**Data de Entrada:** 2004
**Capital:** Budapeste
**Superfície Total:** 93 000 km²
**População:** 10,2 milhões
**Língua Oficial:** Húngaro
**Moeda:** Forint

 

[Zoltán Kodály](http://pt.wikipedia.org/wiki/Zolt%C3%A1n_Kod%C3%A1ly) Albert Szent-Györgyi

 

 Lago Balaton Budapeste - Ponte Széchenyi

  

|  |
| --- |
|  |
| http://panelinha.ig.com.br/site_novo/_upload/comunidade/receitas/20598_G.JPG |

 **Pörkölt de vitela ou frango (Borjúpörkölt, Csirkepörkölt)**

**Ingredientes**

•1kg de carne (vitela, frango)

•300g de cebola

•1 colher de sopa de paprica

•1/2 pimento vermelho

•Sal q. b.

**Modo de preparação**

1.Refogue e aloure lentamente a cebola picadinha, juntando em seguida a paprica.

2.Adicione a carne cortada em cubos, deixando cozinhar bem de todos os lados.

3.Junte água quente pouco a pouco e na medida do necessário para que fique pouco caldo.

4.Deitar o sal e o pimento.

5.Servir com galuska.

**Galuska (acompanhamento)**

**Ingredientes**

•400g farinha de trigo

•4 ovos inteiros

•sal q.b.

•água

**Modo de preparação**

1.Coloque os ovos e o sal no centro da farinha peneirada e adicione água até formar uma massa consistente (mais para o duro).

2.Coloque numa vasilha e bata com uma colher de pau até a massa deixar de agarrar à colher.

3.Coloque sobre uma tábua e corte rapidamente em pedacinhos, atirando-os directamente em água a ferver com sal.

4.Mexa sempre para que os pedacinhos de massa não se desfaçam na água. Coar quando estes subirem à tona.

5.Podem ser refogados em manteiga derretida antes de serem servidos.

**** **Stuffat Tal-Fenek**

**Ingredientes**

1 coelho de cerca de 1,5 kg cortado em 10 a 12 pedaços

400 ml de vinho tinto seco

8 dentes de alho

4 folhas de louro

1 cebola grande

3 latas de tomates pelados

3 colheres de sopa de extrato de tomate

5 colheres de sopa de azeite

1 kg de batatas

Sal

**Modo de fazer**

1) Se comprar o coelho inteiro, separe as patas dianteiras e traseiras pelas juntas. Corte cada uma delas em dois pedaços. Divida também o tronco em quatro partes. Reserve os rins e o fígado.

2) Em uma tigela grande coloque o vinho, quatro dentes de alho descascados e levemente amassados e duas folhas de louro.

3) Junte o coelho cortado, mais o fígado e os rins, misture bem. Cubra a tigela com filme plástico e leve para a geladeira.

4) A carne de coelho deve ficar marinando de um dia para o outro e é aconselhável virar os pedaços de vez em quando para que o líquido alcance todas as partes.

5) Você vai precisar de aproximadamente três horas para cozinhar o coelho no dia seguinte, portanto regule o tempo necessário para servir no almoço ou no jantar.

6) Pique a cebola e os outros quatro dentes de alho. Reserve.

7) Descasque as batatas, corte-as em pedaços grandes e deixe de molho em uma tigela com água para que não escureçam.

8) Abra as três latas de tomates pelados e bata o conteúdo no liquidificador. Reserve.

9) Retire o coelho da marinada. Guarde o líquido porém descarte o alho e as folhas de louro (só os que estavam na marinada!).

10) Seque bem a carne, com a ajuda de papel absorvente ou de um pano de prato bem limpo.

11) Leve ao fogo uma caçarola com tampa, grande o suficiente para conter a carne, as batatas e o molho de tomates e quando estiver quente coloque três colheres de sopa de azeite.

13) Frite aos poucos os pedaços de coelho e os miúdos e junte um pouco de sal. Retire quando estiverem dourados de todos os lados. Reserve.

14) Ao terminar de dourar o coelho, na mesma caçarola, acrescente o restante do azeite e refogue o alho e a cebola previamente picados.

15) Junte o extrato de tomate, misture bem, acrescente o molho de tomates batido no liquidificador, o líquido da marinada e as folhas de louro restantes. Deixe esquentar bem.

16) Volte os pedaços de coelho ao fogo, as batatas, misture e cozinhe em fogo baixo por três horas, misturando de vez em quando.

****

**Data de Entrada: 1973
Capital: Copenhaga
Superfície Total: 49 094 km²
População: 5,3 milhões
Língua Oficial: Dinamarquês
Moeda: Coroa Dinamarquesa**

 ** **

 Hans Christsen Lars von Trier

 

 Salinas em Gozo Catedral de San Juan

 

Sereia pequena Dinamarca Castelo Frederiksborg em Copenhaga

 

**Almôndegas (Frikadeller)** ****

**Ingredientes**

•250g de carne de vaca picada

•250g de carne de porco picada

•2 ovos inteiros

•3 colheres de farinha de trigo

•1 garrafa de água mineral c/gás de 33cl

•Sal e pimenta

**Modo de preparação**

1.Pique os dois tipos de carne e misture-as.

2.Coloque a carne numa tigela e retire 1/4 da carne, deixando ficar um buraco.

3.Nesse buraco coloque as 3 colheres de sopa de farinha e misture bem.

4.Junte a carne que se separou e volte a misturar muito bem.

5.Acrescente os dois ovos inteiros, sal e pimenta e 1 cebola ralada.

6.Mexa e vá acrescentando a água com gás. A massa tem que ficar bem mole.

7.Numa frigideira coloca-se uma colher de sopa de manteiga e uma colher de sopa de azeite.

8.Deixa-se aquecer bem sem queimar. Vai-se deitando a massa às colheres.

9.Deixe ficar cerca de 3 a 4 minutos do primeiro lado para ganharem consistência e não se desmancharem.

Nota: Receita originária da região de Jutland, no sul da Dinamarca, rapidamente se espalhou aos países vizinhos (Noruega, Suécia e Alemanha). Actualmente, as almôndegas são comidas um pouco por todo o mundo.

