

חגיגה קולינרית הונגרית בפתח, במסגרת 'שנת תרבות הונגריה בישראל'

Posted on 17 במרץ 2019 by שוש להב



חוגגים 30 שנים לחידוש היחסים הדיפלומטיים, ושגרירות הונגריה בישראל מכריזה על שנת תרבות הונגריה בישראל - 20 הפקות בכ- 100 ימים
Categories: [סצנת האוכל](#), [ראשי](#)
Tag: [בנימין נתניהו](#), [הונגריה](#), [ויקטור אורבן](#)

בדפשו, הבירה היפה של הונגריה, הפכה ליעד חובה לכל חובב אוכל, ובעיר שמארכת מדי שנה 10 מיליון תיירים, קשה לעמוד בקצב פתיחת המסעדות. רק בבדפשו ארבע מסעדות מישלן, אחת מהן - זכתה בשני כוכבים. אז בקרוב - טעמי בדפשו בישראל.

שנת ה-70 להקמת מדינת ישראל מקפלת בתוכה גם 30 שנות יחסים דיפלומטיים בין ישראל לבין הונגריה. חגיגות השלושים האלה מקפלות בתוכן הזדמנות מצוינת להציג בפני הקהל הישראלי, את קשת העשייה התיירותית, האמנותית, תרבותית וקולינרית העשירות של הונגריה, הכוללת אופרטות, מחול, קולנוע וכמובן, אוכל!! "כ"כ תתקיים גם מסיבת אירוויזיון של המשלחת ההונגרית ויוקם ביתן הונגרי ב"כפר הארוויזיון" - כל זאת במסגרת 'שנת תרבות

הונגריה בישראל, אשר עליה הכריזו בשנה שעברה ראש ממשלת הונגריה, ויקטור אורבן, וראש ממשלת ישראל, בנימין נתניהו, ומאורגנת ע"י שגרירות הונגריה בישראל.



תבשיל בקר ברוטב פפריקה, ממסעדת גטו גויאש. צילום: יח"צ שבוע הקולינריה ההונגרית, 12-7 באפריל 2019:

המטבח ההונגרי הוא חלק בלתי נפרד מהעושר הקולינארי שמרכיב את התפריט המגוון של החברה הישראלית, על שלל עדותיה וטעמיה. במסגרת 'שבוע הקולינריה ההונגרית בישראל, מדן ועד אילת מתארח אוכל הונגרי במסעדות, שפים הונגריים מבשלים במסעדות ישראליות, סדנאות בישול, הפעלות ואירועים. לראשונה בישראל, יערך שבוע הקולינריה ההונגרית, בשבוע 7 - 12 באפריל 2019. במסגרת האירועים יגיעו ארצה שפים וקונדיטורים מהשורה הראשונה מהונגריה, אשר יתארחו במסעדות המובילות ברחבי הארץ וכן יעבירו סדנאות בישול ואפייה. במקביל, מתוכננים אירועים סביב תרבות האוכל ההונגרית: תערוכות, סרטים, הרצאות ומפגשים.



כופתאות גבינה, ממסעדת גטו גויאש. צילום: יח"צ
 כמו המטבח הישראלי, כך גם המטבח ההונגרי עובר בשנים האחרונות מהפך של ממש: שפים צעירים, מוכשרים ובוועטים, נותנים פרשנויות יצירתיות וטעימות במיוחד למאכלים הקלאסיים של המטבח ההונגרי, תוך מתן כבוד לחומרי גלם טריים, עונתיים ומקומיים. לצד מסעדות ותיקות ומכובדות, מוסדות קולינריים ובתי קפה מימי האימפריה האוסטרו-הונגרית, נפתחו בעשור שחלף עוד ועוד מקומות של אוכל רענן, מפתיע וחדשני - כזה שמיישר קו עם המגמות החמות ביותר בעולם.