

UNKARILAINEN KEITTIÖ



Jenni Haapala

Hieman yli 10 miljoonan asukkaan sisämaavaltiossa, on totuttu syömään meidän makuumme mausteista, jopa tulista ruokaa, suolaa ja rasvaa unohtamatta. Unkarilainen ruoka kuulostaa, näyttää ja todellakin maistuu raskaalta, vaikka kasviksiakaan ei ole jätetty unholaan. Muun muassa paprikaa käytetään erityisen runsaasti mausteena; jauheena, tuoreena, soseena tai lähes missä muodossa vain. Myös meille tuttujen raaka-aineiden ja mausteiden tuella näyttelee liha Unkarilaisessa keittiössä pääosaa.

Unkarin yhdeksi tärkeimmäksi luonnonvaraksi noussut hedelmällinen maaperä takaa kestävän viljelyn, sekä näin ollen mahdollistaa Tokajin, Egerin tai Villany-Siklosin viinialueiden viinien ja erilaisten elintarvikkeiden viennin muihin valtioihin.

Uskonnonkaan puolesta Unkarista ei liiemmin löydy sianlihasta, alkoholista tai muista vastaavista yleisistä raaka-aineista kieltäytyviä ihmisiä, sillä jopa 14,5 prosenttia Unkarin väestöstä kannattaa ateismia.

Pääosassa paprika ja liha



Unkarilaisesta ruoasta kertominen on monimutkaista, mutta varmaa on että raskasta lihaa ja paprikaa ei säästellä. Myös unkarin kansallisvärit – punainen, valkoinen ja vihreä – toistuvat usein ruoissa; punainen paprika tuli unkariin turkkilaisten mukana, valkosipulia käytetään antamaan luonnetta eri ruokalajeihin ja vihreillä yrteillä täydennetään yksinkertaisimpienkin antimien makua.

Paprikoita löytyy unkarista ainakin tusina erilaista lajia, jopa valkoista ja sitä löytyy sekä tulisena että mietona. Paprikan välttämättömyys erilaisissa liharuoissa johtuu sen ainutlaatuisesta mausta ja väristä. Toki paprikat voi myös täyttää ja syödä itsenään yhtenä ruokalajina. Vaikkei paprikoista erityisemmin pitäisikään, on unkarissa niiden maisteleminen kokemuksen arvoinen elämys. Pelkoa ei liian täyteen tulisilla paprikoilla ahdetuista ruoista ei ole. Maassa viljelläänkin kymmentä ”makeaa” lajiketta ja vain kahta tulista.

Lihansyöjäkansana unkarilaiset ovat taitavia valmistamaan sitä. Raaka-aineena on yleensä sian- tai naudanlihaa, toki myös muita lihalaatuja käytetään. Erot erilaisten patojen ja keittojen sekä muhennosten välillä ovat hämyisiä, mutta useita eri lajeja löytyy kyllä runsain mitoin. Yksi tavallisimmista sekä tunnetuimmista ruoista on kansallisruokanakin tunnettu eräänlainen käristys, *pörkölt*. Ruoan nimi tulee verbistä *pörkölni*, joka tarkoittaa lihan (yleensä joko sikaa tai nautaa) paistamista rasvassa sipulin ja paprikajauheen kera.

Gulassi on perinteisesti paprikalla, kuminalla, sipulilla ja suolalla maustettua, pilkotusta naudanlihasta valmistettua lihapataa, jota on tapana tarjota muutaman reilun leipäviipaleen kanssa, toki keitetyt perunat, riisi tai galuska ovat myös käypä lisäkkeitä. Rasvana ruoan valmistuksessa käytetään tietysti sianlihasta peräisin olevaa laardia. Unkarin kielen vastine kyseisen ruoan nimestä kuuluu *gulyás*, joka suomeksi tarkoittaa *karjapaimenta*. Nimi johtaa ajoilta, jolloin paimenet tapasivat gulassia valmistaa.

On hankala löytää perinteisen unkarilaisen gulassin tai pörköltin ohjetta, mutta varmasti hyviä, ehkä hieman suomalaisen makuun muokattuja reseptejä kyllä löytyy runsain mitoin. Mutta muista kansallisuudeltaan amerikkalaisunkarilaisen, unkarilaisen keittokirjan kirjoittaneen George Langin säännöt: ”Älä koskaan käytä

jauhoja. Älä koskaan käytä muita mausteita kuin paprikaa ja kuminaa. Älä koskaan ranskanna ruokaa viinillä. Älä koskaan saksanna ruokaa ruskealla kastikkeella. Älä koskaan käytä muita lisukkeita kuin perunaa ja galuskaa. Silti voit vaihdella ruokaa käyttämällä tuoreita tomaatteja tai sosetta, enemmän tai vähemmän valkosipulia, erilaisia paprikalajeja.”

Millaista sitten käytännössä on valmistaa perinteisiä unkarilaisia liharuokia? Tässä yksi perinteisen herkun, vahvan lihakeiton, gulassin resepti:



GULASSI

- 600 g sianlihaa
 - 600 g sipulia
 - (3 rkl öljyä)
 - 1 lihaliemikuutio
 - 2 rkl paprikajauhetta
 - 3 rkl tomaattipyrettä
- vettä

Kuutioi liha ja leikkaa sipuli renkaiksi. Jos lihassa on hiukan rasvaa, öljyä ei tarvita. Lisää paprika, tomaattipyre ja liemikuutio ja kaada päälle vettä niin, että liha peittyy. Anna hautua hiljalleen kannen alla kunnes sipuli on lähes kokonaan hajonnut liemeen, eli pari tuntia.

Perinteinen gulassi tarjotaan muutaman reilun leipäviipaleen kanssa, mutta keitetty peruna tai riisi ovat myös mahdollisia.

Kalanystäviäkin ovat unkarilaiset ajatelleet. Parhaat **kalaruoat** löytyvät jonkin vesialueen läheisyydessä maaseudulla sijaitsevista kalaravintoloista (halászcserda). Esimerkiksi karpista ja runsaasti punaista paprikaa sisältävästä kalakeitosta (halászlé) luvataan unohtumatonta elämystä.

Tuttuja unkarilaisille ovat myös **kanaruoat**. Osaksi samaan tapaan kuin pörkölt valmistettu paprikakana (paprikás csirke) on myös olennainen osa unkarin keittiötä.

Unkarilaiset ovat nyttemmin siirtyneet terveellisemmälle linjalle. Vaikka ruoka on edelleen hyvin hiilihydraattipitoista, kasviksia ja hedelmiä käytetään runsaasti ja ne tasoittavat tuhtien liha- ja muiden ruokien makua. Näin ollen, myös **kasvisyöjillekin** on enemmän vaihtoehtoja tarjolla. Ravintoloista voi löytää erilaisia kasviskeittoja ja salaatteja, vaikka pääruoka tarjotaankin yleensä vain muutaman tomaatti- tai kurkkuviipaleen kanssa. Kaalikäärteet ovat todellista kansallisherkkua, tosin, niissäkin on täytteenä lihaa.

Jos jotain erikoisuutta vielä haluaa, voi kokeilla langosia, eräänlaista unkarilaisten vastinetta pitsalle. Vehnätaikinakuoren päälle taiteiltuja lihakuutioita ja hienoa sipulisolppua, kun koko komeus on vielä mehevöitetty kermalla.

Raskaita herkutteluhetkiä ravintoloissa

Unkarissa ollessa ei pörssiä välttämättä kiristä ulkona syöminen, sillä hintataso on edullisempi kuin omassa kotimaassamme. Tarjontaa on paljon, eikä Unkari ole eristäytynyt muista, sillä vaikutteita on otettu muun muassa italialaisesta, ranskalaisesta ja turkkilaisesta keittiöstä. Se on parempi myös kevyemmän ruoan ystäville, sillä kansainväliseen tarjontaan turvautuminen on helpompaa, jos ei haluakaan tutustua mehevän raskaisiin, suuriin ja rasvaisiin annoksiin. Raaka-aineet ovat aina hyvänmakuisia ja tuoreita. Unkarilaisten ravintoloiden oven päällä lukee *Étterem*, kun muualla maailmassa pääsemme lähes aina jos minkämoisiin restaurantteihin. Hyvää ruokaa tarjotaan myös oluttuvissa (*söröző*) ja viinituvissa (*borozós*).

Annokset ovat siis suuria ja jos ravintolassa aloitat alkupalalla, et välttämättä muuta tarvitsekaan. Esimerkiksi hanhenmaksaa omassa rasvassaan sipulirenkaiden kera omassa rasvassaan, on erittäin tuhti ja varmasti täyttävä alkupala. **Alkuruokana** tarjoillaan silti lähes aina keittoa, esimerkiksi juuri sitä täyttävää gulassia tai sitten kevyempää lihalientä, joka aloittaa päivän pääaterian, eli lounaan. Myös makea kirsikka- tai omenakeitto maistuu alkuruokana, eritoten lämpimänä kesäpäivänä. Keitto tarjoillaan yleensä leivän kanssa.

Pääruoksi voit syödä tuttuja riistaa, lihaa, kalaa tai kanaa, porsasta, härkää jopa hanhea, eritavoin ja tietysti paprikan kanssa valmistettuna. Ruokien kanssa tarjoillaan esimerkiksi vihannesmuhennosta tai salaattia, mutta niukasti. Lisukkeina maistuvat perunat, riisi, pasta tai gulassin liemessä keitetyt munasta ja jauhoista valmistetut *galuskat*.

Rakkaan, lähes kansallisivihanneksen statuksen saaneen paprikan lisäksi unkarilaiset rakastavat makeaa.

Jälkiruoksi voit ravintolassa tilata mitä erilaisempia leivonnaisia, kakkuja, rullia, torttuja, pullia ja muita, jotka sisältävät paljon voita, kermaa, pähkinöitä ja vaniljaa, myös hedelmiä. Yksinkertaisuus on jälkiruoissakin yleensä valttia. Filotaikinasta valmistetut struudelit (*rétes*) rahka-, omena-, hapankirsikka- tai unikkotäytteellä ovat parhaimmista. Voit myös kokeilla jotain vähän monimutkaisempaa ja todella herkullista, Gundel palacsintaa; pähkinä – ja rommirusinatäytteellä täytetty ohukainen, joka on valeltu appelsiinilla maustetulla suklaakastikkeella ja kermalla ja kaiken kukkuraksi flambeerattu eli liekitetty aprikoosilikööriä. Uskon myös, että erilaisen ja taatusti herkullisen jälkiruokaelämyksen saat jossain maaseudulla vanhan tädin kotikeittiössä.

Miksei silti jälkiruoksi voisi nauttia myös kahvia? Voit valita lähes mistä vain pitkän saksalaisen tai appelsiininkuorella maustetun espanjalaisen väliltä. Unkarilaisten suosikki on pieni, kuuma espresso jossa saattaa olla ripauksella sokeria tai kermaa. Toisten piste iin päällä on tilkka rommia tai brandyä. Toki rauhallisessa kahvilassa, pelkistetyn cappucinon äärellä ympärillä vilisevän elämänmenon tarkkailu on suotavaa.



Ravintola Gundel, ehkä kuuluisin kaikista.

Tässä yhdenlainen omenastruudeli resepti, ehkäpä suomalaisittain taas hieman muunneltuna:



OMENASTRUUDELI (4 annosta)

200 g	filotaikinaa
4-5 kpl	hapanta omenaa
100 g	voita sulatettuna
1-2 dl	sokeria
1 dl	saksanpähkinärouhetta
4 rkl	voita
5 rkl	korintteja
3 tl	kanelia
1	sitruunan mehu ja kuori raastettuna
	Vaniljaliemi:
100 g	sokeria
3 dl	vettä
1 kpl	vaniljatanko
1-2 dl	ananasmehua
	(anista)
1 dl	makeaa valkoviiniä

Pilko omenat ja pyörittele ne sitruunankuorella maustetussa sokeri-kaneliseoksessa. Karamelisoi omppuja, korintteja ja 4 rkl voita kattilassa. Voitele filotaikina kauttaaltaan voisulalla ja levitä omenamassa taikinalle. Kääri varovasti rullalle ja voitele taikinan pintaa käärimisen välissä voisulalla. Sokeroi pinta kevyesti ja paista struudelia 175 asteisessa uunissa kunnes pinta on saanut kauniin värin.

Vaniljaliemi:

Mittaa kaikki aineet kattilaan ja kiehauta liemi. Jäähdytä, poimi liemestä vaniljatanko ja tarjoile struudelin lisänä.

Viinimaa – Viinamaa - Unkari

Tunnetuimpia unkarilaisia juomia ovat **viinit**, jotka ovat ruoan ohessa tärkeä osa kulttuuria. Iältään, taidoiltaan ja perinteiltään unkarin viinikulttuuri kuuluu maailman vanhimpiin. Osa Unkarista joutui 150 vuodeksi 1500-luvulla, kielteisesti viiniin suhtautuvien kansojen alaisuuteen. Sosialistisella kaudella unkarin viinien laadun kehitys kärsi, kun suurilla tuotantolaitosten yhdistymillä oli valta vastata unkarin rypäleiden viljelystä, viinin tuotannosta ja markkinoinnista. Keskityttiin siis massaviineihin, eikä modernimpaan tuotannossa tarvittavaan välineistöön investoitu tarpeeksi.

Sosialistisella aikakaudella oli kuitenkin paljon yksityisomistustakin, joka tulevaisuudessa, 1900-luvulla tuli helpottamaan tarhojen ja tuotannon yksityisomistukseen siirtymistä. Nykyisin kaksi kolmasosaa on yksityistiloja, eikä valtiollisia suurtuottajia unkarista enää löydy. 1900-luvun lopulla alkaneen murroksen aikana onkin keskitytty viinien laadun panostamiseen.

Tunnetuimmat unkarin viinialueista ovat erityisesti Tokajin viinialueen valkoviinit, sekä Egerin, Villány-Siklosin ja Szekszárdin punaviininviljely alueet. Tokajin viineistä kuuluisin lienee *Tokaji Aszú* eli ”Viinien kuningas tai kuninkaiden viini”. Koillis-Unkarista Kaakkois-Slovakiaan ulottuvalla viinialueella viljeltävät viinit ovat EU:n suojelemia alkuperäistuotteita.

Egerin viineistä suomalaisillekin tuttua viiniä taitaa olla *Egri Bikavér* toisin sanottuna ”Egerin häränveri”, jota aikaisemmin 1970-luvulla tuotiin suomeen halpaerinä pullotettavaksi. Suomalaiset tulivatkin vääntäneeksi kyseiselle viinille nimen ”Erkin pikakivääri”.

Toinen tunnettu unkarilainen alkoholipitoinen juoma on hedelmäviina *pálinka*. Nimi pálinka on suojeltu nimitys - ja kun kaikkia alkoholeja on saatavilla myös tavallisista ruokakaupoista, löytyy niistä myös usein halpoja pálinka jäljitelmiä – tällöin halvemmista jäljitelmistä käytetään esimerkiksi nimitystä ”pálinkan makuinen alkoholijuoma” tai jotain muuta samaan suuntaan viittaavaa. Aito pálinka on kokenut ”renesanssin” viime vuosien aikana ja sen seurauksena myös hinnat ovat nousseet. Pálinkaa valmistetaan esimerkiksi aprikoosista, päärynästä (körtépálinka), luumusta (szilvapálinka), persikasta (barackpálinka) ja tietenkin paprikasta.

Unkarissa vierailevan suositellaan maistavan myös mustaa ja karvasta, myös vatsalääkkeenäkin nautittavaa Unicum-yrttilikööriä, maan omaa erikoisuutta.

Alkoholittomien juomien ystävälle maistuu *Traubisoda*, eli viinirypäleistä tehty limonadi, jota Unkarissa on valmistettu kommunistiajoista alkaen. Hedelmämeijerikin on joka makuun, mutta matkailijalle paras janojuoma on tietenkin pullotettu vesi.



Mitä kaikkea vielä?

Kaiken kaikkiaan Unkarilaisen keittiön antimet ovat monipuolisia ja herkullisia. Kasvisruokailijoita ja jopa vegaaneja unohtamatta, joille löytyy myös herkullisia pää- ja jälkiruokia, lisäkkeitä ja muita kaiken runsaan tarjonnan joukosta. Matkailijan kannattaa kokeilla Budapestissa ja sen naapurissa sijaitsevassa Szentendressä vietettäviä viinifestivaaleja ja ihan vain kotimaassakin viihtyvän kannattaa kokeilla suurimpien kaupunkien unkarilaisten ravintoloiden tarjontaa. Omia juhlaperinteitäkin unkarilaisilta löytyy, kuten lähes kaikilta muiltakin. Ehdottomasti kokeilemisen arvoista, vaikken itse olekaan vielä maistanut, niin voin kuitenkin sanoa ja aion myös maistaa pian. Maistaa mitä vain kasvillista alkuperää olevaa.

Lähteet

<http://www.ungarn.dk/main.php?folderID=1075>

<http://www.aspentravel.hu/unkari.html>

<http://fi.wikipedia.org/wiki/Unkari>

<http://www.kookas.fi/articles/read/3871>