



# **SZÍVVEL, ÍZEKKEL:**

Magyarország









## A magyar gasztronómia HAZATALÁLÁSA

„Konyhánk, ételeink, akárcsak a zenénk, a nyelvünk, el-  
űtnek a nyugati népekéitől, azonban ezzel kapcsolatban  
megállapíthatjuk azt is, hogy nem a magyarság hátrányá-  
ra. 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 visszatál 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 kap-  
csolódó 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 ha-

nyagolt zöldségek újra a köztudatba emelése, mint az itthon  
hagyományosan termesztett hajdina vagy csicsóka.

Folyamatosan nő az igény a kereskedelemben és a ven-  
déglátásban 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 értéken kezelt pálinka jelzi, hogy  
az évszázadokra visszatekintő élelmiszer-készítő eljárásaink  
nem merültek feledésbe, s a modern magyar gasztronómiá-  
ban, valamint a hazai és a nemzetközi piacon egyaránt képe-  
sek 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 – függetlenül 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 hírére az ország egyik csúcscséfe, 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 éttermet ünnepelehetett 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 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
- 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**

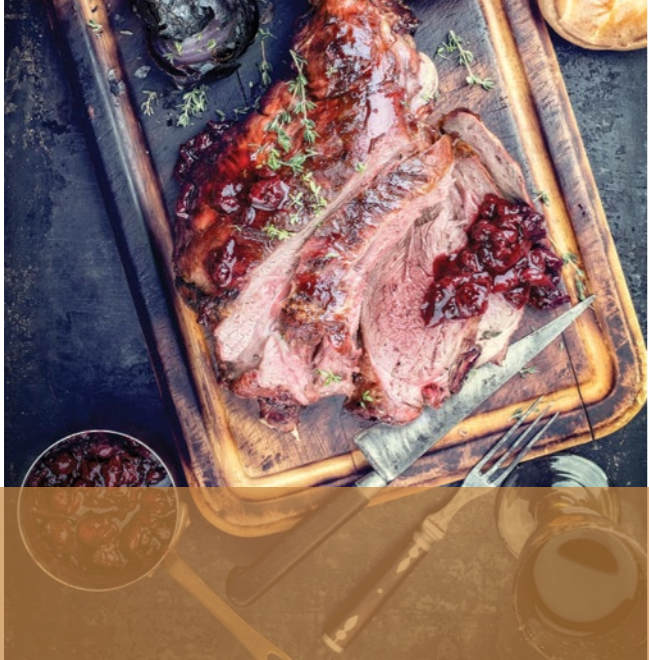
Tudta? A libatömés hagyománya valójában a természetből ered.

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 ínycsészt született: a hízott libamáj.



Bár a peccsenyelibamáj is ízletes, a hízott libamáj számít igazi presztízsalapanyag. 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 éttermében, a Costesben a 2008-ra visszanyúló kezdetkor komoly nehézséget okozott állandó jelleggel, ezen az éttermi nívón kiemelkedő hazai alapanyagokat biztosítani.

A legelső 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 fűj is ott van a magyar vadéltapon.

Kevésbé 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 FÜSZERPAPRIKA

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 piros paprika 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, pirosuló 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 világhírvé 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 főszeplője 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 ínycségnek 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-édeségek alapanyaga, de hirtelen kisütve is ízletes, a kacsamáj zsírájáról nem is beszélve.







Halászlé

## Tele eredetiséggel – A MAGYAR KONYHA KÜLÖNLEGESSÉGEI

**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 leveket 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 halászlévek 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 tált, édes gyümölcsleves, az asztalra kerülő levesek pedig hűen mutatják, mely évszakban járunk, ugyanis a szezoná-

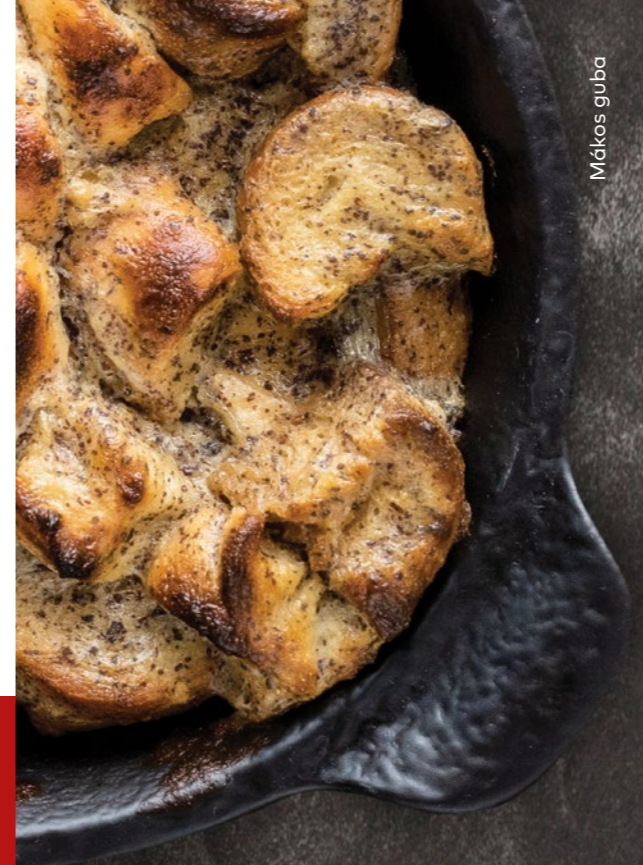


Csirkepörkölt

lis 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 sertésszírbán, 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 kenyérrel, savanyúsággal fogyasztjuk.



Mákos guba

### **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.



Túrógombóc

### **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, tejjel kínált túrógombóc, valamint a gyümölcsötletelékűek, 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 házas 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 ÖRÜLETÉRE

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 kedvence, 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 húsrátétellel 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 világról, 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 csipetkésztta, kacsaszírban sült hazai biosárgarépa és bio-burgonya 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: csúcsmínőségben 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 meggy szemekkel, savanyított bodzavirággal, valamint pirított, bükkfán füstölt piemonti mogyoró, házi pirított vajás brióssal. A hazai kacsamáj, a meggy és a bodza, valamint a tokajiaszú-ecet felhasználása a hazai alapanyagok melletti elkötelezettség üzenetét közvetíti.





## Művészelkek A CSÚCSGASZTRONÓMIÁBAN

### SÁRKÖZI ÁKOS

Sárközi Ákos az egyik legszelebb körben ismert hazai séf. A televíziós szerepléseknek köszönheti népszerűségét, az ismertségét pedig mindig arra használta fel, hogy terjessze a minőségi gasztronómia ígését. „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 meghökkenítő módon, az eredeti formavilágtól elrugaskodva tálalt omlós csirkehús és paprikás mártás mellé köretként nudlit és fehérréppapürét 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 csúcsetteremben 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 tojás-sárgájával 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 szarvasborda 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 gourmet-éttermek 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 emblemikus 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 halászléje 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 csúcsmínőségű csokoládé vagy a Vác környékén hajnalban szedett bogycsücsök.

**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. „Bizom 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 termelt dióéra, melyet krokant, streusel (linzer jellegű sült ropogós morzsa) és püré formájában rejt el. A könnyed, habosított vaníliaganache-sal (krémmel) díszített magyar desszertklasszikust csúcsmínőségű csokoládé és abból készült öntet, illetve az egész desszertet átfogó rum és tokaji szamorodni teszi teljessé.



# Magyarország BORTÉRKÉPE

## FELSŐ-PANNON BORRÉGIÓ

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

## BALATON BORRÉGIÓ

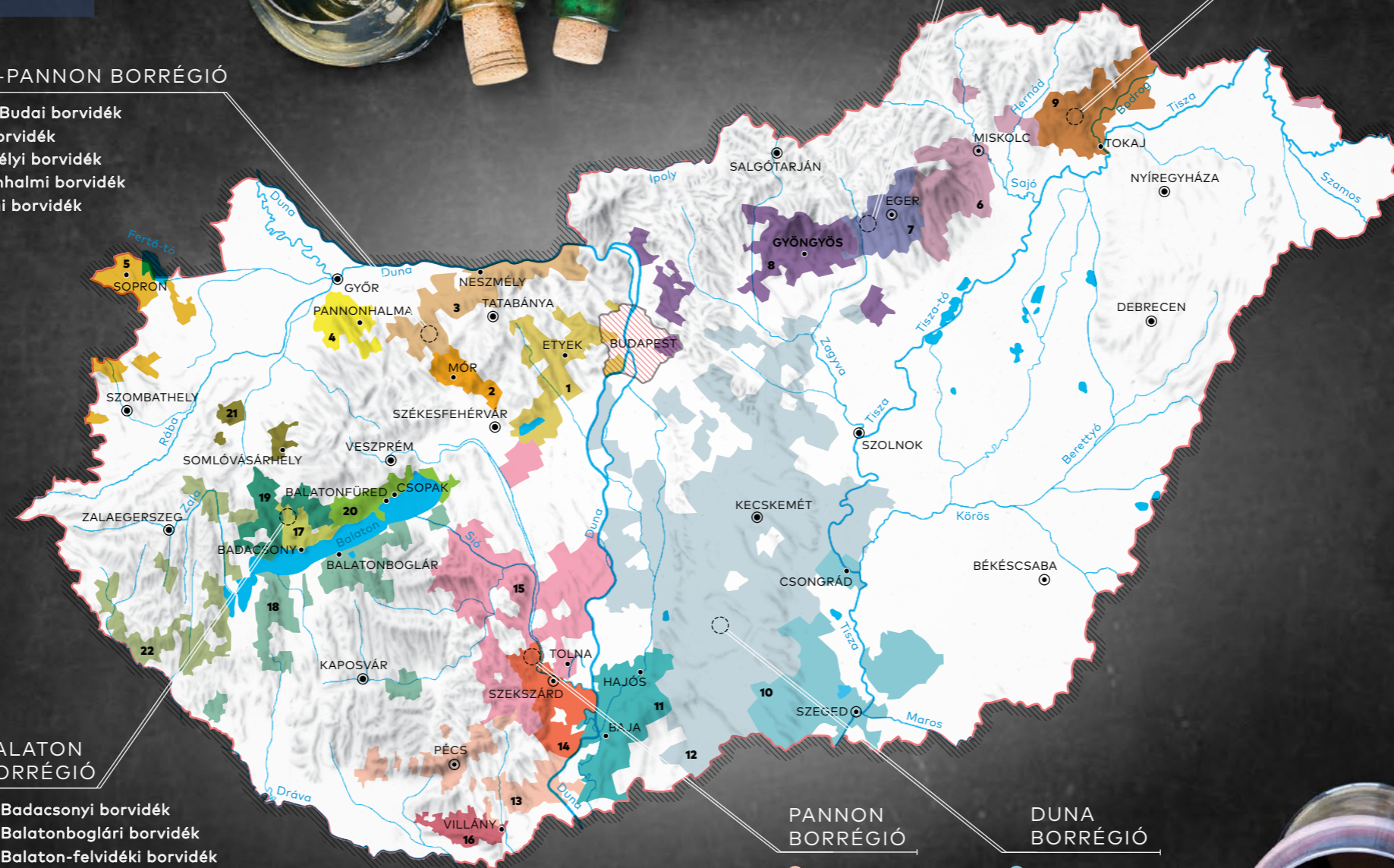
- 17 Badacsonyi borvidék
- 18 Balatonboglári borvidék
- 19 Balaton-felvidéki borvidék
- 20 Balatonfüred-Csupaki borvidék
- 21 Nagy-Somlói borvidék
- 22 Zalai borvidék

## 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





## 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 házassít, 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 zászlós bora. 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, vadbrosskoki, 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 – HÜVÖS 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 csokoládéganachetortácska 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 palletánkon is több olaszrizling kap helyet, a friss, könnyed fehérboroktól a nagyobb testű, komolyabb tételekig. Mind-egyik 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 olaszrizlingünknel 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 feltálatl ételekhez vagy akár napszakhoz illően könnyed fehérbort, friss, ropogós rozét vagy akár fahordóban érlelt nemesebb fehér- és vörösborokat, persze nem megfélekedve 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 fűszerebb, paprikás ételekhez, a legjobban a halászlévet 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, paprikához, lecsóhoz, de fűszerebb 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 arányból 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:**  
**Nagyfröccs:**  
**Hosszúlépés:**  
**Házmester:**  
**Viceházmester:**  
**Háziúr:**  
**Sportfröccs:**

1 dl bor + 1 dl szódavíz  
2 dl bor + 1 dl szódavíz  
1 dl bor + 2 dl szódavíz  
3 dl bor + 2 dl szódavíz  
2 dl bor + 3 dl szódavíz  
4 dl bor + 1 dl szódavíz  
1 dl bor + 4 dl szódavíz



**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.



 csodasmagyarország.hu

 csodasmagyarország

 csodasmagyarország



**SZÉCHENYI** 



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

**Európai Unió**  
Európai Regionális  
Fejlesztési Alap



**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**