

Pão e Bolo do Dia de Santo Estêvão revelados para as celebrações do 20 de agosto

Aproxima-se o 20 de agosto, dia de Santo Estêvão, feriado e Dia Nacional da Hungria; é tradição nesta altura eleger o melhor pão do Dia de Santo Estêvão e o melhor bolo da Hungria, que conferem um significado muito especial a este dia, que todos comemoram juntos.

A Revista digital “Sokszínű Vidék” relatou que os padeiros húngaros superaram os desafios da epidemia e deram o seu melhor para, como manda a tradição, criar, também este ano, o melhor pão do ano. Não se sabia se o evento e a competição se viriam a realizar devido à epidemia, mas, felizmente, apesar da data estar muito próxima, quase cem padarias rivalizaram entre si em concurso, para mostrar as suas habilidades. Na ronda final, quinze pães foram degustados pelo júri. Sete deles competiam na categoria do dia de Santo Estêvão e outros oito, no produto mais inovador da Hungria em 2020.



O pão selecionado para comemorar o dia de Santo Estêvão, foi o pão cozido pela padaria “BalmaZ Sütöde” da cidade de BalmaZújváros, batizado com o nome do pão tradicional da província de Hajdúsági, com base em saberes e receitas ancestrais herdadas das avós.



De acordo com o comunicado oficial da Confeitaria Húngara, o bolo de 20 de agosto deste ano foi confeccionado por Krisztián Füredi de Tápiószecső. O bolo, chamado Curiositas (palavra que significa curiosidade, singularidade, em latim), contém o marmelo como ingrediente principal, proporcionando uma experiência excepcional e única. Amêndoa, nozes e chocolate são também ingredientes essenciais no preparo desta iguaria.

Fonte: Texto livremente editado com base no artigo da revista Sokszínű Vidék