

Guláš a všichni jeho bratraci - paprikáš, perkelt a tokáň

<https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/gulas-a-vsichni-jeho-bratraci-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 bratraci - tokáň, paprikáš a perkelt. Pojdme 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 [Sedmíhradsku](#).

[Guláš](#) bylo jídlo, které vařili venku v kotlíčích 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

[Tokáně](#) 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 [králíčího](#). 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



Tokán

Zdroj: Marcela Hackerová

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

Na tokán sáháme vždy po mase červeném, tedy po [hovězím](#), zvěřině či skopovém. Na závěr dochucujeme pepřem a majoránkou. [Tokán](#) 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 tokánů.