

ПИРОЖНОЕ “РАКОЦЫ-ТУРОШ”

Название пирожного никак не связано с именем князя Ференца Ракоцы, возглавлявшего борьбу за свободу Венгрии, его создатель - Янош Ракоцы (1897-1966). Выдающийся венгерский мастер кулинарного искусства с 1924 года работал в Париже, затем, спустя два года вернувшись домой, - в знаменитом кулинарном магазине Нандора Хорвата в центре Будапешта. Позднее он был шеф-поваром в гостинице «Палота» в городе Лиллафюред, гостиницах «Геллерт» и «Дуна» в Будапеште. Участвуя в международных конкурсах, получил несколько золотых медалей. В 1958 году он руководил венгерским рестораном на Всемирной выставке в Брюсселе так успешно, что был выбран в шестерку лучших поваров мира. Свое знаменитое пирожное из творога и песочного теста Янош Ракоцы создал в 1930-е годы, вдохновленный вкусными слоеными пирогами «белеш» из старинной венгерской кухни. Пирожное стало всемирно известным. Секрет его кроется в специфическом сочетании вкуса венгерского творога, считающегося hungarikum, и абрикосового джема. Слои пирожного: песочное тесто, джем, творог с изюмом и сметаной, меренга.



Меню венгерского ресторана на кулинарном конкурсе Всемирной Выставки в Брюсселе, 1958 г.



К концу 1950-х годов осталась уже только такая кухня...



Янош Ракоцы (в центре, с усами) - молодой повар гостиницы "Геллерт", 1935 г.

Будапештская гостиница "Геллерт", где Янош Ракоцы много лет проработал шеф-поваром

