

# БЛИНЧИКИ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ

Карой Гундель (1883-1956) стал ресторатором, пойдя по стопам своего отца Яноша Гунделя. За двести лет как минимум 20 человек из разных поколений Гунделей выбрали эту профессию, в которой каждый из них был выдающимся. Карой Гундель в свои 25 лет уже управлял гостиницей в городе Татранска-Ломница, затем сменил Йожефа Вампетича на посту управляющего самого известного ресторана в будапештском парке Варошлигет. С 1920 года он приобретает в аренду также рестораны гостиниц «Рояль» и «Геллерт» в Будапеште, в 1939 году - руководитель ресторана венгерского павильона Всемирной выставки в Нью-Йорке. Газета «Нью-Йорк Таймс» написала о нем следующее: «Ресторан «Гундель» обеспечивает большую и лучшую рекламу Будапешта, чем целый



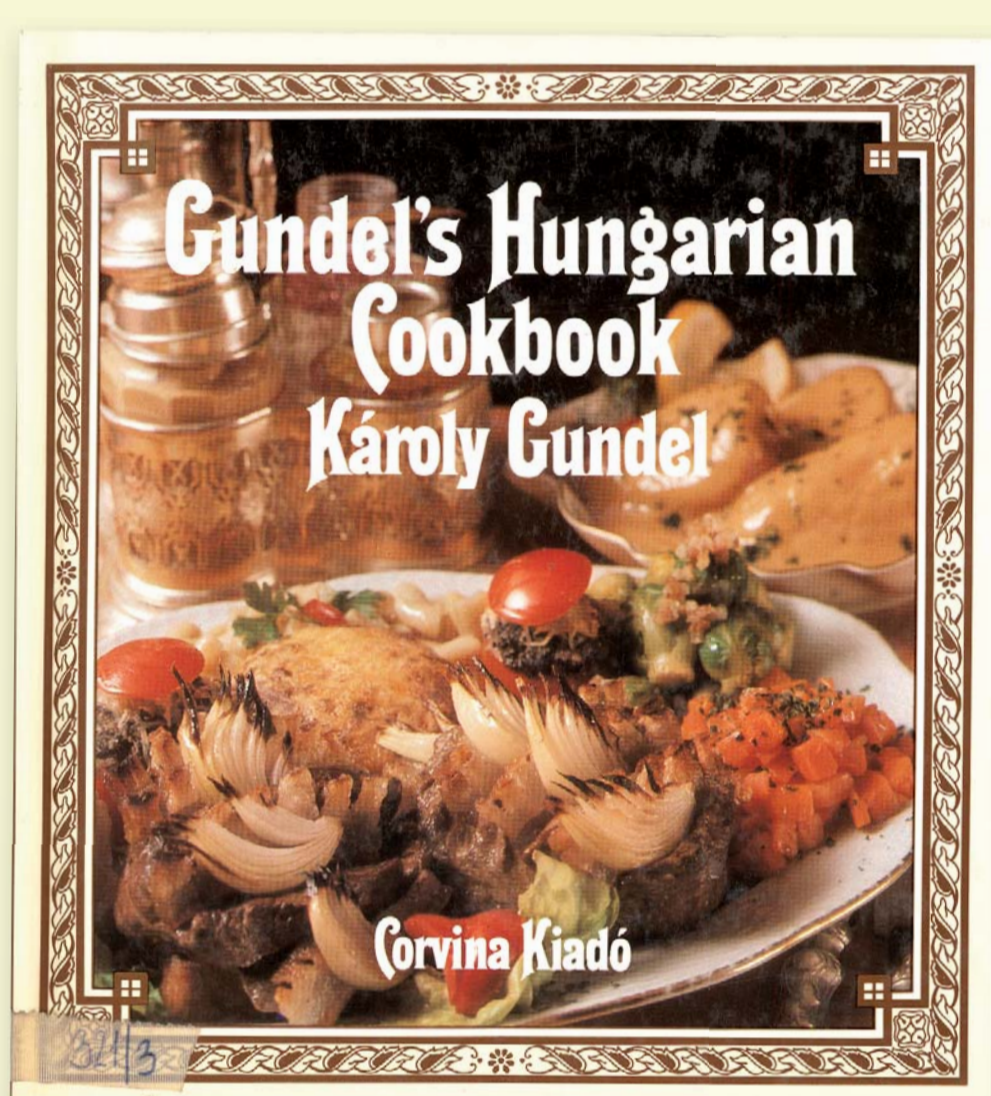
пароход туристических проспектов.»

Кулинарные книги Гунделя до сих пор считаются классикой. Ресторан его был национализирован в 1949 году, но на его фасаде осталось имя Гунделя...



Карой Гундель (крайний слева) и персонал кухни на международной выставке 1930-х годов

Одно из самых значительных его творений - названные его именем блинчики с начинкой из орехов, апельсинов и изюма, ромовой пропиткой, шоколадным соусом и взбитыми сливками.



Карой Гундель: Поваренная книга

Даже в шлягерах пели об этих знаменитых кафе, ресторане и кондитерской



Ресторан «Гундель» в городском парке Пешта в 1910-е годы



MINISTRY OF  
FOREIGN AFFAIRS AND TRADE  
OF HUNGARY



HUNGARIAN MUSEUM  
OF TRADE AND TOURISM