

# MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ V NAŠÍ ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Naše školní jídelna připravila pro své strážníky v letošním školním roce projekt Dny mezinárodní kuchyně. Strážníci mohou poznat a ochutnat jídla, která se vaří v některých zemích světa. V měsíci lednu jsme vybrali kuchyni

## MAĎARSKOU.



### Jídelníček v úterý 16. 1. 2018:

**Polévka slepičí se zeleninou**

**Zöldséges csirkeleves**

**Hovězí plátek po maďarsku, dušená rýže**

**marhahús szelet magyarul, párolt rizs**

**mléko, nápoj**

**tej, ital**

**Další jídla maďarské kuchyně, která během roku ve školní jídelně připravujeme:**

**Segedinský guláš s houskovým knedlíkem**

**Maďarský vepřový perkelt, těstoviny**

**Pro maďarskou kuchyni jsou charakteristické kulinářské zázraky, v nichž nesmí chybět červená mletá paprika, cibule, rajčata a ani zelené paprikové lusky.** Jsou to jídla velmi sytá a chuťově harmonická.

Patří k nim proslulá maďarská gulášová polévka (gulyás), kuře na paprice s haluškami anebo plněné zelí. Z polévek se mezi maďarské speciality řadí rybí polévka (halászlé) a vařená slepice v nudlové polévce (Újházy tyúkhúsleves).

Z moučných jídel uveďme nudle s tvarohem (túrós csusza) nebo závin (plněný višněmi, tvarohem, mákem apod.) a charakteristické zákusky jako somlói galuska nebo vargabéles.

**V Maďarsku se obvykle jídlo skládá ze tří chodů, z polévky, hlavního jídla a moučníku.**

Maďarská kuchařská kultura rozlišuje tři významnější krajové kuchyně: alföldskou (Velké maďarské nížiny), severomaďarskou a zadunajskou. Co se týče ochucení, má ta alföldská v oblibě chuť sladké, slané a štiplavé. V samotné alföldské kuchyni se projevují značné rozdíly mezi pokrmy pocházejícími ze severní a z jižní části maďarské nížiny. V kuchyni severního Alföld se připravují typické polévky jako je gulášová či těstovinová s brambory zvaná „lebbencsleves“, s oblibou se zde konzumují jídla připravovaná na způsob perkeltu čili našeho guláše a pokrmy ze suchých těstovin. V jižním Alföld jsou zase oblíbená jídla z vepřového masa a drůbeže např. bácia rýže s masem.

Příznačné pro kuchyni jižního Alföld jsou rovněž i věhlasné maďarské rybí polévky „halászlé“. Jejich příprava se však různí podle toho, zda si ji dáváme na Dunaji nebo na Tisze. K vynikajícím a proslulým produktům Velké maďarské nížiny Alföld patří bezesporu cibule z Makó, paprika z Kalocsa, jablka ze Szabolcs, švestky ze Szatmár, meruňky z Kecskemét, uherský salám Pick a paprika ze Szeged, csabajské a gyulajské klobásy... a tento výčet není zdaleka úplný.

V severomaďarské kuchyni jsou více přítomny chuť sladkokyselé a koření jako estragon, saturejka a mateřídouška, kuchyně zadunajská dává přednost sladkoslaným a sladkokyselým kombinacím.

Nahlédneme-li pod pokličku balatonské kuchyně, jsme ve šťastném světě. Setkávají se zde suroviny z vody, pahorkatiny a nížiny, což přeloženo do gastronomické řeči znamená, že jsou při vaření k dispozici ryby, jejichž králem je balatonský candát, zvěřina, skot a místní ovoce i zelenina. Známou specialitou je balatonská rybí polévka halászlé, která je nejlahodnější, když se vaří z co nejvíce druhů ryb, kterým vévodí kapr a sumec.

Rovněž zvěřinové pokrmy stojí hostům Balatonu za ochutnání. Na stůl restaurací přicházejí z mohutných lesů pohoří Bakony a Keszthely a z vrchoviny Somogyi srnci, jelení, divočák, muflon a danci, z rozlehlých lučních porostů pak zajíc, bažant či koroptev. Maďaři mají v oblibě i sladké pochoutky. Sladká vůně tradičního kúrtskalács vévodí každému vánočnímu trhu, nezapomenutelný zákusek somlói galuska (piškot s bohatou čokoládovou polevou a lehkou šlehačkou), dort Dobos vrstvený s čokoládovým krémem a pokrytým vrstvou karamelu.

