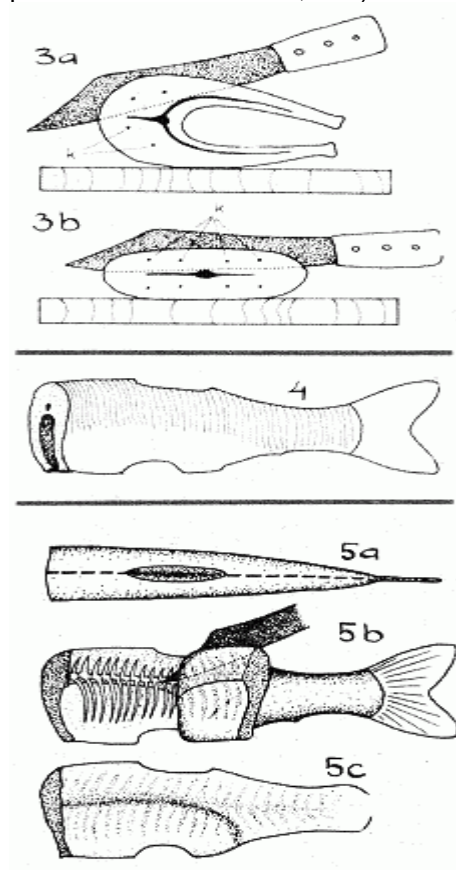


Vykost'ovanie a krájanie rýb

Táto kuchárska technika v sebe zahŕňa porciovanie, krájanie a vykost'ovanie akéhokoľvek druhu mäsa. Ide o veľmi starú techniku, ktorá sa postupom času rozvíjala, k čomu napomáhala i modernejšie tranširovacie príslušenstvo. Panovníci s obľubou pozorovali svojich sluhov a otrokov ako porciujú kura, vykost'ujú rybu a krájajú mäso na plátky. Cieľ bol a je jednoduchý - u pozorovateľa vyvolať chuť na jedlo. Pritom išlo vždy o slávnostnú ceremóniu, ktorej sa neskôr ujali dôležití ľudia žijúci na kráľovskom dvore. Jedlo sa krája rozličnými inštrumentmi – nožíkmi a vidličkami, ktorými obsluhujúci bez dotyku jedla rukami rozkrajuje mäso pred očami host'ov.

Základom každého obsluhujúceho tranšéra je čistý a elegantný pracovný vozík s výzdobou a jeho dokonalé umiestnenie pred návštevníkmi. V puzdre na teplom vozíku by nemala chýbať tranširovacia doska, príbor, nahriata strieborná miska s poklopom, ohrievač, ktorý zabezpečí stálu teplotu pokrmu, dezertné tanieri, taniere na konzumáciu, prekladací príbor, doska na krájanie a miska na omáčku. Po najvhodnejšom umiestnení vozíka nasleduje prezentácia pokrmu a príboru, ktorým sa bude mäso porciovať. Ak nemajú hostia ďalšie otázky, tranšér poutiera prezentovaný príbor do servítky a pokladá ho na farebne rozlíšené obrúsky. Každá časť tranširovacieho náčinia sa pokladá na zvláštny obrúsok. tranšér starostlivo presunie mäso zo striebornej misy s poklopom na krájaciu dosku. Ukrajuje porcie mäsa, vykost'uje ryby a mäsa s kosťami alebo vykonáva iný proces tranširovania podľa znalostí anatómie toho ktorého zvierat'a. Krája sa zásadne po svalových tkanivách. Každý kúsok odkrojeného mäsa ihneď presunie na predhriatu misu, pričom všetky kúsky mäsa vytvárajú estetický obraz, pokladajú sa súmerne a rovnomerne. Nakrájané porcie sa zároveň ohrievajú na ohrievači. Šťava, ktorá vznikne, sa môže ochutiť, riediť a prihrievať. Takýmto spôsobom sa pripraví omáčka, ktorá sa používa na podlievanie. Kosti a nejedlé či nepodarené kusy mäsa (natrhnuté vlákno, poškodená kôrka a koža, atď.) sa odkladajú na dezertný tanierik.



Príprava polievky Halaszle

1. Ryby zbavíme šupín a umyjeme. Nakrájame ich na kúsky alebo podkovy. Vložíme ich do hrnca, na ne navrstvíme na kolieska nakrájané dve cibule, na pásiky nakrájanú zelenú papriku, na kolieska pokrúpané paradajky a na tenké plátky nakrájaný cesnak. Osolíme, okoreníme a necháme odstáť. Soľ uvoľní z mäsa a zeleniny vodu a na dne hrnca sa začne tvoriť aromatická šťava.
2. V druhom hrnci začneme robiť vývar. Zo zvyškov mäsa, hláv, plutiev, ikier a mlieča pripravíme silný vývar. Cibulú nakrájanú na plátky a rybacie odrezky zalejeme studenou vodou a pomaly privedieme do varu. Nesolíme. Keď voda začína vriieť, pridáme do nej 3 až 4 lyžice papriky a vývar varíme na miernom ohni 60 minút alebo tak dlho, kým sa cibuľa takmer nerozvarí.
3. Vývar precedíme a odrezky vyhodíme. Zalejeme ním pripravené rybacie mäso so zeleninou, ktoré máme v druhom hrnci. Môžeme pridať na malé kocky nakrájané zemiaky. Polievku uvedieme prudko do varu a varíme 10 až 15 minút. Halászlé nemiešame. Hrncom len potriasame, aby sa mäso neprichytilo ku dnu. Podľa chuti ešte prisolíme, pridáme papriku alebo prikoreníme. K halászlé sa podávam čerstvý maďarský chlieb.



Príprava hlavného jedla Hornobádska palacinka a jeho podávanie

1. Na oleji opražíme nadrobno nasekanú cibuľu spolu s nakrájanou paprikou, pridáme paradajkové pyré a opražíme, poprášime mletou červenou paprikou a podlejeme vodou.
2. Do pripraveného vývaru vložíme kuracie prsia a necháme spolu variť. Keď je mäso uvarené, vyberieme ho a necháme vychladnúť. Omáčku rozmixujeme ponorným mixérom dohladka. V miske zmiešame kyslú smotanu so škrobom a postupne vlietame do pripravenej omáčky, aby zhustla a mala krémovú konzistenciu. Dochutíme soľou a korením, prípadne citrónovou šťavou.
3. Kuracie prsia po vlákne nakrájame na jemné rezance, preložíme do misy a postupne prilievame omáčku, aby sme dostali jemnú nátierku. Zohriatu palacinku naplníme pripravenou zmesou a zabalíme do batôžka. Pred podávaním prelejeme zvyškom z omáčky. Dekorujeme lístkami polníčka, rukoly.

Palacinky na slano môžete podávať ako predjedlo alebo ako hlavný chod – v závislosti od plnky.



Príprava múčnika Somloi galusky

1. Najprv vyšľaháme bielky na tuhý sneh, do ktorého pridáme cukor a nakoniec doň pridáme žĺtky, múku a citrónovú kôru. Cesto vylejeme na plech a pečieme asi 15 minút, potom ho rozdelíme na 3 časti. Prvý plát cesta polejeme rumom, na to dáme čokoládu a polejeme vanilkovým krémom.
2. Položíme druhý plát cesta. Opäť ho polejeme rumom, potrieme džemom a posypeme orechmi. Pridáme aj hrozienka. Opäť polejeme čokoládou a krémom. Zákusok zakončujeme treťou vrstvou cesta, ktorú takisto polejeme rumom a čokoládou. Polejeme ho zvyšným krémom a pridáme hrozienka.
3. Vanilkový krém: žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme mlieko, maslo a varíme, kým krém nezhrubne. Potom pridáme vanilkový cukor a môžeme zahustiť troškou múky.
4. Poleva: z cukru, masla, kakaa a trošky vody uvaríme čokoládu. Múčnik necháme odstáť v chladničke aspoň 12 hodín a potom z neho vykrajujeme pomocou lyžice halušky. Môžeme ich ozdobiť šľahačkou.

