

ДЕСЕРТ “ШОМЛОИ ГАЛУШКА”

Название десерта у всех любителей вина ассоциируется с горой Шомло и легендарными винами этого самого маленького виноделочного региона Венгрии: с вином «Юхфарк», которое называют напитком брачной ночи, со знаменитым рислингом и его специфическим ароматом, напоминающим запах резеды, с огненным фурминтом. Однако название десерта отсылает нас не к задунайский останцу - горе Шомло, а к небольшому холму Шомйо в селе Фот, где и родился автор этого знаменитого десерта Карой Голлерич (1894-1975). Он был главным официантом ресторана «Гундель». По его идее кондитер ресторана Йожеф Бела Сеч приготовил сложное лакомство, которое получило профессиональный приз на той же Всемирной выставке 1958-го года в Брюсселе. В конце 50-х годов, конечно, трудно было достать качественное кондитерское сырье. Как же придумать из самого простого сырья нечто роскошное и богатое? Вот пример: «Шомлои галушка». Три вида бисквита - обычный, ореховый и с какао - укладываем слоями с шоколадным и ванильным кремом, ромом, орехами, изюмом и абрикосовым вареньем, оставляем на ночь, потом сервируем на тарелку, отрезая ложкой кусочки готового бисквита, щедро поливаем все шоколадом и украшаем взбитыми сливками.



Главный официант с коллегами в ожидании гостей официального обеда на террасе ресторана "Гундель"



Ресторан "Гундель" даже в послевоенное время поддерживал такой уровень

Знаменитый ресторан городского парка в мирный летний полдень в 1930-е годы

