

# OBSAH

Poznámky o mírách a množství 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 hrnec na vaření 28

Perkelt, paprikáš a tokáň – 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 klobásy – dobře známý pár 42

Hajduci – hrdí a svobodní 43

Osamělé dvorce – obydlené 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

Klobásy – 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 – znovu objevená 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  
 Hrnec 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

