

**SEGEDÍNSKY GULÁŠ** - je pôvodne pokrm z bravčového mäsa a kapusty. Názov je odvodený z maďarského Székelygulás, čo znamená pokrm mnohých tvárí a ktorý obsahuje kysnutú kapustu. Nemá nič spoločné s maďarským mestom Segedín. Jeho pôvod je podľa všetkého v Maďarsku. Možno práve pri "správe" slovenských území za Rakúsko-Uhorska bola objavená kombinácia Maďarského gulášu a kyslej kapusty. Sú to ale všetko len dohady. Je isté, že guláš ako jedlo nebol známy ani v českých zemiach a pravdepodobne sa tam dostal tiež až z Viedne počas Rakúsko-Uhorska. Čo je ale takmer isté, že v Čechách sa k nemu pridal knedlík a dnes sa Segedínsky guláš zrejme vďaka tomu najčastejšie podáva s knedlíkom. V Maďarsku sa československý typ Segedínskeho gulášu prirovnáva najčastejšie k maďarskej koložvárskej kapuste (Kolosvár káposzta). Maďari v týchto typoch jedál vôbec knedlíky nepoužívajú (nepoznajú). Najčastejšie používajú halušky alebo ryžu.

**GULÁŠ** - mnoho ľudí má v podvedomí zakódovaný „maďarský guláš“ ako typické maďarské jedlo. História však hovorí, že tento guláš obľubovaný Maďarmi pôvodom pravdepodobne vôbec nie je maďarské jedlo! Vyjadruje to už sám názov. Slovo guláš sa skladá z dvoch slov tureckého pôvodu „gul“ a „as“. Po preklade zistíme, že to znamená mäso pripravené pre vojakov. Viaže sa to na udalosť keď sa varil tento pokrm tureckému vojsku pri obliehaní miest Budín a Pešť. Do jedla sa pridávali tiež štiplavé papričky, ktoré mali vojakom chrániť organizmus pred zažívacími problémami. Maďari na seba nenechali dlho čakať, vyšľachtili zvláštny druh štiplavých papriek, ktoré však mali lepšiu a jemnejšiu chuť a jedlo si privlastnili. Šikovný kúsok.. Nie darmo je Maďarsko slávne svojou „čípoš“ kuchyňou! Guláš alebo guláš je hustá, výdatná polievka, ktorej podstatu tvorí dusené a varené hovädzie mäso. Obsahuje množstvo variabilných ingrediencií, mimo iných zemiaky, cibuľu, paradajky, cesnak, čierne korenie, štiplavú papriku a pod. Varí sa niekoľko hodín, najprv sa smaží cibuľový základ. Známe sú rôzne kombinácie, napríklad s baraním, či teľacím mäsom. Aj v súčasnosti vznikajú nové varianty tohoto jedla. Toto charakteristické pastierske jedlo si prisvojuje najmä maďarská kuchyňa, ale typické je aj v kuchyni chorvátskej, slovinskej, slovenskej, českej a rakúskej. Vo Viedni je dokonca reštaurácia s priliehavým názvom Gulaschmuseum zameraná predovšetkým na guláše, jednou z jej špecialít je napríklad aj Znojemský konský guláš alebo guláš z kengury.

**BORŠČ** - je polievka z červenej repy, obľúbená najmä v ruskej a ukrajinskej národnej kuchyni, polievky podobné boršču sa varia aj v Poľsku (baršč) a Bulharsku. Základom boršča je vývar z kostí a mäsa (obvykle predného hovädzieho pre ruskú alebo ukrajinskú verziu boršču) a zmes osmaženej zeleniny (červená repa, kapusta, zemiaky, mrkva, cibuľa). Zelenina sa nakrája na rezance, osmaží sa na tuku a ľahko sa zahustí zápražkou, následne sa rozriedi vývarom, doplní sa varené mäso a polievka sa dochutí octom. Bohatší boršč sa dopĺňa nakrájanou údeninou a podáva sa s kyslou smotanou. Ukrajinský variant boršču kladie dôraz na sýto červenú farbu, repa sa preto pripravuje samostatne a ešte pred samotnou tepelnou úpravou sa pokropí octom. Do zeleninovej zmesi sa pridáva petržlen a paradajkový pretlak. Doporučeným tukom je bravčové sadlo, ktoré by malo prebrať farbu pretlaku - na hotovej polievke by mali plávať

## Vedeli ste ?...že

Napísal codify

Sobota, 08 Október 2011 18:09 - Posledná úprava Sobota, 24 December 2011 14:55

---

jantárovo zafarbené masné oká. Vyškvařené kocočky slaninky sa doplňujú aj do hotovej polievky.

**DRŽKOVÁ** - pravdepodobne vďačí za svoj vznik barbarskému zvyku našich predkov, ktorí po ulovení párnokopytníka skúšali skonzumovať aj obsah celej brušnej dutiny bez výnimky. Prvé pokusy ukázali, že črevá síce možno rozhryznúť s veľkým úsilím ale ich obsah má nepoživatelnú chuť. Až po pokusoch s tepelnou úpravou časti žalúdka sa podarilo predsa len "dostať" túto pochutinu na jedlú úroveň.

*zdroj : internet (upravené)*