

# MAĎARSKÁ KUCHYŇA



Maďarsko sa rozkladá na území takmer 100 000 km<sup>2</sup>. Jazyku tejto krajiny sotva rozumejú niekde inde, ľudové piesne sa nepodobajú žiadnemu inému folklóru. Pozývame Vás oboznámiť sa dnes stručne so základnou charakteristikou maďarskej gastronómie.

Pre lepšie pochopenie maďarského kulinárskeho umenia musíme trochu nazrieť do minulosti. Dnešná maďarská kuchyňa sa totiž vyvinula zo splynutia starovekého ázijského základu s germánskymi, antickými a slovanskými prvkami. Maďarské jedlá sú v podstate výsledkom prelínania sa kultúr starého kontinentu .

Súčasná maďarská kuchyňa má viacero regionálnych rozdielov, takže cestovatelia s gurmánskymi chúťkami sa majú na čo tešiť.

# PRE ZAUJÍMAVOSŤ ...

Maďarská kuchyňa bola

*na začiatku 20. storočia vedúcou  
kuchyňou na  
topliste v Európe a na treťom  
mieste medzi svetovými kuchyňami.*

Znamenala takú exotiku a kvalitu ako vtedy thajská a čínska kuchyňa. Dnes kvôli univerzálnosti a prílivu nezdravých jedál síce ešte stále patrí medzi významné európske kuchyne, ale v rebríčku o niečo klesla.

Podľa celonárodného hlasovania z roku 2002 bol vybraný zoznam najuznávanejších a najtradičnejších maďarských jedál, ktoré majú označenie, že sú národné.

Sú to:

- \* **bogrács**gulyás – kotlíkový guláš
- \* **töltött káposzta** – plnený kapustový list
- \* **pörkölt** – perkelt (hovädzí, bravčový, jahňací, hydinový)
- \* **halászlé** – rybacia polievka s červenou paprikou



*Halászlé*

- \* **paprikás** – paprikáš (jahňací, kurací)
- \* **Újházy-tyúkhúsleves** – slepačia polievka Újházy
- \* **Jókai bableves** – fazuľová polievka Jókai (s kolenom, klobásou, mrveničkou)



*Jókai bableves*

- \* **lecsó** – lečo
- \* **disznótoros-zabíjačkové dobroty** (jaternice, klobása, zabíjačková kapustnica)
- \* **paprikás krumpli** – paprikové zemiaky
- \* **babgulyás** – fazuľový guláš
- \* **túróscsusza** – tvarohové rezance
- \* **székelykáposzta** – sikulská kapusta (v slovenčine známe ako segedínsky guláš)

\* **kocsonya** – huspenina

\* **pacalpörkölt** – držkový perkelt.



*Bogrács gulyás*



*Disznótoros*

Napriek tomu, že väčšina týchto jedál sa nájde pod odlišným alebo podobne znejúcim názvom aj v iných kultúrach, majú tieto „maďarské národné“ jedlá základné suroviny a úpravu, ktorá je charakteristická práve pre maďarskú gastronómiu. Medzi tieto tradičné technológie patrí úprava mäsa, na masti pražená cibuľa s paprikou

a mäsom, zahusťovanie polievok a omáčok múčnou zápražkou, vrstvené jedlá, kde sa hojne používa kapusta alebo silne paprikované údené výrobky ako je klobása.

### ***Najbežnejšími surovinami sú:***

***Mäso-*** v maďarskej kuchyni prevažuje mäso hovädzie, kačacie, husacie, kuracie, bravčové a taktiež rybacie. Ako tuk je veľmi využívaná bravčová masť.

***Paprika-*** do Maďarska ju priniesli Turci. Najviac preferovaná je sladká mletá paprika. Čabajské klobásy a guláš však nezabudli ani na jej pikantnú verziu. Paprike sa v Maďarsku tak darí, že ju vyvážajú do celého sveta.





*Kyslá smotana*- je čerešničkou na torte maďarských špecialít. Vynikajúco dopĺňa mäsové pokrmy a zjemňuje ostré chute.

*Cibuľa a cesnak*- cesnak visiaci na stenách maďarských domov je tak typický



ako červená paprika. Cibuľa je nenahraditeľným základom maďarských jedál. Kombinovaná vždy s mletou paprikou a tukom dodáva jedlu typickú chuť.

***Kapusta*** – je obľúbená na všetky spôsoby. Pripravujú ju plnenú, v polievkach alebo pečenú. Známou delikatesou je Koložvárska kapusta, čo je jedlo z kapusty, mäsa a jačmenných krúp.

***Korenie***- hlavne už spomínaná červená paprika, feferónky, čierne korenie, majorán, kôpor a bobkový list.

***Tekvica a fazuľa***- pripravujú sa z nich zväčša polievky.

## ***Oblíbené maďarské jedlá:***

***Polievky-*** zvyčajné husté, často krát nahrádzajú hlavný chod. Pripravujú sa z mäsa, zeleniny, strukovín a iných prísad.

***Tarhoňa-*** je typickou prílohou k mäsitým jedlám.

***Halušky-*** paprikáš či perkelt nepozná náš knedlík. Ku všetkému sú servírované malé halušky.

***Halászlé-*** je polievka z viacerých druhov rýb s červenou paprikou, počas varenia sa nemieša.

***Perkelt, paprikáš alebo tokáň-*** paprikáš obsahuje hustú smotanu a viac papriky, perkelt je hustejší a tokáň má menej papriky a mäso je pokrúvané na rezance.

***Guláš-*** pravý guláš je iný ako ten „poslovenčený“, je o niečo redší, základom je vždy hovädzie mäso, zemiaky a zelenina.

***Čabajka-*** typická maďarská klobása, ktorá je vyhľadávanou špecialitou po celom svete.

***Langoš-*** pravý maďarský langoš vôbec nemá tvar kruhu, kde je stred až olejovo voskový. Langoše sa robia z chlebového cesta na bravčovej masti a majú skôr tvar akýchsi praclíkov.

**Víno-** vinohradom sa v Maďarsku veľmi darí, o čom svedčí aj úspech maďarských vín. Medzi najznámejšie patria sladké Tokaji, Chardonnay a Riesling, burgundské, porto a mnohé ďalšie.



*Sladké tradície-* Maďari dali svetu dobošové rezy, tortu Esterházy, či Somló halušky. Málokto však vie, že ***jablková štrúdl'a*** prišla do Viedne z Maďarska.



*Somló halušky*



*Torta Esterházy*