ESSGEWOHNHEITEN IN DEN FAMILIEN

VÁY ÁDÁM GIMNÁZIUM MEZŐGAZDASÁGI SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM BAKTALÓRÁNTHÁZA

Erasmus+

Hauptspeisen

- **Frühstück**

  Früchstücke, wie ein König.

- **Mittagessen**

  Iss zu Mittag, wie ein Grundherr.

- **Abendessen**

  Iss zu Abend, wie ein Bettler.

Die Haupmerkmale der traditionellen ungarischen Küche sind:

- Das Schweinfett oder Speiseöl, die Zwiebel und den Paprikapulver benutzen wir zusammen
- Das Schweinfleisch und Schweinfett dominieren in der ungarischen Küche (heute: statt des Schweinfett lieber Speiseöl)
- Die vielfaltige Benutzung der Milch, des Quarks, des Sauerrahmes
- Spezielle Arten der Herstellung eines Essens (Gulasch, rösteter Dunst, Verdichten mit der Einbrenne)
- Marinade und spezielle Würzungen
- Genuss der Gemüsen und Beisätze mit hochhaltigem Kohlehydrat

I

Vorspeisen

- Die Vorspeisen sind die kleinen appetitlichen Speisen, die wir vor dem Essen verzehren.
- Nicht traditionell in der ungarischen Küche.

SUPPEN

Die Suppe, von der es eine grosse Wahlmöglichkeit in Ungarn gibt, hat eine sehr bedeutende, wichtige Rolle bei dem Essen des ungarischen Menschen. Die Fleischsuppe zählt die Beste, die man gleich aus dem Geflügel- ,Schwein- und auch Windfleisch machen kann.

DIE TRADITIONELLE UNGARISCHE KÜCHE

Das Schweinfett oder Speiseöl, die Zwiebel und den Paprikapulver benutzen wir zusammen

Das Schweinfleisch und Schweinfett dominieren in der ungarischen Küche (heute: statt des Schweinfett lieber Speiseöl)

Die vielfaltige Benutzung der Milch, des Quarks, des Sauerrahmes

DIE TRADITIONELLE UNGARISCHE KÜCHE

- In dem Schweinfett kommen die ätherischen Öle aus der Zwiebel vor.
- Man muss den Paprikapulver zu der in dem Fett gebratenen Zwiebel geben, die Farbe-und Geschmachgehalten des Paprikas werden so genissbar.
- Die Zubereitung des Gulasch hat eine eigene Technologie: Dunst in einem kurzen Saft, so bekommen die Speise ein eigenes Geschmack, einen hochen Genisswert.

NORDUNGARN-VOLKSGRUPPE”PLAÓCOK”

Aus dem Brei, Mehl machen diese Leute verschiedene gebratene Speisen wie zum Beispiel: die geratene Pappe, die auch „görhe”oder „málé” genannt wird. Aus dem Maismehl wird mit heisser Milch aufgegossen, und in dem Blech gegossen, fertig gebacken.Nach dem Backen wird es in Stücken serviert.

Kartoffelgulasch

Mehrmals in der Woche wurde mit dem langen, dichten Saft, wie eine Suppe mit oder ohne Wurst, mit dem frischen Paprika, Tomate vorsichtig fertig gemacht. Die Speise”öhöm”war auch ein spezielles Essen für die ungarischen Bauer, die nach der Arbeit nach Hause gekommen waren, konnten sie diese Spezialität aus den trockneten Teigen, sogenannten „gombóta” einfach und schnell gekocht haben.