

Guláš vařil gulyás

CHLOUBU MAĎARSKÉ KUCHYNĚ OCENÍ MILOVNÍCI JEDNODUCHÝCH JÍDEL

Z kotlíku se kouří a opodál hraje cimbálovka. Jen těžko si lze představit toulky Maďarskem bez guláše či ochutnávky klobás. I jídlo může být zážitek, zvlášť pro cizince.



Proslavila zejména Szeged či okolí Kalocsi. Tato „typicky maďarská“ rostlina se sem dostala někdy v dobách stěhování balkánských národů, pokud ji nepřivezl z Ameriky sám Kryštof Kolumbus. Vzestup slávy i spotřeby ovlivnily napoleonské války, kdy evropským gourmetům chyběl pepř.

Na fotkách ženy v kroji navlékají rudé lusky na nit, sušící se provazce paprik jsou součástí každé lidové stavby. Bez kvalitní papriky se neobejde ani salám, ani guláš – ten má v Szegedu dokonce vlastní muzeum. Je zde rovněž království „uherského salámu“, který firma Pick vyrábí bezmála od poloviny předminulého století. Dostanete jej pod názvem zimní salám – télisalámi. Dříve se totiž mohl vyrábět jen za chladného zimního počasí.

Za zvuků cimbálu

Pod stromem na zahradě restaurace zní cimbalová muzika: dvoje housle, kontrabas, cimbál. Usměvaví mužové hrají s citem, paličky po klávesách jen knitají, primáš s houslemi je trpělivý, ochotný zahrát melodii, kterou si vyberete. Deset kroků od nich štíhlý muž v klobouku pasteveckých koňáků čičošů, s mocným knírem uherských grófů a s tajemným úsměvem s citem míchá obsah začerněného kotlíku nad ohněm. Srdce trempa okřívá. Pohlédneme jen zdálky, přelévá se tam hustá rudá tekutina s mastnými oky.

Maďarský guláš (recept najdete v rámečku Vařte s námi) se od českého guláše v kantýně nebo hospodě podstatně liší. Nejsou to tři flakovité kousky masa v omáčce neurčité barvy zaprášené moukou. Maďarský guláš, nejčastěji připravovaný buď jako polévka (gulyásleves), nebo dušené maso, je něco tak specifického, že má i svoje internetové stránky (www.magyardulyas.hu).

Akce

23. – 26. 10.: Čabský klobásový festival

Gurmánský zážitek bývá pro cizince spojený s vystoupením čičošů, maďarských pastevců koní, kteří v závěru hosty kočárem dovezou až k restauraci. Na programu je nejen ochutnávka klobás, ale i soutěž v přípravě zeleniny naložené v octě, zabíjení prasete nebo folklorní vystoupení.

www.kolbaszfesztival.eu

Maďarská kuchyně je chutná i vydatná. Stačí si projít názvy, které známe v Česku: čabajka, debrecínka, uherák, segedín... Ne všechny ovšem Maďaři skutečně znají. Dietologové mnohdy jen němě pohlédnou k nebesům.

Zimní salám

Sedíme ve Slovenském domě v Békéscsabé, slovensky Békešské Čabě. Městě na jihovýchodě Maďarska, kde je středisko dolno-

uherských Slováků, kteří se tady usídlili už bezmála před třemi stoletími.

Hostitelé předkládají k ochutnávce místní výrobky. Jsou to chuťově velmi výrazná kolečka tvrdého salámu. Méně odolní cizinci každé sousto okamžitě zajídají chlebem. Podle tradice umění zpracovat a uchovat maso pomocí sušení na vzduchu přinesli do Uher italští řemeslníci.

Tady v okolí se však všude pěstuje i červená paprika, nezbytná součást zdejších jídel.