

celo Francija in Avstralija. Vihar v kozarcu vina, bi lahko rekli. Drži pa dejstvo, da ima Madžarska poleg regije Tokaj še pet vinorodnih območij in se ponaša s tradicijo pridelave kakovostnih vin s posebnih značajem, ki izvira iz vulkanskih madžarskih tal.

3. MIT: KUHAJO SAMO GOLAŽ

Večina nas Madžarsko povezuje z golažem, predvsem segedinom, bogračem in mleto rdečo papriko. Tu se njihova kulinarčna dediščina nikakor ne konča, resnici na ljubo pa je treba priznati, da je bila Madžarska – enako kot vse države na ozemlju nekdanje Avstro-Ogrske – deležna vplivov iz vseh koncev in krajev nekdanje široke monarhije. Zato je težko določiti, kaj je avtohtono madžarsko, kaj pa je morda v dolgih stoletjih prišlo od drugod, se sčasoma prilagodilo lokalnemu okusu in ponudbi ter ohranilo zgolj ime. Morda je tipičen primer prav segedin golaž, ki ga na Madžarskem poznajo pod imenom szekelykaposzta ali szekelygulyas in ga na koncu zabelijo s smetano. Pa še eno pomoto mimogrede odpravimo: bograč v madžarščini ni jed, ampak kotel.

📷 Blatno jezero je madžarsko morje.

Foto: Cityrama Travel Agency,
www.cityrama.hu



Kekes, s 1015 metri n. m. najvišji vrh Madžarske Foto: Tourinform Gyöngyös



Tapolca pomeni enako kot toplice. Foto: Csaba Kedves, www.hellomiskolc.hu



Hévíz krasijo lokvanjevi cvetovi. Foto: Tourinform Hévíz, www.hevizlake.com

