

# Mađarska – zemlja paprike: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 2. aprila, u 14:45, na RTS 1

Preci Mađara naselili su Panonsku niziju pre više od hiljadu godina. Velike ravnice bile su savršene za pašnjake za stoku i konje. Sada je već gotovo cela stepa pretvorena u obrađena polja, ali pastirski koreni Mađara mogu se videti u njihovoj kuhinji bogatoj mesom i mlečnim proizvodima. Paprika je omiljeno mađarsko povrće. Sušena na otvorenom i sitno mlevena nezaobilazan je začim kobasicama, supama, sosovima, gulašu i nekim kolačima. Jelima daje karakterističan ukus i crvenu boju, a svojim raskošnim lišćem ukrašava vrtove. Sveža se jede u salatama ili pečena. Može da se marinira ili prži sa mesom i povrćem. Dugo se znalo samo za ljutu papriku, a slatka je počela da se uzgaja pre stotina godina. O njenoj popularnosti svedoče i festivali paprike koje organizuju Mađari, kao i muzeji posvećeni ovoj biljci. Gulaš je pretežno mađarsko jelo od mesa i luka prženog u sosu od paprike. Došlo je i do male zbrke oko naziva, jer se ovo jelo u Mađarskoj zove perkelt. Slična jela su i paprikaš i gulašleves. Sve je počelo od pastira, koji su napasali krave ili konje po mađarskim stepama. Reč čikoš znaci pastir konja, a gulaš je na mađarskom pastir blaga. Nekada je osnovna oprema pastira bio glineni, a kasnije bakarni ili gvozdjeni kotlić. U njemu su kuvali gusta mesna i riblja jela, koja su vremenom počeli začinjavati paprikom. Panirani komadići mesa, nakon bacanja na vruću mast, dobijali su blago zagoreli ukus. Odatle naziv perkelt, koji potiče od reči koja znači pržiti ili peći. Gulaš se često poslužuje s kiselom pavlakom, krompirima ili testeninom. Mnoge su verzije ovog jela. Paprikaš su komadići mesa u gustom sosu od paprike i pavlake, a gulašleves je pastirska čorba sa dodatkom krompira i drugog povrća, kod nas poznata kao čobanac.

Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja dočaraće nam mađarske ukuse kroz dva tradicionalna specijaliteta – mađarski gulaš od povrća i čorbu od višanja. Prijatno gledanje!