

O VAA~ENĀ, MAĀŽARSKĀ%oM PAK ZVLĀ•Ā TĀŠ

ĀCetrtek, 27 zĀjĀTMĀ- 2007

Jak si tak jezdím, a vĀĀTMte mi Ā¾e je to nĀkdy (vĀtšinou) strašlivá nuda, snaĀ¾ím se myslet si na vĀci pĀT. No a co je pĀTMijemnĀjšiho, neĀ¾ nĀco dobrého na zub. NĀkdy to dopadne tak, Ā¾e honem volám AniĀce, co má u aĀ¾ pĀTMijedu, jindy, jako zrovna teĀ, je vaĀTMení spíš moje doména a - ne Ā¾e by to nedokázala, ale nepustím ji k to

Vozím si s sebou mou oblíbenou knihu - kuchaĀTMku, "The Cooking of Vienna's Empire", od Josepha Wechsberga. Nevím jak se stalo, Ā¾e jsem dosud pĀTMehlédl v Ā•asti vĀnované maĀarské kuchyni rozbor tematiky gulášĀ. Nemohu neĀ¾ se s vámi o získané vĀdomosti podĀlit, byĀ¾ hodnĀ zkrácenĀ, protoĀ¾e je to zajímavé. Nikdo nepochybuje, Ā¾e MaĀarsko j vlasti guláše. JenĀ¾e, ono to není tak jednoduché. AĀ¾ do poĀátku 18. století pĀTMevládala, jako všude vĀtšinou, kuchynĀ francouzská. Jídla pálivá a koĀTMenĀná, která dnes pokládáme za typickou maĀarskou kuchyni, byla jídlem chudých, a protoĀ¾e byli chudí, i suroviny pouĀivané byly úMĀrné jejich kapse. PoĀátky dnešní maĀarské kuchynĀ zavedli vlastnĀ cikáni. NenaĀTMknĀte mne prosím z rasismu, po zkušenostech z Ameriky jsem mu dalek, pĀTMesto cituji z knihy recept na cikánskou omeletu, vlastnĀ první ĀTMádek: "Ukradni tĀTMi vejce...". Základem dnes sádlo a z nĀj pĀTMipravená jíška. Podle maĀarských MistrĀ kuchaĀTMĀ pouze cibule smaĀenĀ na sádle má tu správnou chuĀ. Ovšem musí to být sádlo domácí, nezpracované chemicky v továrnách, protoĀ¾e tam se do nĀj pĀTMidává olej a chemikálie, aby to poĀádnĀ zhoustlo. Mnoho maĀarských MistrĀ kuchaĀTMĀ poĀívá sádlo syrové, které pĀTMímo na místĀ Āinu vyškvaĀTMí, pak pĀTMidají cibuli.... KéĀ¾ bych na to mĀl Āas.

Podle historikĀ pĀTMinesli papriku do Evropy Turci bĀhem tureckých válek; do té doby byla neznámá a tak, i kdyĀ¾ guláš uĀ¾ existoval, byl, pro nás zcela nepochopitelnĀ, bez papriky. Ovšem uvĀdomíme-li si, Ā¾e ten pĀvodní guláš bylo vlastnĀ v kotlíku nad otevĀeným ohnĀm vaĀTMené a dušené skoro cokoli, proĀ by nem existovat guláš bez papriky? Ovšem takhle je to lepši. Jídla s paprikou jsou v MaĀarsku rozĀlen do ĀtyĀTM kategorií, guláš, perkelt, paprikáš a tokány, všechny jsou ovšem pálivé a koĀTMenĀné pokrmy. Guláš je nejznámĀjši a díky tomu, Ā¾e uĀ¾ nĀkolikrát obešel svĀt se pĀvodní recept nejvíce pozmĀnil. Jen tak mimochodem - ale tohle snad víte: protoĀ¾e hlavní sloĀ¾kou papriky je cukr, správnĀ se mu nejdĀTMíve na sádle zpĀnit cibule, pak odstavit, pĀTMidat papriku, promíchat, aĀ¾ je cibule paprikou obalená. Pak pĀTMidat ma zeleninu, pĀTMípadnĀ oboje, podlít a teprve potom dát zpĀt na oheĀ, jinak paprika zkaramelizuje a ztratí tu správnou chuĀ. V horším pĀTMípadĀ rovnou zhoĀTMkne.

Tak jako na našem stole nechybí pĀTMi podávání sĀl, pepĀTM a mnohde maggi, nesmí na maĀarském stole chybĀ zakysaná smetana, kterou si kaĀ¾dý pĀTMidává dle chuti. Ke všemu a do všeho, s jedinou výjimkou - tou je guláš. A znovu výjimka, pĀTMidává se do Székely (Transylvánského) guláše, který známe v trochu jiné podobĀ (ta ovšem zase není zrovna pĀvodní) jako pravý Segedinský guláš... Pro dnešek by teorie bylo dost, pĀTMíštĀ uĀ¾ zase recepty, není-liĀ¾ pravda? Moc vás všechny zdraví Michal z Boise