor.

Fröccsöt az országban gyakorlatilag bármely vendéglátó egységbe beülve lehet rendelni, mindenhol megtalálható. Néhány borbárban olyan specialitásokat is meg lehet kóstolni, mint a levendulaszörpös rozéfröccs vagy a bodzaszörpös fehér fröccs. Azonban a borbárok nem elsősorban ezen italok, hanem az impozáns választékban elérhető kiváló minőségű borok miatt népszerűek. Budapesten a minőségi borok iránti érdeklődés növekedésével arányosan fejlődött ki a borbárkultúra is. Ezek az igényes helyeken igazi ízutazást tehetnek a betérők, hisz jellemzően az ország legkisebb borvidékeinek kevésbé ismert tételei is elérhetők, akár finom falatok kíséretében.



Ahogy a nyári forróságban jól esik egy hideg, frissítő fröccs, úgy a téli hóesésben, az adventi vásárok faházai közt sétálva nincs melletted egy fűszeres illatával csalogató forralt bornál. A forralt bor készülhet vörös-, fehér- vagy akár rozéborból is, fahéjas, szegfűszeges, mézes zamatával a téli szezon elengedhetetlen szereplője. A hűvös idő beköszöntével a karácsonyi vásárokon túl szinte minden bárban vagy kávézóban szerepel forralt bor az itallapon.





## Magyar borok – MAGYAR ÉTELEK

Magyarország 22 borvidéke nagyon színes és izgalmas borkínálatot biztosít, így szinte bármilyen étel mellé megtalálhatjuk a tökéletesen passzoló magyar bort. Érdekes ezzel a sokszínűséggel kísérletezni, és a saját ízlésünknek leginkább megfelelő kombinációkat megtalálni. Vannak azonban klasszikus párosítások, amelyek jó kiindulópontot biztosítanak ehhez az izutazáshoz.

### ETYEKI CHARDONNAY PEZSGŐ

Az etyei borvidék hűvösebb klímájának és izgalmas meszes talajának köszönhetően tökéletes alapot biztosít a tradicionális módon készült chardonnay pezsgőknek. Elegáns, lendületes jellegének, valamint a finomseprőn történő hosszas érlelésnek köszönhetően ez a pezsgő remek kísérője a különféle édesvízi halaknak. Különösen izgalmas a pisztránggal, mivel a pezsgő friss savai és komplex, ám mégis könnyed ízvilága remekül egyensúlyozza a hal húsának gazdagságát és a gyökérzöldségek ropogós és kellemesen édes-fanyar jellegét.

*Érdeemes kipróbálni a gyökérzöldségekkel tálalt, egészben sült pisztránggal párosítva.*

### SOMLÓI JUHFARK

Somló az egyik legkülönlegesebb vulkanikus borvidékünk, így az itteni borokat a karakteres ásványosság jellemzi. A borvidék klasszikusa a somlói juhfark, amely friss savainak, neutrálisabb jellegének és mineralitásának köszönhetően jól párosítható karakteresebb előételekkel, sajtokkal. A kecskesajt telt íze a somlói ásványossággal harmonizál, míg a padlizsántatár jellegzetes aromáit a juhfark neutralitása emeli egy még izgalmasabb dimenzióba.

*Hegyvidéki sajtjainkkal készült ételek, mint a kecskesajtos padlizsántatár is szépen kíséri a juhfarkot.*

### BALATONI OLASZRIZLING

Magyarország egyik legnépszerűbb szőlőfajtájával számos borvidéken találkozhatunk, ám a fajta nagy klasszikusa a balatoni olaszrizling. Letisztult, könnyed, lendületes ízvilágát egy virágos, kellemesen mandulás utóíz teszi jellegzetessé; tökéletes társa könnyedebb szárnyasételeknek, salátáknak. Jó választás például a dörgicsei csibelevés mellé, ahol a zöldségek mellett a borsó ropogós frissessége és a tejföl kellemes savanykássága is harmóniában van a bor szerkezetével és ízeivel.

*Letisztult, könnyed, lendületes ízvilágát egy virágos, kellemesen mandulás utóíz teszi teljessé.*



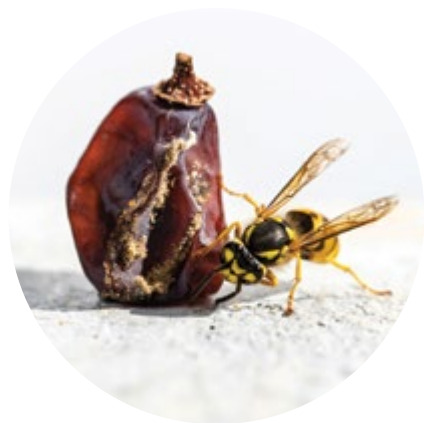




#### TOKAJI 6 PUTTONYOS ASZÚ

A tokaji aszú önmagában is felér egy desszerttel. Egyedülálló, különlegesen gazdag, ám mégsem nehézkes ízvilága miatt az aszú a világ egyik legjobb desszertborának számít. Jellegzetes aszalt sárgabarackos, mézes, virágos ízjegyeinek és tartalmasságának köszönhetően remekül passzol a birsalmás diós kocka mellé, de a desszertek mellett a libamájjal és a kéksajtokkal is tökéletes párost alkot.

*Remekül passzol a birsalmás diós kocka mellé.*



#### TOKAJI FURMINT

A furmint a tokaji borvidék száraz zászlósbor. Gazdag, komplex és ásványos karakterének köszönhetően a tartalmasabb húsételek mellett is megállja a helyét, így bátran kínálhatjuk például szűzsült és kacsamáj kombinációjához, szegfűgombaszósszal és almával tálalva. A szegfűgombaszósz az érlelt furmint vajas jegyeivel, míg az ásványos sósság és a lendületes savak a szűzsült és a kacsamáj gazdag ízeivel és az alma kellemesen savanykás jellegével alkotnak tökéletes harmóniát.

*Gazdag, komplex és ásványos karakterének köszönhetően a tartalmasabb húsételek mellett is megállja a helyét.*



#### SZEKSZÁRDI KADARKA ROZÉ

A szekszárdi kadarka rozé a tarjasteak mellé egy igazi jolly joker választás. Könnyed gyümölcsössége, játékos fűszeressége és visszafogott tannintartalma az omlósra sült tarja mellett is éppoly tökéletes, mint a palóc salátához kínálva. Ebben a párosban a kadarka rozé kihangsúlyozza a steak finom fűszeres jegyeit, és harmonikusan kíséri a saláta ízvilágát.

*A szekszárdi kadarka rozé a tarja steak mellett is megállja a helyét.*



**EGRI BIKAVÉR**

Jó ivású, gyümölcsös és egyben tüzes borunk az egri bikavér, amelyet bátran kínálhatunk a legkiadósabb fogásokhoz is. Tökéletes párost alkot a kacsacomb és kacsamell kombinációval, édesburgonya-nudlival és csicsókával kínálva. A bor testessége, gazdag tannin- és savtartalma, komplex, fűszeres ízvilága nagyon szépen egyensúlyozza a fogás jellegzetes ízét és tartalmasságát.

*A gyümölcsösebb ízvilágú bikavérekhez jól passzol a kacsacomb édesburgonyával.*

**VILLÁNYI CABERNET FRANC**

Testes, ugyanakkor izgalmasan fűszeres borunk a villányi cabernet franc, amely tradicionális húsételeink kiváló kísérője. Igazán harmonikus kettős, ha pincés körömpörkölt mellé kínáljuk, ahol a szaftban gazdag hús a bor finom fűszeres, gyümölcsös ízvilágával alkot tökéletes harmóniát.

*Kiváló kísérője a pörkölteknak.*









## Made in HUNGARY

A Made in Hungary Topgasztronómiai Társulás két olyan magyar alapanyagot karolt fel 2019-ben, amelyek a magyar otthonokban leginkább ünnepekkor kerülnek az asztalra. A fogásokban egyszerűre tűnnek fel az ország topéttermei, azok konyhafőnökei, valamint Tokaj különböző, kiváló minőségű hatputtonyos aszút készítő pincészei. A társulás húsz étterem húsz, kacsamájra és tokaji aszúra alapuló fogásával alakult meg, az üzenete pedig egyúttal a kortárs magyar gasztronómia üzenete is: a lekövethető forrásból származó, kiváló minőségű, hangsúlyozottan hazai alapanyagok előtérbe helyezése. A társulás lehetőséget ad arra, hogy a séfek közül kiemelkedő egyéniségek megmutathassák tudásukat, tehetségüket és kreativitásukat, nem utolsósorban pedig az összefogás erejét szemlélteti, amellyel a magyar gasztronómia fejlődésének ügye az egyéni teljesítményekből egy közös célra és akaratára áll össze.

## Kis magyar GASZTROSZÓTÁR

### EGÉSZSÉGEDRE!

Amikor a magyarok koccintanak, azt mondják, egészségedre, azaz váljék egészségedre a pohár tartalma! Nem könnyű kiejteni ezt a szót a külföldieknek, de a helyiek mindig nagy örömmel fogadják az ez irányú próbálkozásokat.

### NOKEDLI

Jellegzetes magyar tésztaféle, amihez csak liszt, tojás és só kell, illetve annyi víz, amiben ki lehet főzni. Az ikonikus paprikás csirke (egy pörköltféle) legnépszerűbb körete, együtt klasszikus párosítás.

### PÁLINKA

Kizárólag Magyarországon termelt gyümölcsből vagy szőlőtörkölyből, hagyományos erjesztéssel és lepárlással, csak Magyarországon készíthető, erős rövidital, amivel kapcsolatban minden magyar ember meggyőződéssel állítja, hogy az ő rokonságában főzik a legfinomabbat. Minél tisztább, gyümölcsösebb ízű, annál jobb minőségűnek számít.

### KÖRÖZÖTT

Pirospaprikával és köménymaggal elkevert juh- vagy tehéntúró, a magyar reggelik és uzsonnák kedvelt szereplője.







#### **SZALONCUKOR**

Egy magyar találmány. Jellemzően csokoládébevonatos cukor, amit szemenként selyem- vagy sztaniolpapírba csomagolnak, és a karácsonyfa díszítésére használnak. Ma már számos töltelékkel készül, ám a hagyományos változatok a marcipán-, illetve a zselétöltetűek.

#### **TÚRÓ**

A túró tejből készül, gyakorlatilag friss sajt, fehér színű, állaga rögös, morzsálékos, az íze savanykás. A magyarok nagy lelkesedéssel fogyasztják a tehén- és juhtejből készült túrókat. Kerülhet sós és édes ételekbe, tésztára főételként szalonnapörccel, valamint desszertek alapanyagaként is szolgál.



#### **RÉTES**

Desszertként fogyasztott, leveles tésztába töltött étel, ami eredetileg nem magyar recept, de a magyarok szinte a sajátjukként kezelik. A tésztát leggyakrabban mákkal, túróval, almával, meggyel szokták tölteni, de bevett mindezek kombinációja is.

#### **POGÁCSA**

Általában sós sütemény, a legjellemzőbb vendégváró falat az országban, aminek van burgonyás, sajtos, vajas, tepertős, juhtúrós, káposztás verziója is. Fogadások, rendezvények állandó szereplője.



## FröccsLEXIKON

<b>KISFRÖCCS:</b>	1 dl bor + 1 dl szódavíz
<b>NAGYFRÖCCS:</b>	2 dl bor + 1 dl szódavíz
<b>HOSSZÚLÉPÉS:</b>	1 dl bor + 2 dl szódavíz
<b>HÁZMESTER:</b>	3 dl bor + 2 dl szódavíz
<b>VICEHÁZMESTER:</b>	2 dl bor + 3 dl szódavíz
<b>HÁZIÚR</b>	4 dl bor + 1 dl szódavíz
<b>SPORTFRÖCCS:</b>	1 dl bor + 4 dl szódavíz

A bort a magyar fröccshagyományoknak megfelelően gyakran szódavízzel fogyasztjuk. A fröccsöt ásványvízzel készíteni afféle véteknek számít, mert e vizeknek az ásványianyag-tartalmuktól függően saját ízkarakterük van, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a fröccsök ízét.







ONYX



COSTES



BORKONYHA WINEKITCHEN



COSTES DOWNTOWN

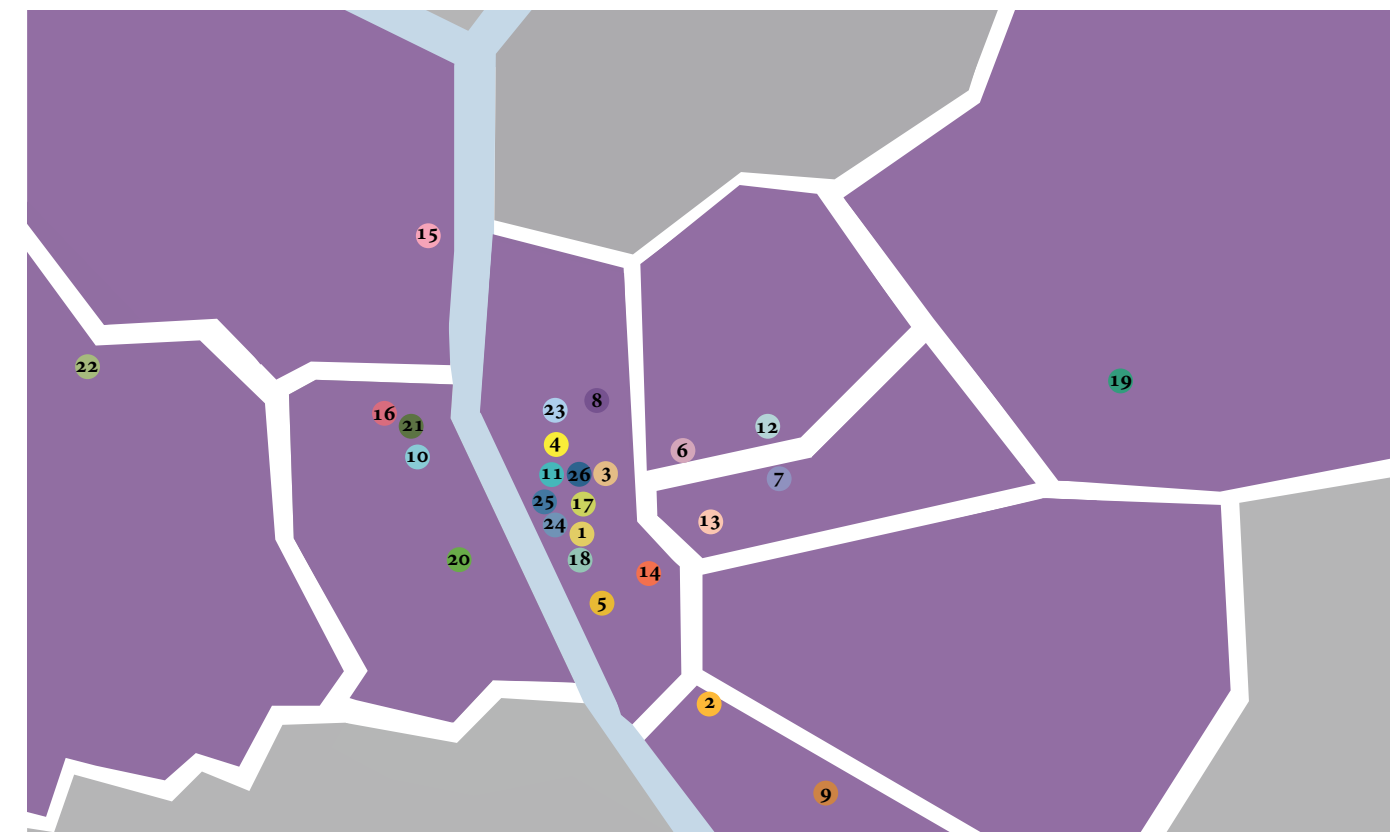
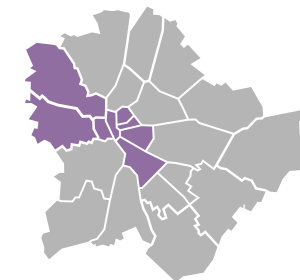


BÁBEL



STAND ÉTTEREM

# Budapesti GASZTROTÉRKÉP\*



- |                           |                                     |                             |
|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 ONYX 🌸🌸                 | 10 ALABÁRDOS 🍴🍷                     | 19 OLIMPIA 🍴🍷               |
| 2 COSTES 🌸                | 11 TIGRIS 🍴🍷                        | 20 ZONA 🍴🍷                  |
| 3 BORKONYHA WINEKITCHEN 🌸 | 12 BOCK BISZTRÓ PEST 🍴🍷             | 21 BALTAZÁR 🍴🍷              |
| 4 COSTES DOWNTOWN 🌸       | 13 SALON 🍴🍷                         | 22 VENDÉGLŐ A KISBÍRÓHOZ 🍴🍷 |
| 5 BÁBEL 🌸                 | 14 FAUSTO'S 🍴🍷                      | 23 MÁK 🍴🍷                   |
| 6 STAND ÉTTEREM 🌸         | 15 CSALOGÁNY 26 🍴🍷                  | 24 BARAKA 🍴🍷                |
| 7 FRICSKA 🍷               | 16 ARANY KAVIÁR 🍴🍷                  | 25 TEXTÚRA 🍴🍷               |
| 8 STAND 25 🍷              | 17 NOBU BUDAPEST 🍴🍷                 | 26 ASZÚ ÉTTEREM 🍴🍷          |
| 9 PETRUS 🍷                | 18 ST. ANDREA WINE & GOURMET BAR 🍴🍷 |                             |

\* A térképen és a listán a Michelin Main Cities of Europe 2018 kiadványban ajánlott hazai vendéglátóhelyek kerültek feltüntetésre.



# 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 Kajsziarack
- 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







**MAGYARORSZÁG**

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



## **MAGYARORSZÁG, A CSODÁK FORRÁSA.**

Csak sodródj és hagyd, hogy minden út  
egy újabb csodához vezessen. Lélegezz  
a természettel és kóstolj bele a magyar  
ízekbe!



 csodasmagyarorszag.hu

 csodasmagyarorszag

 csodasmagyarorszag



**MAGYARORSZÁG**  
A CSODÁK FORRÁSA

**SZÉCHENYI**  2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

**Európai Unió**  
Európai Regionális  
Fejlesztési Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**