

## UNKARIN RUOKA- JA JUOMAKULTTUURI



Veera Vanhatalo  
Projektityö  
Merikarvian yläaste

## **Sisällysluettelo:**

1. Johdanto
2. Unkarilainen keittiö
  - 2.1. Historiaa
3. Juomaopas
  - 3.1. Viinit (bor)
  - 3.2. Oluet (sör)
  - 3.3. Väkevät (rövidital)
4. Ruoka
  - 4.1. Gulassi
  - 4.2. Pörkölt
5. Ruoan raaka-aineet
6. Ruokasanastoa

## 1. JOHDANTO

Tämä esitelmä kertoo Unkarista ja sen ruoka- ja juomakulttuurista. Tutkielma käsittelee myös Unkarin vanhaa ja tunnettua Gulassi keittoa. Unkarissa ruoat ovat useimmiten hyvin voimakkaasti maustettuja ja juomana käytetään usein viiniä. Unkarin paras viininviljelyalue on Badacsony. Tutkielmani kertoo kaiken tärkeimmän tiedon Unkarin ruoista ja juomista.

## 2. UNKARILAINEN KEITTIÖ

Unkarilaisella ruokakulttuurilla on jo todella pitkä ja rikas menneisyys, mutta se on myös elävä ja kehittyy kokoajan. Unkarilainen ruoka on kylläkin suomalaiseseen ruokaan verrattuna mausteisempaa, muttei paljoakaan tulisempaa. Unkarinkeittiö on hyvin tunnettu liharuoistaan. Yksi tunnetuimmista ja tavallisimmista unkarilaisista ruoista on pörkölt, se valmistetaan sian- tai naudanlihasta. Pörkölt nimi on peräisin verbistä pörkölni, mikä tarkoittaa lihan ja sipulin paistamista rasvassa paprikajauheen kanssa. Ruoan ohessa tarjottavat lisukkeet voivat vaihdella alueittain. Suomessa ja muualla Unkarin ulkopuolella tätä ruokaa kutsutaan yleisemmin gulassiksi, mutta tämä nimitys on lähtöisin vähän eri ruoasta. Unkarissa tarjottava guylás on vähän pörköltia muistuttava keitto. Alussa liha paistetaan samaan tapaan kuin pörköltissä, mutta paistamisen jälkeen kattilaan kaadetaan vettä. Gulyás keittoon kuuluu myös perunaa ja kuminaa. Tähän ruokaan käytetään ainoastaan naudanlihaa, mikä selittyy ruoan nimellä: gulya tarkoittaa unkarissa lehmikarjaa ja gulyás lehmipaimenta. Unkarissa käytetään mausteista eniten jauhettua paprikaa. Itse paprika tuli alun perin maahan jo 1500-luvulla turkkilaisten valloittajien mukana. Tunnetuimpia unkarilaisia juomia ovat viinit ja hedelmäviina pálinka. Tunnetuimpia viineistä ovat Tokajin viinit, ainakin jälkiruokaviini Tokaji Aszú ”viinien kuningas, kuninkaiden viini”. Suomalaisille ehkä tuttu Egerin viinialue ja sieltä peräisin oleva viini nimeltään Egri Bikavér joka tarkoittaa ”Egerin häränveri”. Punaviinialueista Szekszárd ja Villányovat jo ohittaneet Egerin kuuluisimpien ja tunnetumpien luettelossa.

### 2.1 HISTORIAA

Unkarilaisen keittiön alkujuuret ovat Kaukasuksella, joten se keittiö, jonka nykyään tunnemme on tulos pitkä aikaisesta kehityksestä. Kehityksen alkuvaiheessa turkkilaisten ja bulgariaalaisten merkitys oli melko suuri. 1400-luvulla kuningas Matias Corvinuksen aikana, tapahtui suotuisa muutos. Silloin ruokalistat muuttuivat vaihtelevimmiksi, syntyi paljon uusia ruokalajeja ja otettiin käyttöön ruoka-aineita joista ei oltu ennen kuultu. Tälle ajalle tyypillistä oli se että ruoka-annokset tarjoiltiin hyvin täyteläisten ja voimakkaasti maustettujen kastikkeiden kanssa. 1600- ja 1700-luvulla unkarilaisten käyttöön tuli taas uusia ja tuntemattomia ruoka- ja nautinta-aineita, kuten tupakka, kahvi maissi, pippuri ja kaali. 1700-luvun lopussa Unkarilaisessa keittiössä alkoi saksalaisten, itävaltalalaisten ja ranskalaisten vaikutuskausi. Silloin syntyivät unkarin ensimmäiset ravintolat. Molemmilla maailmansodilla on ollut taannuttava vaikutus Unkarilaisenkeittiön kehitykseen. Vasta nyt keittiö on saamassa takaisin entisaikaisen loistonsa ja hyvän maineensa, joka sille todella kuuluu.

### 3. JUOMAOPAS

Unkarissa vesi kannattaa ostaa pullotettuna. Erikoismaininnan juomista saa päärynästä tehty limonadi, Traubisoda, jota on valistettu Unkarin alueella jo kommunistiajoista lähtien. Traubisoda on legendaarinen virvoike, jossa ei ole alkoholia. Hedelmämeijerijäätelöt löytävät itselleen myös herkullista juotavaa Unkarissa: persikkanektarin lisäksi saatavilla on myös kirsikka- ja mansikkameijerijäätelö. Vettä vahvemmista juomista Uncium ja monet erimakuiset pálinkat ovat maistamisen arvoisia.

#### 3.1 VIINIT (bor)

Viini on Unkarilaisella aterialla yhtä välttämätön kuin leipä, vaikka juoma tarjotaan useimmiten vasta aterian lopussa. Unkarilaiset viljelevät viiniä jopa 60 000 hehtaarilla, kaikista suurimman osan itä-unkarin tasangoilla. Unkarin pohjoisosan tunnetuin viinikaupunki on Eger(Egri Bikavér). Herkullisten laatuviinien tuottajia ovat myös Badacsony, Sopron, Szekszárd, Pécs ja Villány. Viinit, jotka alko on pullottanut ovat halpaa tankkiviiniä(kuten: Egri bikaver ja Magyar fehér bor), eikä niiden perusteella voi tehdä päätelmiä unkarin viinikulttuurista. Itä-unkarin Tokajin alueella valmistettavat viinit on syytä mainita erikseen, etenkin ”kuninkaiden viininä ja viinien kuninkaana” tunnettu Tokaji aszú. Se on kuivatuista rypäleistä puristettu makea laatuviini, jonka tiiniyttä mitataan puttony-yksikössä. Eli mitä useampi puttony sitä makeampaa ja kalliimpaa viini on. Suositeltava tiiviys aste on 3-5.

Tässä vielä pieni Unkari-Suomi sanasto viineistä:  
fehér bor - valkoviini, vörös bor - punaviini  
édes - makea, félszáraz - puolikuiva, száraz - kuiva  
asztali bor - pöytäviini, minóségi bor - laatuviini  
pezsgó - kuohuviini  
fröccs - soodavedellä laimennettu viini, kesäjuoma  
ferralt bor - valkoviiniglögi, talvijuoma  
pohár - lasi, üveg - pullo

#### 3.2 OLUET (sör)

Oluenjuominen on Unkarissa viinin juontiin verrattuna melko uusi, mutta melko hyvin levinnyt traditio. Yleisin unkarilainen olut on mieto Kóbányai világos. Unkarilaisia laatuoluita ovat mm. Arany ászok, Szent István ja tumma Bak. Unkarilaisista olut-tuvista(söröznzó) saa myös hyvää tsekkiläistä kaljaa. Tuoppi on Unkariksi korsó ja lasillinen on pohár.

### 3.3 VÄKEVÄT (rövidital)

Unkarilaisten hedelmäviina, pálinka, on suosittu aperitiivi. Unkarissa viinanpolttaminen ei ole kiellettyä ja sitä harrastetaan maaseudulla melkein kaikissa taloissa missä vain on hedelmäpuita. Pálinkaa voidaan valmistaa mm. luumusta(szilva), päärynästä(körte), aprikoosista(barack) ja kirsikasta(cseresznye). Tunnetuimpia laatumerkkejä ovat Vilmos ja Kecskeméti. Pálinka nautitaan laimentamattomana.

### 4. RUOKA

Ruoka unkarissa on raskasta, värikästä ja myös hyvin värikästä. Ruoka tarjoillaan myös isoina annoksina. Raskaita annoksia on tasoittamassa on vihannekset ja hedelmät, joita ruoassa käytetään hyvin runsaasti. Mausteista suosituin on paprika ja sitä löytyy niin tulisena kuin mietonakin.

Alkuruokana syödään keittoa leivän kanssa. Kaikista kuuluisin keitoista on gulassi. Se on tuhti, lihaa, perunoita ja sipulia sisältävä keitto, jonka voi syödä myös pääruokana. Muita keittoja, joita kannattaa kokeilla on kananmunaa ja pastaa sisältävä leves ja monipuoliset hyvät kasviskeitot.

Pääruokana syödään aina riistaa, lihaa ja kalaa. Ruoat tarjotaan esimerkiksi vihannemuhennoksen ja salaatin kanssa. unkarissa syödään myös pastaa. Kokeilla voi esimerkiksi unkarilaisten suosikkia rahkapastaa.

Jälkiruoista tunnetuimpia ovat strudelit, jotka näyttävät aivan pienikokoisilta kääretortuilta; ohuen voitaikinan sisään on rullattu omenaa ja/tai kirsikoita, rusinaa ja muita kuivattuja hedelmiä.



#### **4.1 GULASSI**

Gulassi on yksi unkarin vanhimmista ja tunnetuimmista Unkarilaisruoista. Nimensä gulassi on saanut siitä, että unkarin alkuperäiskielessä sana gulyas tarkoittaa härkien paimentajaa. Gulassin valmistuksessa jauhoja ei käytetä suurustamiseen, mutta keitossa voi olla perunoiden kanssa pieniä taikinanpaloja(csipetke).

##### **Gulassia kuudelle:**

2 isoa keltasipulia  
1kg naudan lapaa tai etuselkää  
ruokaöljyä ruskistamiseen  
2 paprikaa  
1tlk tomaattimurskaa  
2rkl tomaattisoseetta  
1 valkosipulinkynsi  
1rkl paprikajauhetta  
1tl suolaa  
mustapippuria  
noin 2l vettä  
2kpl lihaliemikuutioita  
300g perunoita

1. Kuori ja viipaloi sipuli renkaiksi, kuullota se kevyesti öljyssä paksupohjaisessa padassa. Lisää sekaan kuutioitu liha ja ruskista.
2. Suikaloi paprikat ja valuta tomaattimurska siivilässä. Lisää pataan ensin tomaattisose, sitten paprikasuikaleet ja tomaattimurska. Purista valkosipulinkynsi joukkoon ja mausta paprikajauheella, suolalla ja rouhitulla mustapippurilla.
3. Kaada sen verran pataan, että lihat peittyvät, ja lisää liemikuutiot. Kun liemi alkaa kiehua vähennä lämpöä ja peitä pata kannella.
4. Kun pata on hautunut noin 45 minuuttia, lisää pestyt, kuoritut ja kuutioidut perunat sekä loput vedestä. Perunoiden ollessa lähes kypsiä, voit lisätä vielä csipetke-taikinasuikaleet, jotka kypsyvät keitossa noin 10 minuutissa.

##### **Csipetke-taikina**

noin 2,5dl vehnä jauhoja  
1 kananmuna  
riippaus suolaa

1. Sekoita ainekset taikinaksi ja painele siitä käsin litteitä paloja.
2. Leikkaa palat ohuiksi suikaleiksi veitsellä, ja lisää ne keittoon hautumaan.



## 4.2 PÖRKÖLT

Pörkölt on varmaan yksi tunnetuimmista ruoista Unkarissa ja siksi sitä kutsutaan Unkarin kansallisruoaksi. Sitä kutsutaan unkarin ulkopuolella gulassiksi, mutta tämä ruoka on unkarissa aivan erilaista. Ruoan nimi on peräisin sanasta pörkölni joka tarkoittaa unkarissa lihan paistamista rasvassa paprikan kera.

### **Pörköltiä kymmenelle:**

6kpl erivärisiä paprikoita

purjon valkoinen osa

1 valkosipuli

1kg naudanpaistia

2rkl voita tai ihraa

1tl suolaa

1tl rouhittua mustapippuria

2-3tl paprikajauhetta

1 lihaliemikuutio

3dl valko- tai punaviiniä

3 tuoretta rosmariinin oksaa tai 1tl kuivattua rosmariinia

Paloittele puhdistetut paprikat, halkaistu ja huuhdeltu purjo sekä kuoritut valkosipulinkynnet. Kuutioi liha. Ruskista lihakuutiot voissa tai ihrassa. Mausta suolalla, pippurilla ja paprikajauheella. Lisää paprikapalat, purjo- ja valkosipulisilput, liemikuutio ja viini. Ripottele rosmariini päälle, peitä pata kannella ja anna hautua miedolla lämmöllä noin 2 tuntia. Lisää viiniä tarvittaessa. Tarjoa paistettujen, paprikajauheella maustettujen perunaviipaleiden kanssa.





## 5. RUOAN RAAKA-AINEITA

Paprika. Paprika on yksi Unkarin tärkeimmistä ruoan raaka-aineista. Paprika on myös Unkariksi paprika, on maustamassa ruokaa sekä mausteena, että vihanneksena. Paprika jauhetta on Unkarissa seitsemää eri vahvuus astetta, aivan miedosta melkein chilin vahvuiseen. Nyrkkisääntö jauheen vahvuuksista on se että, mitä punaisempi jauhe sitä miedompi maku. Ruokien Unkarissa pitää maistua voimakkaalle, mutta ne eivät saa olla tulisia. Paprikaa käytetään mausteena liha-, kala- ja kasvisruoissa. Suomessakin tunnetut täytetyt paprikat ovat kotoisin Unkarista.

Sipuli. Unkarissa kasvaa erittäin hyviä sipuleita. Ne eivät ole ollenkaan kitkeriä. Sipulilla on tärkeä osa monessa Unkarilaisessa ruoassa ja useimmiten sipuli kypsennetään heti ruoan alkuvaiheessa. Sipulin suosio kasvoi unkarilaisessa keittiössä 1800-luvulla Itävaltalaisien vaikutuksesta.

Kala. Balatonjärveä kutsutaan unkarissa ”Unkarin mereksi”, koska siellä on todella paljon kalaa. Unkarilaisten kalaruokien kala on useimmiten karpia. Kalakeitto valmistetaan unkarissa kokonaisista kaloista kotoisan rantakalan mukaan. Balaton järvessä on myös paljon kuhaa, joka Unkariksi on fogas. Melkein suosituin kala ruoka on kokonaisena paistettu kuha eli fogas, egészben sütve.

Liha ja makkara. Unkarilaiset rakastavat rasvaisia ruokia ja sikoja on kastatettu unkarissa todella pitkän ajan. Perinteisissä ruoissa rasvana on sianrasva eli laardi. Myös, hanhenrasvaakin käytetään. Makkaranvalmistuksellakin on pitkä perinne Unkarissa. Unkarissa on monia kymmeniä erilaisia makkaroita, enemmän tai vähemmän rasvaisia ja erinäköisiä ja erikokoisia.

Maitotuotteet. Vuolukerma eli smetana on hyvin tärkeä osa unkarilaisessa keittiössä. Sitä voi tarjota ruoan höysteenä tai sitten kastikkeen raaka-aineena. Kevyempi vaihtoehto smetanalle on ruokajogurtti tai ranskankerma. Myös rahkaa käytetään leivonnaisista.



## 6. RUOKASANASTOA

Tässä pieni Unkari-Suomi sanasto ruoasta:

bélszin - pihvi  
birka - lammas  
burgonya - peruna  
cékla - punajuuri  
cukor - sokeri  
cseresznye - kirsikka  
csuka - hauki  
leves - keitto  
mártás - kastike  
majsola - rusina  
méz - hunaja  
mogyoró - pähkinä  
ponty - karppi  
pörkölt - lihapata  
pulyka - kalkkuna  
fogas - kuha  
fokhagyma - valkosipuli  
fótt - keitetty  
gomba - sieni  
gyümölcs - hedelmä  
hagyma - sipuli  
hasáb-burgonya - ranskalaiset  
jégkrém - jäätelö  
kacsa - anka  
kolbász - makkara  
kukorica - maissi  
rizs - riisi  
rostélyos - pihvi  
sajt - juusto  
tök - kurpitsa  
zsemle - sämpylä

Lähteet: [www.google.fi](http://www.google.fi)

Kirjat: Unkarilaisten vieraan

