

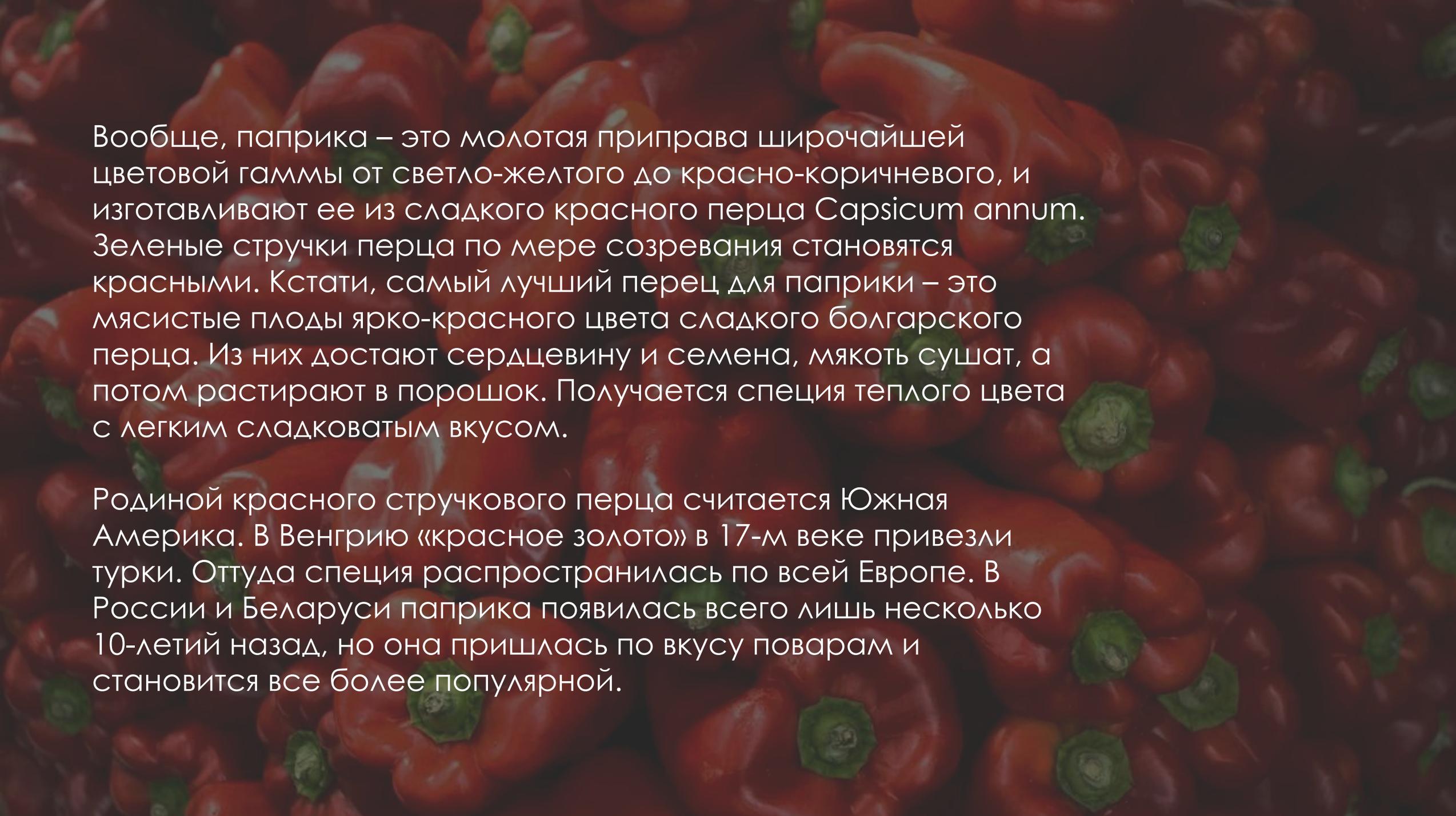


ПАПРИКА

Золото венгерской кухни

Венгерская кухня немыслима без четырех продуктов питания: муки, свиного жира, сметаны и самое главное – паприки. Подсчитано, что среднестатистический венгр съедает полкилограмма паприки за год. Таким показателем не может похвастаться ни одна страна. Для сравнения: житель соседних балканских стран потребляет не более 200 грамм, а Германии – около 100. Любовь венгров к этой приправе настолько велика, что они основали уникальный Музей паприки. А название основного национального блюда Венгрии говорит само за себя – паприкаш.





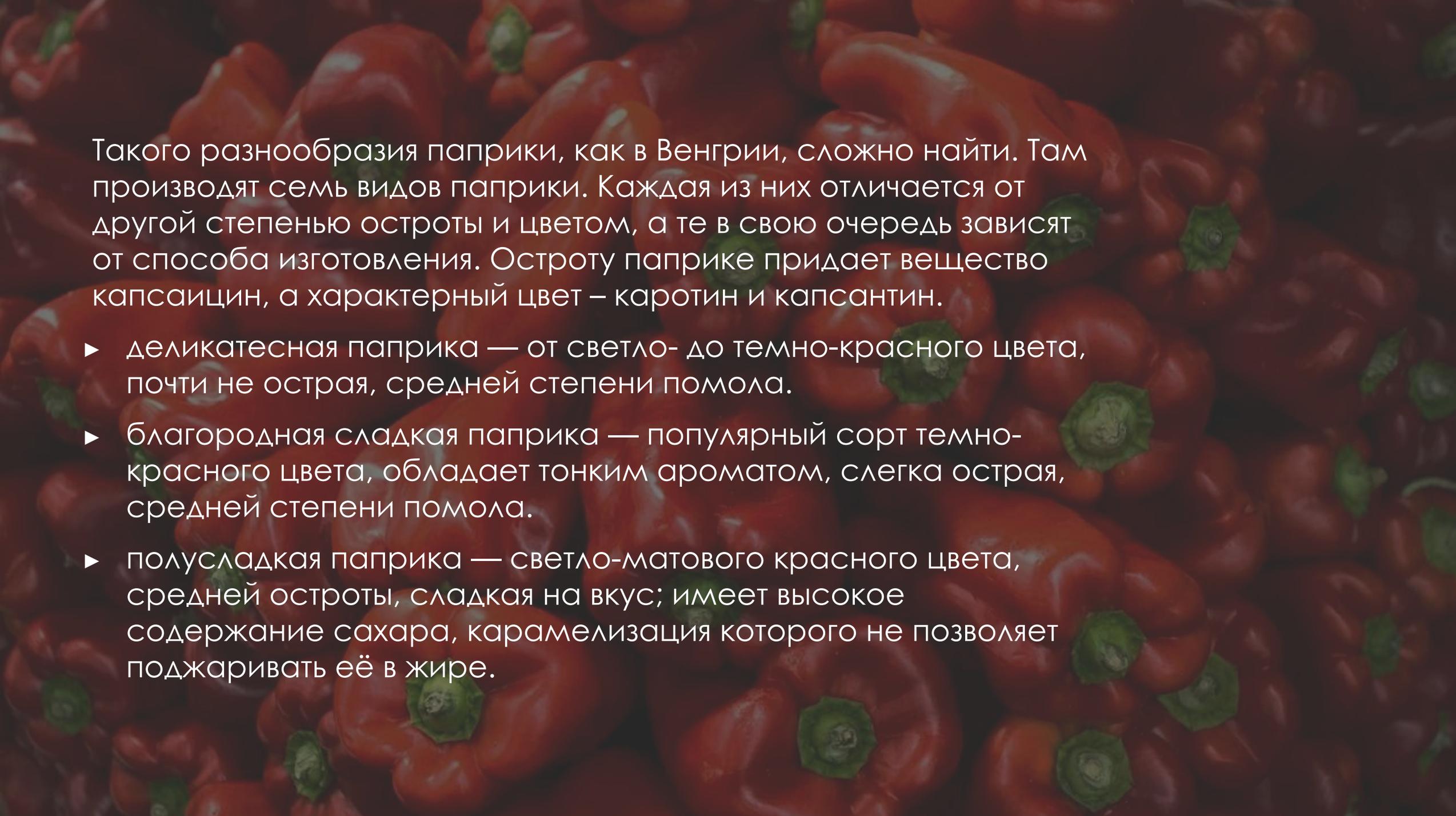
Вообще, паприка – это молотая приправа широчайшей цветовой гаммы от светло-желтого до красно-коричневого, и изготавливают ее из сладкого красного перца *Capsicum annuum*. Зеленые стручки перца по мере созревания становятся красными. Кстати, самый лучший перец для паприки – это мясистые плоды ярко-красного цвета сладкого болгарского перца. Из них достают сердцевину и семена, мякоть сушат, а потом растирают в порошок. Получается специя теплого цвета с легким сладковатым вкусом.

Родиной красного стручкового перца считается Южная Америка. В Венгрию «красное золото» в 17-м веке привезли турки. Оттуда специя распространилась по всей Европе. В России и Беларуси паприка появилась всего лишь несколько 10-летий назад, но она пришлась по вкусу поварам и становится все более популярной.

Паприка – одно название на двоих: так называют и перец, и специю из него. Венгры не переняли турецкие названия: «карабибер» для перца и «кирмици» для приправы. Они нашли подходящее слово в сербо-хорватском языке – «папар», из него получилось «папарка», и в конце концов специю стали называть «паприкой».

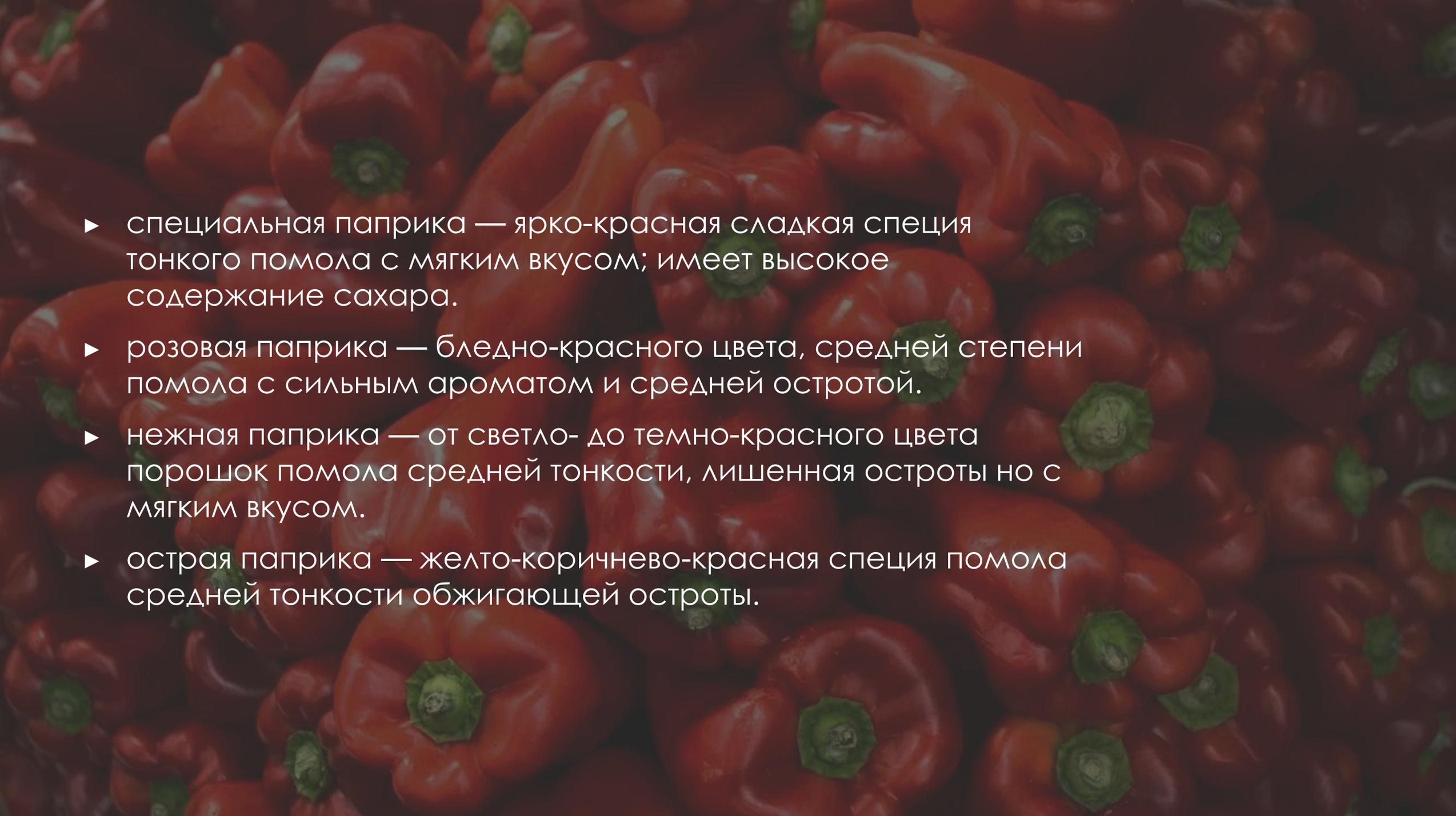
Венгерский старинный город Калоча славится комбинатом по переработке красного перца. Там выпускают паприку в самых разных упаковках: от пятидесятикилограммовых мешков до подарочного варианта – красно-золотистая коробочка с прозрачной крышкой, а внутри аккуратно уложенные 100-граммовые пакетики паприки. Найти такой подарочек можно практически в каждом магазине, а привезти из Венгрии паприку то же самое как из России – матрешку, а из Швейцарии – шоколад.

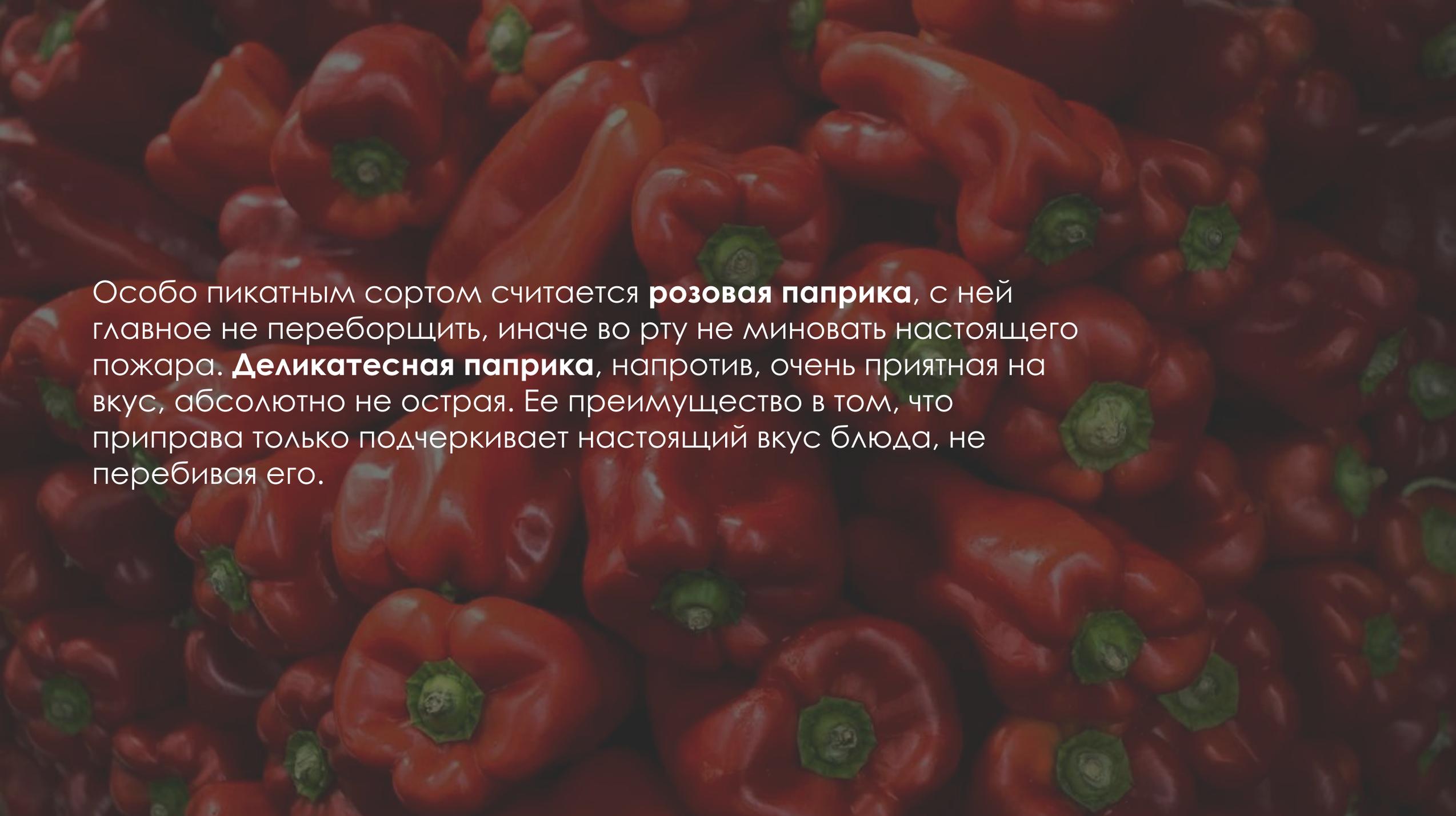




Такого разнообразия паприки, как в Венгрии, сложно найти. Там производят семь видов паприки. Каждая из них отличается от другой степенью остроты и цветом, а те в свою очередь зависят от способа изготовления. Остроту паприке придает вещество капсаицин, а характерный цвет – каротин и капсантин.

- ▶ деликатесная паприка — от светло- до темно-красного цвета, почти не острая, средней степени помола.
- ▶ благородная сладкая паприка — популярный сорт темно-красного цвета, обладает тонким ароматом, слегка острая, средней степени помола.
- ▶ полусладкая паприка — светло-матового красного цвета, средней остроты, сладкая на вкус; имеет высокое содержание сахара, карамелизация которого не позволяет поджаривать её в жире.

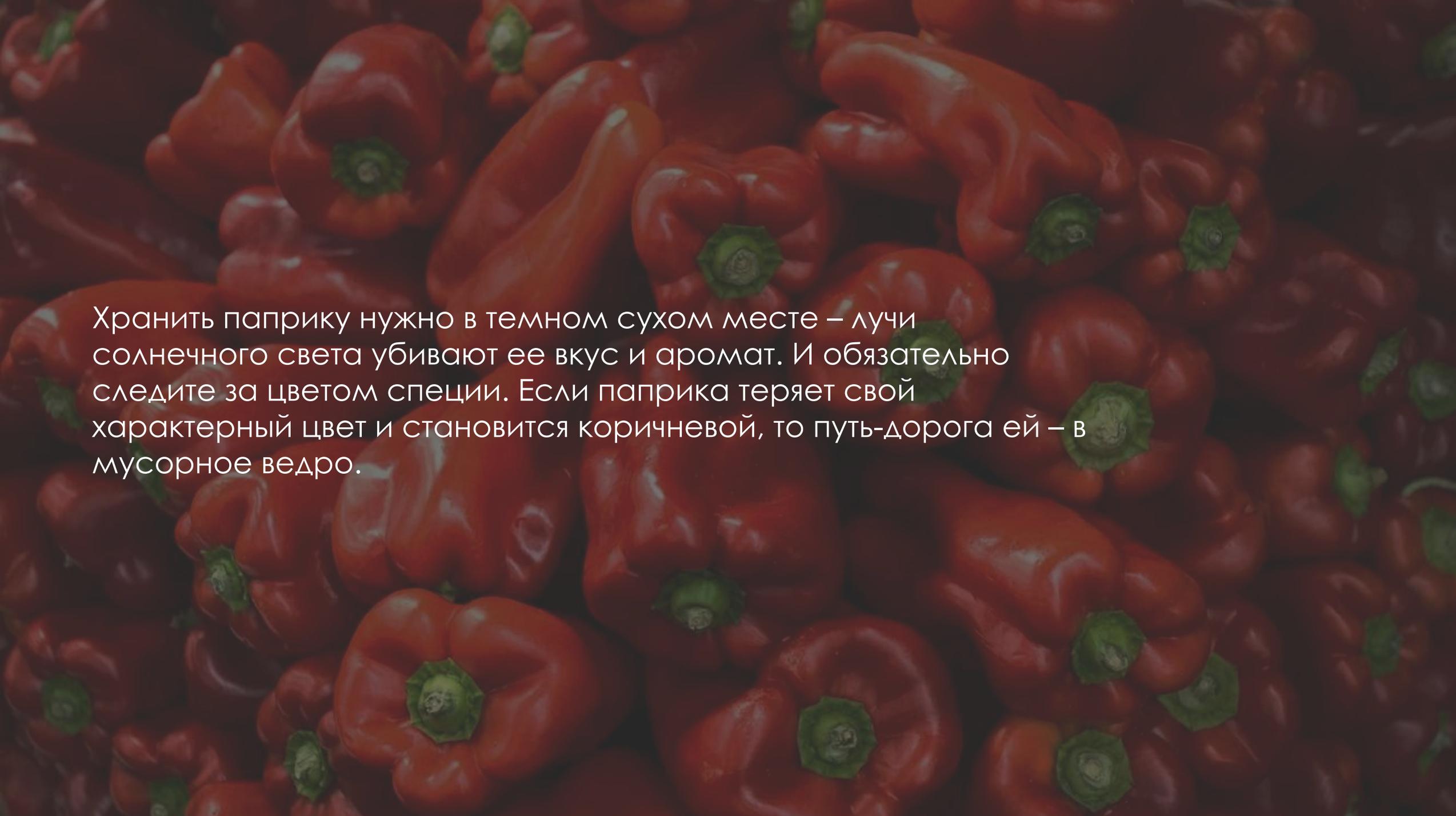
- 
- ▶ специальная паприка — ярко-красная сладкая специя тонкого помола с мягким вкусом; имеет высокое содержание сахара.
 - ▶ розовая паприка — бледно-красного цвета, средней степени помола с сильным ароматом и средней остротой.
 - ▶ нежная паприка — от светло- до темно-красного цвета порошок помола средней тонкости, лишённая остроты но с мягким вкусом.
 - ▶ острая паприка — желто-коричнево-красная специя помола средней тонкости обжигающей остроты.



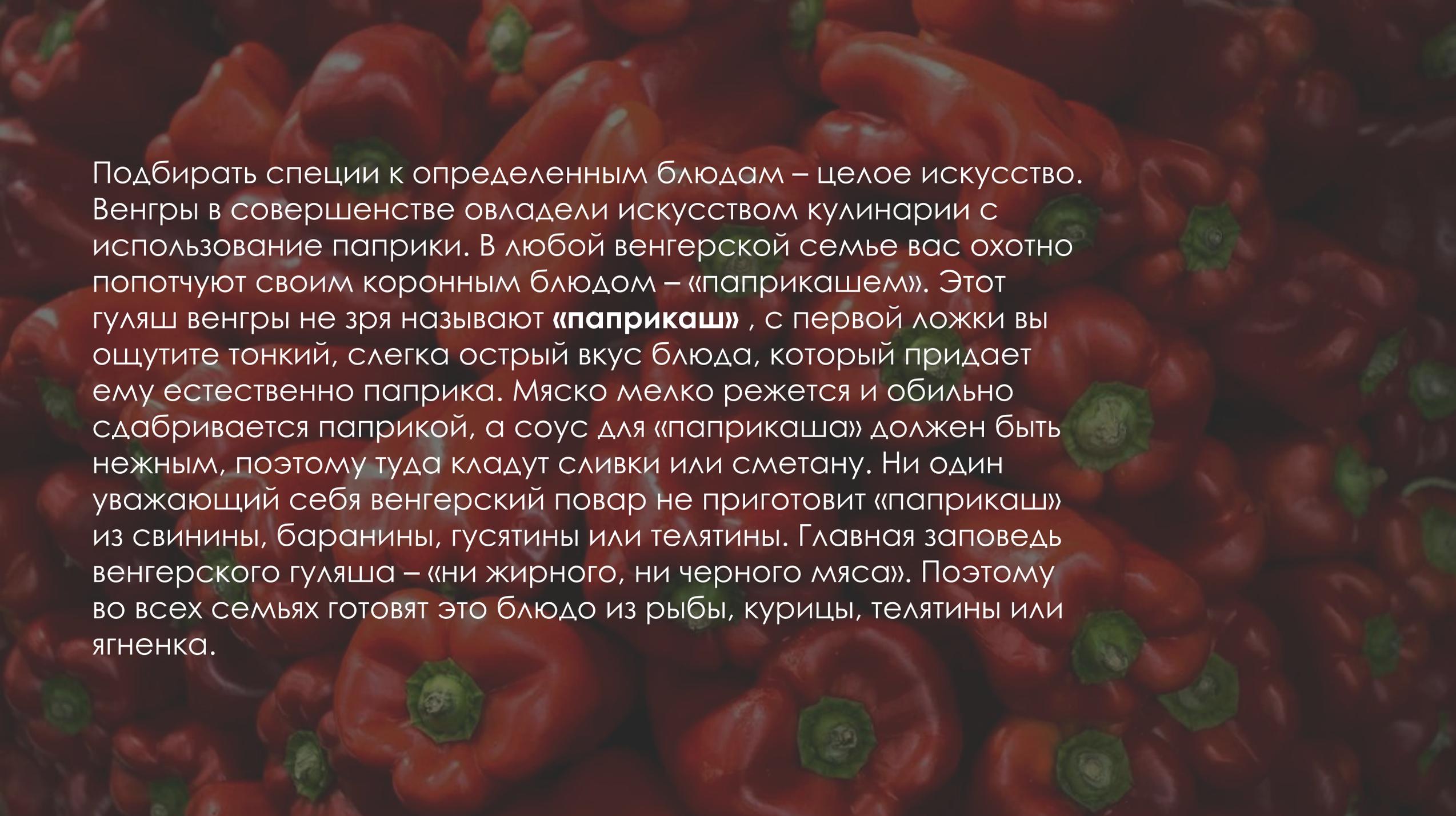
Особо пикантным сортом считается **розовая паприка**, с ней главное не переборщить, иначе во рту не миновать настоящего пожара. **Деликатесная паприка**, напротив, очень приятная на вкус, абсолютно не острая. Ее преимущество в том, что приправа только подчеркивает настоящий вкус блюда, не перебивая его.



Наиболее часто в кулинарии употребляют **благородную паприку**. Эта разновидность паприки обладает сочным темным цветом и тонким ароматом. Любителям сладких специй по вкусу придется **полусладкая паприка** матового оттенка с характерным запахом специй. Повара не советуют ее поджаривать на жиру из-за содержания сахара. Если приправа отличается ярко-красным цветом, наделена мягким и сладковатым вкусом, то это разновидность паприки называется **специальная**. **Нежный сорт паприки** легко определить по характерному блеску порошка, в самом названии уже заложен вкус специи, такая паприка придает особый аромат блюдам. Любителям специй погорячее порекомендую **острый сорт паприки**. Узнать его можно по желтоватому или светло красно-коричневому цвету порошка.



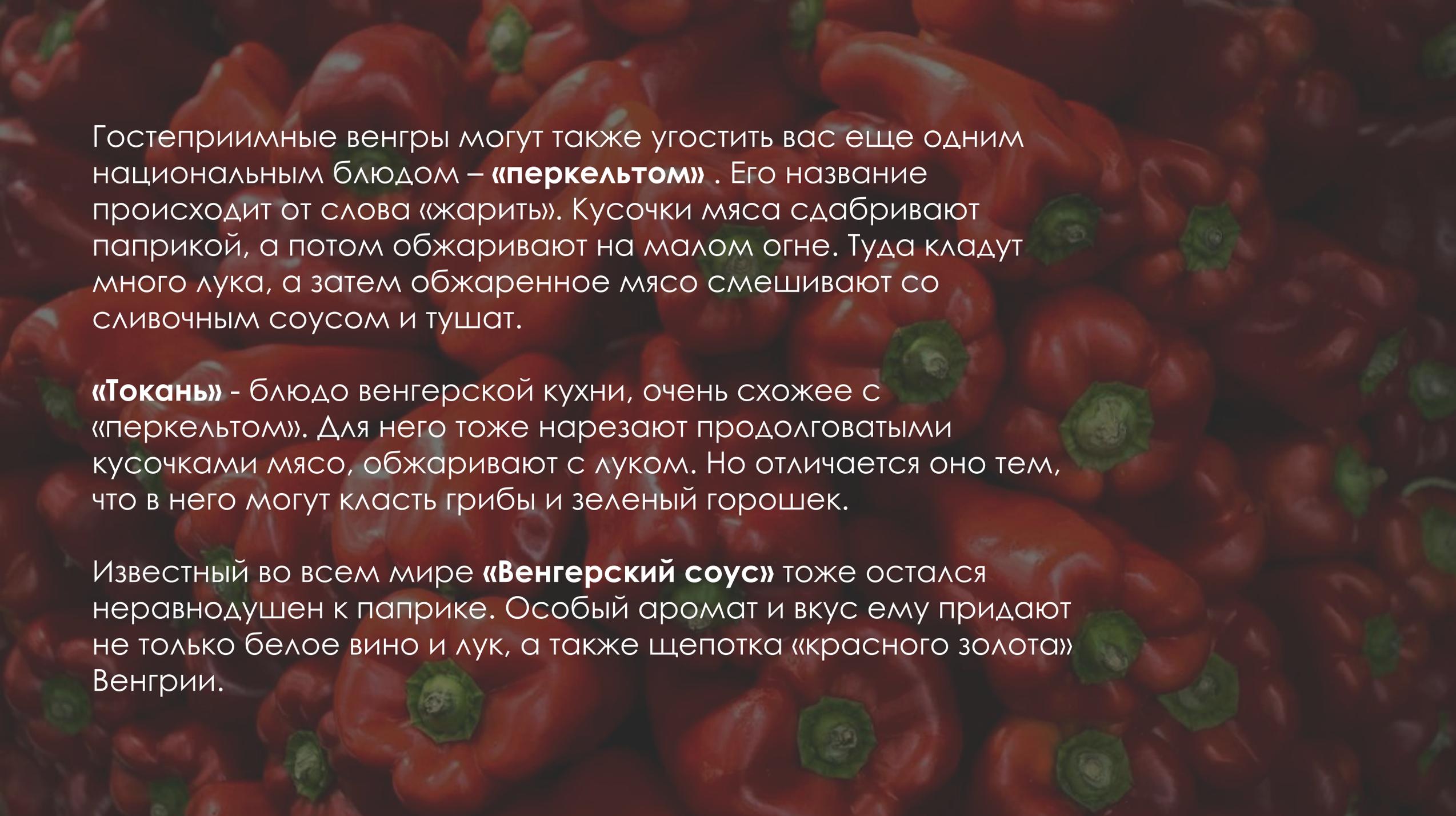
Хранить паприку нужно в темном сухом месте – лучи солнечного света убивают ее вкус и аромат. И обязательно следите за цветом специи. Если паприка теряет свой характерный цвет и становится коричневой, то путь-дорога ей – в мусорное ведро.



Подбирать специи к определенным блюдам – целое искусство. Венгры в совершенстве овладели искусством кулинарии с использованием паприки. В любой венгерской семье вас охотно попотчуют своим коронным блюдом – «паприкашем». Этот гуляш венгры не зря называют **«паприкаш»**, с первой ложки вы ощутите тонкий, слегка острый вкус блюда, который придает ему естественно паприка. Мясо мелко режется и обильно сдабривается паприкой, а соус для «паприкаша» должен быть нежным, поэтому туда кладут сливки или сметану. Ни один уважающий себя венгерский повар не приготовит «паприкаш» из свинины, баранины, гусятины или телятины. Главная заповедь венгерского гуляша – «ни жирного, ни черного мяса». Поэтому во всех семьях готовят это блюдо из рыбы, курицы, телятины или ягненка.



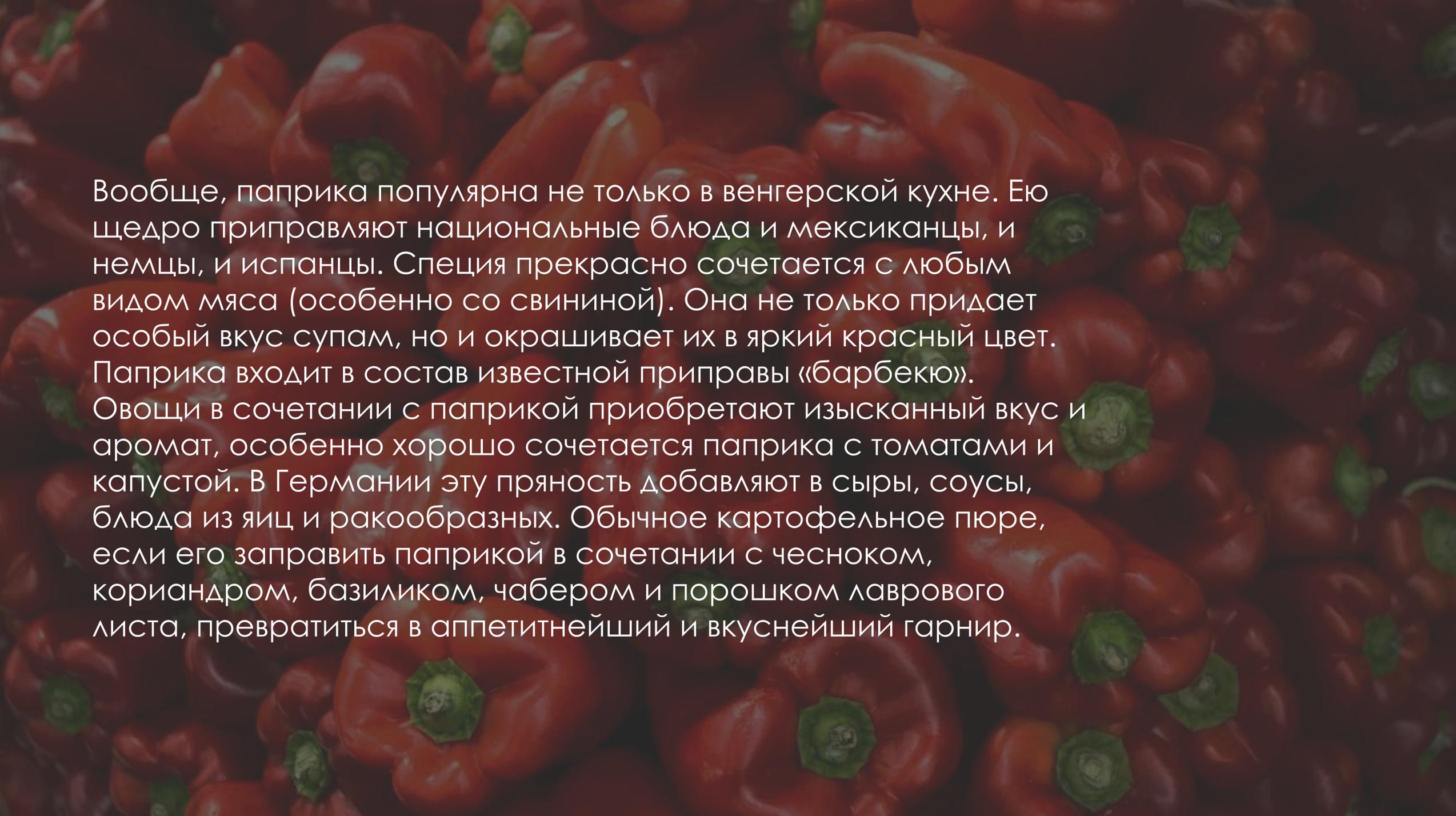
Вторая гордость венгерской кухни – это **цыпленок с паприкой**. Тушку разделяют на части, нарезанную мелкими кубиками грудинку поджаривают на раскаленной сковороде, пока не вытопится жир. После этого добавляют нарубленный лук, подрумянивают его до золотистого цвета и на короткое время снимают сковороду с огня – всыпают чайную ложку **благородной сладкой паприки**, укладывают кусочки цыпленка, дают им слегка обжариться, а когда выпарится сок, подливают немного костного бульона. Тушат цыпленка под крышкой на небольшом огне примерно час. В заключение добавляют сметану. Подают этого цыпленка с клецками или картофелем.



Гостеприимные венгры могут также угостить вас еще одним национальным блюдом – **«перкельтом»** . Его название происходит от слова «жарить». Кусочки мяса сдабривают паприкой, а потом обжаривают на малом огне. Туда кладут много лука, а затем обжаренное мясо смешивают со сливочным соусом и тушат.

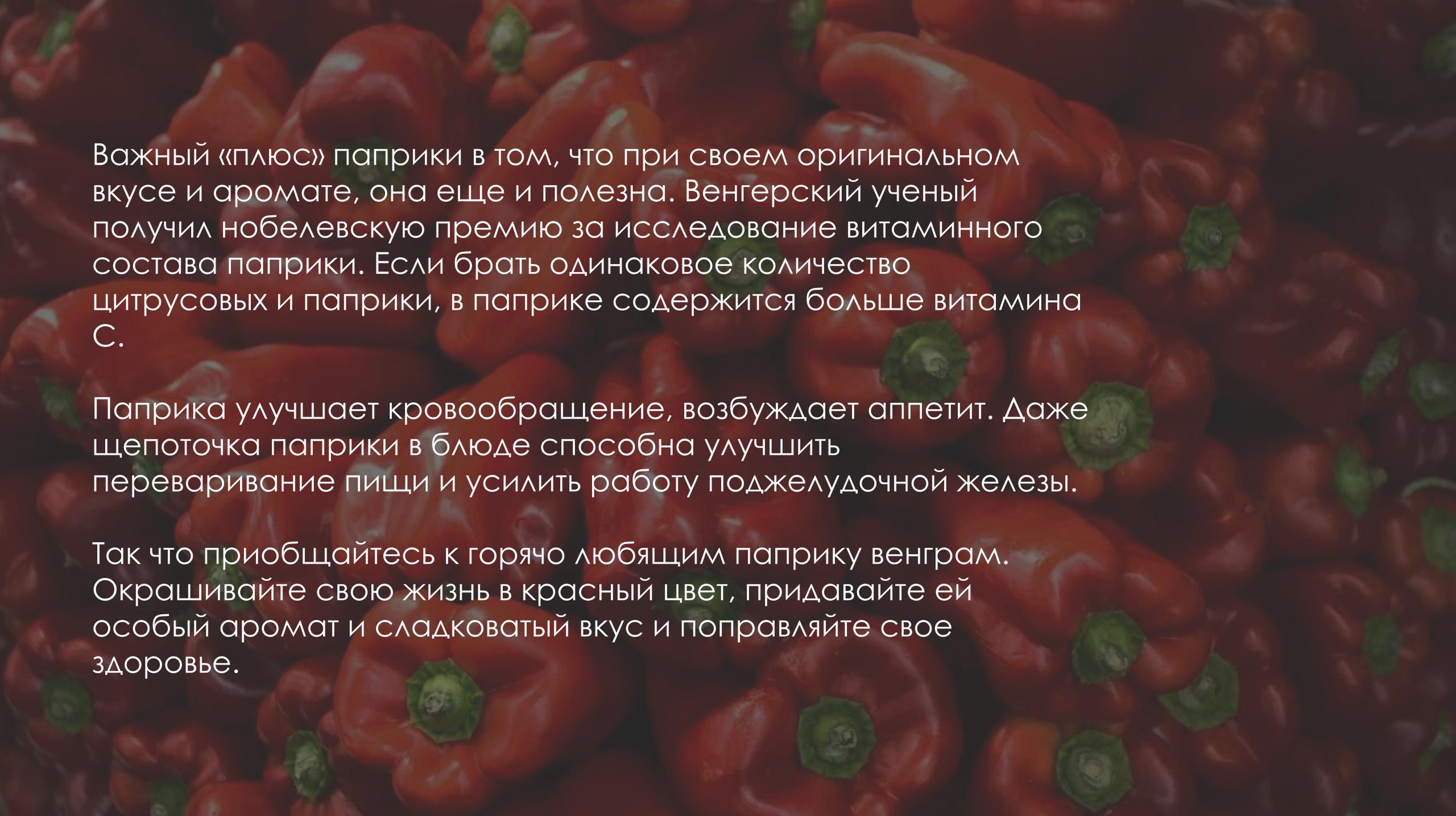
«Токань» - блюдо венгерской кухни, очень схожее с «перкельтом». Для него тоже нарезают продолговатыми кусочками мясо, обжаривают с луком. Но отличается оно тем, что в него могут класть грибы и зеленый горошек.

Известный во всем мире **«Венгерский соус»** тоже остался неравнодушен к паприке. Особый аромат и вкус ему придают не только белое вино и лук, а также щепотка «красного золота» Венгрии.



Вообще, паприка популярна не только в венгерской кухне. Ею щедро приправляют национальные блюда и мексиканцы, и немцы, и испанцы. Специя прекрасно сочетается с любым видом мяса (особенно со свининой). Она не только придает особый вкус супам, но и окрашивает их в яркий красный цвет. Паприка входит в состав известной приправы «барбекю».

Овощи в сочетании с паприкой приобретают изысканный вкус и аромат, особенно хорошо сочетается паприка с томатами и капустой. В Германии эту пряность добавляют в сыры, соусы, блюда из яиц и ракообразных. Обычное картофельное пюре, если его заправить паприкой в сочетании с чесноком, кориандром, базиликом, чабером и порошком лаврового листа, превратится в аппетитнейший и вкуснейший гарнир.



Важный «плюс» паприки в том, что при своем оригинальном вкусе и аромате, она еще и полезна. Венгерский ученый получил нобелевскую премию за исследование витаминного состава паприки. Если брать одинаковое количество цитрусовых и паприки, в паприке содержится больше витамина С.

Паприка улучшает кровообращение, возбуждает аппетит. Даже щепоточка паприки в блюде способна улучшить переваривание пищи и усилить работу поджелудочной железы.

Так что приобщайтесь к горячо любящим паприку венграм. Окрашивайте свою жизнь в красный цвет, придавайте ей особый аромат и сладковатый вкус и поправляйте свое здоровье.