##### МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ УКРАИНЫ

###### МЕЖДУНАРОДНЫЙ СЛАВЯНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

РЕФЕРАТ

 ПО ПРЕДМЕТУ « Технология приготовления

пищи»

НА ТЕМУ « Особенности венгерской национальной кухни»

 Выполнила:

 Студентка 2 курса группы ТУР

 Факультета менеджмента

 Солдатенко Е. А.

 Проверила:

 Круглова О. И.

 Харьков 2001г.

# Венгерская кухня и её особенности

Характерной особенностью венгерской кухни является обильное потребление муки, паприки (красного перца) свиного жира и сметаны. Особенно отличает венгерскую кухню паприка. Острый вкус и ярко-красный цвет создали ей опасную репутацию, хотя предубеждение, которые многие испытывают к паприке, лишено всякого основания. Хорошая настоящая паприка и не слишком остра, и отнюдь не вредна Свежий и приятный на вкус плод паприки едят также и в сыром виде. Полузрелая паприка - зелёного или светло-желтого цвета – служит основой превосходных салатов и отличным дополнением к мясным блюдам. Из зрелых стручков паприки удаляется сердцевина с зёрнами, затем стручки высушивают и размалывают, в результате чего получают красный мучнистый пряный порошок. Это не острый перец: он не обжигает рот и пищевод и, во всяком случае, мягче, чем чёрный перец.

### Бог огня и прекрасная Илонка

Было это во времена путешествий Колумба. Однажды испанская королева получила от какого-то корабельного врача необыкновенный подарок - индейский перец. Это был удивительный красный порошок, которым индейцы приправляли свои блюда и напитки. Они утверждали, что в этом красном плоде живёт сам бог огня.

Так началось путешествие красного перца на восток. Но вначале он встречался лишь как декоративное растение, как редкость ботанических садов.

Но, может быть, перец существовал уже в древнем Риме? Домашний врач императора Нерона писал о лекарственном растении, похожем на красный перец. Значит, можно утверждать, что красный перец попал в Европу двумя различными путями – и с юга, и с запада. Во всяком случае, в 1585 году известный ботаник Клузий описывал подобное растение, которое он встретил в городе Брунн. Могли привезти с собой это растение также турецкие войска, когда они оккупировали Венгрию.

Рассказывают, что в гареме будийского паши находилась прекрасная Илонка, венгерка по происхождению. Венгерские воины, заняв город Буду, освободили Илонку. В знак благодарности она подарила соотечественникам семена удивительного растения. С тех пор, говорят, губы венгерских девушек излучают божественный огонь.

### **Интервью с поваром**

***Вопрос:***  Что нужно знать прежде всего о технике приготовления венгерских блюд?

***Ответ:***  Прежде всего, надо помнить, что в Венгрии почти всё жарят на свином жире – смальце. На смальце поджаривают лук и перец, причём лук мелко рубят и поджаривают на маленьком огне 8-10 минут. Лук тушат под крышкой, иначе он может развариться. Как только лук приобретёт светло-золотистый оттенок, горшок снимают с огня, прибавляют немного перца и воды. Затем ставят горшок снова на огонь. Благодаря перцу и луку подливка в венгерских блюдах бывает всегда густой и её не надо заправлять мукой.

***Вопрос:***  Что такое паприкаш?

***Ответ:***  Паприкашем называют блюда, приправленные красным перцем, основой подливки которых является сметана. Вообще сметана является составной частью многих соусов, супов, овощных и мясных блюд.

***Вопрос:*** Является ли перец основным компонентом венгерской кухни?

***Ответ:***  Нет, венгерская кухня располагает достаточным количеством блюд, в состав которых не входит красный перец. Доказательством тому служит цыплёнок, панированный в сухарях.

***Вопрос:***  А что значит для венгров курица с перцем?

***Ответ:***  Это блюдо является национальной гордостью.

***Вопрос:*** Почему же им так гордятся?

***Ответ:***  Во-первых, цыплёнка делят не на две и не на четыре, а на десять, двенадцать частей. Кроме традиционной приправы – красного перца, используют также и сметану. По желанию можно просто отказаться от сметаны. На гарнир можно подать просто отварной картофель

## РЕЦЕПТ: Курица с перцем

750 г мяса курицы, 1 луковица, 2-3 ст. ложки смальца, ½ чайной ложки красного перца, соль,2-3 ложки сметаны, 1 стручок перца, и, по желанию,1 помидор, ½ чайной ложки муки.

Курицу очистить, вымыть, разделить на 10 частей. Мелко нарубленный или натёртый лук обжарить в масле до золотисто-желтого цвета. Горшок снять с огня, добавить перец, 1 ст. ложку воды и снова поставить на огонь тушить. Курицу разделить на части, натереть солью и вложить в кастрюлю. Куски курицы зажарить с обеих сторон, затем мясо протушить до готовности под крышкой. Время от времени нужно подливать воду, чтобы перец не пригорел. Незадолго до готовности мяса добавить мелко нарубленный перец и помидоры. Через 10 минут снять крышку и дать выкипеть лишней жидкости. Сметану взбить с ½ чайной ложки муки, добавить в соус и дать закипеть. Курицу подавать с рассыпчатым рисом или отварным картофелем.

…В венгерской кухне обычно фигурируют 4 блюда, в которых главная роль отведена знаменитой паприке: гуляш, перкельт, токань и паприкаш.

***Гуляш****-* - что-то среднее между мясным соусом и мясным рагу. Готовят блюдо с большим количеством муки и паприки; кроме того, в его состав входят нарезанный мелкими кусочками картофель и клёцки.

***Перкельт-*** рагу, в котором рубленого лука значительно больше, чем в гуляше. Готовят перкельт тушением на слабом огне в густом соусе.

***Токань-***  блюдо, похожее на перкельт. Мясо для него нарезают тонкими продолговатыми кусочками. Лука и паприки кладут меньше, чем в гуляш, но для вкуса добавляют сметану, грибы, зелёный горошек и зелень.

***Паприкашем*** называют все блюда со сметанным соусом, заправленные паприкой.

#### РЕЦЕПТ Паприкаш из телятины, баранины или цыплят

Мясо—250 гр., жир свиной-20, лук репчатый-80, перец красный-3, помидоры-60, сметана-40, соль и чеснок - по вкусу.

Рубленый лук слегка поджаривают в жире; прибавляют туда красный перец и, по желанию, чуть-чуть чеснока, затем кладут баранину, нарезанную кубиками 3 x 3 x 3 см, всё это поджаривают на сильном огне, чтобы жидкость достаточно кипела. Положив нарезанные кружочками помидоры, заканчивают тушение на слабом огне. Заправляют соус сметаной, смешанной с мукой, и ещё раз доводят до кипения. Подают с клёцками или отварным картофелем.

### Кабачок в Хортобади

Деревенский кабачок в Хортобади. Если вы впервые в этом кабачке, старый цыган-солист тотчас признает в вас иностранца. Вот он поглядывает на вас своими черными глазами, зажимает скрипку подбородком, привычным жестом поднимает смычок и приближается к вам. Музыканты расположились где-то в глубине зала и ждут знака. И вот начинается.… Льётся импровизированная мелодия… Музыканты набирают темп, музыка становится страстной. Вот уже подпевают все гости, отбивая такт ногами. Какая это музыка! Старые песни, мелодии, полные печали и темперамента…

Многое изменилось с тех пор, но любовь к старой песне осталась. Эта любовь к старой песне – частица самих венгров, и никто из путешествующих по стране не пройдёт мимо этой любви.

На столах в пузатых горшках дымится еда, рядом – ароматный белый хлеб и графин с белым сухим вином.

Приезжий спрашивает гуляш. Гуляш! Это слово понятно на любом языке. Но нигде гуляш не могут приготовить так, как в Хортобади.

Гуляш должен быть ярко-красным, обжигающим, как пламя, когда его подают на стол. Так говорят в Хортобади. Здесь родилась пословица: гуляшом можно кормить даже больных – от него сам черт даст тягу.

***РЕЦЕПТ:***  **Гуляш в горшочке**

750 г говядины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, 250 г сладкого перца, 250 г помидоров, 1 ст. ложка муки, 20 г красного перца, ½ чайной ложки чёрного перца, ½

 Лук мелко порубить и обжарить в жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, нарезанное кусочками, а также специи. Добавить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнёт выкипать, добавить снова немного воды или, по желанию, сухое вино. Когда мясо станет мягким, добавить нарезанный кубиками картофель, перец, нарезанный полосками, а через 10 мин – помидоры. Всё залить водой и варить до полной готовности мяса и овощей. По желанию можно добавить мучные клёцки или лапшу. Их можно положить прямо в суп (венгры называют это блюдо супом) или подать отдельно.

### Шпик и перец

В одном из рассказов писателя Ференца Мора тощий Ондраш и толстый Михай поспорили по поводу шпика и перца:

«Шпик? Да я никогда не ем его, разве что чищу им сапоги! Вот перец, это да! Его я люблю! Могу съесть сразу 10 штук к завтраку», - с жаром говорил толстяк. Но тонкий не сдавался. Он утверждал, что только шпик даёт силы.: «Но ведь аромат свежего перца «прочищает мозги», разве ты не знаешь, что в желудке перец испаряется, и его испарения поднимаются в мозг».

Спор мог бы затянуться, если бы на помощь не пришел парикмахер, в цирюльне которого и происходил этот спор: «Я знаю, как вы можете разрешить этот спор. Нужно выставить за окно фунт шпика и фунт перца. Что украдут, то и представляет большую ценность».

Это соломоново решение положило конец дискуссии: ведь умный вор всё равно стащит и то, и другое, так как перец является прекрасной приправой к свинине.

…Вторые блюда в венгерской кухне, как правило, подают с маринованными овощами и фруктами.

Венгерский стол, как домашний, так и в ресторане, немыслим без соуса, горчицы, уксуса, красного и чёрного перца.

### *РЕЦЕПТ*: Соус тартар

100г майонеза,1-2 ст. ложки белого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, 1 ст. ложка сметаны, сахарная пудра на кончике ножа, перец, соль.

Все компоненты перемешать и приправить солью и перцем.

 …Мадьяры не любят баранину и рубленое мясо. Зато они просто обожают рыбный суп.

### Рыбный суп

Жигмонд Мориц утверждает, что есть два блюда, которые считаются прямо-таки священными – это пшеничная каша и рыбный суп. Оба эти блюда считаются даром Божьим. Одно представляет собой плоды земли, а второе – моря. Оба они должны быть приготовлены или очень хорошо, или их вообще не стоит готовить, иначе это богохульство.

### *РЕЦЕПТ:*  **Венгерский рыбный суп**

1250 г рыбы разных сортов (карп, щука, сом и т.д.), несколько горсток мелкой рыбёшки (окунь и пр.), 1 крупная луковица, 15 г красного перца, 1-2 стручка сладкого перца, 2-3 помидора, соль.

Рыбу хорошо почистить, разрезать на куски в три пальца толщиной и натереть солью. Головы, хвосты, внутренности и мелкую рыбу разварить вместе с луком в 1 ½ л подсоленной воды. Как только вода закипит, добавить красный перец. Когда лук разварится, бульон процедить сквозь сито и вылить на подготовленные куски рыбы, туда же добавить нарезанные тонкими колечками стручковый перец и помидоры. Суп варить в течение 20 минут. Не мешать, а только встряхивать слегка горшок, чтобы рыба не развалилась.

Этот суп можно приготовить только из карпов, но венгерские повара считают, что разные сорта рыбы улучшают вкусовые качества супа. Суп следует подавать с белым хлебом.

…Обеденное меню у венгров завершается сырами и фруктами. Чай пьют перед завтраком, к чаю отдельно подаётся лимон.

Особо следует упомянуть о том, что мадьяры – тонкие знатоки вин, и для каждого блюда у них есть соответствующий напиток. Широко известны венгерский вермут, токай, белые вина « Кечкемет леанка» (девушка из Кечкемета), « Дебреи харшлевелю» (Липовый лист из Дебреи), красные вина «Сексарди вереш» (Сексаруское красное вино), «Эгри бикавер» (Бычья кровь из Эгера), отличное венгерское пиво заводов Кебанья и др.

Среди венгерских кондитерских изделий особой популярностью пользуются яблочный и вишневый рулеты и традиционное изделие – *палатшинкен*.

Слово *палатшинкен* – венгерского происхождения, но корень слова образован от латинского слова *плацента* –пирог.

### ***РЕЦЕПТ:* Палатшинкен**

150 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, щепотка соли, ¼ л молока, немного воды.

Перемешать муку, яйца, сахар, соль, молоко и воду и оставить на ½ часа. Из теста сформировать 12 пирожных, т.н. палатшинкен, и запечь на сковороде. Готовые пирожные по желанию украсить мармеладом, сладким творогом тертыми орехами. Рассчитано на 3 порции.

…Письменные и устные рассказы о культуре, обычаях, нравах быте, верованиях, привычках разных народов привлекают к себе пристальное внимание. Не является исключением в этом и венгерский народ. Жизнь наших близких соседей во всех её проявлениях интересна каждому. Одним из таких проявлений является кулинария – одно из древнейших умений человечества, восходящее к кострам первобытных. Гастрономические привычки, пристрастия и антипатии, способы приготовления пищи, и приёмы подачи кушаний складывались у венгров в течение веков, и в силу этого обстоятельства кулинария является объектом изучения не только специалистов питания, но в равной степени и геронтологов, этнографов, социологов и т.д.

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Фельдман И. А. « Кулинарная мудрость» Киев «Реклама» 1972г.
2. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблох « Приятного аппетита», Москва «Пищевая промышленность», 1972г.
3. « 500 видов домашнего печенья « (из венгерской кухни), Закарпатское областное книжно-газетное издательство, Ужгород, 1961 г.
4. Лемкуль Л. М. « Праздничный стол», Москва, « Пищевая промышленность» 1971 г.
5. « Рыбные блюда», Москва « Пищевая промышленность», 1980 г.