

OBSAH

Poznámky o mírách a množstvích 4

Úvod 9

Mapa 10

Az Alföld – Velká nížina 12

Úvod 15

Mletá paprika – koření číslo jedna 17

Jak správně používat červené koření 18

Sušení a mletí paprik 20

Kapsicin 22

Druhy mleté papriky 23

Koření v maďarské kuchyni: dříve a nyní 23

Guláš – talíř maďarské historie 25

Šedý dobytek – národní dědictví 26

Středověká „polévka z pytlíku“ 27

Kotlík – mužský hrnc na vaření 28

Perkelt, paprikáš a tokán – příbuzenstvo guláše 30

Pásmový perkelt 30

Kuře na paprice 33

Oblíbená jídla z kuřete 34

Tarhoňa 36

Lebbencs – poetický název pro obyčejné těstoviny 37

Těstoviny 38

Vložky do polévky 39

Noky 40

Debrecínské klobásky – dobře známý pár 42

Hajduci – hrdí a svobodní 43

Osamělé dvorce – obydlí ostrůvky 45

Morušovník 44

Zeleninové pokrmy 46

Petrželka 46

Zeleninové polévky 50

Kvašené okurky 52

Letní saláty – nezbytný doprovod 53

Cibule a česnek – „Ve vaku je ještě cibule...“ 54

Paprikové lusky – není paprika jako paprika 59

Různé druhy papriky 58

„Papriková“ cena 59

Rajčata – rajská jablíčka 61



Lečo 62

Bramborový paprikáš, grenadýrmarš 63

Zelné závitky 65

Salám – v létě jako v zimě 67

Klobásky – kde je i plot z klobás 68

Chléb – chléb náš vezdejší dejž nám dnes 70

Obrovské bochníky 71

Oblíbené pečivo 72

Langoše 74

Nejčastější obměny 74

Vůl na rožni – znovuobjevená tradice 76

Ovce racka – blednoucí sláva 78

Smažené pokrmy – nedělní oběd 80

Palačinky 82

Perník 86

Vinné stříky 89

Vynálezce sodovky 88

Poměr vína a vody 89

Husa a kachna – chytrý a hloupý pták 90

Zvěřina – pochoutky z polí a lesů 97

Rybaření – závan romantiky 98

Žádné rybí kosti v polévce 99

Rybí polévka a pokrmy z ryb 102

Tvaroh a sýr 106

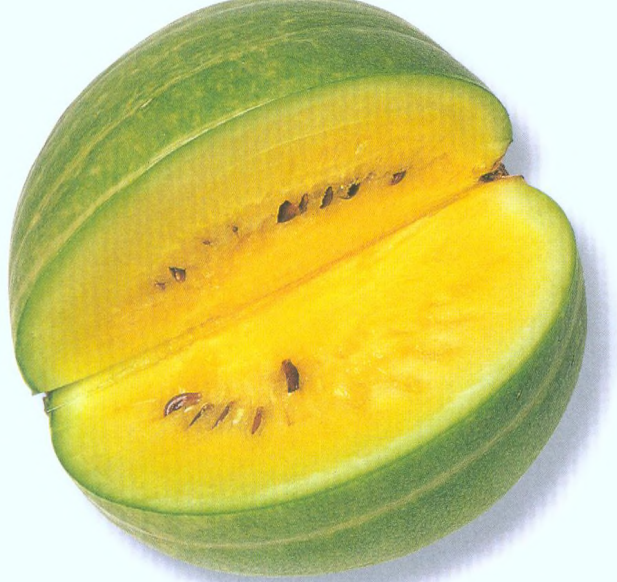
Dojnice a mléčné produkty 107

Druhy sýra 108

Pěstování meruněk 111

Svůdné třešně 110

Pálenky z meruněk a třešní 113



- Závin – abychom zabalili husara i s koněm 114
 - Vargabéles 116
 - Různé obměny závinu 117
- Koblihy a jiné smažené pečivo 118
 - Vznešený kousek těsta 118

Budapešť a okolí 120

- Úvod 123
- Velká tržnice – srdce Budapešti 124
- Kavárny 126
 - „New York“ – legendární kavárna 128
- Káva – oblíbený nápoj Turků 130
 - Přístroje na espresso 131
- Espresso 133
- Studený bufet 134
- Restaurant Gundel – šťastná setkání 136
 - Speciality Károlyho Gundela 136
 - József Marchal 137
 - Živá tradice 138
- Pivo – tradiční nápoj 140
- Celodenní strava 142
- Oblíbené dezerty 144
- Budapešťské medailonky 146
- Proslulé polévky 147
- Vrstvené a plněné pokrmy – fantazie je vítaná 148
- Kysané zelí z Vecsés 150
 - Nakládaná zelenina 151
- Pokrmy s kysaným zelím – útěcha v zimních dnech 152
- Odkaz židovské kuchyně 154
- Srbská kuchyně 156

- Cukrárny – sladké pokušení 158
 - Ruszwurm, Gerbeaud 160
 - Klasika maďarského cukrářského umění 162
 - Dobošův dort 164
- Slavnostní dorty 167
- Oblíbené domácí zákusky 168
- Unicum 169
- Marcipán – více než ozdoba dortů 170
- Sekt 172
- Silvestr – veselý a rozpustilý 174
 - Novoroční speciality 174
- Národní zvyklosti 176
 - Chléb se sádlem 176
 - Na cestách 177
 - Křupavé pochoutky 177
- Lovy v pohořích Börzsöny a Pilis 179
 - Maliny 179

Felső-Magyarország – Severní Maďarsko 180

- Úvod 183
- Maďarský jabloňový sad – miláček přírody 184
 - Jablečný koncentrát 184
 - Stolní jablka 187
- Konzervování ovoce 188
- Švestková povidla 192
- Taštičky z nudlového těsta – dodávají sílu 194
- Slivovice – vnitřní ochrana před chladem 196
- Velikonoční zvyky – mám ji zalít, nebo ne? 199
 - Velikonoční vejce a velikonoční zajíček 200
 - Ořešák královský 201
- Velikonoční jídla – šunka a vejce nesmí chybět 202
- Pagáče 204
- Vnitřnosti 206
 - Houskové knedlíky 206



Brambory	208
Pokrmy z brambor	208
Luštěniny	210
Szabolcské plněné zelí	211
Ovocné polévky a omáčky	212
Vodní a cukrové melouny	214
Víno z Egeru – Býčí krev	216
Gomolya – pikantní ovčí sýr	218
Jeleni – králové lesů	220
Nákup a kuchyňská úprava zvěřiny	221
Pstruh – všechny barvy duhy	222
Tokajské víno – kapky ryzího zlata	224
Král vín, víno králů	227
Nejúspěšnější velvyslanec	229
Několik slov o tokajském vínu	230
Višně v koňaku – sladká dokonalost	232
Mikuláš naděluje	233
Venkovská svatba – čas tance a bohatých hodů	234

A Dunántúl – Transdanubie 238

Úvod	241
Fogoš – král Balatonu	242
Ryby maďarských vod	243
Minerální voda – přímo od pramene	246
Víno od Balatonu – víno svatební noci	248
Somló	248
Badacsony	250
Csopak a Balatonfüred	251
Mór	252
Dél-Balaton	252
Vinobraní	252
Soutěž kuchařů v Nagyszakácsi	254
Lesní houby – dary lesa	257
Cikánská hudba	258
Csárda	261
Betáři	260
Červené víno	262
Franz Liszt	263
Domácí zabijačka – ať žije tradice!	264
Prase mangalica	265
Příprava zabijačkových lahůdek	266
Bohatý stůl při zabijačce	267
Oblíbené zabijačkové pokrmy	269



Sádlo	271
Hrnc na sádlo	270
Slunečnicový olej	271
Slanina	272
Opečená slanina	274
Speciality z Transdanubie	277
Med – čistý přírodní produkt	279
Medovina	278
Akáty	279
Jedlé kaštiny	281
Kaštanové pyré	282
Salonky – vánoční bonbony – každý rok znovu	285
Vánoční menu	288
Vánoční záviny – „bajgle“	290
Zmrzlina – osvěžení v horkém létě	293
Dodatek	294
Sedmihradská kuchyně – kuchyně kouzelné zahrady	296
Rady k maďarské kuchyni	298
Bibliografie	302
Poděkování	303
Fotografie	304
Rejstřík	305
Český rejstřík receptů	313
Maďarský rejstřík receptů	316