

Tadeusz Olszanski

NOBEL DLA PAPRYKI

**KUCHNIA
WĘGIERSKA**

(wybrane fragmenty)

*O Węgry,
gdzie mieszano cały świat papryki i pieprzu,
gdzie pyszny smak jest zrozumiałym dla wszystkich językiem !
O kraju,
który jak krew z winem,
serdeczną gościnnością stoisz dla wszystkich otworem !*

Miguel Angel Asturias

**APERITIFF
CZYLI
ZAMIĄST WSTĘPU
KILKA SŁÓW O TYM
CO NALEŻY WIEDZIEĆ
ZAMIM
ZAPROSI SIĘ GOŚCI
NA WĘGIERSKIE
DANIE**

Wolałbym wziąć do ręki nóż i łyżkę, posiekać na deseczce cebulę, rzucić ją na skwierczący już na patelni tłuszcz i osobiście pokazać oraz wytłumaczyć Wam, drodzy Czytelnicy, kilka podstawowych tajemnic węgierskiej kuchni, a choćby nawet tę jedną: w jaki sposób należy dosypywać paprykę niż o tym wszystkim pisać. Ale w mojej malutkiej kuchni z trudem mieszczą się nawet przyprawy i w tej sytuacji mógłbym ewentualnie tylko pojedynczo udzielać lekcji węgierskiego gotowania. Długo by to potrwało. A więc spróbuję inaczej, tym bardziej że już od dawna marzyłem o tym, aby napisać książkę o węgierskiej kuchni. Oczywiście z recepturami, ale nie książkę kucharską, lecz o kuchni właśnie, o bogatych tradycjach kulinarnych, o gospodach i czardach, o pysznych zawieszonych, ostrych zupach, o licznych szkołach gotowania halaszle, czyli zupy rybnej, o różnicy między gulaszem, pörköltem, paprykarzem i tokaniem, o sposobie podawania płonących, czekoladowych naleśników, o tym jak Węgrzy kucharzą, jak celabrują jedzenie i picie.

Długo zbierałem materiał do tej książki w czasie swoich licznych podróży na Węgry. Starałem się nie przegapić żadnej okazji, kiedy, w małej knajpce czy też w wytwornej restauracji pojawiło się przede mną na talerzu coś nadzwyczajnego i smacznego, wkraczałem bezceremonialnie do kuchni, aby pogratulować twórcy potrawy, dowiedzieć się, jak ją przyrządził. Nawiasem mówiąc uczyniłem z tego swoisty sport, ale mimo to ciągle jeszcze nie mogę powiedzieć, że wiem wszystko o węgierskiej kuchni. I ciągle zaskakują mnie kulinarne niespodzianki.

Wydawało mi się na przykład, że zgłębiłem już w sposób absolutny tajniki bableves, czyli zupy fasolowej, aż tu pewnego razu, czekając w Mohacsu na prom, wstąpiłem do dość skromnej restauracyjki nad Dunajem i poprosiłem o talerz interesująco wyglądającej zupy fasolowej. Była przepyszna. Z tej prostej przyczyny, że tamtejsza kucharka dodawała do tej zupy sosu, który pozostawał jej po pörkölcie. Tu była już taka reguła, że około piątej po południu kończył się pörkölt i dopiero od tego momentu zaczynało wydawanie fasolowej. Miałem po prostu szczęście, że akurat trafiłem tam o tej porze.

Węgry słyną ze znakomitego jedzenia, mają ogromną kulturę kulinarną, wzbogacaną zresztą w przeszłości również przez ludzi literatury i sztuki - pisarzy, poetów, aktorów, artystów.

Gastronomia jest jedną z turystycznych atrakcji kraju, mnóstwo ludzi przyjeżdża z całego świata na Węgry również i po to, aby zjeść smacznie i inaczej niż w domu. Chwałą potem węgierską kuchnię, próbują ją naśladować. My też, tym bardziej, że Węgry są blisko, często tam jeździmy i mamy do tego kraju ogromny sentyment - nie tylko zresztą ze względu na dobrą kuchnię. Ale akurat w tej dziedzinie szalenie upraszczamy sprawę i gotowanie po węgiersku często sprowadzamy po prostu do szczodrego dosypania papryki do robionych naszym zwyczajem potraw. Nie na tym przecież rzecz polega. Ani też na tym, aby potrawa stała się tak ostra, że nie sposób jej przełknąć. Węgierski smak polega na czymś innym: na niepowtarzalnym aromacie, na takiej ostrości, aby człowiek z chęcią sięgał po szklankę - tak, po szklankę, a nie kieliszek - wina, na nieoczekiwanych kompozycjach, jak choćby ta, że po zupie rybnej podaje się túróś

csusza, czyli delikatne kluseczki zapieczone ze skwarkami, posypane twarogiem i polane śmietaną. I już nic więcej potem.

Na Węgrzech nauczyłem się gotować, bo po pierwsze bardzo mi odpowiadała ta kuchnia, po drugie - mnóstwo moich przyjaciół węgierskich osobiście kucharzyło i stawiało sobie za punkt honoru, że mnie tego nauczą, po trzecie - mogłem w Polsce, w domu, zrobić to i owo i zaserwować swoim gościom atrakcyjne dania węgierskie, lepsze niż nasz tradycyjny bigos lub schaboszczak. Zupę fasolową, gulasz lub lecsó, potrawy smaczne, rzadko podawane, pięknie przy tym, wyglądające, wydajniejsze i - co ważne - znacznie tańsze. Tyle tylko, że pracowłonna, ale to już od dawna wiadomo, że jeśli chcemy dać gościom coś dobrego .do zjedzenia, to nie tyle należy się wykosztować, co raczej napracować.

Staram się uczynić z węgierskiej kuchni specjalność domu i aby temu sprostać, musiałem - jak to się popularnie mówi - "podłapać" na Węgrzech kilka podstawowych reguł gotowania, reguł, które tam powszechnie znają wszystkie kucharki i kucharze, ale które dla cudzoziemców są czarną magią. Oczywiście - zastrzegam - nie jestem jeszcze tej klasy specjalistą, który potrafiłby w sposób doskonały wyłożyć tu wszystkie charakterystyczne cechy węgierskiej kuchni i dlatego zwróciłem się do najbardziej kompetentnej w tym względzie osoby, prezesa Węgierskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników, autora wielu książek kucharskich - Józsefa Venesza. Zanim jednak oddam mu głos, chciałbym podzielić się kilkoma własnymi doświadczeniami.

Bardzo długo gotowałem w owej nieświadomości sposobu dosypywania papryki. Często więc zdarzało się, że mimo zastosowania najlepszych surowców i uzyskania aromatycznego zapachu, potrawa miała lekko gorzkawy smak, Jeśli było to przy zupie rybnej, kładłem wszystko na kark zanieczyszczenia naszych wód. Ale wreszcie dowiedziałem się, że sproszkowanej papryki nigdy nie wolno sypać na skwierczący tłuszcz bądź gotującą się zupę lub sos. Tu popełniałem zasadniczy błąd !

Rzecz w tym, że w papryce znajduje się cukier. Niewiele wprawdzie, ale wystarczająco, aby w temperaturze powyżej 100 stopni natychmiast skarmelizować się i dał właśnie ten gorzkawy posmak. A więc przy dosypywaniu papryki należy zawsze odsunąć garnek lub patelnię z ognia, uspokoić, skropić wodą i dopiero dodać papryki, a potem powoli doprowadzić znów do stanu wrzenia, Każdy Węgier robi to automatycznie i w ogóle się nad tym nie zastanawia, My, żeby się o tym dowiedzieć, musimy do sprawy podejść naukowo, oto moja pierwsza kucharska prawda.

Jest i druga, o charakterystycznym smaku węgierskich potraw decydują pierwsze chwile gotowania albo smażenia, tak zwana baza, od przygotowania której należy zacząć. Punktem wyjściowym niemal wszystkich węgierskich potraw są różne kompozycje czterech elementów. smalcu wieprzowego - cebuli -papryki - pomidora,. Z tych czterech składników przygotowuje się różne warianty bazy o dużym bogactwie odcieni smaku, mniej lub bardziej intensywne, łagodne albo ostre, ale zawsze posiadające cudowny aromat. To jest właśnie ten niezwykły zapach węgierskich czard, gospód, restauracji, ba, całych Węgier !

Wydaje się wprost nieprawdopodobne, ile różnych wariantów bazy można uzyskać z owych czterech wymienionych powyżej prostych składników, a właściwie trzech, bo smalec roztapia się na patelni i to już wszystko. Ale z cebulą wyczynia się już cuda. Do delikatnych mięs - cielęciny i drobiu - a także do ryb, cebulę przeciera się na tarce lub sieka bardzo, ale to bardzo drobno. Potem wysypuje się ją na tłuszcz i doprowadza najwyżej do zeszklenia. Do wieprzowiny sieka się cebulę grubiej, do wołowiny całkiem grubo, a potem - w czasie gotowania lub duszenia - należy jeszcze włożyć jedną cebulę pokrajaną w ćwiartki. do lecsó - w grube krążki lub ćwiartki. Różnie się też - zależnie od przygotowywanego dania - rumieni cebulę. Wyjątkiem są tylko delikatne mięsa i jarzyny, przy których cebula może najwyżej dojść do szklisto-żółtego koloru. Ale gdy robimy na przykład paprykarz, to cebula powinna być złota, zaś przy pörköltach wieprzowych i wołowych - przybrązowiona,

W węgierskiej kuchni posługujemy się trzema rodzajami papryki: słodką, sproszkowaną, która daje aromat i kolor; świeżą, zieloną, która daje potrawie soczystość i smak; wreszcie suszoną, ostrą papryką czereśniową, która daje moc. Paprykę dodajemy w kilku etapach. W pierwszym, na tłuszcz z cebulą sypiamy sproszkowaną łagodną paprykę i dopiero w tej mazi opiekamy mięso. Zieloną paprykę, a także rozmaite pasty paprykowe z tubek czy też przecier z puszek zastępujący świeżą paprykę, dodajemy w drugiej fazie, gdy potrawa już się smaży, dusi lub gotuje. Siłę i ostrość dajemy potrawie dopiero w końcowej fazie, w sypując pokruszoną paprykę czereśniową lub ostrą paprykę w proszku. Jeśli węgierską paprykę czereśniową albo też bułgarską czy też jugosłowiańską czuszkę wrzucamy - zwłaszcza do zup - w całości, wówczas musimy to uczynić odpowiednio wcześniej, tak aby rozmiękła, naciągnęła i oddała swoją krzepkość. Pod koniec gotowania papryczkę delikatnie rozgniatamy, ale nie do końca. Pamiętajmy bowiem, że dwie-trzy kompletnie rozgniecione papryki czereśniowe są w stanie zapalić nawet czołg. Papryka czereśniowa i czuszka cały czas bowiem naciąga i puszcza swoją moc jak gąbka, i dlatego nigdy nie należy nikomu jej dawać na talerz, nawet gdy was o to nieświadomy rzeczy gość prosi. To nie tylko przez litość dla podniebienia naszego gościa. Chodzi również o to, że zmienilibyśmy smak następnych porcji - dokładek. Zwłaszcza przy zupach, dzięki znajdującej się w wazie lub garnku czuszce, zawartość staje się coraz lepsza i ostrzejsza. I należy - stopniowo - przyzwyczajać się do stale ostrzejszego smaku. Wreszcie ostatni składnik, pomidor i tu również sposób krajania ma swoje znaczenie. Do pörköltu i paprykarzu musi być krajany drobno i dodawany w tej fazie, co zielona papryka. Do zup może być krajany w ćwiartki lub grube plastry, ale obowiązkowo należy przedtem pomidory sparzyć i obciągnąć skórkę, aby potem w zupie nie pływały zwitki. Do lecsó kraje się pomidory podobnie, ale nie zdejmując skórki.

W końcowej fazie, gdy potrawa stygnie już w garnku, można ją jeszcze poproszyć słodką papryką, a gdy już jest na pół miski lub w wazie - posypać dla dekoracji cienko pokrajanymi krążkami zielonej papryki, zielonej naęi cebuli i plasterkami pomidora. Węgierskie jedzenie jest ostre, ale nigdy nie wolno z tym przesadzać. Danie będzie dobre, jeśli nie będzie parzyło gęby, zatykało tak, że aż oczy wyłażą. Ostrość nie może zabijać smaku i to jest kolejna prawda węgierskiej kuchni. Zawsze lepiej podać na stół trochę pokruszonej papryki czereśniowej, żeby mający miedziane podniebienia goście sami sobie jeszcze przyostrzyli według gustu, niż przepaprykować wszystkim. Tyle wiedziałem, zanim po .wielu staraniach udało mi się dostać do papieża węgierskich kucharzy - Józsefa Venesza.

Prezesuje Stowarzyszeniu Kucharzy, jest profesorem Wyższej Szkoły Hotelarstwa i prowadzi tam wykłady, nadzoruje zawodowe kursy kucharskie i jest członkiem wszelkich komisji egzaminacyjnych oraz kwalifikacyjnych, ponadto jest wiceprezesem Międzynarodowej Federacji Kucharzy, której siedziba znajduje się obecnie w Paryżu, bierze udział w jury rozmaitych zagranicznych pokazów i konkursów gastronomicznych. Dziś już sam nie kucharzy, ale ma za sobą przepiękną kartę. Wyzwolił się z czeladnictwa i został mistrzem w 1928 roku, rozpoczął pracę w słynnej restauracji budapeszteriskiej "New York" i wkrótce został szefem kuchni. Po wojnie długo dowodził kuchnią reprezentacyjnego przez długie lata hotelu "Grand" na Wyspie Małgorzaty, Prowadził węgierską czarodę, która była rewelacją kulinarną EXPO w Brukseli. Czterokrotnie był kucharzem ekipy olimpijskiej, od Londynu w 1948 roku aż do Rzymu w 1960 roku, a więc kiedy Węgrzy zdobyli najwięcej medali. Do historii węgierskiej gastronomii József Venesz przejdzie jednak z zupełnie innego względu, a mianowicie jako twórca kilku kreacji, z których polędwica wołowa po budapeszterisku weszła na stałe do menu wszystkich restauracji. Jak zwykle potrawa ta powstała dość przypadkowo. W 1957 roku poproszono Venesza, aby przyjrzał się pracy fabryki konserw i skomponował jakąś nową puszkę. Wtedy okazało się, że w zakładzie nie wykorzystuje się sosu z pörköltu, robionego ze skrawków różnych mięs i na kościach. A był to pyszny sos. Venesz uduził w nim plastry polędwicy, ułożył na nich ragout z duszonych w tymże sosie pieczarek, dodał wątróbek z drobiu oraz zielonego groszku i dzięki temu powstało rewelacyjne danie. W większości kart potrawa ta figuruje pod nazwą "Bélszín szelet Budapest módra" , ale zdarza się, że niekiedy jeszcze piszą "Venez módra" czyli

a la Veneza, Podaję obie te nazwy na wszelki wypadek dla tych, którzy w przyszłości chcieliby na Węgrzech przekonać się o smaku tego dania. Gdy wreszcie zostałem przyjęty przez prezesa Veneza, zapytałem go oczywiście o owe charakterystyczne cechy węgierskiej kuchni.

- Jest ich dziesięć - zaczął swój wykład wielki mistrz węgierskich kucharzy,

- **Po pierwsze** węgierska kuchnia wywodzi się z koczowniczych i pasterskich zwyczajów przodków, ale nie ustrzegła się wpływu kuchni narodów sąsiednich. Na szczęście zresztą, bo dzięki temu stała się wyrafinowana. A przy tym pozostała kuchnią rustykalną, wiejską, czego dowodem, że po dziś dzień opiera się na wytapianym ze słoniny wieprzowym smalcu.

Dlatego węgierska kuchnia jest tłusta, ciężka, ale - niestety - smalcu nie da się zastąpić tłuszczami roślinnymi. Dlaczego? Dlatego, że tylko w smalcu wieprzowym cebula daje właściwą woń, a papryka - kolor. W oliwie, w maśle cebula traci swój zapach, a papryka jaśnieje.

- **Po drugie** - wyróżnia się specyficznym sposobem przysmażania mięsa i duszenia go w krótkim sosie. Pörkölt, gulasze, paprykarze i tokanie - to najbardziej węgierska grupa potraw. Nasz pörkölt na całym świecie nazywają gulaszem, który u nas z kolei jest nazwą zawieszanej zupy mięsnej. Pörkölt po węgiersku znaczy opiecz, a potem dusić w bardzo małej ilości wody, tak, aby potrawa bulgotała, pyrkala- (no proszę, to nasze słowo jest podobne do węgierskiego !). Dziś gastrologi opublikowali już mnóstwo naukowych dysertacji na temat racjonalnego przyrządzania mięsa i powszechnie wiadomo, że naprzód należy je opiecz w tłuszczu, tak, aby ścięło się białko, aby nie wypłynęły zeń najwartościowsze soki, aby było soczyste i chrupkie zarazem. Madziarscy wojownicy wiedzieli to znacznie wcześniej, bez naukowych wywodów i naprzód zawsze opiekali kawały mięsa nad ostrym ogniem, a potem dopiero wrzucali do kociołka. I teraz również wszystkie kawałki mięsa na pörkölt, zupę gulaszową, paprykarz, tokań, pieczeń oraz różne sznycle, kotlety i steki najpierw opieka (obsmaża) się na małej ilości mocno rozgrzanego tłuszczu i dopiero potem wrzuca na czekającą już przyrumienioną cebulę z papryką. Żeby wyjaśnić do końca cztery rodzaje węgierskich sposobów gotowania mięs: **pörkölt** - to pokrajane w średniej wielkości kawałki, duszone w bardzo krótkim sosie z minimalną ilością wody. **gulasz** - to pörkölt, tyle że kawałki mięsa są większe i w drugiej fazie dolewa się tyle wody, aby powstała z tego zupa, w której jeszcze pod koniec gotuje się pokrajane w kostkę kartofle; **paprykarz** - to pörkölt, do którego w końcowej fazie dodajemy śmietanę; wreszcie **tokań** - to również pörkölt, z tym, że mięso zostaje pokrajane w paski, papryki daje się minimalną ilość, a za to dużo pieprzu i pod koniec pyrkania dodaje się więcej wody, aby otrzymać dużo sosu.

- **Po trzecie** - w dużej ilości potraw stosujemy paprykę i pomidory. Papryka jest używana .w różnych postaciach, daje aromat i ostrość, a w stanie surowym, wraz z pomidorami tworzy tak zwane u nas lecsó, które może być i samodzielną potrawą, i pewną konsystencją smakową dodawaną do różnych potraw, a zwłaszcza mięs.

- **Po czwarte** - nasze zaprażki zasadniczo różnią się od ogólnie stosowanych, Wprowadzamy zaprażkę do potrawy nie po to, aby ją zagęścić, ale by dać jej właściwy smak. Nie ma u nas zaprażki złożonej tylko z tłuszczu i mąki. Musi ona zostać wzbogacona o cebulę, paprykę, czosnek, pietruszkę. Oczywiście istnieją różne warianty zaprażek do różnych potraw. Bywa też, że mąka zostaje całkowicie wyeliminowana z zaprażki przez paprykę.

- **Po piąte** - papryka nie jest naszą jedyną przyprawą. Oprócz ogólnie znanych przypraw i ziół, takich jak pieprz i majeranek, czy też rzadszych już, jak kolendra i szafran, wykorzystujemy w węgierskiej kuchni bardziej, niż inni pietruszkę oraz seler i specyficzne węgierskie zioła - kakukfű i tárkony - nigdzie indziej nie spotykane.

- **Po szóste** - nie żałujemy śmietany, którą hojnie dolewamy do zup, mięs, wszelkiego rodzaju ciast, a nawet i do kapusty, czego na ogół na świecie nikt nie robi. Śmietana stanowi samodzielny czynnik smakowy, a także jest kontrastem smakowym i kolorystycznym w stosunku do papryki,

- **Po siódme** - obok smalcu posługujemy się jeszcze nagminnie, wędzoną słoniną, dzięki której wprowadzamy do potraw zapach dymu. Dużą rolę odgrywają też węgierskie wędliny - boczki i różne kielbasy - odznaczające się mocnym przydymieniem.

- **Po ósme** - dużą rolę mają w naszej kuchni ciasta, poczynając od rozmaitych gotowanych i pieczonych ciast stanowiących dodatek do mięs i sosów, aż po samodzielne dania.

- **Po dziewiąte** - nasza kuchnia jest bardzo pracowita. Poczynając od zup, przez mięsa, aż do ciast trzeba się przy wszystkim solidnie napracować, aby wydobyć z surowców charakterystyczny węgierski smak.

- **Po dziesiąte** - istotny jest nie tylko sposób gotowania, lecz także podania na stół. W tym względzie również bogato, czerpiemy z ludowych tradycji. Pasterniki kociołek - bogracs - dzięki temu właśnie awansował na królewskie stoły i to bardzo dawno temu. Kolorowe, wiejskie talerze, obrusy, gliniane dzbanki na wino, drewno w rozmaitej postaci, znacznie bardziej pasują do węgierskich potraw niż porcelana i kryształ.

Tyle mistrz Venesz. Po jego dziesięciu przykazaniach kucharskich, które podaję w charakterze aperitif, zanim zaczniemy gotować po węgiersku, należy się zastanowić nad tym, czy można i u nas w Polsce posługiwać się tymi wszystkimi wskazówkami, a także zdobyć niezbędne składniki. Otóż sądzę, że tak! Porady prezesa Venesza pomogą zapewne przy gotowaniu nie tylko po węgiersku. Jeśli natomiast idzie o składniki, postaram się przekazać państwu własne doświadczenia.

Zielona papryka już od dość dawna wkroczyła na nasz rynek i zdobyła uznanie. Można ją również dostać w formie mrożonej. Dzięki temu bardziej zapobiegliwi mogą w okresie jesiennym, gdy jest jej sporo, przygotować sobie kilka słoików lecsó i mieć je na odpowiednie okazje. Przepis na robienie lecsó w słoikach podaję w drugiej części książki, w recepturach. Jeśli chodzi o paprykę proszkowaną, to nasze Winiary i Herbapol wypuściły na rynek dwa jej rodzaje --- słodką i ostrą. Ustępują one nieco węgierskiej, zwłaszcza w aromacie i kolorze. Mam nadzieję, że wcześniej czy później na nasze stoły trafi również oryginalna papryka węgierska, a do tego momentu zachęcam do indywidualnego importu. Przecież w ostatnich latach co roku ponad milion Polaków jeździło na Węgry. Myślę też, że torebeczka węgierskiej, koniecznie słodkiej (édes) papryki z Szeged lub Kalocsy będzie świetnym prezentem dla każdego, Podobnie wianuszek papryki czereśniowej. Jest jej u nas - podobnie jak czuszki - dużo. Tyle, że częściej wieszamy ją w kuchniach dla dekoracji niż z niej korzystamy. Wianuszki papryki mogą oczywiście być ozdobą naszych kuchni, ale nie powinny wisieć dłużej niż rok, bo potem zaczynają wietrzeć. Chyba że ją zdejmujemy w porę, oprószymy, odkurzymy i będziemy dalej przechowywać w szczelnie zakręconym słoiku i w ciemnym miejscu. Jeśli

papryczki wisiały dłużej niż rok i nagle zauważymy, iż zaczynają blaknąć, wówczas jeszcze możemy je uratować, pod warunkiem że pokruszymy je, wymieszamy z solą, pokropimy oliwą i ubijemy w słoiczku. Odzyskają i kolor, i moc.

Węgierską ceramikę doskonale można zastąpić naszą, ludową, zwłaszcza Włocławkiem. Desek i różnego drewna też u nas nie brakuje, a jeśli jeszcze w środek serwowanego na nim dania wbijemy na sztorc nóż - im toporniejszy, tym lepiej - to nie powstydzi się tego nawet autentyczna czarda węgierska. A w ogóle, moi Drodzy, wszystko będzie zależało od Waszej inwencji. Umówmy się, że na kartach tej książki zdradzę Wam wszystko, co wiem, niczego nie ukryję, ale nawet najwierniejsze trzymanie się moich wskazówek i recept jeszcze niczego nie gwarantuje, bo w czasie kucharzenia konieczne jest własne wyczucie, wyobraźnia, fantazja. Z tej prostej przyczyny, że gotowanie to nie zawód czy praca. To sztuka.

W KRÓLESTWIE RYBACKIEJ ZUPY

Węgry dzielą się na dziewiętnaście komitatów (województw) i dwie szkoły gotowania zupy rybackiej. O ile podział administracyjny kraju nie budzi u nikogo żadnych wątpliwości. O tyle dylemat, która z nich jest lepsza - cisańska czy dunajska, stanowi przedmiot ciągłych dyskusji. A swoją drogą ciekawe, że nie gulasz czy przyrządzanie jakiejś innej potrawy, a właśnie zupa rybackiej, jest przedmiotem sporów. Zresztą nie tylko na Węgrzech. Słyszałem, że również nad Bajkałem i Morzem Śródziemnym gotowanie rosyjskiej uchy czy też francuskiej, bouillabaisse - my nie mamy ani tradycji, ani odpowiednika tych potraw - również dzieli ludzi na różne obozy, w zależności od tego, jakich ryb i przypraw używają, jak krają kartofle - w kostkę czy w podłużne kawałki, bądź też ile soli i kiedy wsypują. Ryby są zimnokrwiste, ale obowiązuje to tylko do momentu włożenia ich do garnka. Od tej chwili nagle zaczynają działać na namiętności, jakby miały zupełnie ognisty temperament. Jedynym wytłumaczeniem jest to, iż potrawy rybne są rzeczywiście bardzo smakowite, a przyrządzane z ryb zupy mają jeszcze w dodatku do siebie to, że bardzo łatwo można zepsuć ich smak w czasie gotowania i to czasem nawet przez minimalny błąd.

Mamy Wisłę, jeziora mazurskie i Bałtyk, nie mamy jednak własnej, polskiej zupy rybnej. I chyba dlatego Polacy na Węgrzech zajadają się halaszle. Być na Węgrzech i nie jeść tej zupy, to tak jak nie zobaczyć w Rzymie papieża. Ale już po powrocie do kraju mamy kłopoty nie tylko ze zrobieniem tej zupy, ale i z jej prawidłową nazwą. Nie wiem dlaczego i od kiedy zaczęto mówić u nas na halászlé- zupa rybna, bo dokładny przekład powinien brzmieć inaczej, mianowicie zupa r y b a c k a . Sam zresztą dość długo tkwiłem w błędzie, gorzej, kolportowałem ten błąd w swoim "Budapeszteńskim ABC" i dopiero teraz, gdy zabrałem się nie tyle do degustowania kolejnych szkół halaszle, co do naukowego zbadania jej historii, odkryłem prawdę, której będę się teraz trzymał. Otóż halaszle była potrawą rybaków, typowym plebejskim jednym daniem, w którym jest wszystko. Zupa ta bardzo długo nie była jadana przez mieszczan, szlachtę i arystokrację, nie figurowała też w menu gospód i karczem. Aż dziw że brak jest receptury na zupę rybacką w węgierskich książkach kucharskich z XVIII i XIX wieku, choć były w nich dziesiątki przepisów na różne dania rybne.

Pierwsza pisemna wzmianka pochodzi z relacji jakiegoś podróżnika, który w 1800 roku zwiedził Węgry i opisał swoje przygody w niemieckim języku. Historyk Ede Solymos, dyrektor Muzeum w Baja nad Dunajem, w którym znajduje się dział poświęcony rybakom, przytacza fragment z tego opisu podróży o "doskonałym posiłku z ryby spożytym w Tolna, gdzie rybacy ugotowali w aż czerwonej i palącej jak ogień polewce karpia, natartego uprzednio tureckim pieprzem". Dopiero w wydanej w 1871 roku "Segedyńskiej książce kucharskiej ciotki Rezi" znajduje się pierwszy przepis na zupę vel paprykarz po rybacku. Wtedy jednak halászlé było już powszechnie znane. Jej sława rozeszła się szeroko i państwo

z miasta oraz z dworów jeździli specjalnie do położonych nad Cisą i Dunajem rybackich wiosek, gdzie w kociołkach, pod gołym niebem, gotowano dla nich zupę ze świeżo złowionej ryby. Według wszelkich znaków na niebie i ziemi urządzenie tych pikników musiało znużyć rybaków, zwłaszcza tych spod Segedyna, gdyż w 1882 roku czterdziestu dwóch gospodarzy prowadzących połowy na Cisie skierowało wspólne podanie do rady miejskiej z prośbą o uporządkowanie rynku rybnego i zezwolenie na otwarcie gospody, w której podawano by słynną już zupę, tak, aby państwo nie musieli się męczyć, jeździć do dalekich osad, i żeby mogli sobie dobrze na miejscu pojeść. Po tym dziejowym wstępie mogę wreszcie przejść do bardziej przyziemnych kwestii i oprócz poinformowania o różnicach między poszczególnymi szkołami gotowania halaszle, przekazać porady umożliwiające zrobienie jej w domu. Nie jest to sprawa prosta. Hamilton stwierdził kiedyś na łamach "Kultury", że felietonów się nie pisze, tylko się je tańczy. Podobnie zupy rybackiej nie gotuje się, lecz odprawia ją jak nabożeństwo.

Brałem udział na Węgrzech w kilku takich celebracjach i tę, którą z powodzeniem możemy zastosować również w Polsce, dokładnie opiszę. Wcześniej jednak muszę opowiedzieć o trzech wizytach złożonych w głównych miastach królestwa rybackiej zupy oraz o rozmowach przeprowadzonych tam z najwybitniejszymi znawcami przedmiotu. Po raz pierwszy jadłem halaszle w Budapeszcie, w małej knajpce „Matrozcsarda”, koło mostu Wolności, naprzeciwko Góry Gellerta. Schodziło się z mostu w dół na przybrzeżny bulwar i w dość nędznie wyglądającej szopie z desek, ale przecież restauracyjce, dostawało się znakomitą zupę. Zakład słynął również z panierowanych po francusku żabich udek, które podawano na przekąskę przed zupą. Jedną z cech węgierskiej gastronomii jest trwałość, w „Matrozcsarda” nadal serwują dobre halaszle i żabie udka, a na wieszakach w szatni ciągle wiszą te same czapki, których ponoć zapomnieli zabrać kiedyś zalani tu w pestkę marynarze i tak już zostały dla dekoracji. Chodziłbym i po dziś dzień do „Matroza”, ale poznałem w Budapeszcie lokale, w których gotują jeszcze lepszą zupę, jak chociażby na Obudzie u "Siposa" (piszę o tej czardzie w innym rozdziale).

Najlepszą halaszle gotują jednak na prowincji. W Szeged, Badacsony i Mohácsu. I te miasta, a nie Budapeszt, są stolicami trzech szkół gotowania halaszle, bo wyodrębniła się jeszcze i trzecia szkoła - balatońska.

"Halászcsárda" w Szeged, ta pierwsza na Węgrzech rybacka gospoda założona w 1882 roku, znajduje się na placu koło mostu na Cisie. Wkrótce będzie już 100 lat, jak niezmiennie serwują tu rewelacyjną halászlé i halpörkölt. Kiedy w sierpniu 1974 roku byłem w Szeged, przekonałem się o tym osobiście, a w tajniki przygotowania obu tych potraw wprowadziła mnie szefowa kuchni - Janosne Bodri.

- Nasza halászlé gotujemy oczywiście tylko i wyłącznie na rybach z Cisy. Nie ma takiej drugiej rzeki na Węgrzech! Nazywamy ją Szóke Tisza - czyli Jasnowłosa Cisy, bo jest wartka i piaszczysta, a jej fale są zawsze jasnobrązowe. Jest to najczystsza rzeka, ryby z Cisy nie mają mulisto-błotnego posmaku, takiego jak dunajskie i balatońskie. I właśnie dlatego w naszej rybackiej zupie kładziemy nacisk na to, aby dopiero w ostatniej chwili, dosłownie przez kilka minut gotować filety z karpia lub suma, tak, aby mięso nie straciło nic na smaku. Naprzód więc osobno gotujemy samą polewkę i to w dość skomplikowany sposób, taki, że możemy nawet raczej mówić o sosie niż o zupie, a dopiero w końcowym etapie wkładamy porcje ryby.

- Prosiłbym o dokładne powiedzenie polskim entuzjastom, iak się robi cisańską zupę rybną.

- Ogony i głowy karpia lub suma albo też jednej i drugiej ryby wkładamy do zimnej wody i gotujemy na ostrym ogniu, aż do rozgotowania. Proporcje są jak 1 : 2, to znaczy kilogram głów i ogonów na 2 litry wody. W drugim garnku przygotowujemy wywar z cebuli w proporcjach jak 1 : 1,5, czyli kilogram cebuli na 1,5 litra wody. Duża ilość cebuli wyróżnia naszą zupę, ale możemy sobie na to pozwolić, ponieważ ryby z Cisy mają ostry, rzeczny smak. Cebulę krajemy w duże krążki i również gotujemy na ostrym ogniu.

Gdy głowy i ogony ryb oraz cebula rozgotują się kompletnie, wówczas przecieramy oba wywary i zlewamy do jednego garnka. Wkładamy do tego wywaru pokrajaną poprzednio w dzwonka, posoloną i trzymaną w lodówce rybę. Solimy zupę do smaku i raz, krótko zagotowujemy. Zmniejszamy ogień i dopiero teraz dodajemy paprykę słodką w proszku oraz ostrą, czereśniową. Trzymamy tę zupę na ogniu nie dłużej pięć-sześć minut, tak aby zakipsiał i scalił się wywar, a filety nie straciły na twardości, i podajemy na stół.

A teraz recepta na pörkölt z karpia. Na kilogram filetów biorę 30 deka cebuli, kraję ją jak najdrobniej i rumienię na smalcu. Cebulę trzeba doprowadzić do różowego koloru i ani, o odcień więcej. Teraz dodaję 8 deka papryki w proszku, pół na pół słodką i ostrą. Rozprowadzam to kilkoma łyżkami halászlé, bo - oczywiście - zawsze mam ją pod ręką, ale w domu można to śmiało zastąpić wodą. Dodaję do smaku soli i duszę na małym ogniu tak, aby cebula rozpuściła się całkowicie. Trwa to trochę dłużej i należy dolewać wody, nie za dużo jednak, aby stale był to krótki, zawieszisty sos. Gdy cebula rozgotowała się już, wówczas ostrożnie wkładam mleczko, ikrę i filety. Duszę je na malutkim ogniu, tak, aby mięso przesiąknęło aromatem tłuszczu, cebuli i papryki, czasem i do godziny. W ostatniej chwili dodaję grubo krajdne skwarki, najlepiej z wędzonej słoniny lub boczku, nie za mocno wytopione, miękkie, lśniące, apetyczne. W żadnym wypadku nie mogą być one wytopione do sucha, na chrupiąco. I już gotowe !

Goście, według swego gustu, mogą zamienić ten pörkölt na paprykarz, polewając potrawę podaną w dzbanuszkach śmietaną.

W tajniki gotowania balatońskiej zupy wprowadzał mnie młody 23-letni Zoltan Csillag, szef kuchni "Badacsonyi halászkert" w Badacsonyi. Ten młody człowiek miał wprawdzie mały staż, ale mimo to ogromne już doświadczenie i wiedzę. Pochodzi bowiem znad Balatonu, od dziecka jeździł z ojcem rybakami na połowy i wraz z nim pichcił halászle na łodzi. No i niebagatelne - ukończył z wyróżnieniem Szkołę Gastronomiczną w Keszthely. Podstawą gotowanej po balatońsku halászle - tłumaczył mi Zoltan Csillag - jest wspólne gotowanie bazy. Głowy i ogony ryb, naturalnie tylko i wyłącznie złowionych w Balatonie, wraz z pokrajaną w ćwiartki cebulą, słodką i ostrą papryką, gotujemy co najmniej cztery godziny, tak, aż wszystko się przemaceruje. Potem odcedzamy zupę i dwadzieścia minut gotujemy w niej przygotowane uprzednio i posolone filety. W trakcie gotowania dodajemy do zupy trochę pomidorowej pasty, solimy do smaku i w końcowej fazie - w lecie - dekorujemy pokrajaną w cieniutkie paseczki zieloną papryką-czuszką.

Nasza zupa jest mniej skomplikowana niż cisańska. Rodowód tej technologii jest prosty, Wyptywając na nocny połów na Balaton, rybacy wrzucali do kociołka różne rybnie resztki z dziennego połowu, dodawali cebulę i paprykę, zarzucali sieci i kładli się spać. A dyżurny dokładał drewna do ognia, tak aby cały czas paliło się pod kociołkiem. Gdy wyciągano sieci, zupa była gotowa, dokładano tylko filety z co dorodniejszej, złowionej przed chwilą ryby.

Tyle mistrz Csillag. W Mohacsu, gdzie pojechałem między innymi po to, aby zdegustować szkołę dunajską, spotkało mnie. ogromne zaskoczenie. W pięknej i eleganckiej - w przeciwieństwie do wspomnianego w pierwszym rozdziale baru przy promie - "halászsarda" położonej malowniczo nad brzegiem Dunaju, zadziwiły mnie dwie sprawy: po pierwsze - w zupie znajdowały się delikatne, szeroko krajane kluseczki-łazanki; po drugie - halászle wniesiono w porcelanowej wazie, Rzecz w tym, że wszędzie na Węgrzech podaje się halászle w kociołkach. Zupa była rewelacyjna, więc z miejsca pogałem po posiłku do kuchni, gdzie królowała pani Ferencne Szabadkai.

Oto jej nauki:

- Ryba dunajska jest tak wspiana - zaczęła pani Szabadkai - że nie musimy osobno gotować wywarów, przecierać przelewać, łączyć itp. itd. Zaczę od proporcji, bo i one charakteryzują nasz sposób gotowania. Dajemy dwa razy więcej ryby niż wody ! Na dwa kilogramy ryby , litr wody. A więc proporcje jak 2 : 1 . Do tego dochodzi niewiele cebuli.

Tylko 20 deka, a więc w stosunku do ryby, jak 1 : 10. Dużo za to papryki, na wycucie, ale niemal tyle samo, co cebuli. Dziwi się pan ? Cebuli nie może być za dużo, bo musi przecież dominować smak ryby i papryki.

Dodajemy jeszcze łyżkę przecieru pomidorowego, sól do smaku, no , i jeszcze szczyptę cukru, który wszystko nam pięknie połączy. Tyle o ingrediencjach i proporcjach. Teraz kolej na technologię gotowania.

Oczyszczoną i pokrajaną na duże kawałki rybę .solimy, smarujemy pastą pomidorową, przykrywamy pokrajaną w krążki cebulą i trzymamy w chłodnym miejscu co najmniej pół godziny. Potem dopiero zalewamy zimną wodą i stawiamy na ogniu. Doprowadzamy do pierwszego wrzenia, uspokajamy i dodajemy połowę papryki. Gotujemy pół godziny na ostrym ogniu, gasimy go raptownie i dosypujemy po chwili resztę papryki. Wyjmujemy ostrożnie sitkiem kawałki ryby i układamy je w wazie lub na talerzach."

- przepraszam, dlaczego w wazie, a nie w kociołku, jak to się robi na całych Węgrzech ?

- Rybie mięso jest delikatne, metal psuje jego smak i dlatego nie uznajemy kociołków ! W drugiej wazie podajemy osobno ugotowane kluseczki, koniecznie domowe, delikatne, na dużej ilości jajek. Goście nakładają sobie naprzód na talerz kluski, potem rybę i wreszcie zupę.

Skąd kluski? Spotkałem się z podawaniem ich w zupie dopiero tu, w Mohacsu.

- Po zupie rybnej podaje się na całych Węgrzech jeszcze osobno turoscusza (łazanki zapiekane z serem). My tego nie stosujemy i dokładamy je do zupy. I czy mogę z kolei zapytać pana ? Smakowało ?

- Oczywiście ! Było to znakomite. Dziękuję !

Całe szczęście, że pani Szabadkai nie postawiła mi innego pytania, mianowicie, która zupa: dunajska, cisańska czy balatońska - smakowała mi najbardziej ? Byłbym wówczas w kropce. Wszystkie są świetne! Co nie znaczy, że jednakowe. Są między nimi różnice i to istotne, Cisańska o bardzo zdecydowanym, ostrym smaku i niesłychanie kontrastowych, prawie słodkich filetach. Balatońska - bardziej już zintegrowana, ognista szalenie. Dunajska - chyba najłagodniejsza, aromatyczna, zawieszista. Poznałem się trochę na zupach rybackich, ale przyznam szczerze, że zawsze najbardziej smakowała mi ta, którą w danej chwili jadłem, oczywiście pod warunkiem, że nie była przez jakiś błąd zepsuta. A zdarza się to nawet w najprzedniejszych restauracjach. Ba ! Właśnie tam najczęściej ! Zapytacie zapewne państwo, jak to możliwe ?

Wybitny węgierski pisarz i etnograf Ferenc Erdei udzielił niezwykle trafnej odpowiedzi na to pytanie, pisząc, że "...gotowanie halászlé jest w zasadzie niezwykle proste, ale i wymaga sportowej żyłki. Bo wprawdzie niby to wszystko wiadomo, technologia nieskomplikowana, ale na równi ryzykowna. Dobór składników i każdy minimalny gest przy kucharzeniu może okazać się krytyczny i brzemienny w skutki. Tak samo bowiem jak łatwo jest zrobić znakomitą halászlé, tak samo łatwo ją zepsuć !" Słowa te przytoczyłem z uroczej książeczki "Néprajzi ínyesmesterség", czyli "Ludowa sztuka kulinarna" , do której często będę powracał. Erdei był bardzo wszechstronnym pisarzem i płomiennym działaczem politycznym. Napisał kilka powieści oraz świetne monografie poświęcone obyczajom ludowym okolic Cisy, przed wojną zakładał Front Ludowy, po wojnie był posłem do pierwszego Zgromadzenia Narodowego i przywódcą postępowej Partii Chłopskiej. A przy tym wszystkim zajmował się jeszcze węgierską kuchnią ludową, zbierał oryginalne przepisy i każdą wolną chwilę poświęcał na gotowanie, zwłaszcza w plenerze. W tym znajdował ogromną przyjemność i odpoczynek. Erdei był jednym z pierwszych wybitnych i powszechnie znanych ludzi, który zaczął lansować kucharzenie. Dziś jest to już nagminnie i mnóstwo Węgrów w swoim zaciszu domowym, a także na piknikach z umiłowaniem pitrasi swoją specjalność i dochodzi do nie lada mistrzostwa. Obiecałem na wstępie relację z takiego jednego domowego gotowania zupy rybackiej i tym właśnie chcę zakończyć rozdział. W tym wypadku gotowałem wspólnie z inżynierem Belą Ricsoy, w Budapeszcie, na nowym osiedlu - Lagymanyos, w niewielkiej kuchni.

Bela, jako człowiek mądry, zaczął od tego, że wyjął flaszkę dobrej domowej palinki i strzeliliśmy sobie po jednym dla kurażu, aby nie popełnić przy gotowaniu halászlé żadnego błędu. Jako człowiek dokładny - Bela wyjął wszystkie oskrobane już i sfiletowane ryby, zważył je i spisał:

- 1 - trzy małe karpie - 1,40 kg
- 2 - głowy i ogony karpia - 0,70 kg
- 3 - drobne karasie i płocie - 1,20 kg
- 4 - filety morskiej ryby - 0,80 kg

Ta ostatnia pozycja zdumiała mnie, jako że wielokrotnie mówiono, iż morskiej ryby nie należy wkładać do halászlé. Bela wyjaśnił, że każde trzymanie się sztywnych reguł grozi degeneracją. Morskie filety oczywiście nie mogą przeważać, zastosował je kiedyś, ponieważ nie mógł dostać suma, a po drugie dzieci też lubią halászlé, a on znowu nie lubi, gdy dzieci dławią się ościami. Więc dzieciarnia dostaje filety, które znakomicie poprawiają smak całości. Po tej uwadze Bela ułożył głowy, ogony i drobnicę rybią w trzy i półlitrowym szybkowarze, dodał 3 i pół dużej cebuli (jedna cebula na litr wody) i jeden obrany kartofel !

Znów się zdumiałem, ale Bela ze stoickim spokojem zapytał mnie, czy lubię cienką, rosółową zupę, czy też zawieszistą ? No więc kartofel rozgotowuje się i od niego zupa gęścieje. Zakręciliśmy szybkowar i mieliśmy dwie godziny czasu na kontemplację smaku palinki. W tym czasie posolone filety czekały sobie spokojnie w lodówce. A w małej ryneccze gotowały się dwie pokruszone papryczki czereśniowe, pół godziny, nie więcej.

Gdy otworzyliśmy szybkowar, w środku znajdowała się szara, pachnąca rybą i cebulą maź. Wycisnęliśmy ją do drugiego, dużego garnka i mieliśmy już zupę-bazę. Do wyciśniętej wody dołączył litr wody i doprowadził do stanu wrzenia na pięć minut, po czym znów odcedziliśmy smak, a wyciśnięte zostały już wyrzucone. Do wywaru Bela dosypał trzy opakowania "halászlé fűszerkeverék" po 50 g każde, którą to przyprawę można kupić - tanio - w każdym węgierskim sklepie. I jedno opakowanie, też 50 g, słodkiej papryki, Bela wyjaśnił, że w sumie powinno być 200 g papryki w proszku, w proporcjach :150 g ostrzejszej, 50 g słodkiej. Zagotowało się raz i drugi, skosztowaliśmy, było znakomite, aromatyczne, pikantne, ostre, ale nie palące. Zapytałem, co z zagotowanymi w osobnej ryneccze papryczkami ? - Pójdą do sojjerki i każdy sam doprawi sobie do mocna - odpowiedział Bela.

Delikatnie włożyliśmy do zupy filety i gotowaliśmy je na ostrym ogniu 10 minut. Znów skosztowaliśmy. Absolutna bomba. Nie przelewaliśmy zupy do żadnej wazy ani kociołka. Garnek był ładny, emaliowany, kolorowy, z Polski. Postawiliśmy go na stole, przy którym czekali już goście. Pani domu podała świeży, bielutki, jeszcze ciepły chleb. Bela włożył na nos okulary i osobiście rozdzielał zupę. Czynność tę wykonywał wprost z profesorską powagą, pilnie bacząc, aby nie połamać filetów. Popijaliśmy zupę dobrze ochłodzonym białym winem. Potem była jeszcze kawa i to wszystko. Bela napracował się, ale zupa była genialna, wszyscy brali dokładkę, przyjęcie było niezwykle udane.

Początkowo, gdy we dwójkę siedzieliśmy w kuchence gołując halászlé co chwilę ktoś przychodził, docinał, żartował, ej Bela, chyba źle wyciąłeś skrzela, będzie gorzka zupa ! W tym stylu. Przy stole natomiast już tylko chwalono zupę, a Bela był dumny jak paw. Jak z tymi skrzelami ? - zapytałem go jeszcze.

- Wyciąłem je bardzo dokładnie, ale gorycz nie od tego zależy. Trzeba uważać przy oddzielaniu głowy ryby od tułowia i koniecznie usunąć ostatnią kręg, w którym też tkwi gorycz.

- Nikt mi o tym do tej pory nie powiedział ! - zdziwiłem się.

- Bo każdy o tym wie.

No tak. Teraz już i my wszyscy również. Pozostaje natomiast jeszcze jedno, ostatnie pytanie: z jakich ryb gotować zupę w Polsce ? Ze wszystkich słodkowodnych. Płocie i małe leszcze leżą czasem bezużytecznie w sklepach Centrali Rybnej. Otóż jest to doskonały materiał na wywar. Jeśli wzbogacimy go jeszcze głowami i ogonami ryb, z których

przygotowujemy filety - karpia, szczupaka, suma - to otrzymamy znakomitą bazę. Na filety nadają się również większe leszcze, bo choć, ościste, to jednak mają bardzo delikatne i smaczne mięso. Można również, wzorem inżyniera Ricsoy, dodać filety z ryb morskich, ale nie więcej niż jedną czwartą w stosunku do łącznej wagi używanych ryb rzecznych. Z cebulą nie mamy kłopotów. Papryka natomiast musi być, niestety, węgierska. Przekonałem się o tym w Jugosławii i Rumunii, gdzie jadłem zupę rybacką o zupełnie innym smaku niż na Węgrzech, ponieważ gotowano ją na rodzimej papryce. Również i w domu próby zastąpienia węgierskiej słodkiej czy też ostrej papryki w proszku innymi, podobnymi przyprawami, jak np. chili, nie dały dobrego efektu. Znakomite są natomiast wszystkie węgierskie ekstrakty i koncentraty papryki, o opakowaniach mieszanki przypraw "Halászlé fűszerkeverék" już wspomniałem. Polecam też znakomite kostki "Rekord - szegedi halászlé" po 3 forinty, które są ekstraktem zupy. Można w niej z miejsca ugotować filety, można też tymi kostkami wzmacniać smak przygotowanej przez nas zupy. A ponadto jest jeszcze pasta z czerwonej papryki w małych puszkach konserwowych, zwana "Vitapric" lub "Vörös fűcán". Bardzo się te przyprawy w domu przydają i znakomicie zastępują paprykę.

Oto i wszystko, co mogę poradzić w sprawie zupy rybackiej. Reszta zależy już od państwa. I przypomnę tylko jeszcze, że wbrew pozorom dobrą zupę rybacką nawet na Węgrzech trudno ugotować. A więc gdy się to państwu uda, macie pełne prawo być z tego bardzo dumni.

I ZA KRÓLA MÁTYÁSA POPUSZCZONO PASA

Węgrzy lubili i lubią dobrze zjeść. Dobre jedzenie to jedno, a obżarstwo to zupełnie co innego. Niemniej na Węgrzech sute jedzenie i picie nigdy nie kojarzyło się z tym, co u nas na przykładzie panowania Sasów, mianowicie z nieszczęściem narodowym. W historii Węgier za największego sybarytę i smakosza uchodzi król Mátyás Korwin, który panował długo i szczęśliwie, od 1458 do 1490 roku. Za jego czasów Węgry sięgały od morza do morza, od Czarnego do Adriatyku ! Był to szczyt potęgi, czego dowodem, że Madziarzy właśnie za Korwina, jeden jedyny raz zdobyli Wiedeń. Mátyás Korwin, syn węgierskiego szlachcica, hetmana Janosa Hunyadiego, był znakomitym mężem stanu i wodzem, ożenił się z włoską księżniczką Beatrix, za której to przyczyną umocnił nie tylko tron, ale i otworzył wrota węgierskiej kuchni przed włoszczyzną, kapustą, selerami, cebulą, czosnkiem tudzież słodkimi kasztanami. Te ostatnie zwłaszcza stały się do tego, stopnia królewskim przysmakiem, że kasztanowe drzewa - marony, na trwałe wrosły w węgierski krajobraz, a słodkie purée z kasztanów z bitą śmietaną po dziś dzień należy do reprezentacyjnych deserów podawanych na najelegantszych obiadach i kolacjach.

To Mátyás Korwin rozbudował Budę, nadał obecny kształt Starówce na Górze Zamkowej, to on wznosił w Visegradzie nad Dunajem wspaniałą marmurową pałac. Była to jedna z najświetniejszych królewskich rezydencji średniowiecza z wiszącymi ogrodami oraz grającymi fontannami. Ten pałac, który miał 350 komnat, został zniszczony w toku późniejszych licznych wojen całkowicie. Niepowetowana to szkoda, ale pozostały zapisy, a także szczątki ruin, dające pojęcie o jego świetności. I tak, nuncjusz papieski następująco zaczynał swoje listy stamtąd pisane: "Ex Visegrado, Paradise Terrestri !" co znaczyło "Z Visegradu, Raju Ziemińskiego". Jasne i oczywiste, że w tym rajku świetnie karmiono gości. Król Mátyás założył szkołę kuchmistrzów. Uczono ich gotować na wzór włoski. Gdy król chciał swoim magnatom oraz szlachcom sprawić duży prezent, to oddawał kucharza ze swojej szkoły na służbę.

Tradycje króla Mátyása przejął później ród siedmiogrodzkich książąt Batorych. Zarówno na dworze Korwina, jak i Batorego, kucharze oprócz armii kucharek i kuchcików mieli do swojej dyspozycji stolarzy, złotników i leśników. Stolarze przygotowywali specjalne stoły i drewniane formy w kształcie gryfa, słonia, wieloryba lub pawia, odpowiednio

potem przybierane, lub wypełniane mięsiwem i wszelkiego rodzaju jadłem. Złotnicy inkrustowali na potrawach orły i rozmaite herby zapraszanych gości. Wreszcie leśnicy nie tylko dostarczali dziczyzny, ale przede wszystkim piór i skór, które potrzebne były do ozdabiania wymyślnych dań. I tak w jednym z zapisów uczyty na dworze Batorych mowa jest o podaniu wspaniałego, wniasionego przez dziesięciu hajduków niedźwiedzia. Gdy rozcięto skórę i zdjęto płaty mięsa ukazał się ukryty w jego wnętrzu dzik. W dziku tkwił prosiak, a w prosiaku -jabłka pieczone, które znakomicie podnosiły smak tych trzech rodzajów mięs. Owcześnie uczyty zasadniczo odbiegały od obecnych, były to bowiem pokazy kucharskiej sprawności, swoiste rozrywkowe spektakle. I - jak się okazuje - wcale nie musiały sprzyjać rozwiązłości, czego dowodem wielka dzielność węgierskich witezów w walce z Turkami, a także surowość obyczajów jednego z Batorych, dobrze nam znanego króla Stefana I.

Jasne, że to królewskie żarcie przeznaczone było dla nikłej garstki i zaproszenie na dwór do stołu władcy uważano za niezwykle wyróżnienie. Nie znaczy to zresztą, że zasiadający z królem do jednego stołu jedli to, co i on. W pierwszej węgierskiej księdze kucharskiej pochodzącej z XVI wieku, na samym wstępie znajduje się charakterystyczna instrukcja, która mówi, że potrawy dla władcy należy gotować w słodkim, czerwonym winie, dla .możnych panów - w wytrawnym winie lub occie, dla szlachty - w cienkuszku, dla pospólstwa wreszcie - w solonej wodzie.

Zacząłem historię węgierskiej kuchni od środka, ale przecież przechodziła ona różne koleje, zanim rozkwitła w swojej dzisiejszej postaci. Wielu autorów współczesnych węgierskich podręczników i książek kucharskich skrupulatnie dzieli historię swojej kuchni na pięć etapów. Przejdźmy je chronologicznie, od pradziejów zaczynając.

I etap - węgierska kuchnia bierze początki z koczowniczego trybu życia plemion madziarskich, które w VIII wieku wtargnęły do Europy. Madziarscy wojownicy nie gustowali w gotowaniu, piekli mięso na ogniu, wędzili w dymie, suszyli na słońcu. Każdy Madziar miał przytroczone do siodła, albo na grzbiecie drugiego konia, worek z mięsiwem i kociołek, a także bukłak skórzany z napojem z końskiego mleka, fermentującym co najmniej przez tydzień i przypominającym kwas albo piwo. Na postojach Madziarzy stawiali kociołek na ogniu, nalewali wody, wrzucali mięsiwo i wszystko jadalne, co udało się im jeszcze po drodze złupić. Wożone na końskim grzbiecie w upał słotę mięso nasiąkało końskim potem, bywało stęchłe i nie sposób było je zjeść bez ziół, które zabijały woń i smak.

Te rozmaite przyprawy trafiły potem do potraw przygotowywanych w trakcie osiadłego trybu życia.

II etap - rozpoczął się od inwazji włoskiej kuchni. O włoszczyźnie już wspominałem na wstępie tego rozdziału, ale niemniej ważne było zastąpienie placków i podplomyków przez bułki i chleb, pojawienie się serów i wreszcie sprowadzenie na Węgry indyków. Był to początek europeizacji węgierskiej kuchni.

III etap - wiąże się z najazdami Turków i ich stu pięćdziesięcioletnim panowaniem na Węgrzech. W tym to czasie, jednocześnie z dwu stron, dotarła na Węgry papryka. Ze Wschodu w postaci pieprzu tureckiego, z zachodu zaś jako pieprz hiszpański z Ameryki rodem. Turcy wzbogacili węgierską kuchnię o ryż, kukurydzę, kawę. Nie przyjęła się natomiast na Węgrzech stosowana przez Turków oliwa. Co innego słodczyce, a zwłaszcza różne tłuste, słodkie ciasta, strucle, orzechy i bakalie. To był wielki prezent od Turków dla Węgrów, który pozostał na trwałe. Jak zresztą i kawa.

IV etap - nastąpił z panowaniem Habsburgów. Za pośrednictwem austriackiego dworu pojawiły się wpływy francuskiej kuchni. Zarówno Maria Teresa, jak i Józef II, zatrudniali francuskich kucharzy, w księgach kucharskich z tej epoki roi się od recept na consommé, braise, fricasse, ragout. Arystokracja węgierska natychmiast dostosowała się do wymagań dworu, a od niej z kolei francuski sposób gotowania zaczęły przyjmować gospody i zajazdy.

V etap - całe szczęście, że te wszystkie obce wpływy niebyły w stanie zniszczyć węgierskiej kuchni. Pasterze, rybacy, chłopci, uboga szlachta i mieszczaństwo przyjmowali do swoich garnków jedynie to, co pasowało do ich, węgierskiego, a nie jakiegoś tam tureckiego bądź austriackiego podniebienia. Paprykę lud pokochał z miejsca i będzie o tym mowa w następnym rozdziale, turecki ryż i lane francuskie kluski dobrze podchodziły do gulaszów i pörköltów. Spodobał się też kurczak panierowany po francusku i to do tego stopnia, że uważany jest dziś za klasyczne węgierskie danie. Nie bez znaczenia dla odrodzenia węgierskiej narodowej kuchni i sięgnięcia do ludowych tradycji, były antyaustriackie nastroje, jakie zapanowały na Węgrzech w XIX wieku. Z polityki nie robi, się na ogół zupy, ale z zupy już można robić politykę i z tego względu budapeszteńscy studenci w czterdziestych latach ubiegłego stulecia, przed Wiosną Ludów, ostentacyjnie wylewali w "Pilvaxie" (o tej gospodzie będzie jeszcze mowa na dalszych stronach) na podłogę mączne austriackie zupy i kazali sobie podawać paprykowane gulasze. Buda, Obuda i Peszt, połączone w jedno miasto dopiero w 1872 roku, słynęły zawsze z dużej ilości rozmaitych gospód, winiarni oraz wszelkiego rodzaju knajpek. W XIX wieku odegrały one dużą rolę w życiu politycznym, a potem kulturalnym całego kraju. To w restauracjach i czardach dyskutowano zacięcie przy szklance wina o wszelkich publicznych sprawach Węgier, w tych lokalach, przy stolikach, pisali na serwetkach swoje wiersze i powieści najwybitniejsi węgierscy pisarze. Tak się też złożyło, że kelnerzy i karczmarze stali się mecenasami literatury. Wielu z nich na trwałe przeszło do historii jako przyjaciele literatów. Dwóch z nich wszelako - Gyula Reisz oraz Janos Gundel - zasłużyło się najbardziej i jest godnych uwagi nawet polskiego czytelnika.

Gyula Reisz był kelnerem w kawiarni "Fiume" i tam polubili go najwybitniejsi pisarze Węgier, autor "Chłopców z Placubroni" Ferenc Molnar, autor "Poruszmy z posad ziemię" Maurycy Jókai, a także Kalman Mikszath. Reisz zrobił majątek w ciągu jednego sezonu, gdy w 1896 roku zorganizował Debreczyńską Karczmę w pobliżu Światowej Wystawy na Tysiąclecie Węgier. Potem zaś otworzył kawiarnię literacką w gmachu "New York" czyli w dzisiejszej "Hungarii" przy ulicy Lenina, w samym centrum miasta. Cała ówczesna postępową inteligencją węgierską chodziła wtedy do Reisza na kawę i czytała sprowadzane z całego świata gazety. Reisz stawał literatom na kredyt, pożyczał pieniądze, był ich doradcą, sekretarzem, kasjerem i pierwszym czytelnikiem pisanych przez nich dzieł. Słynna jest historia, gdy załamany niepowodzeniami i odrzuceniem przez wydawcę jego nowej powieści Molnar, bez grosza przy duszy, zawitał do Reisza na ostatnie wino przed utopieniem się w Dunaju. Reisz podał całą butelkę, poprosił Molnara, aby na serwetce napisał jakiegokolwiek słowo, spokojnie pił i chwilę na niego poczekał. Molnar nabazgrał, „Tanítónő”, to znaczy "Nauczycielka", i zaczął suszyć butelkę. Reisz dopisał "komedia w 3 aktach" i pognął do znajdującego się opodal teatru, by opowiedzieć dyrektorowi o pomysle nowej, prześmiesznej sztuki Molnara. Sprzedał ją też na pniu, zostawił serwetkę z tytułem, wziął zaliczkę i pognął z powrotem, by wręczyć Molnarowi pieniądze. A Molnar napisał oczywiście swoją pierwszą komedię, która przyniosła mu duże powodzenie. Śmierć Reisza była wielkim ciosem dla węgierskiego życia literackiego, wspomnienia o tym zawsze uśmiechniętym i życzliwym ludziom kelnerze ukazały się we wszystkich gazetach i pismach, a wśród wielu głosów najtrafniejsze bodaj było to, co napisał poeta József Erdelyi: „Odszedł Człowiek, bez którego wielu z nas byłoby nikim. Jestem tu winien 350 kaw, tyle też wierszy, które dzięki temu napisałem !” O ile Reisz był wspaniałym, dzielnym żołnierzem węgierskiej gastronomii, o tyle Jánoša Gundela należy uznać za pełnego władcę i dosłownie założyciela wielkiej dynastii świetnych kucharzy, restauratorów, hotelarzy i teoretyków wszystkich tych razem wziętych dziedzin. Nazwisko Gundel figuruje w wydanej w 1969 roku w Budapeszcie księdze "Kto jest kto ?" , a ponadto w kartach wszystkich restauracji. Myślę tu - oczywiście - o Gundelpalacsinta, czyli naleśnikach a la Gundel, ze słodkim nadzieniem z masy orzechowej z bakaliami, polewanych czekoladowym sosem i podawanych na płońco. Jest to pyszota absolutna ! Jánoš Gundel oraz następnie jego spadkobierca Karol wymyślili dziesiątki nowych dań,

rozgrywali całe batalie gastronomiczne, ale właśnie te naleśniki najbardziej utrwaliły ich nazwisko. János Gundel przywędrował do Budapesztu z Bawarii, najął się u stryja jako chłopiec podający wino do stolików. Miał niespełna 20 lat, gdy już płynnie władał pięcioma językami. Wyzwolił się z czeladnictwa w 1869 roku i czego się od tego momentu dotknął, zamieniało się w złoto. Prowadził najpierw piwiarnię, potem zaczął dzierżawić małe knajpki, aż wreszcie doszedł do prowadzenia bardzo wytwornej restauracji "Istvan Főherceg", to znaczy "Arcyksiążę Stefan". Gdy prowadził małą knajpkę, wymyślił Palócleves, czyli Żupę Połowców. Podpatrzył tę potrawę u potomków Połowców, zwanych na Węgrzech Kunami, i zamieszkujących tereny między Cisą, a Dunajem. Jest to zupa z delikatnego mięsa jagnięcego, na wędzonce, z cebulą, papryką, czosnkiem, ziemniakami i dużą ilością zielonego groszku, zabieleną na koniec śmietaną. W "Arcyksiężcu" natomiast lansował ryby zapiekane w czerwonej od papryki śmietanie. Znacznie ważniejsze jednak od wymyślenia jednej czy drugiej potrawy było stworzenie przez Jánosa Gundela podstaw swojej węgierskiej gastrofilozofii i gastroestetyki.

Gundel - z pochodzenia Bawar - zakochał się po uszy w Węgrzech, a jego duchowym przywódcą stał się wielki reformator, hrabia Istvan Szecheny. To Szecheny w swoich dziełach napisał, że "tylko tam układają się dobrze sprawy, gdzie krawiec, mydlarz, cukiernik, obojętnie kto zresztą, byle każdy, był przekonany o tym, iż od jego fachowości i pracy zależy dobro państwa". Gundelowie - najpierw Janos, a potem Karol - realizowali to hasło na swój sposób. Kelner, karczmarz, restaurator musi wykreślić ze swojego języka słowa "nie ma", "nie wiem" i "niemożliwe". "Zawsze czujny właściciel lokalu jest niczym lekarz, a kelner - niczym pielęgniarz wobec zmęczonego, zdenerwowanego, a nawet opryskliwego gościa, który przychodzi nie tylko po to, aby zjeść czy wypić, ale głównie po ukojenie. I dlatego z klientem nie należy dyskutować, tylko go uspokajać, dogadzać". Łza się w oku kręci, gdy czyta się dziś złote myśli panów Gundelów. Z tym, że nie były to jedynie myśli, lecz po prostu kanony obsługi gości. Z tych kanonów Gundela warto jeszcze przytoczyć tu trzy: po pierwsze gość powinien wygodnie siedzieć - całe wytworne menu na nic, gdy krzesło niewygodne lub chwieje się pod nim, a stół tańczy pod byle naciśnięciem noża; po drugie chleb podawany do stołu zawsze musi być świeży; po trzecie napoje powinny być serwowane we właściwej temperaturze.

Punktem wyjścia dla rozumowania Gundela było zapewnienie smakowitości i estetyki każdego dania. Jedzenie jest umilającą życie przyjemnością i żeby to spełnić, nie trzeba od razu kawioru ani nadziewanego borówkami bażanła. Jajka na boczku też można smakowicie przyrządzić, ładnie usmażyć, udekorować plasterkiem pomidora, strąkiem papryki, podbarwić śmietaną i sproszkowaną papryką, słowem skomponować tak, aby cieszyły najpierw oko, a potem podniebienie.

Gundelowie byli mistrzami komponowania. To oni zaczęli odpierać natarcie ziemniaków, makaronów i ryżu na stoły, sięgnęli po groszek z koperkiem, marchewkę z groszkiem, zieloną fasolkę, selery, kalafiora, kalarepy i najrozmaitsze surówki oraz sałaty. Wędliny i sery wzbogacili pomidorem, ogórkiem, zieloną papryką, cebulą, rzodkiewką, ząbkami czosnku, a nawet czarną rzepą. I lubowali się w urządzeniu wielkich przyjęć. Szczyty mistrzostwa w tym względzie osiągnął Karol Gundel, który od 1921 roku kierował restauracją hotelu "Gellerta", a więc najelegantszym wówczas lokalem Węgrów. Potrafił on organizować rzeczy nieprawdopodobne, jak na przykład podanie sufletu z wątróbek gęsich, z sosem z czerwonego wina na bankiecie dla pięciuset gości. Sztuka polegała na tym, aby z dokładnością do 10 sekund kolejno wstawiać 50 pąlmisków z sufletami do piekarników o identycznej temperaturze. Gości obsługiwało 150 kelnerów. Gdy pierwszych pięćdziesięciu kończyło zbierać ze stołu filiżanki po bulionie, wkraczała następna pięćdziesiątka kelnerów niosąc wysokie, złociste suflety z przyrumienionymi wątróbkami, a za nimi następna partia obsługi z wazami pełnego krwistego, pikantnego sosu. Ani jeden suflet nie siadł, nie ostygł. Operacja podania trwała 5 minut, konsumpcja tego arcydzieła - drugie pięć! A potem nastąpił huragan braw zachwyconych gości. Najwięcej kłopotu sprawił Karolowi Gundelowi niezwykle dostojny i egzotyczny gość - Maharadża Kapurthy, który odwiedził

Węgry w 1923 roku. Prosił on, aby, wszystkie potrawy były odpowiednio ostre, bo do takich jest przyzwyczajony. Oczywiście, sprowadzono natychmiast najostrejsze gatunki papryki, ale nie usatysfakcjonowały one gościa, który zaczął mocno podgrymaszać, Karol Gundel wraz ze swoim szefem kuchni sporządzili wówczas sos z trzykrotnego wywaru czereśniowej papryki i wysypali jeszcze do tego słoik cayenne. Gundel skosztował sosu i tak spalił sobie usta, że przez tydzień nie czuł żadnego smaku. A Maharadza, wreszcie zadowolony, maczał w tym sosie kawałki homara i bązanta, jak my - truskawki w cukrze !

O tych wszystkich historiach dowiedziałem się od dr Imre Gundela, który jest kustoszem Muzeum Gastronomii i Hołelarstwa w Budapeszcie. Nie wszyscy wiedzą, że stolica Węgier jest miastem aż 54 muzeów. Wspomniane muzeum, znajdujące się w pięknej, średniowiecznej kamienicze przy ulicy Fortuna 4, na Górze Zamkowej, jest jednym z bodaj czterech na świecie, gromadzących zbiory z tej właśnie dziedziny. Zostało ono otwarte w 1966 roku i dzięki właśnie panu Gundelowi potrafiło zgromadzić niezwykle eksponaty pochodzące z dawnych knajpek i restauracji, poczynając od kart, przez zastawę i meble, a na portretach i obrazach skończywszy. Zachwycałem się tam starą porcelaną, szkłem, srebrem. Takiej Desy chyba nigdzie na świecie nie ma ! Istnieje również w tym muzeum zbiór wszystkich recept, księgi pamiątkowe, przebogate archiwum. Przesiedziałem w nim sporo zbierając materiały do niniejszych reportaży i znalazłem to, czego mi brakowało, mianowicie w jak ogromnej mierze przeszłość i współczesny dla niej szacunek waży na dzisiejszym kształcie węgierskiej gastronomii.

NOBEL DLA PAPRYKI

Węgry dały światu paprykę, świat zrewanżował się natomiast za to Węgom Nagrodą Nobla ! Paprykę kojarzy się dziś na całym naszym globie przede wszystkim z Węgrami, choć przecież ta roślina pochodzi nie z Europy, lecz z Ameryki i Azji. Przywiózł ją na nasz kontynent wraz z kartoflami i tytoniem Krzysztof Kolumb. Już z tego wyłącznie tytułu, gdyby żył jeszcze, natychmiast otrzymałby doktorat honoris causa Uniwersytetu w Segedynie. Papryka dotarła na Węgry niemal jednocześnie i z drugiej strony, ze Wschodu, z Turkami. Ale pieprz turecki pozostał tylko i wyłącznie pieprzem i ani, mu równać się z soczysto, aromatyczną papryką węgierską, która rozkwitła na segedyńskiej ziemi. Dzięki tej właśnie ziemi Segedyn jest uważany za światową stolicę papryki. Nigdzie indziej bowiem nie udało się dotychczas wyhodować lepszej. W Segedynie mawia się więc z dumą, że papryka umieściła nazwę tego miasta na mapie świata. W Europie nie poznano się początkowo na papryce. Jako amerykański, a potem turecki pieprz, sadzono ją w dworskich ogrodach dla dekoracji oczywiście. Małe czerwone strąki do późnej jesieni stanowiły piękną ozdobę. Jak to zwykle bywa, pierwszy poznał się na papryce lud. Zaczął ją stosować jako lekarstwo na malarię. Z XVII wieku pochodzi powiedzenie węgierskie: "silny i maligna go nie zmorzy, kto paprykę spożył". Na tej ludowej mądrości oparł się znakomity biochemik węgierski, odkrywca witaminy, profesor Uniwersytetu w Szegedzie - Albert Szentgyörgyi, gdy w latach dwudziestych rozpoczął swoje badania. Właśnie w papryce odkrył on i wyodrębnił kwas askorbinowy, który zidentyfikował następnie jako witaminę C. W 1937 roku prof. Szentgyörgyi otrzymał za swoje odkrycie Nagrodę Nobla. A papryka zaczęła robić błyskawiczną karierę, ponieważ okazało się, że oprócz witaminy C zawiera również witaminę A, P B₁ i B₂ ! Jest to jedno z najsmaczniejszych przy tym i zdecydowanie najzdrowszych warzyw, które zachowuje swoje wartości również powysuszeniu i zmieleniu w postaci przyprawy. Węgrzy twierdzą zresztą, że dzięki papryce, którą zaczęli od początku XIX wieku masowo spożywać, zachował i swój ognisty temperament. Wybitny węgierski pisarz Geza Gardonyi, autor wielkich powieści historycznych, m.in. znanych w Polsce "Gwiazd Egeru", założył i redagował w 1888 roku pismo "Szegedi Paprika", na którego łamach propagował wszystko, co miało związek z tym

warzywem. A ponadto pod pseudonimem dr Yanga - lekarza haremowego - wydał zabawną broszurkę pt. "Tajemnice miłości", oczywiście również o papryce.

Nie muszę chyba dodawać, iż dr Yang udowodnił w tej książeczce, że papryka wzmacnia potencję. Późniejsze odkrycia profesora Szentgyörgyi potwierdziły w pełni - już w naukowy sposób - i te cechy papryki.

Wbrew pozorom, prawdziwa węgierska papryka nie jest ani ostra, ani ognista ! Jest aromatyczna, słodka. Nie zabija smaku potraw, nie pali w ustach, lecz dodaje im specyficznych wartości, czyni niezwykle apetycznymi, cudownie je ubarwia. Zostało to osiągnięte drogą wieloletniego uszlachetniania papryki, szczepień, skrzyżowań, aż wreszcie wyhodowano *capsicum annum longum Segedense*, która jest królową istniejących na Węgrzech dwustu gatunków papryki. Na całych Węgrzech uprawia się paprykę, ale najlepsza rośnie w ściśle zamkniętym rejonie, między Dunajem i Cisą, w okolicy Szegedu i Kalocsy. Papryka potrzebuje tłustej ziemi, majowego deszczu, dużego nasłonecznienia i pięknej, ciepłej jesieni. W tych okolicach znalazła dla siebie najlepsze warunki, ponadto pięknie się odplaca za żmudną pracę, bo jak każda szlachetna roślina wymaga wielu zabiegów, od plantowania krzaczków, przez częste podlewanie i okopywanie, aż do zerwania strąków włącznie. Większość tych prac musi być wykonywana ręcznie. trudno je zmechanizować, a jeśli nawet się to udaje, to owoc traci na smaku ! Węgierskiej papryki, tej szlachetnej, nie należy mylić z palącą jak ogień . czuszką i papryką czereśniową. Nie wyrosły i dlatego są wściekle !

Rozpisałem się o historii i hodowli, a przecież jest jeszcze cały skomplikowany proces produkcji papryki w proszku. Zajmują się tym na Węgrzech dwa zakłady - w Szegedzie i Kalocsy. Rzecz ciekawa - prawo chroni produkcję papryki. Surowo karze się wszystkich tych, którzy ją podrabiają, fałszują. Gdy w 1974 roku przyjechałem do Szegedu, mój przyjaciel, młody poeta Mihaly Simai z miejsca powiedział, że nie wypuści mnie bez zwiedzenia Szegedi Paprika Gyar. - To byłoby tak, jakbyś był w Rzymie i nie widział papieża ! - dodał. - A ponadto spotka cię niespodzianka, gdyż odnajdziesz przy okazji powiązania z Polską. Ale to była już *licentia poetica*, ponieważ dyrektor fabryki dr Zoltan Polak, który nas niezwykle gościnnie przyjął, jest z krwi i kości, Węgrem.

- Nie zajmujemy się wyłącznie produkcją papryki - wyjaśnił mi dyrektor Polak. - Nasze zakłady spełniają rolę patrona, mecenasa w stosunku do wszystkich producentów papryki, dostawców surowca. A więc mamy laboratorium, w którym stale doskonalą się ziarno, ściśle współpracujemy zarówno ze spółdzielniami produkcyjnymi, jak i z indywidualnymi dostawcami. Pomagamy im w podnoszeniu poziomu uprawy, udzielamy kredytów na nawadnianie, organizujemy wreszcie suszarnie poza terenem zakładów, w poszczególnych wsiach. Jednym zdaniem - kierujemy produkcją rolną papryki. Inaczej nie otrzymalibyśmy papryki zawierającej w stanie suchym maksimum miąższu oraz dużo farby, koloru. Od surowca zależy jakość naszej produkcji. Potem odpowiednio dosuszamy jeszcze surowiec, oczyszczamy i według odpowiednich recept mieliemy.

- Ile jest gatunków mielonej papryki ?

- Zaczniemy od tego, że mamy dwa różne rodzaje proszkowanej papryki - segedyńską i kaloczańską. W naszej jest chyba więcej cukru, jest więc nieco słodsza. Produkuje siedem gatunków : különleges (specjalna), csemege (delikatesowa), csipős csemege (pikantna delikatesowa), édes (słodka), félédés (półsłodka), rózsá (róża) i erős (ostra).

Jak się je robi ?

- Powiedzieć nie mogę, bo to tajemnica ! Mogę natomiast pokazać !

Z dyrektorskiego gabinetu przeszliśmy do młynów. Młynarze byli tu naturalnie czerwoni od stóp do głów. To właśnie oni zestawiają proporcje poszczególnych gatunków, ziarna i tkanki, co ma wpływ na smak i kolor przyprawy. Oczywiście istnieje receptura, ale tak prawdę mówiąc młynarze robią swoje zestawy na wycucie. Wielki to kunszt,

przechodzący z ojca na syna. W Szegedzie najstynniejsza jest młynarska dynastia Fodorów. Pan Jozsef Fodor już od 40 lat jest głównym młynarzem zakładów. Spod jego ręki wychodzą najlepsze gatunki. Paprykę przepuszcza się najpierw przez dziesięć mielących walców, potem dwukrotnie przez kamienie młyńskie, wreszcie wędruje do "pirosito" czyli komory, w której zostaje po raz ostatni zmielona w odpowiedniej temperaturze, aby nabrała ładnego, czerwonego koloru.

- To bardzo ważny proces - mówi dyrektor Polak, - W suchej tkance papryki znajduje się cukier i barwnik, w ziarnach - olej, tłuszcz. Trzeba stworzyć taką temperaturę, aby wszystko zintegrowało się. Przegrzanie może spowodować spalenie się cukru i ulotnienie olejku. Wtedy papryka będzie gorzka i ciemna. Zresztą ta sama uwaga dotyczy również posługiwania się , papryką przy gotowaniu. Nigdy nie wolno sypać papryki na wrzątek lub przyskający tłuszcz. Cukier natychmiast się spali, skarmelizuje i potrawa będzie gorzka (święte słowa -dodałem w duchu - teraz już wiem, dlaczego pichcona czasem przeze mnie zupa rybna lub, gulasz nieoczekiwanie okazywały się gorzkie), niearomatyczna. Zawsze trzeba zdjąć z ognia potrawę, dodać paprykę i natychmiast podlać odrobiną wody, wtedy zabowa wszystkie swoje wartości. A w ogóle jest to najwspanialsza przyprawa świata. Słodka papryka nie szkodzi na nerki, wątrobę, żołądek. Mogą nią przyprawiać swoje dietetyczne potrawy wszyscy chorzy.

Światowa kariera papryki zaczęła się za czasów Napoleona. Gdy angielska flota zablokowała Europę i odcięła dopływ zamorskich towarów włącznie z korzeniami, Węgrzy zaczęli suszyć i mleć swoją paprykę. Zrobili na tym oczywiście doskonały interes. Po upadku Napoleona węgierska papryka do tego stopnia opanowała europejskie stoły i zdobyła taką renomę, że zaczęła podbijać świat. Jednym zdaniem Napoleon przegrał, a papryka wygrała !

Węgrzy nie są jedynym producentem proszkowanej papryki. Robią ją jeszcze Bułgarzy, Hiszpanie, Jugosłowianie, Rumuni i Słowacy, ale są to na ogół ostre i mało przy tym aromatyczne oraz nie posiadające ciemnej, krwistej barwy proszki. Dlatego też węgierska papryka na całym świecie jest droższa o 30-40 procent od wszystkich pozostałych i uważa się ją za wielki rarytas. Węgrzy nie są w stanie sprostać światowemu zapotrzebowaniu na ich paprykę. Sami zresztą dużo jej spożywają, bo aż 400 g rocznie na głowę, co w sumie wynosi 4 tysiące ton. A produkują ogółem 60 tysięcy ton. Z tego zakłady w Segedynie przynajmniej połowę, a resztę - fabryka w Kalocsy i kilka mniejszych zakładów. Wędruje ta papryka do blisko 60 krajów. W tym, niestety, nie ma Polski. Dlatego też z taką rozkoszą, ile razy jestem na Węgrzech, kupuję sobie przynajmniej pół kilograma sproszkowanej papryki. To samo robi zresztą wielu Polaków. Całe szczęście natomiast, że mocno już weszła na nasz rynek i szturmem zdobyła polskie stoły surowa - ciemnozielona, żółtawa i czerwona papryka. Importujemy ją z Egiptu, Węgier, Rumunii. Robi się z tej papryki wspaniałe sałatki i potrawy. Dwie z nich - lecsó i nadziewana papryka - należą do klasycznych dań węgierskiej kuchni. Lecsó robi się z równych części cebuli, pomidorów i papryki. Najpierw na smalcu doprowadza się do zeszklenia grubo ciętą, można nawet w ćwiartki, cebulę. Potem dodaje równo, grubo pociętą zieloną paprykę, na końcu zaś pomidory. Gdy to wszystko się już odpowiednio pitrasi, można i nawet należy wzbogacać lecsó, podobnie jak i nasz bigos, różnymi rodzajami wędlin i mięsiami. A więc kiełbasą, parówkami, boczkiem. Nazajutrz na lecsó można zrobić jajecznicę. W ogóle lecsó stwarza nieograniczone możliwości różnych, własnych kompozycji, a ponadto jak już pisałem - jest składnikiem dodawanym do różnych potraw.

Węgierska töltött paprika, czyli nadziewana papryka, polega na skomponowaniu w jedną całość trzech, bardzo różnych smakowo elementów. Papryka, którą się nadziewa, musi być. obowiązkowo mocna, ostra. Nadzienie z ryżu, mięsa i pieprzu - pikantne. A sos pomidorowy, w którym się już dogotowuje pod koniec nafaszerowane papryki - delikatny, słodki !

Z papryki oczywiście robi się jeszcze wiele różnych potraw, a Węgrzy doszli do takiej wprawy że robią z niej nawet wódkę ! Przyznam jednak, że ten twór ognistej fantazji bynajmniej mnie nie zahwycił. Te sprawy zostawcie już, bracia Węgrzy, nam, Polakom.

PRZEPISY

We wszystkich przepisach
podaję proporcje na 5 osób

ZUPY

Zupa gulaszowa **Gulyásleves**

250 g wołowiny, 100 g cebuli, sól, ząbek czosnku, 1 g kminku, 1 kg ziemniaków, 100 g lecsó lub 2 pomidory i strąk papryki, paprykaw proszku, 40 g smalcu

Posiekaną cebulę przysmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dosypać paprykę, a następnie obsmażyć pokrajaną w kostkę wołowinę. Dodać kminek, posiekany drobniutko czosnek, pozbawione skórki pomidory lub przecier i paprykę, posolić, zalać wodą tak, aby nie przykrywała zawartości garnka i dusić na wolnym ogniu. W miarę potrzeby dolewać trochę wody bacząc, aby nie było jej za dużo; gdy mięso jest już na wpół miękkie, dodać pokrajane w kostkę ziemniaki i dopiero teraz zalać wodą tak, aby przykryła wszystko, Gotować do momentu, gdy mięso i ziemniaki są miękkie; w ostatniej chwili posypać jeszcze czerwoną papryką, doprawić do smaku ostrą papryką i podawać.

Cała trudność polega na wyczuciu odpowiedniego momentu dodania ziemniaków: zawsze lepiej dodać je nieco później, bo wołowina nie rozgotowuje się zbyt szybko; ziemniaki powinny być ugotowane w sam raz, nie mogą się rozpadać. Jest to lekki gulasz, zupa poprzedzająca drugie danie.

Fłaszywa zupa gulaszowa i **Hamis gulyásleves**

1 kg ziemniaków, 150 g cebuli, sól, pieprz, 200 g włoszczyzny, 100 g lecsó lub 2 pomidory strąk papryki, 40 g smalcu, papryka w proszku

Cebulę drobno posiekać, ziemniaki pokrajać w kostkę, włoszczyznę - w podłużne, grubsze słupki. Zrumienić cebulę na tłuszczu, dosypać paprykę w proszku, dodać włoszczyznę, pomidory, pokrajaną paprykę i sól; dusić 2-3 min. na małym ogniu. Włożyć ziemniaki, dolać wody i powoli gotować, aż zmiękną. Doprawić pieprzem i ostrą papryką. Jest to w zasadzie kartoflanka po węgiersku, gotowana jak gulasz, ale bez mięsa. Można ją wzmocnić kostką bulionu, a także dodać trochę pokruszonego makaronu.

Bograccgulasz **Bográcsgulyás**

800 g wołowiny, 80 g smalcu, papryka w proszku, 2 duże cebule, 2 ząbki czosnku, 150 g lecsó lub 2 dwie pomidory i 2 strąki papryki, 1 kg ziemniaków, 100 g domowych kluseczek lub makaronu, mała ostra papryczka (czuszka), sól, pieprz, kminek, kostka bulionu

Posiekaną cebulę i czosnek przysmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dodać paprykę w proszku i obsmażyć pokrajaną w równe kostki wołowinę. Posolić, dosypać posiekany lub zgnieciony kminek i dusić pod przykryciem, często mieszając. Dolać trochę wody lub - co bardziej wskazane - przygotowany uprzednio bulion z kostki. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać pokrajaną w paski paprykę oraz pomidory bez skórki, następnie - pokrajane w kostkę ziemniaki i czuszkę, a na samym końcu - makaron. Doprawić pieprzem i ostrą papryką. Jest to klasyczny gulasz - zupa typu jedno danie. Wołowina może być z kością i łożem. Kości, byle nie wielkie, dusi się i gotuje wówczas z całym gulaszem, a wyjmuje wraz z łożem w ostatniej chwili, gdy potrawa jest już gotowa.

Gulasz Czango **Csángó gulyás**

800 g łopatki wołowej, 100 g smalcu, 2 cebule, papryka w proszku, 2 zębki czosnku, sól, pieprz, kminek, strączek czuszki, 500 g kwaszonej kapusty, 400 g śmietany, 60 g ryżu

Pokrajaną w plastry cebulę doprowadzić do zeszklenia na tłuszczu (nie rumienić), dodać paprykę w proszku, czosnek i kminek, zamieszać i podlać niewielką ilością wody. Po krótkim gotowaniu włożyć pokrajaną w 4-centymetrowe kostki wołową łopatkę, posolić i dusić pod przykryciem. w czasie duszenia podlewać wodą. Po ok. 75 min. duszenia dodać wypłukaną uprzednio kwaszoną kapustę oraz - w sezonie - 2 pokrajane w paski strąki papryki, ale nie jest to niezbędne. Zalać teraz wszystko wodą, aby przykryła mięso i kapustę. Gdy mięso i kapusta zaczynają mięknąć, dodać ryż, a gdy mięso, kapusta i ryż są już ugotowane, przed samym podaniem wlać śmietanę, doprawić pieprzem i ostrą papryką do smaku.

Gulasz kolożwarski **Kolozsvári gulyás**

800 g wołowiny bez kości, 80 g smalcu, 25 g cebuli, 750 g słodkiej kapusty, 500 g ziemniaków, 200 g strąków papryki, 200 g pomidorów lub przecieru, papryka w proszku, kminek, majeranek, sól, pieprz

Mięso pokrajać w drobną kostkę i włożyć do garnka. Dodać smalec, pokrajaną drobnutko cebulę, paprykę w proszku, majeranek i kminek, podlać niewielką ilością wody i postawić na małym ogniu. Dusić pod pokrywką, aż mięso zmięknie i wtedy włożyć pokrajaną w paski paprykę i pomidory; w chwilę później - ziemniaki, a na samym końcu - pokrajaną odpowiednio kapustę. Zalać wodą, aby wszystko przykryła, i dogotować.

Gulasz szegedyński **Szegedi gulyás**

1 kg wołowiny, 100 g smalcu, 300 g cebuli, 700 g ziemniaków, 250 g włoszczyzny, 150 g, świeżej papryki 150 g pomidorów, ząbek czosnku, kminek, majeranek, papryka w proszku, papryczka czuszka, sól (na kluseczki- 60g mąki i jajo)

Mięso pokrajać w 3-centymetrowe kostki, włożyć do garnka, dodać smalec, posiekaną drobno cebulę, czosnek, paprykę oraz kminek i szczyptę majeranku. Posolić, zamieszać, podlać niewielką ilością wody i dusić na małym ogniu. W czasie duszenia mieszać pilnując, aby mięso dusiło się ciągle we własnym sosie i w wodzie, a nie smażyło i przypalało, stale więc dolewać odrobinę wody. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać pokrajaną wzdłuż strąka papryki, pomidory bez skórki, pokrajane w kostkę ziemniaki, a po kilku minutach również pokrajaną w kostkę włoszczyznę. Dodać tyle wody, aby wszystko przykryła, wrzucić czuszkę i gotować na ostrym ogniu. W osobnym garnku ugotować pokrajane w kwadraty domowe kluski bądź pokruszony makaron fabryczny, najlepiej szerokie paski. Ugotowany makaron włożyć w ostatniej chwili przed podaniem do gulaszu, dosypać sporo słodkiej i ostrej papryki w proszku do smaku i podawać.

Gulasz na piwie **Sörgulyás**

800 g wołowej pręgi, 100 g smalcu, 200 g cebuli, ząbek czosnku, 150 g świeżej papryki, 150g pomidora, 1 kg ziemniaków, papryka w proszku, 1 g kminku, sól, 600 g piwa

Pokrajaną drobno cebulę zeszklić na tłuszczu, dodać paprykę w proszku, kminek i czosnek, podlać niewielką ilością wody. Doprowadzić do wrzenia, po czym wrzucić pokrajaną na 2-centymetrowe kostki wołowinę, posolić i pod przykryciem dusić na małym ogniu, dolewając od czasu do czasu wodę. Gdy mięso zaczyna mięknąć, włożyć pokrajane pomidory i paprykę, a potem ziemniaki. Dolać 3 szklanki piwa, ewentualnie uzupełnić wodą, aby przykryła zawartość i gotować mięso oraz ziemniaki do miękkości.

Gulasz szegedyński z kury **Szegedi tyúkgulyás**

Kura (1 kg), 100 g smalcu, 150 g cebuli, pomidor, strąk papryki, 150 g włoszczyzny, 500 g ziemniaków, ząbek czosnku, papryka w proszku, kminek, pieprz, sól, domowe kluski lub makaron

Tuszkę pokrajać w kawałki, posolić i przechować chwilę w chłodnym miejscu. Bardzo drobno posiekaną lub startą cebulę przysmażyć w tłuszczu na jasnożółty kolor, dodać paprykę w proszku, a następnie natychmiast kurę; obsmażyć błyskawicznie, ciągle mieszając, dosypać pokruszony kminek i pokrajany drobno czosnek, dusić na małym ogniu, dolewając od czasu do czasu wodę. W drugim garnku podgotować pokrajane w kostkę ziemniaki oraz włoszczyznę. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dolać całą zawartość garnka z ziemniakami i włoszczyzną, dołożyć pomidor i świeżą paprykę, a także osobno ugotowane kluseczki. Doprawić ostrą papryką do smaku. Przy gotowaniu gulaszu szegedyńskiego na mięsie kurzym trzeba przygotować poszczególne elementy potrawy w trzech osobnych garnkach, aby utrzymać delikatny smak mięsa.

Gulasz szeklereski **Székelygulyás**

750 g łopatki wieprzowej, 50 g smalcu, 1 kg kwaszonej kapusty, duża cebula, papryka świeża i w proszku, 100 g śmietany, szczypta mąki, sól, pieprz

Wieprzowinę pokrajać w 2-centymetrową kostkę, posiekaną cebulę wrzucić na tłuszcz, zrumienić, dodać paprykę w proszku i obsmażyć mięso. Dusić je niczym pörkölt, a więc bez wody, w sosie własnym i tłuszczu. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać kapustę i ciepłą wodę, aby przykryła potrawę oraz gotować na małym ogniu. Gdy mięso i kapusta są już miękkie, zaprawić mąką oraz papryką w proszku, wlać do gulaszu i chwilę gotować. Już na półmisku udekorować śmietaną i czerwoną papryką.

Seklerski gulasz nie jest już w zasadzie zupą, przypomina raczej w konsystencji rzadki bigos, a jednak zdecydowałem się umieścić tę potrawę w tym podrozdziale, ponieważ należy do wielkiej rodziny gulaszów. W przeciwieństwie do bigosu, gulasz seklerski nie lubi być podgrzewany. Najlepiej smakuje na świeżo, a znajdująca się w nim śmietana wytrzymuje później najwyżej jedno podgrzanie.

Zupa fasolowa **Bableves**

250 g fasoli, 40 g smalcu, mała cebula, 2 marchewki, 2 pietruszki, 50 g mąki, papryka w proszku, sól, pieprz ocet, cukier

Fasolę, najlepiej ciemną średniej wielkości, dzień wcześniej oplukać i namoczyć w letniej wodzie. Gotować następnie w tej samej wodzie, uzupełniając jej ilość do 2 l. Gdy fasola zaczyna mięknąć, dodać pokrajane w podłużne słupki marchewkę i pietruszkę. Przygotować zasmażkę z mąki i smalcu, w którym uprzednio przyrumieniona została drobno posiekana cebula i wsypiana papryka. Wprowadzić zasmażkę do zupy, przed podaniem posolić, popieprzyć, dodać łyżkę octu i łyżeczkę cukru, który nadaje zupie charakterystyczny i zharmonizowany smak. Jest to pierwszy, podstawowy wariant zupy fasolowej, która na Węgrzech - podobnie jak gulasze - ma liczne odmiany.

Zupa fasolowa a la Jókai **Jókai bableves**

500 g wędzonej golonki lub 250 g boczku i 400 g zwykłej kielbasy, po 2 marchewki i pietruszki, cebula, 2 ząbki czosnku, 250 g fasoli, 40 g smalcu, 60 g mąki, 200 g śmietany, papryka w proszku, czuszka, sól, pieprz, nać pietruszki

Fasolę namoczyć wcześniej w wodzie, wędzoną golonkę albo boczek ugotować w 1,5 l wody. W drugim naczyniu gotować fasolę, a gdy zaczyna mięknąć, dolać wodę, w której gotowała się wędzonka. Golonkę lub boczek w tym momencie odłożyć. Dodać do zupy pokrajaną w słupki marchewkę i pietruszkę. Przygotować zasmażkę na smalcu z posiekaną i zrumienioną cebulą, papryką i nacią pietruszki. Podlać zasmażkę wodą i gotować 10 min, wraz z czuszką.

Teraz pokrajać w kawałki ugotowaną uprzednio golonkę lub boczek, dodać pokrajaną w plasterki i obrumienioną na patelni kiełbasę, przed podaniem wlać śmietanę, doprawić do smaku pieprzem i ostrą papryką, a także odrobiną cukru.

Gulasz fasolowa Babgulyás

500 g wieprzowiny, 250 g boczku, 250 g kiełbasy lub parówek, 2 cebule, 4 ząbki czosnku, po 2 duże marchewki i pietruszki, pomidor, strąk papryki, 250 g fasoli, papryka w proszku, czuszka, sól, pieprz, ocet, cukier

W pierwszym etapie ugotować namoczoną uprzednio fasolę i jednocześnie zrobić wieprzowy pörkölt, naturalnie w drugim garnku. Gdy fasola zaczyna mięknąć, dodać pokrajaną w słupki marchewkę, pietruszkę, pomidor, paprykę, czosnek i czuszkę. W drugim etapie dołączyć pörkölt, przygotowany według podanego w dalszej części tej książki przepisu. Do gotującej się na małym ogniu potrawy włożyć przysmażone uprzednio na patelni: pokrajany w kostkę boczek i kiełbasę. Ostrą papryką, pieprzem, solą, wreszcie octem i cukrem doprawić do smaku i podawać.

Z trzech podanych tu rodzajów zupy fasolowej gulasz ma najwyższą rangę. Wszystkie trzy zupy różnią się istotnie smakiem; pierwsza jest na zasmażce, druga - na śmietanie, trzecia natomiast - rasowy gulasz - obywa się bez zasmażki i śmietany, posiłkując się jedynie octem i cukrem, które nadają znakomity, lekko winny smak. Do gulaszu fasolowego, podobnie jak do bigosu, można włożyć wszystkie znajdujące się akurat w domu mięsne resztki, Zupa ta zyskuje też na kolejnych podgrzewaniach, trzeba tylko wtedy przed podaniem podsycać jej smak kilkoma kroplami octu.

Batiarska zupa z Alföld Alföldi betyárleves

500 g wołowiny z kością, pół kury, duża włoszczyzna z selerem, mała cebula, sól, pieprz, papryka w proszku makaron

Wstawić wołowinę, w 30 min. później włożyć kurę, a następnie włoszczyznę. Gdy wszystko się ugotuje, wyjąć z zupy zarówno mięso, jak marchewkę, pietruszkę i selery pokrajać w kostkę, a następnie włożyć do zupy. Dodać paprykę, pieprz, a na końcu - ugotowany oddzielnie makaron. Prawdę mówiąc, ta batiarska zupa, to nic innego jak nasz rosół na wołowinie i kurze. Tyle, że dodana pod koniec czerwona, słodka papryka w proszku nieco zmienia smak na bardziej oryginalny.

Zupa z kury á la Újházy Tyúklevés Újházy módra

1,5 kg kury, 200 g marthewki, 100 g pietruszki, 100 g selera, mała cebula, ząbek czosnku, 20 Tyúklevés Újházy módra
g przecieru pomidorowego, strąk świeżej papryki, 50 g grzybów (pieczarki), sól, pieprz w ziarnkach, kluseczki lub makaron

Tuszkę poćwiartować i gotować w 2 l osolonej wody. Dodać włoszczyznę w całości i wszystkie dodatki, z wyjątkiem przecieru pomidorowego, który wprowadza się nieco później. Gdy kura zaczyna mięknąć, wrzucić pokrajane w cienkie paski kluseczki. Wyjąć włoszczyznę i grzyby, pokrajać podobnie jak kluski w cienkie paski. Jest kilka różnych sposobów gotowania tej zupy. Istotą jest mocny, dobry rosół z kury, a czasem wyłącznie z podrobów kurzych, złamany przez pomidorowy przecier paprykę i grzyby. Doskonale nadają się tu również grzyby suszone, zwłaszcza prawdziwki.

Połowcówka Pálóclevés

laurowy,

1,5 kg młodej baraniny, 300 g cebuli, 50 g smalcu, 0,5 l śmietany, 100 g fasolki szparagowej, 500 g ziemniaków, papryka w proszku, 1 g kminku, pieprz, sól, liść laurowy,
2 ząbki czosnku, 100 g wędzonej słoniny, 40 g mąki, nać pietruszki

Słoninę pokrajać w kostkę, wytopić tłuszcz, dodać smalcu i włożyć drobno posiekaną cebulę. Gdy cebula się zeszkli, dosypać paprykę oraz włożyć pokrajaną na równe kawałki baraninę. Cały czas mieszając wsypać sól, pieprz, pokruszony kminek, czosnek i liść laurowy. Dusić pod pokrywką, dolewając od czasu do czasu trochę wody, aby się nie

przypaliło. W drugim garnku, w lekko osolonej wodzie ugotować pokrajaną w równe kawałki fasolkę. Przygotować jasną zasmażkę ,połączyć mięso z fasolką i ziemniakami, dolać wody, ile trzeba, i gotować na ostrym ogniu. Doprawić przyprawami do smaku, dolać śmietanę , raz jeszcze zagotować. Przed podaniem posypać zieloną pietruszką.

Batiarska zupa po Bakońsku **Bakonyi betyárleves**

500 g wołowiny z kością, 100 g wędzonej słoniny, 250 g grzybów (pieczarki), 100 g dobrze uwędzonej kiełbasy, 60 g smalcu, 50 g mąki, nać pietruszki, 100 g śmietany, sól, pieprz

Najpierw sporządzić wywar z wołowiny, Słoninę pokrajać w małą kostkę i wytopić tłuszcz. Wyjąć złociste skwarki, do tłuszczu dodać smalec, a następnie udusić pokrajane w drobną kostkę grzyby z posiekaną nacią pietruszki. Wlać do tego rosół, posolić, dodać pieprz i skwarki. Dodać zasmażkę , pokrajaną w plasterki kiełbasę i gotować do miękkości. Przed podaniem wlać śmietanę .

Zupa orja **Orjaleves**

1 kg wieprzowej główziny, 500 g wołowiny z kością, 200 g chudej wieprzowiny, duża włoszczyzna oraz cały seler, kalarepa, cebula, 2-3 ząbki czosnku, 10 ziarenek pieprzu, 2 goździki, szczypta szafranu, papryka i pieprz w proszku, zielenina - nać pietruszki i selera,

2

pory, sól, makaron (najlepiej świderki)

Wołowinę (może być z dużą przewagą kości) nasławić w dużym, 3-4-litrowym garnku i gotować 90 min. w lekko osolonej wodzie (3 l). w drugim naczyniu parzyć 3-4 min. we wrzątku oczyszczoną uprzednio główzinę, wyjąć, opłukać w , czystej, zimnej wodzie i odłożyć. Do gotujących się wołowych kości wrzucić po 90 min. cebulę, czosnek, ziarenka pieprzu i paprykę, gotować dalej na równym, spokojnym ogniu. Po następnych 60 min. włożyć główzinę i wieprzowinę. Włoszczyznę i jarzyny pokrajać w słupki i gotować w oddzielnym naczyniu w rosolu wziętym z dużego garnka. Wrzucić do gotującego się rosolu szafran, a następnie zieleninę. Po 150 min, gotowania wyjąć kości i mięso. Rosół przelać przez siłko, a nawet przez płótno, aby wyłowić wszystkie okruchy kostne i kłaczki ściętego białka. Ma to być krystalicznie czysty, tłusty wywar, Zdjąć mięso z kości i pokrajać w podłużne paski. Do rosolu wlać jarzyny razem z wywarem, w którym się gotowały. Przed podaniem ugotować w zupie makaron, włożyć mięso i posypać posiekaną zieleniną.

Jest to bardzo pracochłonny, ale i przepyszny węgierski rosół, który gotuje się zawsze w każdym wiejskim gospodarstwie w czasie świniobicia. Robi się tę zupę zawsze w ogromnym garnku, wykorzystując niemal wszystkie kości wieprzowe. Wołowe kości są potrzebne tylko do wzmocnienia smaku. Jeśli rosół jest za tłusty, należy zdjąć nieco tłuszczu. Zupę orja wielokrotnie się przygrzewa, służy też ona jako podstawa do różnych innych zup, np. pomidorowej, kapuśniaku.

Kosynierka **Kaszáslé**

1 kg wieprzowej golonki, 5 ząbków czosnku, pieprz, sól, ocet, 300 g śmietany, jajko, 60 g mąki

Oczyszczoną i przeciętą na pół golonkę gotować w 3 l osolonej wody wraz z czosnkiem, aż zmięknie. W miseczce dokładnie utrzeć śmietanę z mąką i jajem. Wyjąć golonkę , pokrajać mięso na kawałeczki, zaprawić zupę utartą śmietaną utrzymać w ciepłe nie doprowadzając już do wrzenia, włożyć mięso i doprawić octem, aby była wyraźnie kwaśna. Jest to chłopska, kwaśna i smaczna zupa, którą robi się w czasie żniw, dla pracujących w polu.

Zupa kminkowa
Köménymagos leves

100 g mąki, 80 g smalcu, 2 suche bułki, łyżeczka kminku, sól

Bułki pokrajać w kostkę i na odrobinie tłuszczu zrumienić na patelni. Przygotować bardzo ciemną zasmażkę, dodać do niej kminek, dolać 1,5-2 l wody, gotować 20-25 min. na ostrym ogniu. Przełać przez sitko, ewentualnie posypać zieloną pietruszką i podawać. Grzanki z bułki każdy sobie dokłada z talerzyka według własnego uznania.

Hulanka
Korhelyleves

200 g wieprzowego dyszka, 150 g wędzonej kielbasy, 40 g ryżu, 800 g kwaszonej kapusty, 80 g smalcu 300 g śmietany, 2 cebule, papryka w proszku, ząbek czosnku, sól, pieprz; kostka bulionu

Pokrajaną drobno cebulę i czosnek zrumienić na smalcu, dodać papryki w proszku, a następnie pokrajaną w małą kostkę wieprzowinę, dodać sól, i pieprz; dusić często mieszając, od czasu do czasu podlewać wodą lub bulionem z kostki, aby się nie przypaliła. Kapustę przepłukać, aby nie była za kwaśna, ale na wszelki wypadek wyciśnięty uprzednio sok przelać do naczynia i trzymać do końca gotowania, aby ewentualnie doprawić zupę, gdyby nie była dostatecznie kwaśna, Kwaszoną kapustę gotować osobno w bulionie z kostki, a gdy jest na wpół miękka, dodać ryż i kielbasę. Kielbasę wyjąć po 10 min. i pokrajać w plasterki. Dodać do kapusty mięso, a gdy już wszystko się ugotuje, zaprawić śmietaną i sokiem z kwaszonej kapusty, aby zupa była odpowiednio kwaśna.

Jest to kwaśna i tłusta zupa, która na Węgrzech odgrywa podobną rolę, jak u nas żurek, i jest poszukiwana na drugi dzień po przepiciu. Stąd też jej nazwa.

JARZYNY

- CIEPŁE ZAKĄSKI -

ZAPIEKANKI

Lecso Lecsó

750 g zielonej papryki, 500 g cebuli, 500 g pomidorów, 150 g boczku lub wędzonej słoniny, 250 g kielbasy zwyczajnej lub parówek, 100 g smalcu, papryka w proszku, czuszka, sól

Potrawa ta składa się z równych części papryki, cebuli i pomidorów. Na wagę papryki jest więcej, gdyż należy z niej oczywiście usunąć gniazdzka nasienne. Najpierw wytopić tłuszcz z pociętego grubo boczku lub słoniny. Wyjąć skwarki i odłożyć, dodać smalec i wrzucić pokrajaną w dość grube plastry cebulę. Doprowadzić ją do zeszklenia, pilnie bacząc, aby się nie przyrumieniła. Dodać paprykę w proszku, a następnie pokrajane w paski strąki papryki. Posolić i dusić na spokojnym ogniu nie dłużej jak 10 min. W tym czasie sparzyć wrzątkiem pomidory, ściągnąć z nich skórkę, pokrajać w ćwiartki i wrzucić do garnka. Skropić lekko wodą, ugotować na ostrym ogniu, uważając, aby się nie przypaliło. Ostrą paprykę - czuszkę lub czeresniową - pokruszyć i dosypać. Dodać pokrajaną w talarki kielbasę lub w grubsze kawałki parówki w końcu włożyć wytopiony uprzednio boczek lub słoninę.

Do lecsó, niczym do bigosu, można włożyć wszystkie mięsne resztki, jakie znajdują się w domu. Pod jednym warunkiem: mianowicie, aby mięso nie było uprzednio zaprawiane śmietaną. Lecsó powinno mieć czystą, kapiącą czerwonym tłuszczem, konsystencję. Do lecsó można podać ziemniaki lub ryż, można też jeść tę potrawę ze świeżym chlebem. Podobnie jak bigos, zyskuje na odgrzewaniu. Lecsó można też dodać do innych potraw, a także zrobić na nim np. jajecnicę, która wręcz fantastycznie smakuje.

Cebula nadzlewana ząbek **Töltött hagyma**

10 dużych jednakowych cebul, 500 g mielonego mięsa, półtorej bułki, 100 g mleka, jajo, czosnku, papryka w proszku, pieprz, sól, 200 g boczku, 400 g śmietany

Uciąć wierzch i spód wybranych, wielkich cebul, po czym podgotować je w osolonej wodzie. Przygotować nadzienie, jak do kabaczków. Wyjąć cebule i wypchnąć delikatnie środkowe pierścienie. Wypełnić cebule nadzieniem. Żaroodporne szklane naczynie wyłożyć plasterami boczku, ułożyć na nich cebule, przykryć je boczkiem, posypać papryką; rozrobić śmietaną z mąką i zalać nią nafaszerowane cebule. Zapiekać 20 min. i podawać.

Gołąbki seklerskie wieprzowiny, **Töltött káposzta székelly módra**

Kilogramowa główka kwaszonej kapusty 500 g mielonego mięsa, 400 g tłustej wieprzowiny, 100 g wędzonego boczku lub słoniny, 150 g ryżu, 60 g smalcu, cebula, papryka w proszku, pieprz, sól, 30 g mąki, 250 g śmietany

Seklerskie gołąbki robi się z kwaszonej kapusty i z tym u nas największy kłopot. Trudno bowiem dostać całe kwaszone liście lub główkę. Można jednak wówczas zastosować rozwiązanie połowiczne i zrobić gołąbki z liści słodkiej kapusty, dokupując jednocześnie 1 kg bardzo kwaśnej poszatowanej, kwaszonej kapusty. Najpierw przygotować nadzienie. Dusić na smalcu do zeszklenia drobno pokrajaną cebulę i na niej zrumienić mielone mięso wymieszane uprzednio z ryżem i dobrze popieprzone oraz posolone. Do nadzienia dodać jeszcze trochę drobno posiekanej kwaszonej kapusty i ewentualnie wbić jajo, aby wszystko związać w całość. Na kwaszone albo słodkie liście kapusty (należy je przedtem sparzyć albo zanurzyć we wrzątku, aby pozwalały się kształtować) nałożyć po kopiastej łyżce farszu i ukształtować gołąbki. Wziąć duży, żeliwny garnek i posmarować dno oraz ścianki smalcem. Na dnie ułożyć połowę kwaszonej kapusty, na tym pokrajaną w duże kawałki wieprzowinę, wędzonkę i wreszcie gołąbki. Zakryć je pozostałą częścią kwaszonej kapusty i zalać wodą, a w przypadku zrobienia gołąbków ze słodkiej kapusty - szklanką soku kwaszonki. Gotować 2 godz. na spokojnym ogniu, nie mieszając, aż wszystko zmięknie, ale się przy tym nie rozgotuje. Zdjąć górną

warstwę kapusty i ułożyć ją na półmisku, na to położyć gołąbki, podlać sosem i wokół ozdobić kawałkami wieprzowiny, którą można teraz pokrajać w drobniejsze kostki. Podać wszystko śmietaną utartą uprzednio z mąką; można jeszcze przyozdobić usmażonymi w tłuszczu parówkami lub kawałkami kielbasy odpowiednio ponacinanej, aby się pięknie wygięła. Posypać półmisek sproszkowaną papryką i podać tę niesłychanie efektowną potrawę na stół. Jak już pisałem w pierwszej części, węgierskie - a właściwie seklerskie - gołąbki są połączeniem naszych gołąbków z bigosem. Można je przygotować wcześniej i od czasu do czasu podgrzewać oraz wystawić na mróz, aby kapusta ściemniała. Działają tu te same zasady, co przy bigosie. Im dłużej to się robi - tym będą lepsze. Jest przy tych gołąbkach trochę pracy i dlatego warto od razu przygotować ich więcej (30-40). Najlepiej będą smakowały ostatnie.

Kabaczki nadziewane **Töltött tök**

2 kg kabaczka, 500 g mielonego mięsa, półtorej bułki, 100 g mleka, jajko, 40 g masła, nac pietruszki, pieprz, sól, ocet, 100 g białego wina

Obrany kabaczek pokrajać w 4-centymetrowej grubości plastry i oczyścić środek, aby otrzymać grube pierścienie. Gotować je krótko we wrzątku z solą i octem, po czym odcedzić i ułożyć na blasze. Przygotować nadzienie z mielonego mięsa, namoczonej uprzednio w mleku bułki, jajka, pieprzu, soli i posiekanej naci pietruszki. Nadziać pierścienie kabaczka, skropić je białym winem i natychmiast wstawić do pieca. Można też przygotować inne nadzienie - z przysmażonych i posiekanych drobno pieczarek. Do nadziewanych kabaczków bardzo pasuje sos koperkowy, przyrządzony według naszego, klasycznie polskiego przepisu.

Kabaczki po węgiersku **Tökfözelék**

2 kg kabaczka, 50 g smalcu, 60 g mąki, mała cebula, 300 g śmietany, pęczek koperku, ocet, sól, cukier

Obrany i oczyszczony kabaczek utrzeć na tarce o dużych oczkach w grube wióry. Delikatnie posolić i na chwilę odłożyć. Przygotować zasmażkę z pokrajaną drobno cebulą i koperkiem. Skropić octem kabaczek, odcisnąć i króciutko smażyć w zasmażce. Podlać wodą lub bulionem z kostki, a gdy się wszystko zagotuje, dolać śmietany, posypać cukrem, doprawić jeszcze do smaku minimalną ilością octu.

Papryka nadziewana **Töltött paprika**

sól,

10-12 strąków papryki, 400 g mielonej wieprzowiny, 100 g ryżu, 50 g smalcu, 50 g mąki, 1 kg świeżych przetartych pomidorów lub puszka przecieru i puszka soku pomidorowego, pieprz, cukier, cebula, 100 g śmietany

Obciąć spody papryk i wyjąć z nich ziarnka i żyłki. Przygotować nadzienie jak do gołąbków, jednak bez dodawania kapusty i jajka. Nadziać papryki i końcem drewnianej łyżki przedziurawić nadzienie, aby zrobić miejsce na pęczniejący w czasie gotowania ryż, bo inaczej rozsadzi paprykę. Włożyć papryki do garnka, zalać wodą, posolić i gotować na wolnym ogniu pod pokrywką, aby zmiękły. Przygotować złocistą zasmażkę z tłuszczu i mąki, wlać do niej przetarte świeże pomidory lub przecier z sokiem, gotować 20 min, doprawić do smaku cukrem. Przebrać sos do wazy, włożyć ugotowane papryki, połączyć z wierzchu śmietaną. Papryki do nadziania powinny być ostre, farsz - smaczny, sos - słodki. Ponieważ nie zawsze można u nas dostać świeżą ostrą paprykę, więc przy użyciu słodkiej należy zaostrzyć, smak farszu lub do naczynia, w którym będą się gotowały nadziane papryki wrzucić pokruszoną czuszkę. Sos pomidorowy powinien natomiast zawsze być słodki, lekko tylko pieprzny i gęsty.

Paprykarz z ziemniaków **Paprikás krumpli**

2 kg ziemniaków, 100 g smalcu, 200 g cebuli, ząbek czosnku, 100 g lecsó lub duży strąk papryki i pomidor, papryka w proszku, czuszka, kminek, sól

Drobno pokrajaną cebulę usmażyć na smalcu na złoty kolor, dodać paprykę w proszku, posiekany czosnek i kminek; zmieszać i podlać wodą. Włożyć ziemniaki pocięte jak na frytki, dodać lecsó lub pokrajaną paprykę i pomidor, zalać wodą, aby przykryła zawartość, posolić i ugotować na wolnym ogniu.

Jest to znakomity sposób przyrządzania ziemniaków, a gdy do tego paprykarzu dodać pod koniec gotowania jeszcze parówki lub serdelki, to otrzymuje się samodzielną potrawę.

Ziemniaki z pomidorami **Paradicsomos burgonya**

1,5 kg ziemniaków, 50 g smalcu, 150 g przecieru pomidorowego, cebula, nać selera lub pietruszki, 50 g mąki, 50 g cukru, pieprz, sól

Ugotowane w mundurkach ziemniaki pokrajać w plasterki. Przygotować jasną zasmażkę z posiekaną drobno cebulą, dodać do niej zieleninę i przecier pomidorowy, posolić, podlać wodą lub bulionem z kostki i doprowadzić do wrzenia. Włożyć plasterki ziemniaków, ugotować, doprawić pieprzem i cukrem, a w końcu przetrzeć na puree.

Jajecznica po dunajsku **Dunakanyar rántotta**

4-5 jaj, masło, śmietana, boczek, parówki lub kielbasa, ser żółty, papryka w proszku, pieprz, sól

W tym przepisie nie podano dokładnie odważonych proporcji, ponieważ jajecznicę po dunajsku robi się z tego, co w danej chwili jest w domu. Recepty na tę potrawę nie ma też w żadnej węgierskiej książce kucharskiej. Poświęcił jej natomiast całą sekwencję znany dramaturg Ferenc Karinthy w jednej ze swoich sztuk pt. "W zakolu Dunaju". Proszę wybaczyć ten wstęp, ale sądzę, że ta - sprawdzona zresztą przeze mnie - jajecznica na to zasługuje.

Masło stopić w żaroodpornym naczyniu, dolać ostrożnie, aby się nie zwarzyła, zaprawioną szczyptą mąki śmietaną i wsypać utarty żółty ser. Gdy masło, śmietana i ser połączą się na stopniowo zwiększonym ogniu w jedną, złocistą masę, dosypać paprykę w proszku i dodać pokrajane w talarki parówki lub kielbasę, boczek oraz resztki wędlin, które akurat są w domu. Jaja wybić do garnuszka, dodać pieprz i sól, a także - uwaga ! - łyżeczkę wody, aby spulchnić jajecznicę. Wlać masę do naczynia i posypać pozostałą częścią utartego sera. Na ostrym ogniu doprowadzić do ścięcia lub też podać luźną, zależnie od tego, jak kto lubi. Można też w ostatnim etapie przysypać wierzch tartą bułką i zapiec w piekarniku.

Paprykarz z grzybów **Gombapaprikás**

750 g grzybów, 70 g smalcu, duża cebula, papryka w proszku, pieprz, sól, 150 g śmietany

Drobno posiekaną cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać paprykę, a następnie oczyszczone i pokrajane w paski grzyby, posolić, popieprzyć i dusić pod pokrywką tak długo, aż grzyby się usmażą, a woda odparuje i zostanie sam tłuszcz. Wtedy dolać śmietany, posypać jeszcze raz papryką do koloru i smaku, w ten sposób można przyrządzać wszystkie grzyby, również i pieczarki.

Ryż á la Baczka **Bácskai rizs**

400 g ryżu, 50 g smalcu, 100 g wędzonego boczku lub słoniny, 200 g baleronu lub szynki, 2 strąki papryki, majeranek, sól

Umyty ryż wsypać do naczynia i postawić na ogniu. Gdy ryż dobrze się rozgrzeje, zalać go letnią wodą (ok. 1 litr), posolić, dosypać szczyptę majeranku i gotować na małym ogniu albo nawet w piekarniku. Na tłuszcz w rynezcze rzucić pokrajany w kostkę boczek, potem też podobnie pokrajaną paprykę, wreszcie baleron lub szynkę. Dusić wszystko razem 10 min. i dodać do gotującego się tak samo długo ryżu, zamieszać i odparować do końca ryżu.

Risotto z gęsich wątróbek **200 g Libamájrizzotto**

300 g ryżu, 500 g gęsich wątróbek, 100 g smalcu, 60 g masła, 200 g pieczarek, zielonego groszku, 100 g tartego żółtego sera, cebula, pieprz, sól, majeranek, nać pietruszki

Wrzucić na tłuszcz posiekaną cebulę, lekko poddusić pod pokrywką aż do zeszklenia i wsypać ryż. Zmieszać, podgrzać i następnie zalać wodą (3 szklanki). Posolić i doprowadzić do wrzenia. Po 2 min. wstawić do piekarnika, póki nie odparuje woda. Jednocześnie przygotować wątróbkę gęsią: pokrajać ją w drobne kawałeczki, tak samo posiekać pieczarki i wrzucić na patelnię z tłuszczem. Zrumienić na małym ogniu. Połączyć ugotowany ryż z przysmażonymi wątróbkami, dodać zielony groszek, popieprzyć, posolić, posypać majerankiem i tartym żółtym serem, dokładnie zamieszać i włożyć do wysmarowanej uprzednio masłem formy. Wstawić na krótko formę z risottem do piekarnika, następnie wyłożyć na półmisek i przed podaniem posypać po wierzchu tartym serem oraz posiekaną nacią pietruszki. Gęsie wątróbki są uważane na Węgrzech za największy przysmak, ale trudno je dostać, bo idą z reguły na eksport. W innym miejscu, w potrawach z drobiu, podają przepis na smażoną po węgiersku wątróbkę gęsia. Podane powyżej risotto można również przygotować z wątróbek drobiu.

Naleśniki á la Hortobágy **Hortobágyil palacsinta**

150 g mąki, 2 jaja, żółtko, 3/4 szklanki mleka, sól, masło; nadzienie: 500 g cielęciny lub chudej wieprzowiny, 100 g smalcu, 500 g śmietany, 20 g mąki, 200 g cebuli, papryka w proszku, sól

Mąkę, jaja, żółtko i mleko wymieszane z wodą (ok. pół szklanki) starannie wymieszać trzepaczką. Posolić i usmażyć dość cienkie naleśniki. Z mięsa przygotować pörkölt, a gdy już jest gotowy, wyjąć mięso i posiekać na drobne kawałeczki. Włożyć je do osobnego garnka, dodać 2 łyżki sosu z pörköltu i dusić mieszając, aż wytworzy się jednolita masa. Tą masą nadziać naleśniki i ułożyć je w żaroodpornym naczyniu. Pozostały po pörkölcie sos rozprowadzić śmietaną, dodać mąkę ostrą paprykę w proszku, zagotować i przez sitko, aby zatrzymać gruzelki i drobinki mięsa, nalać na naleśniki. Wstawić na 5 min. naleśniki do piekarnika, po wyjęciu poleć jeszcze dla dekoracji śmietaną i podawać.

Naleśniki z puszy Hortobágy są reprezentacyjną zakąską na ciepło. Pörkölt do nadzienia można przygotować również z kury. Nadzienie powinno być delikatne, natomiast sos ostry i gładki i nie może sprawiać wrażenia, że jest to doprawiony śmietaną sos z pörköltu, dlatego trzeba go bardzo starannie przygotować oraz precedzić.

Naleśniki w suflecie **Palacsinta felfűjt**

Proporcje - jak do naleśników á la Hortobágy plus 25 g mąki, 250 g mleka, 3 jaja, 80 g masła, 100 g żółtego ser, sól, pieprz

Przygotować 12 naleśników identycznie jak w poprzednim przepisie. Ułożyć je w żaroodpornym naczyniu i przygotować suflet: rozpuścić w rynezcze masło, dodać mąkę, rozprowadzić mlekiem i zagotować. Zdjąć z ognia, wbić żółtka, wsypać utarty ostry ser i sól, a następnie ostrożnie zmieszać wszystko z ubitymi na pianę białkami. Zalać tą masą naleśniki, wstawić do rozgrzanego piekarnika, posypując wierzch w ostatniej chwili tartym serem, i zapiec na złoty kolor.

Naleśniki Siedmiogrodzkie **Erdélyi palacsinta**

Kurczak (1 kg), 150 g cebuli, 80 g smalcu, 30 g masła, 350g śmietany, 30 g przecieru pomidorowego, papryka, w proszku, sól, 15 naleśników, 50 g sera

Z poćwiartowanej tuszki oraz szklanki śmietany przygotować paprykarz. Wyjąć kawałki kurczaka z sosu, zdjąć mięso z kości i pokrajać w podłużne paski. Pokrajać naleśniki w szerokie pasy i razem z mięsem włożyć z powrotem do sosu. Żaroodporne naczynie posmarować masłem i włożyć całą masę. Polać wierzch pozostałą śmietaną, posypać papryką, utartym żółtym serem i zapiec na złoty kolor.

Zapiekanka z ziemniaków Rakott burgonya

1 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach, 4 jaja, 50 g smalcu, 100 g wędzonki, 200 g śmietany, 40 g tartej bułki, masło, pieprz, sól

Obrane z mundurków ziemniaki i ugotowane na twardo jaja pokrajać w plasterki. Żaroodporne naczynie posmarować masłem, wysypać tartą bułką oraz ułożyć warstwami ziemniaki i jaja, przekładając plasterkami wędzonego boczku lub wędzonej słoniny. Na wierzchu powinny być ziemniaki, które zalewa się śmietaną, posypuje tartą bułką i serem, dekoruje plasterkami boczku i zapieka 15 min.

Zapiekankę tę można urozmaicać plasterkami kiełbasy serdelowej, pieczarkami, cebulą, w ogóle stanowi pole do popisu dla własnej inwencji. Ważne, aby dobrze podlać zapiekankę śmietaną, bo inaczej będzie sucha.

Zapiekanka z jarzyn ugotowanej Rakott vegyes zöldség sól,

500 g ziemniaków ugotowanych w mundurkach, 500 g zielonego groszku, 250 g marchewki, 500 g mielonego mięsa, cebula, ząbek czosnku, 40 g smalcu, 200g śmietany, pieprz, utarty żółty ser

Odpowiednio przyprawione pieprzem i ewentualnie innymi ostrymi przyprawami mielone mięso przysmażyć na tłuszczu ze zrumienioną cebulką. w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym smalcem ułożyć warstwami pocięte w talarki ziemniaki i jarzyny, przekładając je mięsem. Ostatnią, górną warstwę powinny stanowić ziemniaki, które należy polać śmietaną i posypać tartym serem. Zapiec na złoty kolor.

I ta zapiekanka również może być urozmaicana zależnie od stanu spizarki. Doskonale nadają się tu jarzyny ugotowane w rosole.

Zapiekanka z mamałygi z bryndzą Juhtúrós puliszka

500 g mąki kukurydżanej, 250 d bryndzy, 100 g wędzonego boczku, 50 g smalcu 100 g śmietany, sól, pieprz, papryka w proszku

Do gotującej się osolonej wody wsypać wolniutko grubą jak grysik mąkę kukurydżaną, cały czas mieszając, aby nie powstały grudy. Gotować 10-15 min. cały czas mieszając, aż stwardnieje. Odstawić do wystygnięcia. Przygotować żaroodporne naczynie, wysmarować je smalcem i wyłożyć plasterkami boczku, a pozostały boczek pokrajać w kostkę i wytopić. Maczaną w tłuszczu łyżką wybrać mamałygę - tak kiedyś w dawnej Galicji nazywano ugotowaną kaszę kukurydżaną - ułożyć warstwę w naczyniu, skropić tłuszczem ze skwarkami, położyć na tym bryndzę i następną warstwę kukurydżanej masy. Przekładankę posolić i popieprzyć, wierzchnią warstwę mamałygi polać śmietaną, udekorować plasterkami boczku, posypać czerwoną papryką i zapiec w piekarniku.

Zapiekanka z kapusty á la Kolożwar Kolozsvári rakott káposzta

1 kg kwaszonej kapusty, 500 g mielonego mięsa, 150 g ryżu, 100 g smalcu, 200 g kiełbasy, duża cebula, 250 g śmietany, pieprz, sól

Kapustę dusić na łyżce smalcu, aż zmięknie, Na pozostałym smalcu zrumienić posiekaną cebulę i przysmażyć mielone mięso. Osobno ugotować ryż. W żaroodpornym naczyniu układać warstwami kapustę, mięso i ryż tak, aby ostatnią,

górną warstwę stanowiła kapusta. W czasie układania warstw wkładać jeszcze plasterki kielbasy, posypać pieprzem i posolić do smaku. Zalać śmietaną i zapiec.

Do tej zapiekanki doskonale nadaje się nasz bigos. Przedkładając go mielonym mięsem i ryżem można uzyskać niespodziewany efekt smakowy.

Szolet (zapiekanka fasolowa)

Sólet
sól

400 g fasoli, 100 g pęczaku, 250 g tłustego gęsiego mięsa, 200 g surowego lub wędzonego boczku, 80 g smalcu, duża cebula, 3 ząbki czosnku, łyżka mąki, papryka w proszku, pieprz,

Namoczoną dzień wcześniej fasolę - może być typu jasek - oraz pęczak wrzucić na smażące się pokrajane w kostkę mięso i boczek z cebulą i papryką. Zamieszać, obsmażyć 2-3 min., posypać łyżką mąki, zalać wodą i po 10-15 min. garnek z całą zawartością wstawić do rozgrzanego pieca. Na wierzchu ułożyć kilka plasterków boczku i trzymać w piekarniku 1 godz., a nawet dłużej. Czosnkiem należy najpierw wysmarować ścianki garnka, w którym robi się szolet, a resztę dodać w czasie podsmażania.

RYBY

Zupa rybacka **Halászlé**

1 kg karpia, 1 kg leszcza, płoci i innych słodkowodnych ryb, 2 cebule, 2 strąki papryki, pomidor lub łyżka przecieru pomidorowego, papryka w proszku, czuszka, sól

Łeb i ogon karpia oraz pozostałe ryby gotować wraz z pokrajaną w ćwiartki cebulą i świeżą papryką, aż się wszystko rozgotuje. Przetrzeć, dodać pastę pomidorową, paprykę w proszku i czuszkę, gotować na równym ogniu. Pokrajane uprzednio na filety i posolone kawałki karpia, przechowywane w chłodnym miejscu, wrzucić na gotującą się zupę. trzymać na ostrym ogniu 10 min. W tym czasie nie wolno mieszać zupy, lecz tylko delikatnie potrząsać garnkiem. Powyższy sposób gotowania zupy rybackiej uważany jest za klasyczny. O poszczególnych szkołach gotowania tej zupy piszę w pierwszej części w oddzielnym - poświęconym wyłącznie zupie rybackiej - rozdziale. Przy gotowaniu można się oczywiście wzorować na podanych tam sposobach.

Paprykarz z karpia **Paprikás ponty**

1,8 kg karpia, 100 g smalcu, średnia cebula, 300 g śmietany, 50 g mąki, strąk papryki, papryka w proszku, pół czuszki, sól

Karpia oczyścić, wypatroszyć, odciąć głowę i ogon, pokrajać w dzwonka lub kwadratowe filety, posolić i odstawić na 30 min. w chłodne miejsce. Bardzo drobno posiekaną lub nawet utartą cebulę zrumienić na tłuszczu, dosypać paprykę w proszku, dolać trochę wody i zagotować. Włożyć rybę i pokrajany w krążki strąk papryki i dusić 10-15 min. Przed podaniem dolać śmietanę doprawioną mąką, raz jeszcze zagotować i podawać z lanymi kluseczkami lub świeżym chlebem. Węgry wszystkie swoje rybne potrawy robią przeważnie z karpia. Jest to bardzo delikatna i smaczna ryba, ale sądzę, że również i znajdujące się u nas w sprzedaży morskie ryby można przyrządzać jako paprykarz lub pörkölt.

Karp z grzybami w śmietanie **Tejfölös gombás ponty**

1,8 kg karpia, 80 g masła, 40 g mąki, 200 g śmietany, 100 g śmietanki, 200 g, grzybów, mała cebula, nać pietruszki, sól, pieprz, 150 g białego wina

Sprawionego karpia pokrajać w dzwonka, posolić i włożyć do brytfanki. Zalać białym winem, posypać posiekanymi grzybami (mogą być pieczarki), cebulą i nacią pietruszki oraz pieprzem. Przykryć papierem posmarowanym masłem, postawić na ogniu, doprowadzić do wrzenia i wstawić do nagrzanego piekarnika, aby się upiekło. Wtedy podlać śmietaną zmieszaną ze śmietanką i mąką, jeszcze raz zagotować na ogniu, doprawić do smaku pieprzem i solą, podawać.

Karp z papryką z rusztu **Paprikás ponty rostón**

2 kg karpia, 100 g wędzonej słoniny lub boczku, 150 g smalcu, 20 g mąki, papryka w proszku, 300 g śmietany, sól

Karpia sprawić, odciąć głowę, naciąć wzdłuż grzbietu i wyjąć kręgosłup z ośmi. Pokrajać słoninę w cienkie paski i naszpikować rybę. Natrzeć mocno papryką, wrzucić na gorący tłuszcz, obsmażyć i natychmiast wstawić do rozgrzanego piekarnika. Po 10 min. wyjąć, odlać trochę tłuszczu, doprawić go jeszcze ostrą papryką w proszku, dodać śmietanę z mąką, zalać tym sosem upieczonego karpia i podawać.

Karp po serbsku **Rácponty**

1,8 kg karpia, 2 cebule, 100 g smalcu, 200 g wędzonej słoniny lub boczku, papryka w proszku, sól, 20 g mąki, 500 g śmietany, 1 kg ugotowanych ziemniaków, 3 strąki papryki, 2 pomidory lub 2 łyżki przecieru pomidorowego

Karpia sprawić i pokrajać na filety, Naciąć filety i naszpikować je słoniną, następnie posolić i posypać papryką. Żaroodporne naczynie wysmarować tłuszczem, ułożyć na dnie pokrajane w talarki ugotowane ziemniaki, na nich zaś filety. Przykryć rybę pokrajaną w plastry cebulą, papryką i pomidorami. Polać stopionym smalcem, przykryć

plasterkami pozostałego boczku i wstawić do gorącego piekarnika. Gdy ryba jest na wpół upieczona, wyjąć na chwilę, zalać śmietaną rozrobioną uprzednio z mąką, posypać papryką i zapiec.

Pörkölt z karpia **Ponty pörkölt**

1,8 kg karpia, 100 g smalcu, 2 cebule, 3 strąki papryki, 2 pomidory lub łyżka przecieru pomidorowego

Sprawić karpia jak wyżej, cebulę zrumienić na tłuszczu, dosypać paprykę, dolać nieco wody, włożyć pociętą w paski paprykę oraz pokrajane w ćwiartki, pozbawione skórki pomidory i zagotować. Filety karpia ułożyć w emaliowanym garnku lub żaroodpornym naczyniu, zalać przygotowanym sosem i wstawić do gorącego piekarnika. Trzymać w piecu 15-20 min., aż odparuje woda. Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Sandacz á la jóasszony **Fogas jóasszony módra**

1,5 kg sandacza, cebula, sól, pieprz, 50 g mąki, 150 g białego wina, 250 g grzybów, 100 g śmietany, 100 g masła, nać pietruszki

Sandacza wypatroszyć, uciąć łeb, rozciąć wzdłuż grzbietu i usunąć kręgosłup z ości. Sciągnąć nożem skórę, rybę opłukać w zimnej wodzie i pokrajać na 10 równych porcji. Posolone kawałki sandacza włożyć do wysmarowanego masłem naczynia, zalać białym winem oraz identyczną ilością wywaru, który szybko przygotować z łba oraz ości. Na filetach ułożyć pokrajaną w cieniutkie plastry cebulę, grzyby (pieczarki) i nać pietruszki, posypać pieprzem. Doprowadzić na ogniu do wrzenia, po czym nakryć natłuszczonym papierem i wstawić do gorącego piekarnika. Wyjąć po 10 min.; gdy już odparowało, dodać śmietaną z mąką, podgotować, dodać jeszcze masło i podawać.

Sandacz po furedzku **Fogas Füredi módra**

1 kg sandacza, po jednej marchewce i pietruszce, pół selera, mała cebula, 100 g białego wina, 200 g śmietanki, pół cytryny, sól, pieprz, nać pietruszki

Potrawę tę przygotowuje się w identyczny sposób, jak poprzednią, jednak na filetach sandacza układa się pokrajaną w krążki marchewkę, pietruszkę, seler i cebulę. Balatoński sandacz jest delikatniejszy w smaku od naszego i obok zupy rybackiej jest podawany jako ryba reprezentacyjna. Poza powyższymi sposobami w balatońskich czardach najczęściej podaje się go upieczonego w całości na ruszcie i przybranego papryką oraz pomidorami.

Szczupak w kapuście á la Alföld **Káposztás csuka alföldiesen**

1,5 kg szczupaka, 1 ,2 kg kwaszonej kapusty, 300 g białego wina, 200 g śmietany, papryka w proszku, sól, pieprz, majeranek, średnia cebula, ząbek czosnku, 20 g mąki, 100 g smalcu, pomidor, 2 strąki papryki

Kapustę starannie opłukać, a następnie ugotować w winie z małą ilością wody. Szczupaka sprawić, pociąć w dzwonka, włożyć do wysmarowanej smalcem rynki, podlać sokiem z gotującej się kapusty (1-2 łyżki) i pod przykryciem udusić w piekarniku, a potem odstawić. Pokrajać drobno cebulę i czosnek, usmażyć na złocisty kolor, dodać paprykę w proszku. Dolać wywar przygotowany z łba i ości szczupaka, przyprawić solą, pieprzem i majerankiem; wolno gotować. Następnie dodać pokrajany w paski strąk papryki oraz pozbawiony skórki pomidor. Z pozostałej połowy smalcu przygotować jasną zasmażkę, dodać paprykę w proszku, dolać odrobinę wody zaprawić gotującą się kapustę. Gdyby kapusta puściła za dużo soku w czasie gotowania, to przed dodaniem do niej zasmażki należy go odlać. Kapusta powinna być gęsta. Kawałki szczupaka ostrożnie włożyć do gęstej paprykowo-cebulowej mazi i połać połową śmietany. Teraz połączyć obie części. Na dnie żaroodpornego naczynia ułożyć najpierw kapustę, na tym znów rybę, znów kapustę, znów rybę i na wierzch kapustę. Połać śmietaną, posypać czerwoną papryką i zapiekać 25 min. w piekarniku.

Ryby zapiekane á la Hortobágy **Hortobágyi rakott hal**

1,5 kg filetów z dowolnej ryby, 100 g smalcu, 300 g ugotowanych ziemniaków, 300 g wędzonego boczku lub słoniny, 4 cebule, papryka w proszku, sól

Filety posypać papryką i błyskawicznie obsmażyć na tłuszczu. Dodać tłuszczu, jedną posiekaną cebulę, paprykę i pokrajany w plastry boczek, żeby się przegrzał i zeszklił. W żaroodpornym naczyniu wysmarowanym smalcem ułożyć pokrajane w talarki ziemniaki, na nich filety, potem warstwę pokrajanej w plastry cebuli, którą posypać papryką, znów ziemniaki, na to cały boczek przysmażony w tłuszczu z cebulą i papryką, wreszcie ostatni rząd ziemniaków udekorowanych z wierzchu cebulą i plasterkami boczku. Zapiec najpierw na wolnym, a potem na ostrym ogniu w piekarniku, aby wierzchnia warstwa przyrumieniła się na chrupko.

POTRAWY MIĘSNE

Pörkölt wołowy ząbek **Marhapörkölt**

800 g wołowiny, 100 g smalcu, 200 g cebuli, papryka w proszku, kminek, majeranek, czosnku, 2 strąki zielonej papryki, 2 pomidory

Wołowinę - najlepiej z łopatki lub pręgi, ale może być również inna, byle chuda - starannie umyć i pokrajać w 3 centymetrowe kostki. Pokrajaną drobno cebulę rzucić na tłuszcz i doprowadzić do złocistego koloru, dodać posiekany czosnek, pokruszony kminek i majeranek oraz paprykę w proszku. Zamieszać i dodać nieco wody. Po chwili, gdy woda nieco odparuje, wrzucić mięso, posolić i zamieszać, aby zrumieniła się każda kostka, i dusić na małym ogniu pod przykryciem, w czasie duszenia od czasu do czasu zamieszać i dolać trochę wody w momencie, gdy już odparowała, a mięso smaży się tylko w tłuszczu. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać pokrajaną w paski paprykę oraz w ćwiartki, a nawet w ósemki, pozbawione skórki pomidory. Gdy potrawa jest już gotowa, dosypać dla aromatu i koloru paprykę w proszku oraz szczyptę pokruszonej papryki czereśniowej, w czasie gotowania pörköltu cały czas zwracać uwagę, aby mięso dusiło się w krótkim i gęstym sosie.

Pörkölt cielęcy **Borjúpörkölt**

1 kg cielęciny, 100 g smalcu, 200 g cebuli, 2 ząbki czosnku, 2 strąki zielonej papryki, pomidor, łyżka przecieru pomidorowego, sól, papryka w proszku

Bardzo drobno pokrajaną cebulę zeszklić na tłuszczu, dodać paprykę w proszku, posiekany czosnek i przecier pomidorowy, podlać niewielką ilością wody. Po kilku minutach, gdy woda odparuje, wrzucić pokrajaną w kostkę cielęcinę (najlepiej z łopatki) wraz z chrząstkami i kostkami. Posolić i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Często mieszać i podlać małą ilością wody. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać pokrajaną w paski paprykę oraz posiekany pomidor. Podlać wodą i dusić; pod koniec dodać jeszcze papryki w proszku i podawać. Pörkölt z cielęciny jest znacznie delikatniejszy niż wołowy i dlatego nie dodaje się ani kminku, ani majeranku, ani nawet ostrej papryki. Podlewa się go częściej wodą i dusi w bardziej wodnistym sosie.

Pörkölt wieprzowy **Sertés pörkölt**

1 kg wieprzowiny, 100 g wędzonej słoniny lub boczku, 50 g smalcu, 250 g cebuli, ząbek czosnku, 2 łyżki przecieru pomidorowego, zielona papryka i pomidor lub 100 g lecsó, szczypta kminku, papryka w proszku, sól

Wieprzowinę (najlepiej z łopatki) pokrajać w większe, 4 centymetrowe kostki, opłukać w wodzie i osuszyć. z boczku lub słoniny, koniecznie wędzonej, wytopić tłuszcz. Wyjąć skwarki, dodać smalec i w tej mieszance zrumienić pokrajaną cebulę. Dodać posiekany czosnek, paprykę w proszku przecier pomidorowy; po zmieszaniu podlać wodą. Gotować 2-3 min., aż odparuje woda i dopiero wówczas wrzucić mięso. Posolić, dodać kminek i dusić pod przykryciem na małym ogniu. Od czasu do czasu mieszać i dopiero gdy woda całkowicie odparuje, a mięso skwierczy w tłuszczu, podlać niewielką ilością wody. Dodać pokrajany strąk papryki i pomidor lub lecsó, a tuż przed podaniem - paprykę w proszku i pokruszoną paprykę czereśniową.

Pörkölt wieprzowy może się dusić w nieco większej ilości sosu niż wołowy i cielęcy, ale nie powinien on pokrywać mięsa. Tłuszcz musi mieć zapach dymu i stąd boczki. Skwarki trzeba koniecznie wyjąć. Pörkölt wieprzowy powinien być ostry i tłusty.

Pörkölt barani **Báránypörkölt**

1,5 kg baraniny, 150 g smalcu, 350 g cebuli, 3 zębki czosnku, 3 strąki papryki, 2 pomidory, sól, papryka czereśniowa i papryka w proszku

Pokrajaną cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać czosnek i paprykę w proszku. Na gorący tłuszcz wrzucić pokrajaną w dużą kostkę baraninę, obrumienić, podlać niewielką ilością wody, posolić i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać pokrajaną paprykę i pomidory, a także pokrajaną wzdłuż połówkę odłożonej uprzednio cebuli. Podlać wodą i dusić, a przed podaniem posypać papryką w proszku i pokruszoną czereśniową. Ostrą paprykę można odpowiednio wcześniej włożyć w całości i potem ostrożnie rozgnieść.

Pörkölt z baraniny powinien mieć gęsty, zawieszisty sos, w którym pływają kawałki cebuli i papryki. W momencie wkładania papryki i pomidorów można posypać mięso odrobiną mąki.

Potrawy mięsne grupuje się w zasadzie według gatunków, a więc najpierw omawia się potrawy z wołowiny, cielęciny i wieprzowiny, a potem z baraniny. Odszedłem od tej zasady i przedstawiłem kolejno wszystkie pörköltó mięsne, aby w ten sposób uwidocznic różnice w ich przyrządzaniu, wprowadzic minimalne, ale bardzo istotne dla smaku. Dodam tu jeszcze tylko, że pörkölt wołowy podaje się z gotowanymi ziemniakami i makaronem, cielęcy - z kładzionymi kluseczkami, czyli tzw. galuszkami, lub z młodymi ziemniaczkami, wieprzowy - z galuszkami albo z ryżem, a barani- z ziemniakami. Do wszystkich czterech rodzajów pörköltu doskonały jest też świeży chleb.

Pörkölt á la puszta **Pusztapörkölt**

800 g wołowiny, 120 g smalcu, 200 g cebuli, ząbek czosnku, papryka w proszku, 1 kg ziemniaków, 4 strąki zielonej papryki i 3 pomidory, ewentualnie 150 g lecsó, 300 g białego wytrawnego wina, papryka czereśniowa, pieprz, majeranek sól

Wołowinę pokrajać w większe, 4 centymetrowe kostki. Drobną pokrajaną cebulę zrumienić na tłuszczu, dosypać paprykę i natychmiast włożyć mięso. Obsmażyć, a następnie wlać połowę wina i odrobinę wody, posolić, dosypać szczyptę majeranku i pieprzu; dusić pod pokrywką. Obrane ziemniaki pokrajać jak frytki w podłużne paski. Paprykę pokrajać wzdłuż na 6 pasków, podobnie pomidory - na 6 kawałków i po 1 godz. dodać do duszącego się na małym ogniu mięsa. Gdy mięso zaczyna mięknąć, włożyć połowę zachowanej papryki oraz ziemniaki i wlać pozostałe wino. Zdjąć z ognia i wstawić do gorącego piekarnika, aby tam wszystko dogotowało się pod pokrywką. Raz i drugi ostrożnie zamieszać tak, aby obracała się cała masa. Należy zwracać uwagę, aby potrawa dusiła się cały czas w krótkim sosie, a jednocześnie - aby nie za często zdejmować pokrywkę, bo wówczas ulotni się aromat wina. W końcowym etapie należy zadbać, aby potrawa dogotowywała się z mięsem na spodzie, a papryką oraz ziemniakami - na wierzchu. Je się ten pörkölt z chlebem, serwuje zaś w głębokich talerzach.

Tokań **Tokány**

800 g wołowiny, 80 g wędzonej słoniny lub boczku, 50 g smalcu, 150 g cebuli, ząbek czosnku, 2 łyżki przecieru pomidorowego, 2 strąki zielonej papryki, 150 g białego wytrawnego wina, pieprz, majeranek, sól

Tokań robi się z chudej wołowiny, najlepiej z łopatki. Mięso pokrajać w cienkie, długie, 6 centymetrowe paski, niemal jak makaron. Słoninę pokrajaną również w cienkie paski wytopić i wyjąć skwarki, a w tłuszczu zrumienić drobną pokrajaną cebulę i czosnek. Wlać wino, dodać przecier pomidorowy i cały czas mieszając gotować kilka minut. Włożyć mięso, posypać pieprzem i majerankiem; dusić pod przykryciem. W sezonie wraz z przecierem włożyć zieloną pokrajaną paprykę, ale nie jest to niezbędne. Od czasu do czasu zamieszać, a gdy już woda odparuje tak, że mięso dusi się w tłuszczu, dolać trochę wody. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać wyjęte uprzednio wytopione paski słoniny, zamieszać, raz jeszcze krótko poddusić i podawać. Jest to podstawowy przepis na tokań, który można wzbogacać w

rozmaity sposób, uzyskując różne efekty. I tak, dodają w końcowym etapie pokrajane w plasterki i przysmażone na tłuszczu parówki - otrzymuje się mészárstokány (tokań po rzeźniku); dodając uduszone na smalcu pokrajane w plasterki i kostkę jarzyny (ziemniaki, marchewka, pietruszka, groszek) - otrzymuje się tokany Kertészné módra (tokań á la Kertészné); wzbogacając uduszonymi w tłuszczu grzybami i dodając śmietanę - tokány Erdészné módra (tokań á la Erdészné). Istotą tokania jest to, że nie dodaje się do tej potrawy papryki w proszku - ani słodkiej, ani ostrej, a tylko, i to niekoniecznie, świeżą. Podstawą smaku i ostrości jest natomiast pieprz. A więc tokań jest bardzo podobny do polskiego gulaszu, tyle że robi się go całkiem bez papryki, a mięso - zamiast w kostkę -kraje się w paski. Tokań robi się w zasadzie tylko z wołowiny.

Tokań siedmiu wodzów Hétvezértokány

300 g polędwicy wołowej, 250 g cielęciny, 250 g wieprzowiny, 80 g słoniny wędzonej, 50 g smalcu, 100 g cebuli, 100 g lecsó lub strąk zielonej papryki i pomidor, 200g śmietany, łyżeczka mąki, papryka w proszku, pieprz, sól

Z pokrajanej w paseczki słoniny wytopić tłuszcz, wyjąć i odłożyć skwarki. Dodać smalec i przysmażyć na złoty kolor drobno okrajaną cebulę. Dodać paprykę w proszku, podlać wodą i gotować 2-3 min. W pierwszej kolejności włożyć pokrajaną w nieco grubsze (0,5 cm) paski polędwicę wołową i dusić 30 min. pod przykryciem. Następnie włożyć pokrajaną w takie same paski wieprzowinę, posolić, popieprzyć i dusić razem z wołowiną następnym 20 min. wreszcie zaś - identycznie pokrajaną cielęcinę. Podlać niewielką ilością wody, a gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać lecsó albo pokrajaną paprykę i pomidor, a także wytopioną uprzednio słoninę. W ostatniej chwili wlać zmieszana ze szczyptą mąki śmietanę, gotować 2-3 min. podawać.

Narodowa pieczeń wołowa czosnku, Nemzeti marhasült cukru,

900 g wołowiny, 300 g włoszczyzny, 100 g ogórków w occie, średnia cebula, ząbek czosnku, 100 g smalcu, kilka ziarenek pieprzu, liść laurowy, 50 g przecieru pomidorowego, 30 g cukru, 200 g czerwonego wytrawnego wina, 50 g mąki

Wołowinę przekłuć w trzech miejscach obok siebie wzdłuż. W otwory włożyć ostrugane w mniej więcej jednakowe kształty - marchewkę, pietruszkę i ogórek. Mięso natrzeć solą i pieprzem, a następnie obsmażyć na patelni w rozgrzanym smalcu. Przełożyć mięso do dużej rynki. Do tłuszczu dosypać cukier i przypalić na brązowo, dodać pokrajaną w plasterki włoszczyznę, cebulę i czosnek; smażyć 2-3 min. Wreszcie dodać przecier pomidorowy i rozprowadzić go winem. Podlać wodą, zagotować i zalać tym sosem pieczeń, którą następnie wstawić na 3 godz. do piekarnika. Gdy pieczeń jest już miękka, wyjąć ją z sosu i pokrajać w plastry. Sos przetrzeć, włożyć plastry mięsa, dusić jeszcze chwilę i podawać.

Befsztyki z polędwicy á la Hungaria Bélszínérmék Hungária módra

800 g polędwicy wołowej, 300 g kości cielęcych lub wieprzowych, 150 g smalcu, papryka w proszku, szczypta mąki, 150 g cebuli, 200 g lecsó lub strąk papryki i pomidor, 1 kg ziemniaków, łyżka przecieru pomidorowego, 150 g pieczarek, 200 g szparagów konserwowych, 150 g zielonego groszku konserwowego, 80 g masła

Na smalcu (50 g) zrumienić drobniutko pokrajaną cebulę. Dodać paprykę w proszku i przecier pomidorowy, rozprowadzić wodą i gotować kilka minut. Porąbane kości włożyć do sosu, podlać wodą tak, aby je przykryła, i gotować 40 min, pod przykryciem. Wyjąć kości, przetrzeć pörköltöwy sos i trzymać go w ciepłe. Oczyszczoną z błon polędwicę pokrajać na ok. 3-4-dekagramowe kawałki, lekko rozbić, posypać mąką, nieco posolić i obsmażyć szybko z jednej i drugiej strony na ostrym ogniu w niewielkiej ilości tłuszczu. Po obsmażeniu włożyć befsztyki do pörköltöwego sosu, dodać lecsó lub uduszoną paprykę z pomidorem oraz usmażone na maśle pieczarki. W pozostałym tłuszczu usmażyć ugotowane uprzednio w mundurkach, obrane i pokrajane w talarki ziemniaki. Połączyć wszystko w całość, ostrożnie

zamieszać i chwilę dusić, po czym przełożyć na półmisek i na wierzchu położyć jeszcze zielony groszek z główkami szparagów.

Jest to potrawa skomponowana przez szefa węgierskich kucharzy, Józsefa Venesza, o czym była mowa w pierwszym reportażu. Danie to nazywane jest polędwicą á la Budapeszt. lub á la Venesz. Przepis i nazwa á la Hungaria, którą podaję powyżej, pochodzą z książki mistrza Venesza, który widocznie przez skromność nie nazwał tej potrawy swoim imieniem.

Bitki á la Csaki **Csáki rostélyos**

5 dużych albo 10 małych rostbefów wołowych, 100 g smalcu, 200 g cebuli, papryka w proszku, 300 g śmietany 60g mąki, łyżka przecieru pomidorowego, 500 g lecsó lub 3 pomidory i 3 strąki papryki, 5 jaj, 100 g wędzonej słoniny lub boczku, pieprz, sól

Najpierw przygotować nadzienie: pokrajać słoninę w drobną kostkę, wytopić z niej tłuszcz, dodać 50 g cebuli i przysmażyć na złoty kolor. Włożyć lecsó lub pokrajane pomidory i paprykę; dusić pod przykryciem. Rozbić jaja, dokładnie je zmieszać, posolić, popieprzyć i wlać do lecsó. Cały czas mieszać, aż masa stwardnieje, a wtedy posypać mąką, zamieszać raz jeszcze i odstawić, aby wystygło. Rozbić rostbefy na cienkie plastry, posolić i popieprzyć po wewnętrznej stronie, podzielić farsz na równe części i nałożyć na mięso. Zawinąć w rulony i przewiązać nitką. Obsmażyć na gorącym smalcu i ostrym ogniu, a następnie na 20 min, wstawić do gorącego piekarnika. Teraz wyjąć bitki z rondla i na tłuszczu od nich przyrządzić sos. Dodać pozostałą, drobno posiekaną cebulę, zrumienić, dosypać paprykę w proszku: potem przecier pomidorowy, rozprowadzić wodą, zagotować i włożyć z powrotem bitki. Dusić, aż mięso stanie się miękkie. W ostatniej chwili wlać zaprawioną mąką śmietanę, raz jeszcze doprowadzić do wrzenia. Przed podaniem zdjąć jeszcze z bitek nitki, którymi były przewiązane.

Jest to potrawa skomponowana przez wybitnego węgierskiego kucharza - Sandora Csaki, autora książki "Sztuka kucharska XX wieku", skąd. zresztą pochodzi powyższy przepis

Bitki á la Hortobágy **Hortobágyi rostélyos** g

10 małych rostbefów lub 1 kg nadające się na bitki wołowiny, 100 g smalcu, 200 g cebuli, , ząbek czosnku papryka w proszku, papryka czereśniowa, szczypta kminku, 150 g lecsó, 20 mąki, łyżka przecieru pomidorowego

Dobrze rozbite - im więcej soczystych kawałków, tym lepiej - ale nie rozplaszczone na cienko bitki przyprószyć mąką i obsmażyć na gorącym tłuszczu, na ostrym ogniu, z obu stron. Przełożyć bitki do rondla, a na tłuszczu zrumienić drobno posiekaną cebulę, dodać paprykę w proszku, przecier pomidorowy oraz zmiażdżony ząbek czosnku i kminek. Podlać wodą i mieszając doprowadzić do zagotowania. Po 2-3 min. zalać tym sosem bitki, dodać jeszcze tyle wody, aby wszystko zostało przykryte. Dusić pod przykryciem na małym ogniu, podlewając od czasu do czasu wodą. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać lecsó lub udużone uprzednio pomidory z papryką. Dosypać pokruszoną czuszkę, posolić i popieprzyć do smaku. Mają to być bitki w gęstym, paprykowo-pomidorowym, ostrym sosie.

Flaki **Pacal**

1,5 kg flaków, 150 g smalcu, 250 g cebuli, 3 zębki czosnku, papryka. w proszku, papryka czereśniowa, półtorę łyżki przecieru pomidorowego, 200 g lecsó, 20 g mąki, majeranek, kminek, nać selera, pieprz, sól

Flaki dokładnie umyć, zmieniając wielokrotnie wodę, następnie gotować 30 min. we wrzątku, zbierając pianę. Zdjąć z ognia, ostudzić i pokrajać w podłużne paski, Przysmażyć grubo pokrajaną cebulę na tłuszczu, aż do zeszklenia, dosypać paprykę w proszku, posiekany kminek i czosnek, majeranek i przecier pomidorowy. dusić na małym ogniu. Włożyć flaki, posolić, podlać wodą tak, aby je przykryła i gotować 3-4 godz. Mieszać od czasu do czasu i podlewać wodą. Gdy

zaczynają mięknąć, dodać paprykę czereśniową, potem zmieszaną z mąką wodę oraz pokrajaną nać selera i lecsó. Dusić jeszcze 15 min.

Flaki po węgiersku gotują się, a właściwie duszą, w krótkim sosie i przypominają pörkölt, w żadnym zaś wypadku zupę. Należy je gotować długo i starannie, a ostrość nadać w ostatnim etapie.

Pieczeń po słowacku

Tóth pecsenye

proszku,
sól,

300 g polędwicy wołowej, 300 g sznycłówki cielęcej, 300 g schabu wieprzowego, 200 g, wędzonej słoniny lub boczku 250 g cebuli, 3 ząbki czosnku, 200 g lecsó, papryka w papryka czereśniowa, 100 g czerwonego wytrawnego wina, przecier pomidorowy, pieprz, oliwa

Z każdego rodzaju mięsa wykrajać 5 w miarę jednakowych plastrów, skropić je oliwą i czerwonym winem oraz trzymać 2 godz. w chłodnym miejscu. Słoninę i cebulę pokrajać w plastry. Nadziać mięso na rożen w następującej kolejności: wołowina, słonina, cielęcina, cebula, wieprzowina. Opieć całość nad płomieniem i zdjąć z ognia. Przygotować gęsty zimny sos z resztek posiekanej drobno cebuli, czosnku, lecsó, papryki w proszku i czereśniowej, przecieru pomidorowego, pieprzu, soli i czerwonego wina; ma to być bardzo gęsty, ostry sos. Rożen ułożyć na podwójnym staniolu, oblać mięso sosem i starannie zawinąć w staniol. Całość włożyć w żar ogniska lub wstawić do piekarnika, w żarze trzymać pieczen 45 min., w piekarniku - 1 godz.

Ten rodzaj pieczeni jest wynikiem wpływu słowackiej kuchni spod Wysokich Tatr na węgierską. Słowacy dodają do sosu jeszcze inne przyprawy, mianowicie chili, a także sos worchester,

Pieczeń zbójnicka

Zsivány pecsenye

800 g polędwicy wołowej, 1 kg chleba, 200 g wędzonej słoniny lub boczku, papryka w proszku, pieprz, sól

Polędwicę pokrajać na 10 plastrów, nadać im dłonią jednakowy kształt, posolić i popieprzyć. Słoninę lub boczek pokrajać również na 10 kawałków. Wyciąć z chleba 12 kromek o jednakowym kształcie, nieco większych od plastrów polędwicy. Nadziać na rożen w następującej kolejności: chleb, polędwica, słonina. Z obu końców dodatkowo powinno się jeszcze znajdować po kromce chleba. Piec nad ogniskiem lub w tłuszczu, w brytfannie. Pieczona na wolnym powietrzu, nad ogniskiem, pieczeń zbójnicka jest, oczywiście, najlepsza. Trzeba tylko cały czas obracać rożen i od czasu do czasu smarować ją spływającym tłuszczem lub przygotowanym, rozgrzanym przy ognisku smalcem.

Do tej pieczeni stosuje się specjalny sos z papryki. Do sosu konieczna jest mięsista, czerwona papryka tzw. pomidorowa; trzy oczyszczone strąki zemieć w maszynce do mięsa, a następnie przetrzeć jeszcze przez sitko. Dodać 20 g papryki w proszku, sól, pieprz i odrobinę cukru do smaku oraz mały kieliszek czerwonego, wytrawnego wina,

Paprykarz cielęcy

Borjúpaprikás

1 kg łopatki cielęcej, 100 g smalcu, średnia cebula, 2 strąki zielonej papryki, pomidor, 300 g śmietany, 30 g mąki, papryka w proszku, sól

Cieniutko pokrajaną cebulę przysmażyć na złocisto w smalcu, dodać paprykę w proszku, podlać wodą i kilka minut odparowywać. Włożyć pokrajaną w większe kostki cielęcinę, posolić i dusić pod przykryciem. Często mieszać i podlewać niewielką ilością wody. Gdy mięso zaczyna mięknąć, dodać pokrajaną paprykę i pomidor. Po kilku minutach duszenia wlać zaprawioną uprzednio mąką śmietaną, zagotować, posypać papryką w proszku i potrawa jest gotowa.

Paprykarz cielęcy á la Kertész

Borjú paprikás Kertész módra

800 g cielęciny, 80 g smalcu, 50 g masła, 100 g cebuli, papryka w proszku, sól, 300 g śmietany, 30 g mąki, 300 g włoszczyzny. 100 g zielonego groszku konserwowego, 100 g pieczarek, pół strąka papryki, pomidor

Mięso pokrajać w 2 centymetrowej wielkości kostki. Drobno posiekaną cebulę przysmażyć na złocisto na smalcu, posypać paprykę w proszku, podlać wodą i podgotować, aż odparuje. Włożyć mięso, posolić i dusić pod przykryciem. Od czasu do czasu mieszać i dolewać nieco wody. Obrane warzywa i pieczarki pokrajać w małą kostkę i udusić na maśle w osobnym rondelku. Dodać po kilku minutach identycznie pokrajaną paprykę i pomidor. Gdy mięso zaczyna mięknąć, wlać zaprawioną mąką śmietaną, wsypać uduszone warzywa, zamieszać i zagotować. Przed podaniem posypać zagrzany uprzednio zielonym groszkiem.

Sznicelki z papryką Paprikás borjúszelet

800 g cielęcej sznicelki, 100 g cebuli, 100 g lecsó, 100 g smalcu, 300 g śmietany, 50 g mąki, papryka w proszku, sól

Cielęciny pokrajać na 10 sznicel, rozbić, posolić i posypać mąką. Przysmażyć je z obu stron na patelni na ostrym ogniu przełożyć do rondla. Na patelni zrumienić posiekaną drobno cebulę, dodać paprykę w proszku, podlać wodą i odparować. Zalać tym sznicelki i dusić ok. 20 min. pod przykryciem. Wlać przyprawioną mąką śmietaną, dodać lecsó albo uduszoną paprykę z pomidorem, dusić jeszcze 3-4 min, i potrawa jest gotowa.

Sznicelki węgierskie lub Pirított borjúszeletek magyarosan

800 g cielęcej sznicelki, 300 g kości cielęcych, 150 g smalcu, 150 g cebuli, 200 g lecsó, strąk papryki i pomidor, 1 kg ziemniaków, 30 g mąki, łyżka przecieru pomidorowego, papryka w proszku, sól

Cieniutko posiekaną cebulę przysmażyć na złocisto w niewielkiej ilości smalcu, dodać paprykę w proszku i przecier pomidorowy. Mieszać, podlewać wodą i odparować. Porąbane w jak najmniejsze kawałki kości cielęce wrzucić na tłuszcz, podlać wodą tak, aby je przykryła, i gotować 30 min. Wyjąć kości, przetrzeć sos. Oczyszczoną ze ścięgien i błon cielęciny pokrajać w ok. 5-dekagramowe kawałki, rozbić na sznicelki grubości 3 mm, przyprószyć mąką, posolić i przysmażyć z obu stron w tłuszczu na ostrym ogniu. Włożyć je do rondla i zalać przygotowanym uprzednio sosem, dodać lecsó lub uduszoną wcześniej paprykę z pomidorem, doprowadzić wszystko do wrzenia i odstawić z ognia. Na pozostałym po sznicelkach tłuszczu przysmażyć pokrajane w talarki, ugotowane uprzednio w mundurkach ziemniaki. Połączyć ziemniaki ze sznicelkami w sosie, raz jeszcze podgotować i podawać.

Medaliony z grzybami g. Paprikás borjúérmék gombával

800 g cielęciny, 250 g ryżu, 150 g pieczarek, 200 g wątróbek z drobiu, 250 g smalcu, 100 g cebuli, 100 g lecsó, 250 g śmietany, papryka w proszku, pieprz, majeranek, sól

Ta potrawa składa się z trzech składników, które są łączone w całość pod koniec gotowania. Najpierw przygotowuje się sos: posiekaną drobno cebulę zrumienić na smalcu, dodać paprykę w proszku, podlać obficie - do 0,5 l - wodą lub bulionem z kostki, posolić i gotować 30 min. Następnie dodać lecsó. Jednocześnie w drugiej rynce przysmażyć na tłuszczu pokrajane w cienkie plasterki pieczarki, posolić, popieprzyć, przyprawić majerankiem, a następnie wlać do paprykowego sosu. Podgotować i wlać zaprawioną mąką śmietaną, sos jest gotowy i czeka na pozostałe składniki. Teraz, jako drugi, przygotowuje się ryż: uprażyć go najpierw w 50 g smalcu, następnie dolać 600-700 g wody lub bulionu z kostki i gotować wraz ze szczyptą majeranku. W rondelku przysmażyć na smalcu pokrajaną w kostkę wątróbkę oraz odpady z cielęciny, z której wyciąć 10 okrągłych medalionów. Gdy wątróbka z mięsem już się udusi, dodać je do ryżu, zamieszać i wstawić do gorącego piekarnika. Wreszcie na końcu usmażyć medaliony. Rozbić je, posypać mąką i usmażyć na ostrym ogniu z obu stron, a po usmażeniu posypać papryką w proszku. Teraz komponuje się wszystko w całość: ryż włożyć do formy, a następnie wyjąć z niej na środek półmiska. Dookoła ułożyć medaliony i połączyć wszystko sosem. Jest to dość pracochłonna danie, ale warto się potrudzić.

Wątróbka cieleca po węgiersku Pirított borjúmáj magyarosan

800 g wątróbki cielecej, 120 g smalcu, 200 g cebuli, papryka w proszku, pieprz, sól

Wątróbkę pokrajać w możliwie cienkie paski. Posiekaną cebulę przysmażyć na złocisto na tłuszczu, dosypać pieprz. Na bardzo ostrym ogniu przysmażyć w tym błyskawicznie wątróbkę i dopiero wtedy wsypać paprykę w proszku. Posolić dopiero na półmisku, tuż przed podaniem.

Tokań czikoszów Csikóstokány

1 kg wieprzowej łopatki, 100 g wędzonej słoniny lub boczku, 60 g smalcu, 120 g cebuli, 100 g lecsó lub strąk papryki i pomidor, 300 g śmietany, 30 g mąki, papryka w proszku, sól

Wieprzowinę pokrajać w podłużne paski. W rozgrzanym tłuszczu wytopić pokrajaną również w paski słoninę, zrumienić cebulę i wsypać paprykę w proszku. Podlać niewielką ilością wody i podgotować kilka minut. Włożyć mięso, obsmażyć, posolić i dusić pod przykryciem. Od czasu do czasu zamieszać podlać wodą. Gdy mięso zaczyna mięknąć, włożyć lecsó (w sezonie - pokrajaną paprykę i pomidor), Wlać zaprawioną mąką śmietaną, dusić jeszcze chwilę, posypać na zakończenie papryką w proszku.

Mięso z ryżem á la Baczka Bácskai rizseshús

800 g wieprzowiny, 150 g smalcu, 100 g cebuli, 250 g lecsó, papryka w proszku, sól, 350 g ryżu

Mięso pokrajać w małą kostkę. Drobną posiekaną cebulę zrumienić na smalcu, dosypać paprykę w proszku, podlać wodą i podgotować kilka minut, aż odparuje. Włożyć mięso posolić i dusić co najmniej 50 min. Jeśli trzeba, podlać w czasie duszenia wodą. Przebrany i wyflukany ryż przysmażyć na jasny kolor w resztkach smalcu i wsypać do duszącego się mięsa. Dolać 2 razy tyle wody, co wzięto ryżu (ok. półtorej szklanki), dodać jeszcze lecsó albo pokrajaną drobno świeżą paprykę i pomidor. Dusić pod przykryciem mieszając od czasu do czasu, aż mięso całkiem zmięknie, a ryż się ugotuje

Medaliony wieprzowe w papryce Paprikás szűszletek

800 g schabu bez kości, 100 g cebuli, 100 g lecsó, 300 g śmietany, 100 g smalcu, 40 g mąki, papryka w proszku, sól

Schab pokrajać na 10 kawałków, rozbić i uformować okrągłe medaliony. Po oprószeniu mąką usmażyć je na patelni na złocisto. Przełożyć do rondla, a na pozostałym tłuszczu zrumienić drobną posiekaną cebulę. Dodać paprykę w proszku, dolać szklankę wody, zagotować. Zalać tym sosem medaliony i dusić 20-25 min. Dodać zaprawioną mąką śmietaną oraz lecsó i dusić jeszcze chwilę. Gdyby sos był za gęsty, dolać trochę wody i zagotować.

Pieczeń á la Brassói Brassói aprópecsenye

600 g wieprzowiny, 150 g smalcu, 4 ząbki czosnku, pieprz, sól, 1 kg ziemniaków

Wieprzowinę natrzeć czosnkiem i pokrajać na średniej wielkości kawałki. Rzucić mięso na roztopiony tłuszcz, zrumienić i po dodaniu resztki zmiążdżonego czosnku dusić, minimalnie podlewając wodą. Przygotować z ziemniaków frytki, a gdy są gotowe, wsypać do mięsa. Po dokładnym wymieszaniu wszystkiego posolić, popieprzyć i podawać.

Jest to mocno czosnkowana potrawa siedmiogrodzka, do której nie dodaje się w ogóle papryki.

Żeberka z patelni Serpenyős sertésborda

1 kg żeberek wieprzowych, 100 g smalcu, 150 g cebuli, półtorej łyżki przecieru, pomidorowego, 2 ząbki czosnku, strąk papryki i pomidor, 20 g mąki, kminek, papryka w proszku, sól, 1 kg ziemniaków

Uciąć 10 jednakowej wielkości żeberek, posolić, posypać mąką i obsmażyć na gorącym tłuszczu. Przełożyć do odpowiednio dużego rondla. W tłuszczu na patelni zrumienić posiekaną cebulę, dodać paprykę w proszku, rozgnieciony

czosnek, pokruszony kminek i przecier pomidorowy; rozprowadzić niewielką ilością wody. Doprowadzić do wrzenia i gotować 2-3 min. Wylać następnie ten sos na żeberka i dusić je do momentu, gdy zaczynają mięknąć. Wtedy dodać obrane i pokrajane jak na frytki ziemniaki oraz strąk papryki i pomidor. Podlać wodą tak, aby wszystko przykryła i dusić, aż mięso oraz ziemniaki będą miękkie.

Kotlety á la Tordai sól

1 kg wieprzowej szynki, najlepiej ze skórą, 100 g smalcu, 30g mąki, papryka w proszku,

Tordai lacipecsenye

Wyciąć 10 jednakowych kotletów jeśli to możliwe tak, aby każdy miał na krawędzi kawałek skórki. Rozbić na cienkie plastry, a ostrym nożem naciąć co 1 cm skórę i okalający mięso tłuszcz. Natrzeć kotlety solą i papryką w proszku, a następnie obtoczyć w mące i rzucić na patelnię z bardzo gorącym tłuszczem. Usmażyć szybko z obu stron na chrupiąco i natychmiast podawać.

Golonka po seklersku w **Székely sertésülök**

2 golonki, 150 g cebuli, 80 g smalcu, 400 g śmietany, 30 g mąki, ząbek czosnku, papryka w proszku, kminek, sól, koperk, 1 kg kwaszonej kapusty

Posolone golonki wrzucić do rondla na rozgrzany tłuszcz i smażyć 30 min. na średnim ogniu. Wyjąć je następnie z rondla, a na tłuszczu zrumienić posiekaną cebulę z papryką, czosnkiem i kminkiem. Podlać wodą i pogotować kilka minut. Włożyć z powrotem golonki, zalać wodą tak, aby je przykryła i gotować 40 min. Włożyć odcisniętą kwaszoną kapustę i dusić, aż wszystko zmięknie. Wyjąć golonki, zaprawić kapustę śmietaną z mąką, posypać koperkiem i chwilę dusić. Każdą golonkę pokrajać na 2-3 kawałki. Wyłożyć kapustę na półmisek, a na wierzchu położyć golonkę i podawać.

Siedmiogrodzki talerz drewniany **Erdélyi fatányéros**

300 g schabu, 300 g sznycelówki cielęcej, 300 g polędwicy wołowej, 200 g. wędzonej słoniny lub boczku, 150 g smalcu, 50 g mąki, ziemniaki, świeża, papryka, pomidory ogórki, kwaszona kapusta, sól, pieprz, papryka

Mięsa pokrajać na równe plastry, każdy po ok. 60 g, lekko rozbić, posolić, popieprzyć, wieprzowinę posypać papryką natrzeć czosnkiem, obtoczyć wszystkie rodzaje mięsa w mące i usmażyć na chrupko na patelni. Na dużym drewnianym talerzu ułożyć w środku ziemniaki ugotowane uprzednio w mundurkach, a potem pokrajane w talarki i przysmażone na tłuszczu po smażonym mięsie. Dokoła ułożyć kotleczki z różnych mięs, dekorując pokrajanymi ogórkami, pomidorami i papryką oraz odpowiednio przyprawioną na sałatkę kapustą. Na samym wierzchu piramidki z ziemniaków położyć jeszcze przysmażoną i grubo posypaną papryką w proszku słoninę podawać.

Siedmiogrodzki talerz jest raczej sposobem ułożenia i podania różnych rodzajów błyskawicznie usmażonych na tłuszczu lub ruszcie mięs niż potrawą samą w sobie. Do dekoracji można wykorzystać rozmaite marynaty i sałatki. Im będą barwniejsze, tym piękniej danie się zaprezentuje.

Paprykarz z baraniny g **Báránypaprikás**

1,25 kg baraniny, 100 g smalcu, 150 g cebuli, 100 g lecsó lub strąk papryki i pomidor, 400 g śmietany, 30 g mąki, papryka w proszku, papryka czereśniowa, sól

Cieniutko pokrajaną cebulę zrumienić na smalcu. Wsypać paprykę w proszku, a następnie pokrajaną w duże kostki baraninę. Obsmażyć, posolić i podlać małą ilością wody. Dusić do miękkości pod przykryciem, minimalnie dolewając wodę. Pod koniec dodać lecsó. W sezonie, gdy jest świeża papryka i pomidory, włożyć je - pokrajane - do rondla nieco

wcześniej, aby się rozgotowały. Przed podaniem wlać śmietanę zaprawioną mąką, wsypać pokruszoną paprykę czereśniową i posypać papryką w proszku.

Baranina á la puszta **Bárány puszta módra**

1 kg baraniny bez kości, 200 g cebuli, 400 g grzybów albo pieczarek, 50 g smalcu, 100 g wędzonej słoniny lub boczku, 50 g masła, 100 g tartej bułki, 0,5 l czerwonego wytrawnego wina, papryka w proszku, pieprz, sól, szczypta cukru

Baraninę pokrajać w spore kawałki, posolić, popaprykować, popieprzyć, dodać jeszcze szczyptę cukru, dobrze wygnieść i potrzymać co najmniej 6 godz. w chłodnym miejscu. Grzyby lekko poddusić na maśle. Gliniany garnek wysmarować smalcem, wyłożyć płatami słoniny i wysypać papryką w proszku. Układać warstwami - baraninę, cebulę pokrajaną w cienkie talarki, grzyby. Wlać wino, posypać wierzch tartą bułką i papryką w proszku. Szczelnie zakryć pokrywką, którą oblepić ciastem z mąki i wody. Wstawić do gorącego piekarnika na 50 min.

Baranina kaszą kukurydzaną **Berbécs puliszkával**

1 kg baraniny (łopatka) bez kości, 50 g smalcu, 100 g wędzonej słoniny lub boczku, 150 g cebuli, 5 ząbków czosnku, 30 g przecieru pomidorowego, 200 g białego wina, pieprz, sól, 300 g kaszy kukurydzanej, 80 g masła

Baraninę pokrajać w paski grubości ołówka. Słoninę pokrajać w kostkę i wytopić z niej tłuszcz. Dodać 20 g smalcu, wrzucić cienko pokrajaną w talarki cebulę i doprowadzić do zeszklenia. Włożyć mięso, posolić i popieprzyć; dusić pod przykryciem, podlewając białym winem. Gdy mięso dusi się już tylko w tłuszczu, wrzucić rozgnieciony czosnek oraz przecier pomidorowy i dusić dalej, aż mięso zmięknie. W drugim garnku nastawić 1,2 l osolonej wody, a gdy zacznie wrzeć, wsypać kaszę, nieustannie mieszając, aby nie dopuścić do skawalenia. Potem na małym ogniu gotować, aż kasza stanie się gęsta. Dodać masło, zamieszać raz jeszcze i zanurzoną w tłuszczu łyżką kształtować kulki z kaszy. Ułożyć je na półmisku i podawać razem z baraniną.

Kotlety baranie á la Attyla **Bárányszletek Attila módra**

1,2 kg baraniny (comber), 200 g smalcu, 150 g cebuli, 4 zębki czosnku, 600 g fasolki szparagowej, 60 g masta, 200 g śmietany, 4 strąki papryki, papryka w proszku, papryka czereśniowa, pieprz, sól, szczypta mąki

Wyciąć 10 kotletów, rozbić je lekko, posypać papryką w proszku i pieprzem, a wreszcie mąką. Na ostrym ogniu przysmażyć błyskawicznie kotlety tak, aby pozostały w środku surowe. Przełożyć kotlety do rondla, a na tłuszczu, w którym się smażyły, zrumienić cebulę i czosnek, dosypać paprykę w proszku i w chwilę później jeszcze szczyptę mąki. Podlać tę, zasmażkę ciepłą wodą lub bulionem z kostki (0,5 l), gotować kilka minut, zalać kotlety i dusić, aż zmiękną. Osobno ugotować fasolkę szparagową albo podgrzać fasolkę z puszki. Po ugotowaniu wrzucić na gorące masło. Pokrajać w krążki strąk papryki i dusić krótko na tłuszczu, a potem dodać do kotletów. Dodać jeszcze śmietanę i paprykę czereśniową, dusić razem 10 min. i podawać z fasolką.

Ragout baranie á la Alföld **Alföldi bárányragu**

1 kg baraniny, 100 g smalcu, 100 g cebuli, pęczek świeżej cebuli, 4 zębki czosnku, 200 g jogurtu, papryka w proszku, pieprz, sól, mąka

Baraninę pokrajać w 6 centymetrowe kawałki, posolić, posypać mąką i smażyć w mniejszych porcjach na gorącym tłuszczu tak, aby każdy kawałek mięsa ładnie się przypiekł. W tymże tłuszczu zrumienić cebulę, dosypać paprykę w proszku, podlać niewielką ilością wody, podgotować i włożyć baraninę. Dusić 20 min.; zieloną cebulę pokrajać w 6

centymetrowej długości kawałki i położyć na duszącym się mięsie. Trzymać jeszcze 10 min. bez mieszania na małym ogniu i przed samym podaniem ułożyć na wierzchu łyżką jogurt lub zsiadłe mleko tak, aby się nie zmieszało. Posypać papryką w proszku i podawać w naczyniu, w którym się gotowało.

Istotne, aby na końcowym etapie ułożyć na baraninie warstwami młodą cebulę, a na niej płatkami jogurt lub zsiadłe mleko. Dopiero przy pakładaniu na talerz może się to wymieszać.

POTRAWY Z DROBIU

Paprykarz z kurczaka **g Paprikás csirke**

1,5 kg kurczaka, 100 g smalcu, 100 g cebuli, 100 g lecsó lub strąk papryki i pomidor, 400 g śmietany, 50 g śmietanki, papryka w proszku, sól, mąka

Tuszkę umyć, pokrajać w kawałki, posolić i natrzeć papryką proszku na 1 godz. przed gotowaniem. Cebulę posiekać bardzo drobno i lekko przysmażyć na smalcu tak, aby zaledwie się zażółciła. Dodać paprykę w proszku, podlać niewielką ilością wody i odparować. Włożyć kurczaka, obsmażyć, dosolić i wsypać drobno pokrajaną paprykę i pomidor lub lecsó. Dusić pod przykryciem na równym ogniu. od czasu do czasu podlać wodą uważając, aby kurczak dusił się w sosie, a nie gotował. Od pewnego momentu nie dolewa się już wody, lecz doprowadza do tego, że mięso podsmaża się tylko w tłuszczu. Bardzo dokładnie rozprowadzić w śmietanie mąkę, długo i starannie mieszając, aby nie było żadnych gruzełków. Wskazane użyć nawet trzepaczki i rozbić śmietanę, jak jaja. Wlać ją do rondla, a jeśli jest za gęsta, rozprowadzić nieco wodą i podgotować. Wyłożyć potrawę na półmiskę i dla dekoracji poleć śmietanką oraz posypać papryką w proszku.

Kurczak w winie **Csirke borba**

1,5 kg kurczaka, 100 g wędzonej słoniny lub boczku, łyżka smalcu, 2 ząbki czosnku, papryka w proszku, pieprz, sól, szczypta pokruszonej papryki czereśniowej, 200 g białego wytrawnego wina, 200 g śmietany

Pokrajane w kawałki kurczaka posolić, popieprzyć i natrzeć czosnkiem. Resztą czosnku natrzeć ścianki rondla, wyłożyć je płacami słoniny lub boczku, na dno położyć łyżkę smalcu. Ułożyć kawałki kurczaka ściśnięto obok siebie, skórką w dół, a wierzch obłożyć słoniną. Postawić na małym ogniu i gdy tłuszcz zaczyna się topić i skwierczeć, a kurczak przyklejać do dna - podlać winem. Nie mieszać, tylko okrągłym ruchem przesuwać całość w rondlu, aby się nie przykleiła. Cały problem polega na zręcznym przewróceniu zbitych w całość kawałków kurczaka na drugą stronę. Wtedy wlać resztę wina i dusić, aż kurczak zmięknie. W ostatniej chwili zalać śmietaną, gotować jeszcze kilka minut, a przed samym podaniem, już na półmisku, posypać papryką w proszku.

Kurczak panierowany **Rántott csirke**

1,5 kg kurczaka, 300 g smalcu, 3 jaja, 100 g mąki, 200 g tartej bułki, sól

Do tej potrawy nadają się wyłącznie młode, świeże kurczaki, zwłaszcza kupione na targu. Tuszki dokładnie umyć, pokrajać w kawałki - osobno skrzydełka, nóżki, udka, białe mięso w dwa kawałki, grzbiet - wytrzeć czystą ściereczką, posolić. Poszczególne kawałki zanurzać najpierw w mące, potem w roztrzepanych jajach, wreszcie w tartej bułce i usmażyć na ostrym ogniu w mocno rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor, aby były chrupiące. Podawać natychmiast.

Panierowane kurczaki są jednym z najbardziej ulubionych dań na Węgrzech. Swego czasu podawanie tej potrawy było dowodem zamożności domu, serwowano też je zawsze na wielkich przyjęciach i ucztach weselnych. Brojlery nie mogą się wprawdzie równać z młodymi, sprzedawanymi przez gospodynie na targu kurczakami, niemniej i one nadają się do smażenia w bułce. Zabieg ten bynajmniej nie jest łatwy. Tłuszcz musi być odpowiednio rozgrzany: jeśli będzie niedostatecznie gorący, to kurczak wypuści sok, panier zmięknie i odpadnie; jeśli zaś będzie za gorący, wówczas bułka w ciągu kilku sekund spali się na czarno, a mięso pozostanie surowe i będzie niejadalne. Najlepiej sprawdzić tłuszcz rzucając najpierw kilka okruchów tartej bułki. Należy też zróżnicować czas smażenia poszczególnych kawałków: skrzydełkami cieńsze kawałki smaży się krócej, białe mięso - dłużej. Do panierowanych kurczaków podaje się młode ziemniaki podsmażone na tym samym tłuszczu i posypane zieloną pietruszką.

Kurczak smażony po węgiersku Pirított csirke magyarosan

1,5 kg kurczaka, 100 g smalcu, 50 g wędzonej słoniny lub boczku, cebula, 100 g lecsó lub, strąk papryki i pomidor łyżka przecieru pomidorowego, papryka w proszku, papryka czereśniowa, sól

Kurczaka umyć, pokrajać w kawałki, osuszyć i posolić. Rozgrzać tłuszcz w rondlu i obsmażyć kawałki mięsa na ostrym ogniu, aby się ładnie przyrumieniły. Odstawić rondel z ognia przelać tłuszcz do drugiego garnka. Dodać do tłuszczu pokrajaną w kostkę słoninę lub boczek, wytopić trochę, potem dodać i zrumienić drobno posiekaną cebulę. Wsypać paprykę w proszku, a następnie lecsó lub - w sezonie - pokrajany drobno strąk papryki i pomidor, a także łyżkę przecieru. Podlać minimalną ilością wody, posolić, dosypać pokruszoną ostrą paprykę, zamieszać, chwilę gotować i zalać tym sosem znajdujące się w pierwszym rondlu mięso. Dusić pod przykryciem kilka minut, aż mięso zmięknie, i podawać.

Gulasz segedyński z kurczaka Szegedi gulyás

1,5 kg kurczaka, 200 g włoszczyzny, 150 g cebuli, ząbek czosnku, 200 g lecsó lub 2 strąki papryki i pomidor, 100 g smalcu, papryka w proszku, papryka czereśniowa, pieprz, sól, pietruszki oraz 750 g ziemniaków

Kurczaki umyć, pokrajać, osuszyć. Posiekać cebulę, rozgnieść czosnek i również drobniutko posiekać, a włoszczyznę pokrajać w kostkę, opłukać i nastawić w osobnym garnuszku, aby się podgotowała. Cebulę lekko zrumienić na smalcu, dosypać paprykę w proszku, podlać niewielką ilością wody i dodać czosnek. Odparować nieco i następnie wrzucić kawałki kurczaka. Dusić pod przykryciem, podlewając nieco, aż mięso będzie na wpół miękkie. Gdy wszystko dusi się tylko w tłuszczu, dodać lecsó lub pokrajaną w małe kawałki paprykę i pomidory, wreszcie pokrajane w średniej wielkości kostkę ziemniaki. Wlać wywar wraz z włoszczyzną, która się w nim podgotowała, dolać wodę albo bulion z kostki, aby w sumie nie było więcej jak 1-1,5 l gulaszu. Gotować, aż wszystko zmięknie; przed podaniem, już w wazie, posypać drobno posiekaną nacią pietruszki.

Pieczone wątróbki gęsie Sült libamáj

1 kg gęsich wątróbek, 50 g smalcu, 50 g cebuli, 0,5 l mleka, kilka ziarenek pieprzu, sól

Wybrać jak największe wątróbki, moczyć je 1 godz. przed upieczeniem w mleku. Wyjąć wątróbki z mleka, osuszyć, lekko posolić. Rzucić wątróbkę na rozgrzany tłuszcz i smażyć kilka minut, akurat tyle, aby zmieniła kolor, a następnie podlać wodą, aby sięgała do połowy. Włożyć obraną cebulę w całości, wrzucić ziarenka pieprzu, posolić, przykryć i wstawić rynekę do rozgrzanego piekarnika. Piec tak długo, aż woda całkiem odparuje, a wątróbka piecze się tylko w tłuszczu. Zdjąć wówczas pokrywkę i piec tak długo, aż wątróbka przyrumieni się z obu stron, Wyjąć z piekarnika, zabarwić tłuszcz papryką w proszku.

Wątróbkę można podawać na ciepło - pokrajaną w plastry, z purée z ziemniaków polanym tłuszczem, lub też na zimno - do chleba.

SAŁATKI I SURÓWKI

Węgrzy przyprawiają wszystkie sałatki i surówki octem, oliwą, cukrem i solą. W przeciwieństwie do nas, nigdy nie stosują śmietany. Bardzo często też dodają do drugiego dania sałatki zastępujące ziemniaki, ryż albo makaron.

Zielona sałata

Fejes saláta

Jest kilka sposobów przyprawiania zielonej sałaty, której po obmyciu nie rozbiera się po listku, lecz z reguły kraje nożem na krzyż. Przyprawia się ją jednym z następujących sosów.

- 100 g octu winnego, 200 g oliwy z oliwek, sól, cukier, pieprz;
- 100 g octu winnego, 3 żółtka, łyżka oliwy, łyżeczka- musztardy, sól, cukier, pieprz;
- 100 g octu winnego, 200 g oliwy, 2 ząbki czosnku, sól, cukier, pieprz,

We wszystkich trzech przypadkach należy dokładnie wymieszać podane składniki i następnie podać sałatę otrzymanym sosem. Węgierskie sposoby przyprawiania sałaty bardzo przypominają francuskie winegrety.

Sałatka z ziemniaków

Burgonya saláta

1,5 kg ziemniaków, 150 g cebuli, ocet winny, łyżeczka oliwy, sól, cukier, pieprz

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrac i pokrajać w talarki. Obraną cebulę pokrajać w cieniutkie plasterki. Rozcieńczyć ocet ciepłą wodą, wsypać sól, cukier, dużo grubo zmielonego pieprzu, dodać łyżkę oliwy. Wlać wszystko na ziemniaki, dodać cebulę i delikatnie, aby nie połamać ziemniaków, wymieszać. Zależnie od gustu, można dać więcej cebuli. Sałatkę trzeba przygotować co najmniej na 2 godz. przed podaniem, żeby się przemacerowała.

Sałatkę tę można wzbogacić jeszcze gotowaną fasolą, najlepiej jaśkiem, dodając wówczas nieco więcej oliwy. Można też zrobić sałatkę z fasoli z cebulą, bez ziemniaków. Sałatkę można podawać jako dodatek do zimnych mięs, a także do dań gorących.

Sałatka pieczarek

Gombasaláta

500 g pieczarek, 200 g cebuli, 150 g oliwy z oliwek, 2 łyżki przecieru pomidorowego, pół cytryny, 5 listków laurowych sól, pieprz, majeranek, papryka w proszku

Cebulę drobniutko posiekać, zrumienić lekko na oliwie, posypać szczyptą papryki w proszku, dodać przecier pomidorowy, podać wodą i 2-3 min. odparowywać. Wrzucić pokrajane w plastry pieczarki, posolić i popieprzyć, dodać listki laurowe i majeranek. Dusić na równym ogniu 20-30 min. Już po zdjęciu z ognia doprawić do smaku cytryną. Podawać na zimno, ale nigdy z lodówki.

Węgierska sałatka

Magyar saláta

250 g kabaczka, 4 strąki zielonej papryki, 4 pomidory, cebula, 150 g parówek, 250 g octu z dowolnej marynaty(najlepiej z ogórków), papryka w proszku, sól, cukier, pieprz

Pokrajany w drobną kostkę kabaczek ugotować w osolonej i zaprawionej lekko octem wodzie na półmiętko, a następnie wrzucić na kilka minut do zalewy (marynaty), wyjąć i ułożyć w piramidkę na środku talerza, na którym będzie ta sałatka podawana. W tym czasie wstawić na kilka minut do gorącego piekarnika strąki papryki, aby nieco zmiękły, i następnie - po oczyszczeniu z pestek - pokrajać w krążki, które układa się wokół kostek kabaczka. Następnie ułożyć wieniec z plasterków pomidora przeplatanych krążkami cebuli. Posypać wszystko pokrajanymi w cienkie plasterki parówkami. Posolić, popieprzyć, dodać jeszcze minimalną ilość cukru, skropić zalewą (marynatą) i odstawić na 1 godz. w chłodne miejsce. Przed podaniem posypać dla dekoracji papryką w proszku,

Lecso na zimę (przechowywanie)

4 kg strąków papryki, 2 kg pomidorów

Lecsó eltevése

Na sałatkę do przechowywania wybiera się zieloną, mięsistą, twardą paprykę . Czerwona papryka o kształcie pomidorów nie nadaje się do przechowywania, ponieważ szybko psuje się w słoikach. Podstawowe proporcje: papryki powinno być 2 razy więcej niż pomidorów. Paprykę oczyścić z pestek, pokrajać wzdłuż na 3-4 kawałki, wrzucić na 2 min. do gotującej się, lekko osolonej wody, po czym wyjąć na cedzak, aby obciekła. Przetrzeć ugotowane pomidory i zagotować je na gęsto. Od przygotowanych i dokładnie wymytych słoików włożyć paprykę , następnie zalać ją przecierem pomidorowym, na wierzch dać szczyptę salicylu; słoiki zamknąć, i wstawić na 20-25 min. do gorącej wody. Następnie wyjąć, ostudzić i przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.

Do lecsó w słoikach nie dodaje się żadnych przypraw. Po otwarciu słoika używa się lecsó tak, jakby to były świeże pomidory i papryka, wtedy też dopiero przyprawia się je do smaku - solą, papryką w proszku i czereśniową oraz pieprzem. Można lecsó przechowywać w wekach, twistach; istotne jest zalanie podgotowanej papryki przecierem pomidorowym, identycznym jak ten, który często robiło się ongiś na zimę w naszych domach.

POTRAWY MĄCZNE I CIASTA

Łazanki z serem **Túrós csusza**

500 g mąki, 2 jaja, sól, 400 g białego sera 200 g śmietany, 100 g wędzonej słoniny lub boczku, łyżka smalcu

Łazanki można przyrządzić z fabrycznego makaronu, najlepiej z tasemek, ale raz od wielkiego dzwonu można zrobić je w domu, na stolnicy, jak za dawnych lat.

Wybić w mąkę jaja, posolić, dodać tyle wody, aby ciasto można było dobrze wyrobić. Uformować 2 gomuły i rozwałkować ciasto jak najcieniej. Pokrajać w szeroką kostkę i odstawić na 1 godz. Zagotować wodę w dużym garnku i przed wrzuceniem łazanek dodać do niej łyżkę smalcu, aby ciasto w czasie gotowania nie kleiło się. Po ugotowaniu wyłożyć łazanki na ogniotrwały półmisek, posypać pokruszonym, świeżym białym serem, tłuszczem oraz skwarkami z wędzonej słoniny. Polać śmietaną, posypać dla dekoracji papryką w proszku i podawać. Można też zapiec najpierw łazanki ze skwarkami w piekarniku i dopiero następnie posypać je serem i poleć śmietaną.

Kluski kładzione **Galuska**

500 g mąki, jajo, 80 g smalcu, sól

Mąkę wsypać do miski, wbić jajo, dodać sól i tyle wody, aby można było wyrobić ciasto. Wyrabiać tak długo, aż zaczną się tworzyć pęcherzyki powietrza, a ciasto przestanie przyklejać się do miski. Łyżką kłaść ciasto wrywanymi z całości kawałkami na wrzącą wodę. Gdy kluski ugotują się, odcedzić je, przepłukać zimną wodą i wsypać do innego naczynia z uprzednio rozgrzanym tłuszczem. Kluski kładzione są doskonałym dodatkiem do pörköltów oraz paprykarzy, czyli węgierskich potraw z ostrym, zawiesistym sosem. Można je również serwować jako samodzielne danie - po zmieszaniu ze śmietaną i bryndzą owczą oraz polane tłuszczem ze skwarkami.

Pizy ze sliwkami **Szilvás gombóc**

1 kg. ziemniaki, 10 łyżek mąki, 1 jajko, 1 łyżka oleju, 1 łyżeczka soli, 1 kg.śliwek, 10-15 dkg.masła, bułka tarta

Ziemniaki ugotujemy w mundurkach i na ciepło obierzemy i roznieczymy jak do pure. Jak wystygła masa dodajemy mąkę, jajko, sól, olej i pognieciemy ciasto. Rozwałkujemy na grubości palca i pokroimy na kwadraty, do środka złożymy sliwki bez pestki i sformujemy z niego kulkę. Kulki ugotujemy we wrzącej wodzie, a potem obsypimy bułką tartą podsmażoną na masle. Na miejsce pestki można złożyć cukier z cynamonem. Zamiast sliwki, kulki można nadziewać z powidłą ze śliwek.

Pogacze ze skwarkami **Töporthyüs pogácsa**

300 g mąki, 100 g skwarków, 100 g smalcu, 2 żółtka, 15 g drożdży, łyżeczka soli, śmietana

Zagnieść ciasto z mąki, pokrajanych drobniutko skwarków, smalcu, żółtek. Posolić, dodać drożdże rozprowadzone dwiema łyżkami śmietany. Mocno ugnieść, 3-krotnie rozciągnąć i zagnieść na nowo. Rozciągnąć znów tak, aby było grube na 2 palce. Pokratkować wierzch ciasta nożem, a następnie wyciąć kieliszkiem krążki, bądź też pokrajać w kwadraty o boku 3-4 cm, Ułożyć na posmarowanej lekko tłuszczem blasze i zostawić na 90 min, w spokoju. Potem wierzchy posmarować roztrzepanym jajem i wstawić do gorącego piekarnika. Pod koniec można posypać pogacze

tartym, żółtym, ostrym serem oraz papryką w proszku. Najlepiej smakują prosto z piekarnika, na gorąco, ale nie mniej smaczne są na zimno. Jest to na Włgrzech popularnie stosowana znakomita zakąska do wina.

Pogacze z ziemniaków **Burgonyás pogácsa**

200 g mąki, 200 g masła, 200 g ugotowanych w mundurkach ziemniaków, jajo, sól, pieprz

Ziemniaki obrać, rozgnieść, posolić, dodać mąkę, masło, jajo; zagniać ciasto i wstawić na 1 godz. do lodówki lub trzymać w zimnym miejscu. Po wyjęciu znów dobrze zagnieść, rozwałkować na grubość palca i ponownie odstawić na 1 godz. w zimne miejsce. Teraz dopiero wyciąć pogacze, posmarować wierzchy roztrzepanym jajem i wstawić do gorącego piekarnika.

Naleśniki á la Gundel **Gundel palacsinta**

łyżka

10 naleśników, 100 g obranych orzechów włoskich, garść migdałów, garść rodzynek , skórka pomarańczowa w cukrze, 50 g cukru pudru, szczypta mąki, łyżka śmietanki lub mleka, 5 g dżemu; sos czekoladowy. szklanka mleka, 50 g twardej czekolady, 2 żółtka, cukru; łyżeczka spirytusu

Orzechy zemleć, dodać cukier puder, mąkę i śmietankę; wyrobić masę, do której następnie dodać sparzone uprzednio i pokrajane w wiórki migdały, skórkę pomarańczową i rodzyнки (uprzednio namoczone na 2 godz. w letniej wodzie). Skropić masę rumem i odstawić na 30 min., po czym podzielić ją na 10 porcji i nałożyć na naleśniki, które potem złożyć w chusteczkę (we czworo). Naleśniki ułożyć w żaroodpornym naczyniu i wstawić na chwilę do piekarnika. Przygotować gorący sos czekoladowy: żółtka utrzeć z jak najmniejszą ilością cukru. Mleko zagotować z czekoladą, aż się rozpusci, wlać powoli do żółtek, ciągle mieszając. Gorącym sosem poleć naleśniki, skropić spirytusem, zapalić i podawać płonące. Masa do naleśników powinna być słodka, aromatyczna, pachnąca rumem; sos czekoladowy natomiast ma być wytrawny i dlatego należy stosować do jego przyrządzenia gorzką czekoladę.

Naleśniki nakładane **Csúsztatott palacsinta**

50 g masła, 150 g mąki, 400 g mleka, 3 jaja, torebka cukru waniliowego, 150 g cukru, 50 g smalcu

Żółtka rozetrzeć z cukrem, następnie dodać mleko, mąkę i szczyptę soli, Białka ubić na pianę i połączyć w całość z masą. Na gorącej patelni usmażyć na małej ilości smalcu naleśniki, ale tylko z jednej strony. Po usmażeniu na złoty kolor tak, aby krawędzia były bardzo chrupkie, zsuwać naleśniki do przygotowanego uprzednio naczynia żaroodpornego, wysmarowanego masłem i wysypanego cukrem waniliowym. Wierzch naleśnika posypać również cukrem waniliowym i zsunąć na to następny naleśnik, usmażoną stroną w dół, posypać cukrem i tak dalej, jak długo wystarczy masy. Ostatni naleśnik położyć odwrotnie, usmażoną stroną do góry, aby zamknął kompozycji. Wstawić następnie do piekarnika, zapiec i podawać.

Naleśniki zsuwane stwarzają duże pole do popisu: można je przesypywać orzechami z cukrem lub tartą czekoladą albo smarować konfiturą. Można też ubić dodatkowo pianę z dwóch białek i 60 g cukru, zabarwić ją konfiturą. i następnie smarować naleśniki. Trzeba wówczas nieco dłużej zapiekać je, aż piana stwardnieje. Powstanie wówczas prawdziwy, gorący tort naleśnikowy.

Naleśniki kładzione **Rakott palacsinta**

10 naleśników, 100 g orzechów włoskich, 120 g białego sera, 100 g śmietanki, 20 g rodzynek, 3 jaja, 50 g czekolady, 250 g cukru, 80 g masła, 150 g dżemu morelowego, skórka z cytryny, laska wanilii

Orzechy zemleć, czekoladę utrzeć. Pokruszony biały ser utrzeć z żółtkami, śmietanką, skórką cytrynową oraz dwiema łyżkami cukru. Przygotować żaroodporne naczynie smarując je masłem; umieścić na spodzie naleśnik i nałożyć masę

orzechową, przełożyć naleśnikiem i posypać czekoladą. Znow przełożyć naleśnikiem i posmarować dżemem oraz posypać rodzynkami. Znow naleśnik i teraz przychodzi na to masa serowa. Przekładać tak długo, jak wystarczy poszczególnych mas i naleśników. Zamknąć całość naleśnikiem, wstawić do piekarnika i zapiec. Tymczasem przygotować pianę z białek, wyjąć naleśniki, położyć pianę na wierzchu i zapiec na piękny złoty kolor.

Egerska kula z naleśników **Egri gömbpalacsinta**

Nadzienie: 120 g orzechów włoskich, 120 g cukru, 150 g mleka, 20 g rodzyneków, skórka cytrynowa, cukier waniliowy;

krem: 500 g mleka, 2 jaja, ćwierć laski wanilii, 30g rumu, 120 g cukru, 20 g mąki; 10-12 naleśników, 1,2 l mleka, 30 g masła, 30 g migdałów

Jest to dość skomplikowany, ale za to bardzo efektowny deser. Najpierw przygotować nadzienie do naleśników : zagotować mleko z cukrem, dodać zmielone orzechy włoskie, a gdy masa zacznie gęstnieć, wetrzeć skórkę cytrynową, wsypać rodzynki oraz cukier waniliowy. Teraz identycznym sposobem, jak w przypadku naleśników kładzionych, posmarować tą masą naleśniki i położyć jeden na drugim. Następnie przystąpić do uformowania z tego kuli: wziąć czystą białą serwetę, zwilżyć ją wodą, posmarować masłem, ustawić na niej naleśniki i mocno ściskając zawiązać tak, aby powstała kula. W dużym garnku zagotować 5 szklanek mleka, włożyć ostrożnie zawinięte w serwetę naleśniki i gotować, a właściwie parzyć je 15 min. Następnie wyjąć ją i rozwijając ustawić na talerzu, aby wystygła. Teraz przygotować krem: ukręcić żółtka z mąką .na gładko, dodać mleko, a następnie cukier i wanilię. Ubić pianę z białek, dodać cukru. Zagotować krem, dodać ubitą pianę i jeszcze raz zagotować. Odstawić z ognia i wlać rum. Do kremu wlać mleko, w którym poprzednio warzyła się naleśnikowa kula. Teraz wreszcie połączyć wszystkie elementy. Wyjąć ostrożnie z serwety naleśnikową kulę i ustawić na półmisku. Polać ją gorącym kremem i wreszcie dla dekoracji posypać pokrajanymi grubo migdałami. Ten ostatni przepis jest najlepszym dowodem, jakie to cuda robi się na Węgrzech z naleśników.

Stos **g Máglyarakás**

5 czerstwych bułek, 400 g mleka, 250 g cukru, 100 g białego wina, 3 jaja, 250 g jabłek, 80 g smalcu, łyżka dżemu morelowego, 20 g rodzyneków, 20 g orzechów, 20 g tartej bułki, cynamon

Bułki pokrajać w plastry. W zagotowanym i ostudzonym mleku rozbić żółtka, wsypać 100 g cukru i rodzynek, włożyć tłuszcz (Węgrzy stosują smalec, ale można zastąpić go masłem) i w tej mazi namoczyć bułki. W żaroodpornym szklanym naczyniu wysmarowanym masłem i wysypanym tartą bułką układać namoczone plastry bułki. Utrze na tarce oraz posypane cukrem i makaronem jabłka ułożyć na pierwszej warstwie, posypać pokruszonymi orzechami i zakryć drugą warstwą namoczonych plastr-w bułki, kropić wszystko winem (można też rumem) i - piec 25 min. w piekarniku na małym ogniu. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem, pod koniec dodać dżem (lub konfiturę) i ułożyć piankę na wierzchu podpieczonego stosu. Wstawić jeszcze na kilka minut do piekarnika, aby pianka pięknie się przyrumieniła. Podawać natychmiast po wyjęciu z piekarnika.

Strudel **Rétes**

300 g mąki, 100 g smalcu, jajo, szczypta soli

Podane wyżej składniki wystarczają na zrobienie strudla, który będzie można podzielić na 5 porcji. Z reguły jednak przygotowuje się większe strudle, można je bowiem równie dobrze podawać na ciepło, prosto z piekarnika, jak i na zimno, bądź podgrzane. Najlepiej zrobić ciasto strudlowa z podwójnej porcji podanych tu składników. Z mąki, jaja, połowy rozgrzanego smalcu i ciepłej wody (200 g) zagnieść dość wolne ciasto i wyrabiać je na stolnicy, dopóki nie zaczną pokazywać się pęcherzyki. Wówczas przykryć ciasto naczyniem i postawić na 30 min, w ciepłym miejscu. Następnie przygotować miejsce do rozciągania ciasta, najlepiej największy - jaki jest w domu - stół. Rozłożyć czystą serwetę posypać lekko mąką, ciasto położyć na środku i cienko rozwałkować. Skropić je tłuszczem i rozciągać posypywanymi mąką rękami, aby stało się, cienkie jak papier, nie zważając, że może się miejscami przerywać. Zabrać z krawędzi zgrubienia, zagnieść, odstawić. Rozciągnięte ciasto pozostawić do obeschnięcia, następnie skropić znów tłuszczem, nałożyć nadzienie. Zwinąć ciasto w wałek, posługując się dla ułatwienia serwetą, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem, posmarować roztrzepanym jajem i .piec 45 min., aż będzie chrupkie. Po upieczeniu pokrajać na kawałki i posypać cukrem pudrem.

Strudel serowy **Túrós rétes**

500 g białego sera, 3 jaja, 300 g śmietany, 250 g cukru, skórka z cytryny, .20 g tartej bułki

Ser pokruszyć, posypać cukrem, wlać śmietankę, dodać żółtka i ubitą z białek pianę . Dobrze utrzeć tę masę. Rozciągnięte ciasto strudlowe posypać tartą bułką, nałożyć równo i cienko masę, zawinąć i wstawić do piekarnika.

Strudel jabłkowy **Almás rétes**

1,2 kg jabłek (najlepiej antonówek), 50 g orzechów włoskich, 100 g cukru, szczypta cynamonu, 50 g tartej bułki

Jabłka obrać i pokrajać w cienkie plasterki lub utrzeć na tarce i nieco odcisnąć. Ciasto strudlowe posypać najpierw tartą bułką, potem nałożyć jabłka, posypać je cukrem, pokruszonymi drobno orzechami i cynamonem. Zawinąć w rulon wstawić do piekarnika.

Strudel szoproński **Soproni rétes**

150 g migdałów, 150 g dżemu porzeczkowego, 6 jaj, 120 g cukru

Rozciągnięte ciasto posmarować dżemem, następnie nałożyć masę, którą przygotowuje się z żółtek utartych z cukrem, zmieszanych następnie z ubitymi na pianę białkami oraz zmielonymi migdałami. Przy tym strudlu trzeba użyć nieco więcej tłuszczu do posmarowania ciasta.

Tort Dobosza **Dobos torta**

Ciasto: 6 jaj, 6 łyżek cukru, 6 łyżek mąki, 50 g masła;
krem: 200 g czarnej kawy, 250 g cukru, 50 g kakao, pół laski wanilii, 200 g masła

Przygotować masę biszkoptową. Wziąć okrągłą, płaską blachę, posmarować ją masłem, posypać mąką i nałożyć cienką warstwę masy. Upiec na ładny, złoty kolor, zdejmując ciasto z blachy cienkim nożem, gdy jest jeszcze gorące, w sumie powinno być 6-8 plastrów. Czas pieczenia skraca pieczenie na raz ciasta na dwu blachach. Przygotować krem: wsypać cukier do kawy - może to być zaparzona kawa naturalna lub neska - zagrzać, dodać kakao albo czekoladę i wanilię; gotować, .aż syrop zacznie gęstnieć, cały czas mieszając. Krem jest gotowy, gdy wychodzą zeń duże pęcherze, a kropelka puszczonej na wodę nie rozplywa się, lecz formuje w kulkę. Zdjąć z ognia, 1-2 min, studzić, dodać masło i rozetrzeć na gładką masę. Smarować cienko plastry kremem, nakładając jeden na drugi. Jeden plaster zostawić,

pokruszyć. Pozostałym kremem posmarować wierzch. i boki, posypać pokruszonym ciastem. Można też pokryć tort polewą lukrową z palonego cukru.

Tort ponczowy Puncstorta

Ciasto: 8 jaj, 8 łyżek cukru, 8 łyżek mąki; **nadzienie:** 200 g cukru, 10 g kakao, 200 g rumu, 100 g dżemu morelowego;
dekoracja: 200 g bitej śmietany, rozmaite owoce z kompotu

Przygotować ciasto biszkoptowe z jaj, cukru i mąki. podzielić masę na połowy. Pierwszą upiec w tortownicy, a drugą podzielić znów na dwie części i do jednej z nich dodać kakao. Teraz należy wkładać do tortownicy raz łyżkę jasnego ciasta biszkoptowego, raz zaś kakaowego; dzięki temu otrzyma się po upieczeniu piękny marmurek. Pierwszy jasny krąg tortowy przeciąć i posmarować dżemem. Krążek marmurkowy nasycić rumem zmieszany z wodą, żeby był całkiem mokry. Włożyć ten nasycony rumem plaster między przekrajane jasne plastry, przykryć deską i obciążyć, aby się sprasowało. Na wierzchu ułożyć owoce z kompotu, najlepiej jabłka, gruszki, brzoskwinie. Skropić je rumem i wstawić do lodówki. Przed podaniem pokryć bitą śmietaną.

To już ostatni przepis. Nie pozostaje mi nic innego,

jak tylko życzyć

JÓ ÉTVÁGYAT

czyli

SMACZNEGO !