

## Co warto kupić na Węgrzech? Najpopularniejsze węgierskie produkty:

### 1. Pöttyös Túró Rudi (Turo Rudi)



Turo Rudi to bez wątpienia jeden ze sztandarowych węgierskich produktów, mimo iż jego historia sięga jedynie roku 1968. Jest to batonik twarogowy w kształcie walca, który przypomina nieco sernik obłany w czekoladzie. Zazwyczaj pakowany jest w opakowania 30 lub 51 gram, wyróżnia się białym opakowaniem z czerwone grochy. Na Węgrzech dostępny jest w wielu różnych smakach, a w McDonalddie można kupić nawet McFlurry o smaku Turo Rudi. Najbardziej popularny i najsmaczniejszy jest batonik produkowany przez firmę Pöttyös, doczekał się on jednak wielu podróbek, według naszych węgierskich znajomych często wcale nie są gorsze od oryginału.

### 2. wina z regionów Tokaj i Eger



Węgry winem stoją i nie trzeba o tym przekonywać znających się na temacie. Świadczyć może o tym fakt, że w kraju Madziarów prawie wyodrębnione zostały 22 regiony winiarskie. Najbardziej znanym regionem jest oczywiście znajdujący się u podnóża Karpat Tokaj, który słynie ze słodkich białych win Tokaji Aszú (produkowanych z odmian winogron: Furmint, Hárslevelű i Muscat, które bardzo często zaznaczone są na butelce). Miłośnicy win czerwonych powinni natomiast zaopatrzyć się w wina z Egeru, spośród których najbardziej znana i popularna jest „Bycza Krew” Egri Bikavér. Ta odmiana wina doczekała się nawet własnego festiwalu (Egri Bikavér Festival), który odbywa się w miejscowości Eger każdego roku w lipcu. Eksperci często porównują wina z Egeru do francuskich win burgundzkich.

### 3. smalec z Mangalicy



Mangalica to węgierska rasa świni domowej, przypominająca jednak bardziej dziką niż świnię znane z Polski. Jest to odmiana półdzika, charakteryzująca się specyficznym włochatym wyglądem.

Mangalica na Węgrzech jest bardzo popularna, w Budapeszcie, Debreczynie i innych miastach odbywają się nawet jej festiwale. Dawniej rozpowszechniona i bardzo popularna była opinia, dotycząca zdrowotnych właściwości smalcu z mangalicy oraz jej mięsa, które rzekomo miało zawierać mniej cholesterolu. Niektóre badania dowodzą jednak, że produkty z mangalicy prawdopodobnie nie mają żadnych specjalnych właściwości zdrowotnych. Mimo wszystko jej smalec i mięso cenione są za właściwości kulinarne nie tylko na Węgrzech (o smalcu z mangalicy wielokrotnie w swoich programach wspominał np. Robert Makłowicz).



### 4. pasty paprykowe Erős Pista, Red Gold (Piros Arany) i inne



Jeśli jest jakiś kraj, w którym możemy kupić paprykę pod każdą postacią z pewnością są to Węgry.

Jedną z najbardziej popularnych form papryki sprzedawanych w tym kraju są pasty. Najbardziej popularne i na największą uwagę zasługują produkty firmy Univer – kultowa pasta paprykowa w tubce Red Gold (**Piros Arany**) sprzedawana w wariantach ostrym i łagodnym (opakowania są identyczne, na paście ostrej pisze jednak Csipos, a na łagodnej Csmage) oraz ostra pasta sprzedawana w 200 gramowych słoiczkach **Erős Pista** (Ostry Stefek) i jej słodki odpowiednik **Édes Anna** (Słodka Anna).

## 5. wędzona papryka w proszku



marketach stanowi nieodłączny element węgierskiej kuchni.

Pozostając w temacie papryki, kolejnym produktem który warto kupić będąc na Węgrzech bez wątpienia jest wędzona papryka, dostępna zarówno w wariantach słodkim jak i ostrym. Sprzedawana jest zarówno na targach i

## 6. Pálinka (Palinka)



Palinka to owocowa wódka zbliżona nieco w smaku do znanej u nas śliwowicy (produkowana jest jednak również z gruszek, jabłek, moreli, morwy i czereśni). Palinka może mieć od 35 do 85% zawartości alkoholu, w zależności od tego czy była poddawana procesowi destylacji raz czy dwa razy.

## 7. Kielbasa czabajaska - Csabai kolbász



Wędzona kielbasa czabajaska produkowana jest z wieprzowiny i przyprawiana jest oczywiście, jak przystało na Węgry papryką. Kielbasa ta wyróżnia się czerwono-brązowym kolorem oraz dobrze widocznymi kawałkami słoniny oraz mięsa, doskonale smakuje z odrobiną Erős Pista. Produkowana jest zarówno przemysłowo jak i w warunkach domowych w miastach i wioskach komitetu Békés w południowo-wschodniej części Węgier.

## 8. Zimowe salami - Téliszalámi Pick salami



Zimowe salami (Téliszalámi) produkowane jest w miejscowości Szeged przez węgierskie przedsiębiorstwo Pick (to właśnie stąd nazwa węgierskiego klubu piłki ręcznej Pick Szeged). Wytwarzane jest z mięsa mangalicy oraz przypraw. Charakteryzuje się białym nalotem, jest utwardzane i długo wędzone w zimnym powietrzu.

## 9. Marynowane warzywa



Marynowane warzywa często goszczą na polskich stołach. Sposób marynowania i smak naszych warzyw jest jednak inny niż tych, które możemy spotkać na Węgrzech. Bardzo popularna jest tu marynowana papryka nadziewana serem, warto również spróbować małych marynowanych cebulek, które ciężko znaleźć w Polsce. Bardzo popularne są również marynowane ogórki.