Guláš a všichni jeho bratranci – paprikáš, perkelt a tokáň

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/gulas-a-vsichni-jeho-bratranci-paprikas-perkelt-a-tokan.html

Přiznejme si, že když si v restauraci přečteme některý z výše uvedených názvů na jídelním lístku, bezpečně známe jen guláš. Jsou tady ale také jeho bratranci - tokáň, paprikáš a perkelt. Pojďme se s nimi seznámit .....

Dnes už se nedá zjistit, kdo měl ten geniální nápad spojit v jednom hrnci tuk, cibuli a mletou papriku. Ale s jistotou víme, že původce tohoto skvělého nápadu se narodil v Uhrách nebo v Sedmihradsku.

Guláš bylo jídlo, které vařili venku v kotlících a jedli pouze pastevci. Proto také původní význam slova „gulyás“ znamenal „pastevec“. V průběhu času se guláš postupně přestěhoval z venkovních kotlíků až na elegantní tabule.



Guláš v kotlíku *Zdroj:Marcela Hackerová*

To, co my nazýváme guláš, je dnes v Maďarsku vlastně hutná polévka, která se nikdy nezahušťuje moukou. Vaří se na mnoho způsobů, ale nikdy v něm nesmí chybět hodně masa, brambory, cibule, česnek, paprika, rajčatový protlak a někde se přidávají těstoviny.

Guláš, perkelt i paprikáš byly uherskou (maďarskou) specialitou.



Guláš na talíři *Zdroj:Marcela Hackerová*

Tokáň do Maďarska připutoval ze sousedního Sedmihradska. Sedmihradsko je známé také jako Transylvánie. Je to území s velmi pestrou historií a svébytnou kuchyní. Nachází se na území dnešního Rumunska a těsně sousedí s Maďarskem. Však také bylo Sedmihradsko dlouhá léta součástí Uher, tedy dnešního Maďarska.

Rozdíl mezi gulášem, paprikášem, perkeltem a tokáněm najdeme spíše v detailech.

PAPRIKÁŠ



Paprikáš *Zdroj:Marcela Hackerová*

Paprikáš se připravuje z libového masa, převážně drůbežího, telecího i králičího. V paprikáši a tím se nenechme zmást, je poměrně málo mleté papriky, ale do pokrmu se přidává paprika syrová, která se dusí společně s masem.

Neodmyslitelnou součástí paprikáše je smetana. Paprikáš bez smetany není paprikáš. Maso se krájí na kostky a do pokrmu se přidávají i nakrájená rajčata. V paprikáši najdeme i vyšší podíl omáčky než masa. Takovým paprikášem je i naše „kuře na paprice“.

PERKELT



Perkelt *Zdroj:Marcela Hackerová*

Při přípravě perkeltu sáhneme po červeném masu, tedy po zvěřině, hovězím či skopovém. Samozřejmě, že můžeme perkelt připravit i z masa vepřového nebo drůbežího, ale top maso je zvěřina.

Maso se krájí na větší kostky, je v něm zastoupen větší podíl mleté papriky, syrové rajče i červené víno. A stejně jako v paprikáši i v perkeltu maso doprovází větší množství omáčky.

TOKÁŇ



Tokáň *Zdroj:Marcela Hackerová*

Posledním bratrancem guláše je sedmihradský tokáň. Maso na tokáň krájíme na nudličky až 5 cm dlouhé a půl cm široké. Do tokáně nikdy nepřidáváme papriku (ani mletou ani syrovou), podléváme jen vínem.

Na tokáň sáhneme vždy po mase červeném, tedy po hovězím, zvěřině či skopovém. Na závěr dochucujeme pepřem a majoránkou. Tokáň má minimum omáčky. Kusy masa jsou jen obalené hustější omáčkou.

Tímto děkuji paní Anikó Gergelyové, která mne zcela srozumitelně provedla světem gulášů, paprikášů, perkeltů a tokáňů.