

POZNAJEMY WĘGRY KULINARNIE

KUCHNIA WĘGIERSKA

Podczas grudniowego wyjazdu na Węgry z projektu: "Polsko - węgierskie drogi do wolności" zwiedzałam z grupą uczniów LO im. C. K. Norwida w Radzyminie Budapeszt. Chłonełam go wszystkimi zmysłami i poznawałam jego bogatą kulturę wzrokiem, słuchem, węchem i smakiem. Podczas tygodniowego pobytu zorganizowanego przez naszych opiekunów - panie: Karoliną Odelską, Anię Romaszko i Ewą Całka w Budapeszcie, otoczeni madziarską tradycją i kulturą mogliśmy przebierać w wielu dostępnych potrawach i poszerzać swoje smakowe horyzonty. Dzięki temu otworzyły się przede mną nowe kulinarne perspektywy. Chcę podzielić się moimi fascynacjami.

Myśląc o kuchni węgierskiej, pierwszą rzeczą jaka może przyjść nam na myśl jest papryka. Jest ona podstawą tradycji kulinarnej tego pięknego kraju i występuje w odmianie zarówno w słodkiej jak i pikantnej. Węgrzy zazwyczaj używają odmiany słodkiej, świeżej lub w proszku. Pozostałymi elementami węgierskich potraw są również czosnek, cebula i owoce, przykładowo śliwki i brzoskwinie z których produkuje się wódkę, zwaną barack pálinką.



Papryka - królowa Węgier

Kuchnia węgierska jest wyśmienita głównie dlatego, że nasi dalsi sąsiedzi dbają o świeżość składników. Jedną z najpopularniejszych potraw z jaką mieliśmy do czynienia był oczywiście znany wszystkim gulasz (pörkölt) Typowo węgierska potrawa, w której skład wchodzi mięso wieprzowe,

obowiązkowo papryka (w zależności od przepisu może być czerwona, żółta, pikantna albo słodka), pomidory które nadają mu piękny kolor oraz różnorakie przyprawy, podkreślające wyrazisty smak mięsa, czyli czosnek, cebula, ziele angielskie i liście laurowe. Podawany na ciepło jest jednym z symboli kuchni węgierskiej i, mimo swojej prostoty, ma wielu wielbicieli. Dzięki temu, że składa się z dostępnych w każdym domu produktów, jest łatwy w przygotowaniu, a poza tym można w nim eksperymentować z ilością i odmianami papryki, tak, aby znaleźć wersję najbardziej odpowiednią dla siebie pod względem ostrości.



Pan gulasz - we własnej osobie

Innym przysmakiem jaki mieliśmy okazję spróbować był lángos, czyli po polsku langosz. Mimo egzotycznie brzmiącej nazwy, jest to nic więcej jak zwykły placek, smażony na głębokim oleju i podawany z dodatkiem czosnku, sera, szynki lub świeżych owoców, śmietany i cukru. Langosze są wyśmienite w każdej wersji, a przy tym łatwo dostępne ponieważ podczas pobytu na Węgrzech, można je kupić w każdym barze i restauracji. W domowym zaciszu, ich przygotowanie nie będzie trudne - mąka pszenna, drożdże, czosnek, śmietana, ser i olej rzepakowy znajdują się w każdej kuchni. Podczas nocnego zwiedzania miasta udało nam się wstąpić do małego baru, gdzie jedną z opcji w menu były właśnie langosze. Najpopularniejszym wyborem wśród członków grupy były oczywiście langosze na słodko, z czekoladą i bananami lub truskawkami i śmietaną. Dla kogoś, kto chce spróbować kuchni węgierskiej od strony "mniej pikantnej" langosze są moim zdaniem wyśmienitym wyborem.



Typowo węgierski fast food - pycha

Kolejnym, typowo węgierskim jedzeniem jest zupa rybna zwana halászlé. Mimo niezbyt zachęcającego wyglądu ta potrawa jest bardzo ceniona na świecie ze względu na walory smakowe. Jej podstawowym składnikiem są oczywiście ryby, koniecznie takie, które nie rozpadają się podczas długiego, trzygodzinnego gotowania. Taką rybą jest na przykład karp i to właśnie z niego gotuje się zazwyczaj halászlé. Inne ryby mogą stanowić dodatek, istotne jest tylko to, żeby były słodkowodne i - jak już wcześniej wspomniałam - ich mięso nie rozpadało się w procesie gotowania. Poza karpem, halászlé ma jeszcze dwa filary wspaniałego smaku i aromatu, którymi są jak zwykle wszędybylska papryka i cebula. Bardzo częstym dodatkiem do halászlé są pomidory, makaron, ziemniaki, ikra, a nawet mlecz. Ciekawostką na temat tego węgierskiego przysmaku jest to, że według pierwszych odnalezionych przepisów pochodzących z XIX wieku, aby ugotować halászlé wystarczyło wrzucić wszystkie potrzebne składniki do garnka i zagotować. Bardzo możliwe, że to właśnie dlatego cieszy się opinią prostej i zarazem wyśmienitej zupy.



Rybny smak w kraju bez dostępu do morza:)

Bardzo popularny w węgierskiej kuchni jest smażony ser - rántottsajt. Podawany jest zwykle jako dodatek do półmiska z jedzeniem. Miałam okazję osobiście spróbować sera w panierce i muszę z czystym sumieniem przyznać, że smakował wyśmienicie. Smażony węgierski ser jest niezwykle prosty, wystarczy jajko, bułka tarta, mąka, odrobina ostrej papryki, olej i oczywiście ser. Kawalek sera obtaczamy kolejno w mące, roztrzepanym z papryką jajku i bułce, a potem powtarzamy to, ale bez mąki. Tak przygotowany ser smażymy na patelni po obu stronach. Przepis na rántottsajt jest jednym z najprostszych na jakie można się natknąć w kuchni węgierskiej, a przy tym jest prawdziwym smakołykiem dla wielbicieli sera.



Ciągnące cudo w panierce ...

Mimo bogactwa słonych i pikantnych potraw, nie należy zapominać, że odkrywając kulinarną stronę Węgier możemy natknąć się na przepyszne desery. Jednym z nich jest tzw. kurtoszkalacz, który w Polsce ukrywa się pod nazwą kołacz. Również i ten przysmak mieliśmy okazję spróbować na jednym z węgierskich jarmarków bożonarodzeniowych pod bazyliką św. Stefana. Podobnie jak w Polsce, kurtoszkalacze można kupić w food truckach w wielu wariantach smakowych. W menu można znaleźć kołacze z lodami, karmelem, orzechami, cynamonem, owocami i ciasteczkami, a ponadto można też wybrać posypkę do samego ciasta z jakiego wypiekany jest kołacz. Bardzo słodkie i kolorowe, kurtoszkalacze są popularnym deserem nie tylko na węgierskim wolnym powietrzu ponieważ wiele osób przyrządza je w domu. Do zrobienia ciasta potrzebna jest mąka pszenna, jajka, cukier puder, masło, mleko, drożdże i sól oraz czysta, gładka butelka na którą nawija się gotowe ciasto. Po upieczeniu ciasta zwiniętego na kształt sprężynki, można je obtaczać w dowolnych dodatkach, od siekanych orzechów, aż po zwykły cukier.



Królewski przysmak na jarmarku bożonarodzeniowym

Na Węgrzech znane są też naleśniki Gundel. Mimo, że nazwa 'naleśniki' kojarzy się z czekoladą lub powidłami, to ten węgierski deser jest zupełnie inny od tego znanego w Polsce. Stworzone po raz pierwszy przez Karola Gundela są obecnie tradycyjną węgierską potrawą. Podaje się je na słodko, a jako nadzienia używa się masy orzechowej z migdałów i orzechów włoskich oraz rodzynek. Dodatkowo polewa się je sosem czekoladowym. Te oryginalne naleśniki są niezwykle sycącym daniem i, wybierając się w podróż na Węgry lub przygotowując je samemu, należy o tym pamiętać. Robienie naleśników Gundel samodzielnie nie jest szczególnie trudne, ale przepis jest na pewno bardziej skomplikowany od naszych typowych polskich placków. W samym nadzieniu może znaleźć się siedem składników, m.in. rum, kandyzowana skórka pomarańczowa i słodka śmietanka.



Kaloryczna węgierska bomba - broń masowego rażenia z tradycją

Jednak elementem tradycji kulinarnej Węgrów, na który część wycieczki czekała najbardziej, były madziarskie alkohole. (Obiecaliśmy rodzicom, i paniom profesor, że przywieziemy je do Polski nienaruszone :). Znane w całej Europie od XV wieku słodkie białe wino zwane tokajem, jest klasycznym trunkiem deserowym. Swój wyrazisty słodki smak zawdzięcza długiej tradycji produkcji, użyciu odpowiednich winogron w zależności od typu wina i przechowywaniu go w dokładnie określonych warunkach. Tokaj jest na tyle popularny i ogólnodostępny, że nie było szokujące ujrzeć żółtych butelek z winem w hali jarmarcznej w pobliżu hotelu. Innym znanym węgierskim alkoholem jest wspomniana na samym początku wódka owocowa, pálinka. Występuje w wielu odmianach smakowych: śliwkowej, czereśniowej, gruszkowej, jabłkowej, morelowej, morwowej, jeżynowej. Może się jednak trafić także rzadka odmiana pálinki np. orzechowa, z tarniny, miodowa, z jałowca i nawet paprykowa. Zawartość alkoholu w butelce węgierskiej wódki wynosi od 30 do 70%. Ja miałam do czynienia z pálinką 48%, którą kupiłam na jednym z wielu straganów jako prezent świąteczny dla rodziny i spotkałam się z samymi pozytywnymi opiniami.

W moim odczuciu, kuchnia węgierska jest jedną z najbardziej różnorodnych w Europie. Od tłustego wieprzowego gulaszu, po słone langosze z serem, aż do słodkich ponad miarę kołaczy i wytrawnych naleśników, z dodatkiem oryginalnych alkoholi o wielowiekowych tradycjach. Każde, nawet najbardziej wybredne podniebienie znajdzie tu coś dla siebie, ponieważ kuchnia węgierska, wbrew powszechnym stereotypom nie jest ani całkowicie tłusta, ani całkowicie pikantna. Różnorodność smaków i aromatów węgierskiego jadła, dostarczyła nam prawdziwej frajdy związanej z jej poznawaniem i gwarantujemy, że żadna z próbowanych przez nas potraw nie sprawi zawodu każdemu, kto zdecyduje się przyrzędzić ją samemu lub, co lepsze, odwiedzić jej ojczyznę - urokliwe i malownicze Węgry.

Anna Kozińska II b