

Кухни народов мира

ВЕНГЕРСКАЯ ≈ КУХНЯ ≈

Откройте для себя мир традиционной венгерской кухни!

Наваристый гуляш, сытные свиные колбаски с пряными специями, аппетитный бограч с кореньями, горячий кабачковый фёзелек, традиционный паприкаш, фаршированный перец, нежные голубцы с квашеной капустой и праздничный мясной рулет, всевозможные запеканки и блины с разнообразными начинками, погача и пикантные сырные вафли, сладкий яблочный ретеш и творожный пирог, пряники, пирожки и марципаны — лучшие рецепты потрясающих блюд венгерской кухни, классические угощения и их оригинальные современные интерпретации.

- Гуляш с чипетке
- Пёркёльт из говядины
- Блины по-хортобадьски
- Погача со шкварками
- Творожные крокеты «Турош гомбоц»
- Марципан на меду

ISBN серии

ISBN 978-617-12-5085-7



www.bookclub.ua

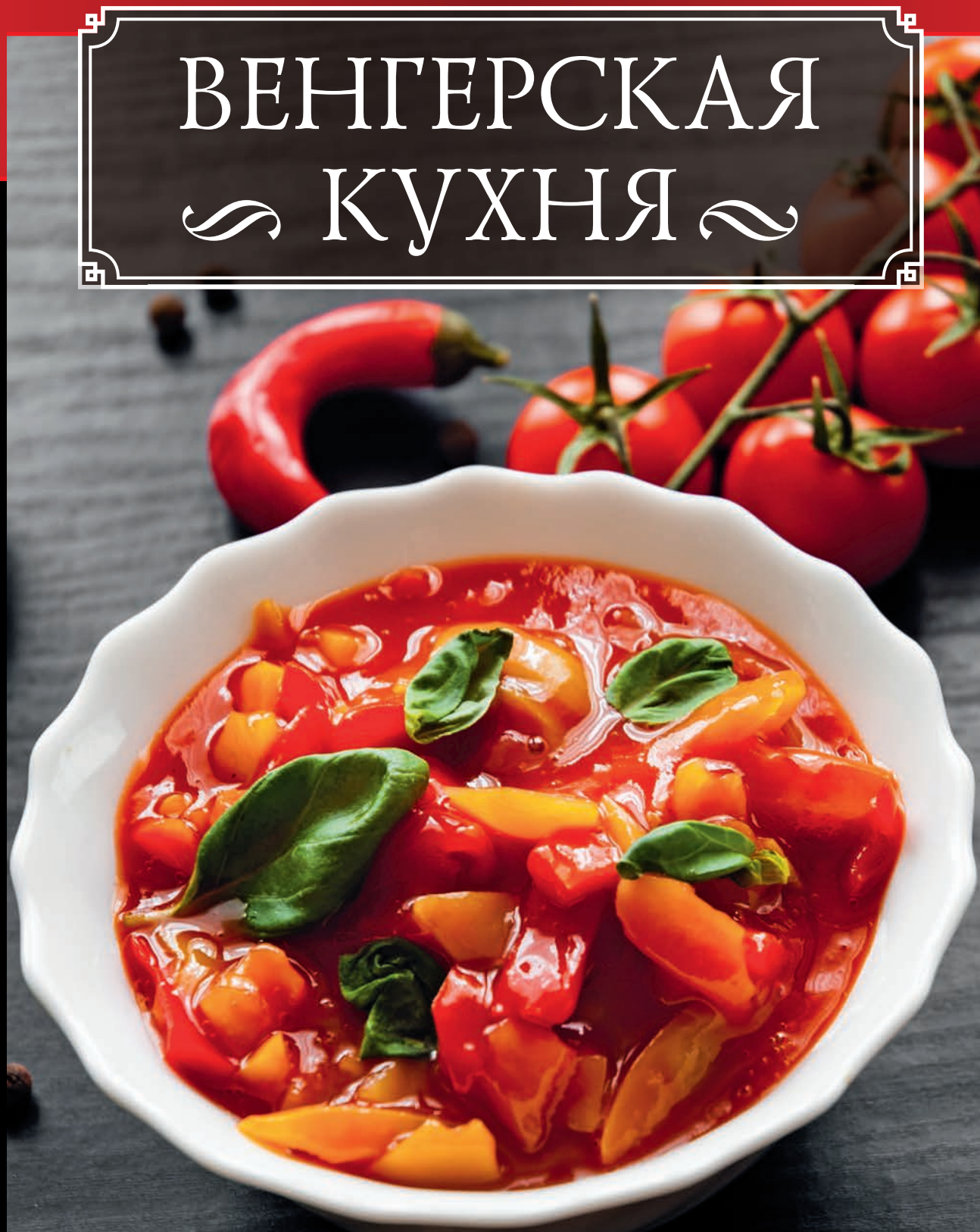
ISBN 978-617-12-5025-3



ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ

Кухни народов мира

ВЕНГЕРСКАЯ ≈ КУХНЯ ≈



Кухни народов мира

ВЕНГЕРСКАЯ ~ КУХНЯ ~



ХАРЬКОВ  КЛУБ
2019  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



Особенности национальной венгерской кухни

Венгерская кухня разнообразна и удивительна. В ней отразилась сложная и интересная история народа. Простые, незатейливые блюда, оставшиеся со времен кочевого прошлого, соседствуют со сложными, многокомпонентными шедеврами лучших поваров периода Австро-Венгерской империи и XX века.

В национальном меню широко представлены блюда из свинины и говядины, курицы, утки, гуся. А гусиная печень по праву считается настоящим деликатесом. Рачительные венгры активно используют субпродукты и «нетоварные» части мяса — из них готовят вкуснейшие колбасы, холодец и тому подобные блюда. Свиной жир — важный элемент кухни. На нем не только жарят, его добавляют в тесто, что делает изделия хрустящими, слоистыми, нежными.

После такого вступления может показаться, что венгерская кухня далека от идеалов здорового питания — мясо, колбаски, отнюдь не диетическая выпечка. Но это ошибочное впечатление. Венгерские хозяйки активно используют сезонные фрукты и овощи, творог, грибы.

У Венгрии нет выхода к морям, зато есть величественный Дунай, красавица Тиса и «венгерское море» Балатон. Блюда из речной рыбы, и прежде всего карпа, занимают важное место в национальной кухне.

Некоторые блюда венгерской кухни сложно уложить в привычную кулинарную классификацию первых/основных блюд — они могут быть и супом, и основным блюдом. Прежде всего, речь идет о гуляше. Это густое, насыщенное блюдо имеет мало общего с тем, что называет так наш общепит. Наваристый гуляш — это любовь с первой ложки!

Сложность в классификации вызывает и фёзелек, что-то среднее между супом и рагу, загущенным мукой. Его готовят из различных овощей и при подаче дополняют яйцом, фрикаделькой, тушеным мясом, гренками. Впрочем, не столь важно, в какой раздел меню заносить то или иное блюдо, ведь главное — это его вкус.

А вкус Венгрии — это паприка. Так называют и сладкий перец, и приправу, полученную из него. Венгерская кухня использует несколько видов этой специи, которые отличаются друг от друга цветом, ароматом, вкусом, остротой. Активно использовать паприку венгры начали лишь в XIX веке, но сейчас без нее национальная кухня немислима. Обратите внимание, что если в блюде есть лук и паприка, готовить его, скорее всего, следует по такой схеме. Сначала на жиру обжарить лук до желаемой стадии, потом уменьшить нагрев и посыпать лук паприкой, размешать. Нагреваясь, паприка раскрывает свой аромат.





При этом важно не перегреть и не сжечь ее. Иногда после добавления приправы вливают пару ложек воды, чтобы паприка разошлась. Дальше добавляют другие компоненты блюда. То есть сыпать эту специю в конце приготовления, как молотый черный перец, — это не по-венгерски!

Еще один вкусовой нюанс Венгрии — это сметана. Она обязательно должна быть максимально свежей и не перекипшей. Иногда небольшую часть сметаны можно заменить сливками, но все же должен преобладать кисловатый, сметанный вкус.

Отдельно стоит рассказать о десертах. Это легендарные торты «Эстерхази» и «Добош», сырные вафли, блинчики по-гунделевски, рулет ретеш — брат австрийского штруделя. Кстати, до сих пор кондитеры ведут споры о том, кто из братьев появился на свет раньше. Марципан — еще одна популярная национальная сладость. Из него делают конфеты, используют для начинок и украшения тортов, лепят различные фигурки.

Ну а дополняет венгерскую праздничную трапезу, конечно же, белое токайское вино или фруктовое бренди — палинка.

Уверены, что угощения Венгрии придется вам по вкусу! Пусть ваше кулинарное путешествие будет интересным!



Лечо на зиму

2 кг помидоров
1 кг сладкого перца
2 ст. л. сахара
1 ст. л. соли



Помидоры очистить от кожицы и измельчить. Поставить массу на огонь. Варить до уменьшения объема вдвое. Перец очистить от семян, нарезать полосками. Выложить к томатной массе и варить до размягчения. Затем добавить соль и сахар, варить еще пару минут. Разложить лечо по стерилизованным банкам, следить, чтобы перец был покрыт томатом. Накрыть крышками и стерилизовать банки в кипящей воде: банки объемом 0,5 л — 20—25 минут, 1 л — 25—30 минут. Закупорить, укутать до остывания. Хранить в прохладном сухом месте.



Квашеные огурцы

2 кг небольших огурцов
2 ломтика хлеба
пучок укропа
2 виноградных листа
3—4 зубка чеснока

Для маринада

1 л воды
1 ст. л. соли
1 ч. л. уксуса

Огурцы тщательно вымыть, срезать кончики. В емкость для квашения положить виноградный лист и кусочек хлеба, половину пучка укропа, огурцы и чеснок. Нагреть воду, добавить соль и уксус. Довести до кипения. Вылить горячий маринад в емкость с огурцами. Накрыть оставшимся укропом, листом винограда, положить ломтик хлеба. Прижать тарелкой или крышкой, чтобы все продукты были погружены в маринад. Держать в теплом месте 3 дня. Маринад должен стать мутным, оливково-зеленым. Квашеные огурцы переложить в другую емкость, жидкость, в которой они квасились, процедить и вылить к огурцам. Хранить в холодильнике.



Салат-ассерти «Чаламада»

1 кг белокочанной капусты
1 кг огурцов
700 г сладкого перца
700 г плотных, слегка
недозревших помидоров
150 г репчатого лука
150 г моркови
50—100 мл 6%-го уксуса
100—120 г сахара
50—60 г соли
специи по вкусу

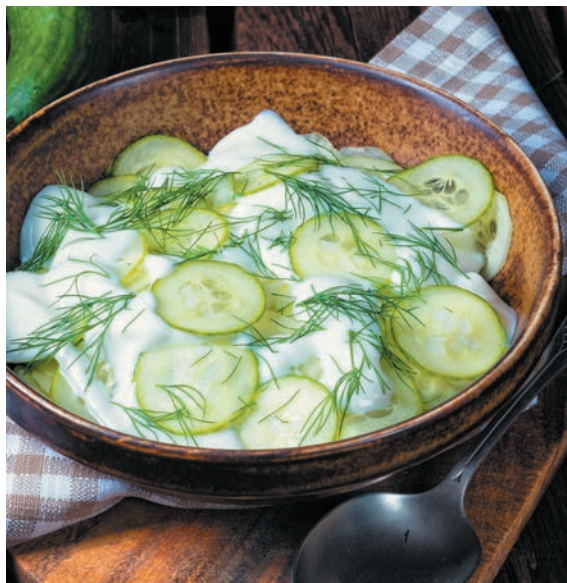
НА ЗАМЕТКУ



Основой салата является капуста, пропорции овощей, специй, соли и сахара каждая хозяйка подбирает по вкусу. Из специй в салат чаще всего кладут острый и душистый перец, лавровый лист, семена горчицы, тмин. Не рекомендуется использовать для салата зеленые помидоры — они содержат вредное вещество соланин. Чтобы разрушить его, помидоры надо термически обработать.

Овощи хорошо вымыть, обсушить. Нашинковать капусту, огурцы и помидоры нарезать кружочками, перец — крупной соломкой, лук — полукольцами, морковь очистить и натереть на терке. Все овощи смешать, добавить соль, сахар, уксус и специи и смешать еще раз. Накрывать емкость тканью или неплотной крышкой, оставить на 10—12 часов, время от времени перемешивать. Овощи должны пустить сок. Затем овощи разложить в стерилизованные банки, залить выделившимся соком. Хранить в холодильнике. Для заготовки на зиму банки необходимо стерилизовать: полулитровые в течение 20 минут, литровые — 30 минут. Затем укутать до остывания.





Огуречный салат со сметаной

500 г огурцов
1—3 ч. л. уксуса
1/2 ст. л. соли
2 зубка чеснока
100 г сметаны
щепотка сахара
черный молотый перец
и паприка по вкусу

Огурцы хорошо вымыть, по желанию очистить от кожицы. Нарезать тонкими кружочками. Добавить соль, сахар, молотый черный перец, пропущенный через пресс чеснок, уксус, хорошо перемешать. Оставить настаиваться на 30—60 минут. Перед подачей заправить сметаной и посыпать паприкой.

Салат из помидоров

4—6 сочных помидоров
700 мл холодной воды
3 ст. л. сахара
3 ст. л. уксуса (5 %)
соль по вкусу



Помидоры нарезать крупными кусочками, удалив белый стержень и плодоножку. В воде размешать сахар, соль и уксус. Залить смесью помидоры. Оставить на 2—4 часа при комнатной температуре. Подавать к столу в рассоле или слить его непосредственно перед подачей.



Салат из красной капусты с яблоком и морковью

1 кочан красной капусты
2 зеленых яблока
2 моркови

Для заправки

2 ч. л. фруктового уксуса
1/2 ч. л. сахара
1 неполная ч. л. соли

Тонко нашинковать капусту. У яблока удалить семена, нарезать соломкой, сбрызнуть ложкой уксуса. Морковь очистить и тоже нарезать соломкой. Смешать подготовленные продукты, посыпать сахаром и солью, полить уксусом. Хорошо перемешать. Дать постоять около часа и подавать к столу. Пропорции соли, сахара и уксуса можно изменить по вкусу.





Картофельный салат

500 г картофеля
1 головка лука
салатного сорта
200 мл воды
2 ст. л. сахара
2 ст. л. 9%-го уксуса
соль

НА ЗАМЕТКУ



Для блюда подойдет плотный картофель, который практически не разваривается. Его не следует переваривать, он должен оставаться чуть твердоватым. Лук лучше выбрать салатный, без чрезмерной горечи и остроты. Количество сахара и уксуса можно изменить по вкусу. При хранении в холодильнике плотно закрывайте крышку, иначе аромат лука впитается в другие продукты.

Картофель тщательно вымыть, отварить в мундире. Слить воду, дать остыть и очистить. Нарезать, выложить в салатник. Сверху положить очень тонко нарезанный лук, щедро посолить. Накрыть крышкой и оставить на 1 час. Смешать воду, уксус, сахар, перемешать. Вылить на лук. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 3—4 часа.

Маринованная свекла

1 кг свеклы

Для маринада

500 мл воды

5 ст. л. 9%-го уксуса

1 ст. л. соли

1 ст. л. сахара

1 ч. л. тмина

2 ч. л. маринованного хрена



Хорошо вымыть свеклу, не чистить. Отварить практически до готовности. Пока свекла остывает, приготовить маринад. В горячей воде размешать соль, сахар, всыпать тмин. Когда остынет, добавить уксус и хрен. Свеклу очистить, нарезать ломтиками. Положить в маринад не менее чем на 2 часа, но лучше на 5—6 часов. Готовый салат можно хранить в холодильнике до 1 недели. При подаче по желанию посыпать рубленой зеленью, сбрызнуть растительным маслом.



Грибной салат «Томбасалата»

250 г шампиньонов

1 головка лука

2 зубка чеснока

400 г помидоров, консервированных
в собственном соку

1 ст. л. томатной пасты

сок и цедра $\frac{1}{2}$ лимона

1 лавровый лист

1 ст. л. оливкового масла

перец и соль по вкусу

Грибы нарезать пластинами, лук и чеснок — мелкими кубиками. Обжарить лук до мягкости на масле, добавить чеснок, размешать. Добавить грибы, слегка обжарить, помешивая, посолить и поперчить. Затем выложить помидоры и томатную пасту, лавровый лист, цедру и лимонный сок. Тушить до готовности грибов. При необходимости досолить. Подавать как салат или закуску на тостах.

Kérezét

250 г жирного творога
1—2 ст. л. сметаны
1/2 небольшой головки лука
салатного сорта
1 зубок чеснока
1/2 ст. л. молотой паприки
1/2 ч. л. тмина
щепотка молотого
острого перца
соль по вкусу

НА ЗАМЕТКУ

Кёрэзёт (ударение на первый слог) — закуска, популярная не только в Венгрии. Подобное блюдо готовят и в Словакии, и на Закарпатье. Рецепты разных регионов отличаются, но обязательными остаются творог или мягкий творожный сыр (чаще всего овечий), тмин, молотая паприка. В зависимости от традиций и кулинарных предпочтений в кёрэзёт могут добавлять свежую паприку, свежую и сушеную зелень, икру, оливки, каперсы и т. д.

Размять тмин в ступке. Мелко нарезать лук, пропустить через пресс чеснок. Творог размять вилкой. Смешать все подготовленные ингредиенты. Приправить паприкой, острым перцем и солью, заправить сметаной, хорошо смешать. Подавать на ломтиках свежего хлеба, тостах, вафлях или использовать для фарширования сладкого перца, яиц, помидоров.



Содержание

Особенности национальной венгерской кухни	3	Секей гуляш (гуляш по-трансильвански)	36
Лечо на зиму	6	Мясо «Эстерхази»	37
Квашеные огурцы	6	Гуляш по-коложварски	38
Салат-ассорти «Чаламада»	7	Карп по-будайски	38
Огуречный салат со сметаной	8	Нокедли	39
Салат из помидоров	8	Тархоня	39
Салат из красной капусты с яблоком и морковью	9	Лапша с маком	40
Картофельный салат	10	Запеканка из лапши с творогом и беконом	40
Маринованная свекла	11	Запеканка из макарон с мясом	41
Грибной салат «Гомбасалата»	11	Картофельная запеканка «Рокот крумпли»	42
Кёрёзёт	12	Голубцы с квашеной капустой	42
Сало со специями	13	Блины по-хортобадьски	43
Холодец	14	Блинчики по-гунделевски	44
Свинья колбаса «Гурка»	15	Аранигалушка (золотая галушка)	45
Крумплиш лангош	15	Кюртюш-калач	46
Лангош	16	Погача из двух видов муки	47
Гуляш с чипетке	17	Погача со шкварками	47
Боб-гуляш	18	Сырные вафли с паприкой	48
Бограч с кореньями	19	Творожные крокеты «Турош гомбоц»	48
Халасле	20	Крокеты со сливой «Сильваш гомбоц»	49
Суп с колбасой и квашеной капустой	20	Шомлои галушка	50
Суп с курицей и эстрагоном	21	Торт «Хотлапош»	52
Фальшивый гуляш-лэвэш	22	Торт «Эстерхази»	53
Грибной суп	23	Торт «Добош»	54
Гуляш с вином	24	Печенье «Кошут-кифи»	55
Кабачковый фёзелек	25	Яблочный ретеш	55
Фёзелек со шпинатом	25	Творожный пирог	56
Фёзелек из зеленого горошка с котлетами	26	Рисовый пудинг	57
Вишневый суп	27	Маковый рулет	59
Суп из крыжовника	27	Ореховый рулет	60
Лечо с колбасками	28	Дебреценские пряники «Мезеш калач»	61
Паприкаш из курицы	29	Макош губа	62
Паприкаш с курицей и грибами	30	Пирог со сливами и орехами	63
Пёркёльт из говядины	31	Яблочный пирог «Олмаш»	64
Токань	31	Флодни	65
Запеченные утиные ножки	32	Пирожные «Дунайская волна»	66
Тушеная краснокочанная капуста	33	Шоколадный батончик	67
Фаршированная кольраби	33	Марципан на меду	69
Фаршированный перец	34	Марципан для лепки	69
Мясной рулет «Штефания»	35	Марципановые конфеты с черносливом	70
Лоци печене	36	«Птичье молоко»	70

УДК 641.5
К89



Дизайнер обложки Анастасия Попова

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Кухні народів світу»

Серия «Кухни народов мира»

КУЗЬМИНА Ольга

КУЗЬМИНА Ольга

Угорська кухня

Венгерская кухня

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*
Редактор *Л. М. Зінченко*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*
Редактор *Л. Н. Зинченко*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 07.05.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Roboto». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 5000 пр. Зам. №

Подписано в печать 07.05.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Roboto». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 5000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61052, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Отпечатано в ПРАТ
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-5085-7 (серія)
ISBN 978-617-12-5025-3

© Depositphotos.com / semenovp, обложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019