



Hungarian
National
Trading House

Γεύσεις και εδέσματα από την Ουγγαρία





Hungarian
National
Trading House

Ο Εθνικός Οργανισμός Εμπορίου της Ουγγαρίας (ΜΝΚΗ), παρουσιάζει για πρώτη φορά στο

ελληνικό κοινό την ουγγρική κουζίνα: μια σύνθεση αρχαίων ασιατικών διατροφικών παραδόσεων, με γερμανικές και ιταλικές επιρροές. Η διάσημη ουγγρική πάπρικα, τα αλαντικά, τα τυριά και τα σκευάσματα κρέατος είναι λίγα από τα περιζήτητα παραδείγματα των δυνατοτήτων που προσφέρει η κουζίνα της Ουγγαρίας. Η παρασκευή των ουγγρικών τροφίμων αξιοποιεί τις ποιοτικότερες πρώτες ύλες, καθώς το νομικό πλαίσιο της χώρας απαγορεύει τη χρήση Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών (GMO-free) στη γεωργική της παραγωγή. Οι ουγγρικές εταιρίες τροφίμων που αντιπροσωπεύει ο ΜΝΚΗ χαρακτηρίζονται από επαγγελματικό ήθος και συνέπεια και διαθέτουν διεθνώς αναγνωρισμένες πιστοποιήσεις διαδικασιών παραγωγής. Η ALX GREECE, εκπροσωπεί τον Εθνικό Οργανισμό Εμπορίου της Ουγγαρίας στη χώρα μας συμβάλλοντας στην ανάπτυξη διεπιχειρησιακών εμπορικών και επενδυτικών σχέσεων μεταξύ εταιρειών των δύο χωρών.



ALX GREECE

Βασ. Κωνσταντίνου 38
11635 Αθήνα
Τηλ.: (210) 7220150-1
E-mail: info@alx.com.gr
www.alx.com.gr

Μπαχαρικά & Βότανα



Η διάσημη ουγγρική πάπρικα!

Με το όνομα «Πάπρικα» έχει γίνει γνωστή η σκόνη που παράγεται από αλεσμένες πιπεριές. Περιζήτητη τόσο για τη γεύση όσο και το χρώμα της, η πάπρικα είναι το τέταρτο σε κατανάλωση μπαχαρικό σε όλον τον κόσμο. Χρησιμοποιείται σε μείγματα μπαχαρικών αλλά και μόνη της σε μαγειρευτά, βραστά ή ψητά πιάτα, καθώς και σε μαρινάδες, γαρνιτούρες, σάλτσες κ.λπ. Ανάλογα με την ποικιλία και την επεξεργασία της πιπεριάς, το χρώμα κυμαίνεται από έντονο κόκκινο έως καφέ και η γεύση από ήπια έως πολύ καυτερή. Η πάπρικα θεωρείται το εθνικό μπαχαρικό της Ουγγαρίας και παρουσιάζει μεγάλο εύρος σε οξύτητα και καυστικότητα, με οκτώ βαθμούς ταξινόμησης:

- **Különleges:** Ήπια και έντονα κόκκινη
- **Csoposmentes csemege:** Ντελικάτη και ήπια
- **Csemege πάπρικα:** Ντελικάτη αλλά πιο πικάντικη
- **Csopos csemege:** Ακόμη πιο πικάντικη
- **Edesnemes:** Γλυκιά, ελαφρώς πικάντικη και έντονα κόκκινη
- **Félédes:** Ημίγλυκη, μέσης οξύτητας
- **Rozsa:** Ελαφρώς πικάντικη με «θαμπό» κόκκινο χρώμα
- **Eros:** Πιο καυτερή, χρώματος καφέ ως πορτοκαλί



Εκλεκτά εδέσματα

Αλλαντικά

Οι αρχαίοι Ούγγροι κατά την περίοδο των νομαδικών μετακινήσεων τους συνήθιζαν να έχουν μαζί τους κομμάτια αποξηραμένου κρέατος, για να προετοιμάζουν γρήγορα και νόστιμα φαγητά. Επιπλέον, τα υψηλής ποιότητας προϊόντα όπως η πάπρικα, το σκόρδο, το κρεμμύδι κ.α. τους επέτρεψαν να αναπτύξουν πολύ την αλλαντοποιία, παράγοντας υψηλής ποιότητας αλλαντικά και σαλάμια. Ακόμη και σήμερα η αλλαντοποιία αποτελεί οικογενειακή παράδοση στην Ουγγαρία. Μερικοί από τους πιο γνωστούς τύπους ουγγρικών αλλαντικών είναι οι εξής:

- **Csabai:** Καπνιστό, ελαφρώς πικάντικο αλλαντικό.
- **Cserkesz:** Λεπτό, ελαφρώς ξηρό, ονομάζεται και «προσκοπικό» καθώς συνήθιζαν να το έχουν μαζί τους οι πρόσκοποι.
- **Gyulai:** Καπνιστό παραδοσιακό από την περιοχή Gyula, από χοντροκομμένο κρέας αναμειγμένο με πάπρικα.
- **Debrecini:** Λεπτότερη έκδοση του Gyulai. Τρώγεται ψημένο ή ωμό οποιαδήποτε ώρα.
- **Paraszt:** Ελαφρώς ξηρό με γεύση σκόρδου.
- **Téliszalámi:** Το «χειμερινό» σαλάμι, είναι προϊόν ΠΟΠ και παράγεται από χοιρινό και μπαχαρικά. Οριμάζει στον αέρα και καπνίζεται αργά. Κατά τη διαδικασία ωρίμανσης μια «ευγενής μούχλα» αναπτύσσεται στο περίβλημα.



Τυριά

Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας ένα μέρος των φόρων έπρεπε να καταβληθεί σε... τυρί! Το γεγονός αυτό μαρτυρά πολλά για την ποιότητα των ουγγρικών τυριών. Μερικά από τα πιο χαρακτηριστικά είδη είναι:

- **Pannonia:** Γνωστό ως το ουγγρικό έμμενταλ, με ιδιαίτερη γεύση καρυδιού.
- **Trappista:** Πολύ δημοφιλές τυρί που χρησιμοποιείται και στο μαγείρεμα.
- **Turo:** Τύπου cottage, αλλά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που δεν συναντώνται σε άλλη χώρα.
- **Ilmiczi:** Λιπαρό, δυνατό, κίτρινο τυρί, ιδανικό συνοδευτικό για κρασί.



Ζαχαροπλαστική

Η Ουγγαρία έχει να επιδείξει μεγάλο γαστρονομικό πλούτο και στη ζαχαροπλαστική. Οι εκλεκτές πρώτες ύλες δίνουν τη δυνατότητα στους ούγγρους ζαχαροπλάστες να παρασκευάζουν ιδιαίτερα γλυκίσματα, που έχουν γίνει διάσημα διεθνώς. Ακολουθούν μερικά παραδείγματα:

- **Esterhazy torta**
- **Dobos torta**
- **Krémes**



Οίνοι & Αποστάγματα

Στα βάθη της ιστορίας χάνονται οι απαρχές της αμπελοκαλλιέργειας στην Ουγγαρία, καθώς ήταν οι Ρωμαίοι κατακτητές που φύτεψαν τα πρώτα κλήματα στην πεδιάδα της Πανονίας. Από τότε τα ουγγρικά κρασιά έχουν κερδίσει μια αξιό-



λογη θέση στον παγκόσμιο οινικό χάρτη. Σήμερα υπάρχουν 22 αναγνωρισμένες οινικές περιοχές στην Ουγγαρία. Η πιο γνωστή είναι βέβαια η περιοχή του Tokaj, στα σύνορα με την Σλοβακία. Εκεί παράγεται το ξακουστό, ομώνυμο γλυκό κρασί, τόσο διάσημο που αναφέρεται ακόμη και στον εθνικό ύμνο της χώρας! Εξίσου περιζήτητη είναι και η Palinka, το «εθνικό απόσταγμα» της χώρας, που είναι προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) και παρασκευάζεται από απόσταξη φρούτων όπως δαμάσκηνα, μήλα, αχλάδια, βερίκοκα, κεράσια κ.α.



Αξίζει όμως να γίνει και μια ξεχωριστή αναφορά σε κάποιους οίνους ειδικού χαρακτήρα που παράγονται σε περιοχές κοντά στη Βουδαπέστη και συγκεκριμένα στο νησί Csepel του Δούναβη. Πρόκειται για τα εξαιρετικά Szigetvin που παράγονται από λευκές ποικιλίες όπως οι Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris κ.α., με μέθοδο ψυχρής ζύμωσης, η οποία δίνει λευκούς και ροζέ οίνους, με υψηλή αρωματική απόδοση, φρεσκάδα, κομψότητα και πολυπλοκότητα του χαρακτήρα τους.

Βιομηχανία τροφίμων

Τα τελευταία χρόνια η ουγγρική βιομηχανία τροφίμων, αξιοποιώντας τη γεωγραφική της θέση στην Ευρώπη όσο και την τεχνογνωσία που έχει αναπτυχθεί, παράγει πολύ ανταγωνιστικά προϊόντα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, με αυστηρές πιστοποιήσεις παραγωγής και κυρίως με την χρήση μη γενετικά τροποποιημένων υλών (GMO free), όπως ρητά επιβάλλει το ουγγρικό νομικό πλαίσιο. Η Ουγγαρία παράγει εξαιρετικής ποιότητας τρόφιμα σε κατηγορίες όπως τα: γαλακτοκομικά, κρέατα & προϊόντα κρέατος, αλλαντικά, αυγά, φρούτα & λαχανικά, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, αλεύρι & ζυμαρικά, καρυκεύματα & έλαια, οινοπνευματώδη κ.α.



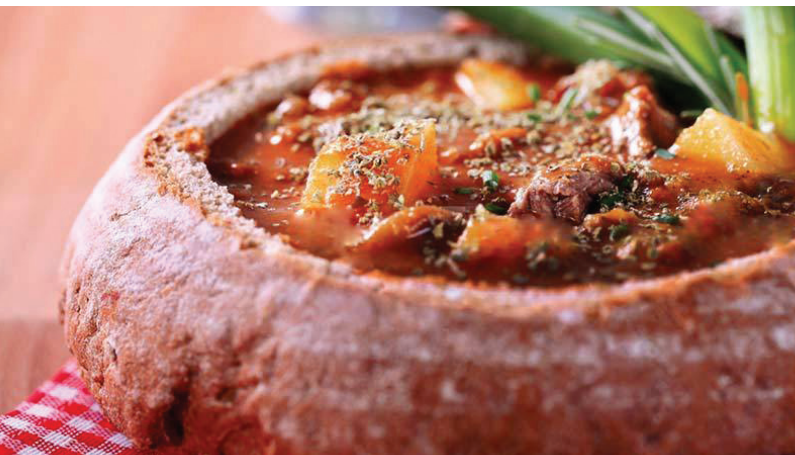
Ουγγρικές σπεσιαλιτέ

Το «διάσημο» της Ουγγαρίας Gulyas (goulash)

Το «γκούλας» είναι η γνωστότερη ουγγρική σπεσιαλιτέ. Γνωστό ήδη από τον 9ο αιώνα, θεωρείται το φαγητό των βοσκών. Πρόκειται για σούπα από κομμάτια βοδινού, πατάτες και λαχανικά, καθώς και άφθονη πάπρικα και μπαχαρικά.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 ½ κ.γ. κύμινο
- 1 Kg βοδινό κρέας, χωρίς λίπος κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 3 κ.σ. ουγγρική γλυκιά πάπρικα
- 10 φλιτζάνια ζωμός κρέατος
- 500 gr πατάτες, κομμένες σε μικρά κομμάτια
- 1 πασινάκι (λαχανικό που μοιάζει με λευκό καρότο) σε ροδέλες
- 1 καρότο σε ροδέλες
- 3 σκ. σκόρδο, λιωμένες
- 2 ντομάτες, ψιλοκομμένες
- 1 κοτσάνι σέλινο, ψιλοκομμένο
- 1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες μεγέθους σπέρτου
- 1/2 φλιτζάνι ψιλοκομμένο φρέσκο μαϊντανό
- 6 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος





Ζεσταίνετε το λάδι σε βαριά κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά. Προσθέστε το κρεμμύδι και το κύμινο σπόρους και σοτάρετε για περίπου 8 λεπτά. Προσθέστε το κρέας και την πάπρικα. Σοτάρετε μέχρι το κρέας να ροδίσει από όλες τις πλευρές. Προσθέστε το ζωμό. Μόλις αρχίσει ο βρασμός ξύστε ό,τι έχει κολλήσει στον πάτο της κατσαρόλας από το σοτάρισμα. Χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Προσθέστε τα λαχανικά και το σκόρδο. Σιγοβράστε μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά, περίπου 15 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει ελαφρά. Πολτοποιήστε 3 ½ φλιτζάνια σούπα στο μπλέντερ. Ρίξτε τη ξανά στην κατσαρόλα και προσθέστε τον μαϊντανό. Διορθώστε με αλάτι και πιπέρι. Σερβίρετε σε βαθύ πιάτο ή κύπελλο προσθέτοντας 1 κ.σ. κρέμα γάλακτος.





AbsoRice

alföldi

aqvital



BONBONIER

BUSZESZ ZRT.

CIVITA

CRUXX



DR HONEY



EKOS

Felföldi CREATIONS

YUVA



GRAND TOKAJ



KOMÉTA

LISSE

MARATHON



REX CIBORUM

MIKSZ

Nugát Ker.Kft

Obsternann's

OSTOROSBOR
minden ízében egy...



PANNONTEJ



Pilze Nagy
A LATAKÖRÖM-TERMESZTŐ

Rubin
szárazpaprika (csabai) és mások

sole Mizo



TASCHE

TUTTI

Uniber

VARA

ALX GREECE

Βασ. Κωνσταντίνου 38
11635 Αθήνα
Τηλ.: (210) 7220150-1
E-mail: info@alx.com.gr
www.alx.com.gr



POLAT