



Enjoy your meal!
Guten appetit! Bon appetit!
Smaklig måltid!
Приємного апетіта!
Smaczne! Eet smakelijk!
Bon appetit!
Cuornoro!



ХАРАКТЕРИСТИКА КУХНІ УГОРЩИНИ

Презентацію підготувала студентка
ФРГТБ 4 курсу 3 групи
Семенко Ганна

Гуляш (Gulyas)



Національне блюдо угорців (популярне також в Австрії, Чехії, Словаччини). Гуляш являє собою шматочки яловичини або телятини, тушковані зі шпиком, цибулею, перцем (зазвичай з паприкою), картоплею.



Курячий паприкаш (Paprikás csirke)

Ситна страва з курки, класичне блюдо австрійської та угорської кухні. Подають з галушками або макаронними виробами.



Халасле (Halaszle)

Юшка, приготована з декількох видів риби (короп, сом і щука). Подається в горщиках з білим хлібом.



Лечо (Lecso)

Класична страва, в складі якої є болгарський перець, помідори і цибуля, тушковані на маслі з додаванням паприки. До складу лечо в Угорщині досить часто додається домашня копчена свиняча ковбаса або копчене м'ясо.



Турош Шуша (Turos csusza)



Локшина з сиром і
беконом.



Гундель (Gundel)



Салат зі спаржі, квасолі, огірків, помідорів і перцю

Ракот-Крумпли (Rakkot Krumpli)



Запіканка з картоплі в мундирах, яєць, ковбаси, цибулі, спецій під ніжним сметанним соусом.



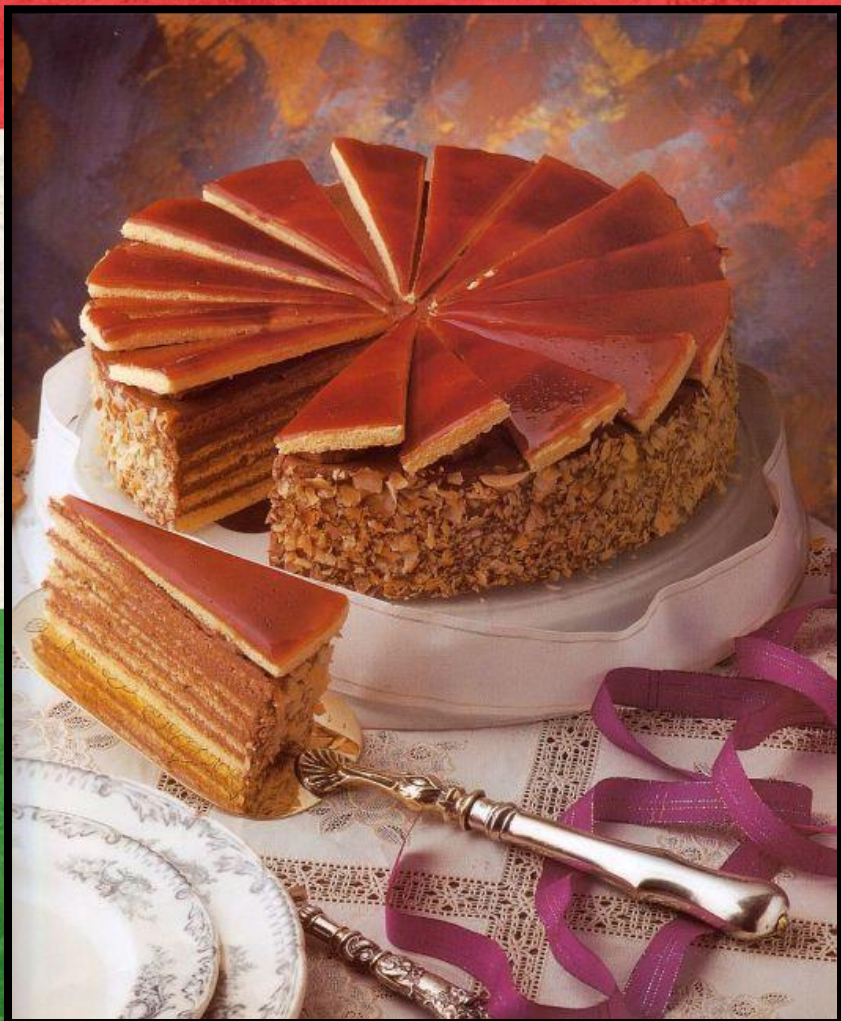
Лангош (Langos)

Смажений на олії хлібець, який подається зі сметаною, часником і жовтим сиром. Своєрідний угорський фастфуд.



Торт «Добош» (Dobostorta)

Торт з шести шарів бісквіта, з шоколадним кремом і карамельною глазур'ю



Шомлои галушка (Somloi galuska)



Десерт з бісквітного тіста з ванільно-ромовим і шоколадним соусом

Кюртош калач (Kürtőskalács)



Традиційна угорська випічка циліндричної форми родом із Трансільванії (Румунія), так прижилася в Угорщині, що стала невід'ємним елементом угорських свят і масових заходів, наприклад, різдвяного базару.



Лікер Unicum

До складу лікеру входить не менше чотирьох десятків трав, витримується сировина в дубових бочках. Вперше Unicum був приготований для імператора Йосифа, який своїм захопленим вигуком і дав майбутньому національному напою Угорщини ім'я.



Токайські вина (Токаї)

Серед національних напоїв виділяються токайські вина. Вони отримали назву завдяки гірському масиву Токай, розташованому в Угорщині і Словаччині, в долинах якого і вирощують особливі сорти винограду для виробництва знаменитих напоїв. Токайські вина виготовляють зі світлих сортів винограду, а особливий присмак меду і родзинок і незвичайний колір дозволяють угорцям називати їх «рідким золотом».



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!