

# Poistouuhet pataan pustan tapaan



Unkarilaiseen keittiöön kuuluu paprika - milloin miedon makeana, milloin polttavan tulisena.

Unkarilainen lihapata pörkölt hautuu pitkään miedossa lämmössä ja tuoksuu huumaavasti paprikalta. Vanhemman lampaan aromikas liha sopii pörköltiin erittäin hyvin – työnsä kunniakkaasti suorittanut siitosuuhai tai -passi muhii mureaksi ja aromikkaaksi uunin lempeässä lämmössä, liedellä tai juhlien kohokohtana avotulella.

## Eila Pennanen

Unkarissa pörköltin reseptit vaihtelevat alueittain, yhteisiä aineksia ovat kuitenkin aina luuton liha, mieto paprika, paprikajauhe, sipuli ja tomaatti. Lihana käytetään nautaa,

sikaa, lammasta ja kanaa sekä riistaa. Perinteisen unkarilaisen keittiön erikoisuus on märehtijän mahasta valmistettu mausteinen ja erityisen maukainen pacalpörkölt. Yleisimmin käytetään etumahoja, joista verkkomahaa pidetään herkullisimpana.

Paimentolaishkansan nykypäivään säilyneeseen perinteeseen kuuluu ruuan valmistaminen avotulella. Nimi pörkölt on johdos paahdamista, erityisesti lihan paistamista rasvassa sipulin ja paprikan kanssa, tarikoittavasta verbistä pörkölt. Pörköltin ainekset eivät saa missään valmistusvaiheessa kiehua runsaassa nesteessä vaan ”siristä” hiljalleen lähellä kiehumispistettä. Nestettä lisätään vähitellen tarpeen mu-

kaan, padan tomaattisen kastikkeen on tarkoitus olla paksua. Jauhoja ei kuitenkaan lisätä koskaan suurustukseen vaan sakeus saadaan syntymään hiljaisessa lämmössä hauduttamalla.

## Pääosassa paprika ja liha

Pörköltin kanssa samaan ”ruokalajiperheeseen” kuuluvat gulyás, paprikás ja tokány. Gulassi on sakea keitto, jossa lihan ja paprikan lisäksi käytetään erilaisia kasviksia sekä aina perunoita. Paprikás valmistetaan vaaleasta lihasta kuten kananpojasta, vasikasta tai kanista hapankerman kanssa. Tokányssa käytetään enemmän sipulia, vähemmän paprikaa, usein sieniä ja kermaa tai hapankermaa. Tokányssa liha on ohuina suikaleina, pörköltissä ja gulassissa suurehkoina kuutioina. Unkarilaiset ovat käyttäneet perinteisesti paistamiseen sian ihoa. Suomalaiseen makuun ja ravintoainesuositukseen sopinee paremmin öljy tai voini ja öljyn seos.



Unkarilaisissa aterioissa toistuvat usein maan lipun värit: punainen, valkoinen ja vihreä. Unkarilainen pörkölt on lihan, paprikan, tomaatin ja sipulin liitto.

## Unkarilainen lihapata (Pörkölt)

Reilu kilo luutonta lampaan paistia tai lapaa

2	sipulia
4	valkosipulin kynttä
2	makeaa paprikaa
400 g	tomaattimurskaa
50 g	tomaattisoseita
1 rkl	makeaa paprikajauhetta
½ rkl	kokonaisia mustapippureita
1 tl	kokonaisia viherpippureita
½ tl	chilijauhetta tai pieni chili silputtuna
1	laakerinlehti

### Vettä

Lihalientä tai lihafondia tai putkiluu Öljyä ja voita paistamiseen

1. Silppua sipuli, valkosipuli ja paprikat. Leikkaa liha 4 x 4 cm kuutioiksi.  
2. Kuullota sipuli ja valkosipuli voin ja öljyn seoksessa. Kuullotuksen loppuvaiheessa lisää paprikajauhe sekä lopuksi silputtu paprika. Laita seos uunipataan. Ruskista lihakuutiot pienemmissä erissä voin ja öljyn seoksessa, lisää pataan. Ota paistoliemi veden kanssa kuumentamalla talteen.

3. Lisää tomaattimurska ja -sose sekä mausteet pataan ja sekoita.

4. Lisää paistoliemi, vettä ja lihafondia sen verran että ainekset juuri ja juuri peittyvät. Lihaliemen tai -fondin voi korvata myös putkiluulla. Laita pata hetkiseksi ilman kantta 200-asteeseen uuniin. Kun pata alkaa siristä hiljalleen, laske uunin lämpö 150 °C. Hauduta 2–3 tuntia ilman kantta kunnes liha on pehmeää ja lihassyöt irtoavat. Sekoita välillä ja lisää nestettä tarvittaessa.

Unkarissa pörkölt tarjoillaan useimmiten kotitekoisesta pastan tyyppisestä taikinasta valmistettujen mykyjen tai nuudeleiden kanssa. Unkarissa käytetään erityisiä nuudel- ja mykypuristimia taikinan muotoilemiseen. Mykyt onnistuvat mainiosti myös teelusikan avulla muotoilemalla. Tarjoile lisäksi yksinkertaista unkarilaista kaalisalaattia.



Mykytaikinan voi levittää tasaiselle alustalle ja kaapia lusikalla kiehuvaan veteen kypsytään.

## Unkarilainen kaalisalaatti (Nyers káposztasaláta)

Reilu litra ohuita kaalisuikaleita

¼ tl	suolaa
1	laakerinlehti

### Kastike

1,5 dl	kylmää vettä
1 rkl	sokeria
1 tl	kuminan siemeniä
1 rkl	valkoviinietikkaa

1. Leikkaa kaali mahdollisimman ohuiksi suikaleiksi. Laita kaalisuikaleet tarjoilukulhoon ja ripottele ¼ tl suolaa kaalisuikaleiden sekaan hyvin sekoittaen. Sujauta 1 laakerinlehti kulhon pohjalle. Anna salaatin tekeytyä 1–2 tuntia viileässä, suola pehmentää kaalin.

2. Sekoita kastikkeen ainekset ja lisää kaalin sekaan. Salaatti on valmis tarjottavaksi heti, mutta säilyy muuttaman päivän viileässä.

## Mykyt (Galuska) neljälle

7 dl	vehnä jauhoja
0,5–1 tl	suolaa
3	kananmunaa
1 rkl	öljyä
2,5–3,5 dl	vettä

(Miedosti suolattua) vettä keittämiseen

1. Sekoita jauhot ja suola puukauhalla kulhossa. Tee jauhojen keskele syvennys.

2. Lisää munat ja öljy jauho syvennykseen.

3. Lisää vettä vähitellen, sekoita välillä. Veden määrä riippuu jauhojen laadusta, taikinan pitäisi olla löysähköä puuroa. Sekoita kunnes ainekset muodostavat tasaisen taikinan. Älä vaivaa liian pitkään ja voimakkaasti, jottei taikinasta tule sitkeää.

4. Peitä taikina liinalla ja anna levätä

vähintään puoli tuntia. Taikina saa kuplia hiukan.

5. Kuumenna taikinan levätessä suolalla maustettu vesi leveässä kattilassa kiehuvaan veteen.

6. Ota teelusikan avulla taikinasta pieniä (0,5 tl kokoisia) mykyjä. Pudota mykyt kiehuvaan veteen. Mykyt ovat kypsiä noustessaan pintaan. Laita kypsät mykyt lämmitettyyn tarjoiluastiaan.

### Amerikanunkarilaisen kokin George Langin leikki-mielinen ohje unkarilaisen ruuan valmistukseen:

”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 tomaattisoseita, enemmän tai vähemmän valkosipulia ja erilaisia paprikalajeja.”