

Maďarská gastronomie

Mgr. Alexandr Burda



Co ovlivnilo maďarskou gastronomii?

- Základ maďarské gastronomie tvoří kombinace původních jídel, které zde zavedli nomádské a turecké kmeny. Velký vliv mělo i Rakousko-Uhersko.
- Nomádi používali sušené potraviny. (těstovina z mouky a vody – tarhoňa). Po usmažení na sádle a paprice se dnes podává jako příloha.
- Turci přivezli papriku, tenké těsto na štrúdl, pörkölt (perkelt).
- Přes Vídeň přichází francouzská kuchyně a s ní palačinky a jiné moučníky.

Koření charakterizuje maďarskou kuchyni

- Maďarské pokrmy mají jedno společné: cibulový základ s mletou paprikou.
- V tradiční maďarské kuchyni se používá téměř výlučně jen paprika sladká. Za nejlepší je považována sladká szegedínská paprika mletá bez stopek, jader a žilek. Kvalitní sušená paprika má sytě červenou barvu, trochu nasládlou a pikantní chuť
- Zvykem je dávat na stůl nádobku s pálivou paprikou, případně samotné pálivé papričky.
- Z koření se kromě papriky ještě používá pepř a majoránka.

Maso



- Kvalitní masa z krmných volů, telat, vepřů, skopců.
- Drůbež - proslulý je také maďarský krocan, kuřata, kachny a husy.
- Zvěřina se na maďarském stole neobjevuje příliš často, neboť je relativně drahá.
- K přípravě maďarské kuchyně je převážně používáno sádlo, přidává se slanina.





Sladkovodní ryby z
množství jezer a řek

Fogoš,
candát s chutným bílým
masem



Přílohy

- Oblíbenou formou přílohy v maďarské kuchyni je rýže, nudle a noky, případně brambory a tarhoňa.



Hideg libabmáj zsírjában – husí játra ve
vlastním sádle – husí játra upravená různými
způsoby.



Hortobágyi palacsinta – palačinky plněné
mletým masem podávané s kyselou
smetanou



Gulyásleves

Gulášová polévka – polévka z hovězího masa, zeleniny, sladké papriky a dalšího koření. Najdete tam skoro všechno: brambory, rajčata, papriku, cibuli, česnek, květák, atd. Polévka je hustá tak jako u nás samotný guláš. Jako většina maďarských polévek a gulášů, nejlepší je vařená v kotlíku nad otevřeným ohněm.



„Bogrács gulyás“

- Maďarský - sytá polévka na bázi dušeného masa, brambor a zeleniny, hojně kořeněné sladkou i pálivou paprikou



Halászlé – polévka z ryb - vaří se ze směsi ryb (kapr, sumec) s cibulí, bramborami, paprikou, rajčaty a kořením – pálivou paprikou. Do přecezného rybího vývaru s rybím masem se zavaří těstoviny a podává se s křenem a cibulí.



Tárkonyos bárányragu leves – smetanová polévka s jehněčím masem a estragonem



Kolozsvári káposzta

Sedmihradské nakládané zelí – podle maďarského názvu rumunského města Kluž - Kološvár, kde dodnes žije početná maďarská menšina.

Zelí, jehož listy jsou spařeny a plněny mletým masem s rýží a kořením, dušené na kysaném zelí s mletou paprikou. Závitky bývají podávány pokropené kysanou smetanou, nejlepší přílohou je tmavý chléb.



Töltött káposzta

Plněný zelný list – připravuje se z rýže uvařené do poloměkka smíchané s mletým masem dušeném na cibulce s česnekem, kořením a sladkou paprikou, kde se nakonec přidá vejce. Touto směsí se naplní zelné listy, které se dusí v pekáčku spolu s kořením, kysaným zelím a uzeným masem. Zbylé zelí se promíchá s koprem a spolu se zakysanou smetanou s moukou, která slouží k zahuštění zelí, se ještě chvíli dusí.



Csirke-paprikás

Kuře s cibulí a zeleným pepřem, rajčaty, smetanou a paprikou, jedná se o národní jídlo, které je v současné době také hojně alternováno tzv. „Kakaspörkölt“ (perkelt z kohouta na červeném víně).



Dezerty

- Rétes (štrúdl) – vyrábí se tak, že se na těsto nanese libovolná kombinace náplně a poté se to 10-12x obalí, čímž vznikne náplňový “kmen” obalený v tenounké vrstvě těsta.
- Somlói galuska – desert se skládá ze tří korpusů, vanilkové náplně a čokoládové polevy
- Vargabéles – koláč

Nejslavnější dezert

- Dobošův dort – tradiční maďarský trvanlivý dortík tvořený 6 plackami z piškotového těsta, žloutkovým krémem a polítý karamel, který je nejchutnější uležený následujícího dne



Pečivo

- Maďarská kuchyně má i různé druhy specialit ze slané nebo sladkého těsta - například i u nás dobře známé pagácsi - škvarkové pagáče, langoše či masopustní koblihy.



Uzeniny

- Uherský salám - pravý uherský salám obsahuje výhradně vepřové maso. Své typické aroma získává díky uzení a skutečně dlouhé době zrání, která činí asi tři měsíce. Před plněním do střívek je vybrané maso vepřů uzeno několik dní suchým bukovým dřevem. Po okořenění a naplnění do střívek jsou výrobky zavěšeny do věží, ve kterých zrají po dobu tří měsíců (100 dní), při kontrolované teplotě a za přítomnosti vlhkosti.
- Čabajská klobása - patří mezi tepelně neopracované výrobky, fermentované klobásy. Charakteristická je tmavá barva a pikantní papriková chuť. Tato uzenina je oblíbená pro svou nezaměnitelnou chuť a čtyřměsíční trvanlivost.

Pivo

- V Maďarsku se vaří pivo, které se ovšem svou kvalitou nemůže vyrovnat pivu českému. Mezi nejběžnější značky patří Arany Ászok – vyrábí se v pivovaru Dreher Sörgyár, jedná se o ležák evropského typu se 4,5% alkoholu, světle žluté čiré barvy, pěnu má bílou s velkými bublinami, která rychle opadá. Další značky piv: Kobánai, Dreher Bak, Borsodi, Soproni....

Víno

Nejznámější vinařskou oblastí je bezesporu Tokaj, která se rozkládá v povodí řeky Bodrog, severně ohraničená Zemplínskými vrchy a na jihu Maďarska ohraničená soutokem řek Tisa a Bodrog. Víno této oblasti je – Tokajské víno – je aromatické víno zlatavé barvy, které se vyrábí dvěma způsoby: tradiční oxidativní metodou a moderní reduktivní metodou. Vyrábí se výlučně z odrůd Furmint, Lipovina, Muškát žlutý a v některých případech také ze Zety. Hrozny se pěstují na třech typech půdy: jílovitá půda, sprašová hlína anebo sorta písku, pěstují se ve svahu. Vlhké noci a dlouhý teplý podzim v kombinaci s vlivem řeky Tisy a Bodrog prospívají vzniku ušlechtilé plísně, která má vliv na cukernatost hroznů. Sběr probíhá na konci října a v listopadu. Kvalita tokajského vína je určována přidavkem cibéb odrůd Furmintg a Lipovina, které byly napadeny ušlechtilou hnilobou.

Víno

- Další vinařskou oblastí je Mátraalja – druhá nejrozlehlejší oblast Maďarska. Svahy jsou jižně orientované, slunečné, proti větru chráněné pohořím Mátra. Nejvyšší kvalita bílá vína se vyrábějí z tradičních odrůd Rizling vlašský, Lipovina, Chardonnay, Tramín, Muškát Ottonel, Silván a Zweigelt. Mezi modrými odrůdami dominuje Frankovka, ale vyskytují se i další druhy.

Víno

- Třetí známou vinařskou oblastí je Kunság – rozléhá se na části Velké nížiny Alföld, největší podíl plochy leží mezi řekami Tisa a Dunaj. Zdejší klima je suché a horké s velkými výkyvy počasí, včetně mrazů. Vinohrady leží na vápenitém písku, ojediněle na hlinitém nebo písčitém spraši. Tradičně se zde pěstují [bílé](#) odrůdy Czerszegi Fűszeres, Kövidinka, Kunleány, Arany Sárfehér, Piros Szlanka, Ezerjő, Pozsonyi Fehér a Zalagyöngye. Z [modrých odrůd](#) jsou rozšířené [Kadarka](#), [Kékfrankos \(Frankovka\)](#) a [Zweigelt](#). Bílá vína jsou aromatická, lehká s nízkým obsahem kyselin a červená vína jsou ovocitá. Prémiových kvalit dosahují tato vína jen zcela výjimečně.

Víno

- Další oblasti jsou Eger, Bükkajla, Balatonfüred, Hájos-Baja.
- Mezi velmi známá maďarská vína u nás patří Muskotály, Egri Bikavér (Býčí krev), Szilvány a další. Mezinárodně však Maďarsko proslavily především vína Tokajská.

Destiláty

- Mezi nejrozšířenější druhy destilátů patří Pálinka - jedná se o tradiční druh brandy, která se vyrábí především v Maďarsku a Transylvánii. Pálinka se konzumuje nejlépe při 18-20 °C, protože při této teplotě nejlépe vyniká vůně a chuť ovocných plodů. Pokud se podává příliš studená, je těžké vůni a chuť ovoce vnímat. Ke konzumaci je ideální tvar skla široký ve tvaru tulipánu a v dolní části je úzký. Poměrně úzké hrdlo sklenice vede k nosu, což umožňuje více vnímat vůni nápoje.
- Druhy pálinky: Kisüsti - dvakrát destilovaná z Pálinka z vybraných višňí
Erlelt Pálinka
Ó - (doslovně Starý) Pálinka
Ágyas (doslovně Noční) – Pálinka
Törköly nebo také Törkölypálinka - Pálinka z hroznových
výlisků
Barack - nejznámější odrůda Pálinky z meruněk