

БОНБОН “ВЕНГЕРСКАЯ РАПСОДИЯ”

Шандор Габор (1959) учился на кондитера и повара, в возрасте 23 лет начал свою карьеру изготовителем конфет в городе Домбовар. В конце 80-х построил вместе с женой пекарню, потом в 1993-м они открыли кондитерскую с ресторанчиком на втором этаже. Мастер, имеющий высокие профессиональные признания, до сих пор живет в Домбоваре, за исключением небольшого времени, проведенного в Америке и в Бельгии. Здесь, в Домбоваре, к 2008 году он создает свой бонбон, схожий по

идее с австрийским «Моцарткугель», но по вкусу и внешнему виду истинно венгерский. Каждый отдельный бонбон делается вручную. Оболочка его - из бельгийского шоколада, начинка из сушеного абрикоса, сливы, дикой вишни, винограда, ореха и меда, и все это пропитано яблочной палинкой. На обертке конфеты - портрет Ференца Ли-

ста, а упаковочная коробочка сделана в форме рояля из фарфора фабрики “Жолнай” или из картона черного цвета и цвета слоновой кости.



▲ Бонбон “Венгерская рapsодия”
▼ в различных интерпретациях



Всегда жизнерадостный, мастер со своей “дирижерской палочкой”



Конфеты в коробке, сделанной в форме рояля



MINISTRY OF
FOREIGN AFFAIRS AND TRADE
OF HUNGARY



HUNGARIAN MUSEUM
OF TRADE AND TOURISM