Maďarská kuchyňa :)

Maďarská kuchyňa sa neodlišuje v spôsobe prípravy jedál od ktoréhokoľvek iného národa, kde sa jedlá pripravujú varením, dusením a pečením. Maďarská kuchyňa predsa však ďakuje za svoje dobré meno práve **osobitostiam v spôsobe prípravy jedál.** Tieto osobitosti odlišujú maďarské jedlá od jedál iných národov.

Základom perkeltu a mäsa na paprike je **pražená cibuľa** zmiešaná s koreninovou papriku. Na praženie cibule najlepšie vyhovuje bravčová masť, pretože pri pražení pri vyššej teplote sa najviac uplatňuje vonný olej cibule. Cibuľa pražená v oleji alebo na masle nedáva jedlám takú farbu ani chuť. V maďarskej kuchyni sa cibuľa upravuje na masti, a to do sklovita, silnejšie alebo slabšie opražená alebo upečená tak, ako si to vyžaduje charakter jedla.

Podľa toho majú jedlá vždy inú chuť. To isté sa môže povedať **o príprave zápražky** ako druhého charakteristického znaku maďarskej kuchyne. So zápražkou sa jedlo nielen zahusťuje, ale aj dochucuje, a to podľa toho, či je zápražka viac alebo menej upražená. Sú jedlá, do ktorých sa používa len svetlá zápražka, aby sa vyzdvihla chuť základnej suroviny. Na prípravu iných sa zasa používa tmavá zápražka, ktorá harmonicky dotvára chuť viac korenených jedál.

Používanie korenín

je vždy striedme. Je omylom sa nazdávať sa, že je to dobré maďarské jedlo, do ktorého sa oboma rukami pridáva **štipľavá paprika** alebo iné korenie. No mastnejšie maďarské jedlá sa predsa len viac korenia, nielen pre chuť, ale aj z gastronomického hľadiska.

Maďarská kuchyňa zvyšuje účinok chuti jedál nielen korenením, ale aj osobitým spôsobom prípravy. Ako najcharakteristickejší príklad možno uviesť perkelt. Správny a dobrý perkelt sa pripravuje vždy v malom množstve šťavy pod pokrievkou dusením takmer iba na masti. Nesmie sa dusiť vo väčšom množstve šťavy, pretože sa v ňom znehodnocuje to, čo robí z neho perkelt.

Veľký význam v maďarskej kuchyni majú aj svetoznáme maďarské **údeniny**. Debrecínky, čabianska klobáska i koložvárska údená slanina prispievajú k výbornej chuti jedál.

Charakteristické pre maďarský spôsob varenia je aj častejšie **používanie smotany**. Smotana harmonicky dopĺňa kurča na paprike, segedínsky guláš, tvarohové rezance s oškvarkami a iné jedlá.

V Maďarsku obľubujú také jedlá, v ktorých je smotana nenahraditeľná. Sú to napríklad zapekaná alebo plnená kapusta, tekvica, zelená fazuľka, mnohé polievky a omáčky. Smotana sa používa aj pri príprave cesta.

Osobitou svojráznosťou maďarskej kuchyne je pestrá skladba chuti v rámci každého chodu. Stačí pripomenúť len koložvársku plnenú kapustu, v ktorej sa harmonicky spájajú vône a chuti mierne korenenej plnky, údenej klobásy, varenej podbrušnice, do chrumkava upečenej slaniny, ďalej smotany a jemne kyslej kapusty.

Vážnosť maďarskej kuchárskej technike dodávajú **varené a pečené domáce cestá** a ich rozličné obmeny. To, čo môže v tejto oblasti ponúknuť maďarská kuchyňa, začínajúc jednoduchými zemiakovými pagáčmi, cez cestovinové kocky so šunkou k rôznym druhom závinov, je, čo zaraďuje maďarskú kuchyňu medzi tie najlepšie.

Maďarskú kuchyňu vo veľkej miere ovplyvňuje podávanie správne volených kvalitných **nápojov** medzi jednotlivými chodmi.

Doteraz ustálené **poradie stravovania** Maďarov je: slabé raňajky, výdatný obed a neskorá večera.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania