

Угорський богораш

Бограч або богораш, угорська юшка — гуляш, приготований із м'яса, солодкого перцю, меленої паприки, помідорів, картоплі, моркви та розмаїтих спецій.

Угорське слово “gulya” означає стадо корів, а “gulyas” – це пастух корів. Відповідно, “gulyas hus” (hus – це м'ясо) або скорочено “gulyas”, перекладається як «м'ясо по-пастушому». Упродовж багатьох століть пастухи варили м'ясо у своїх знаменитих “bogracs” (казанках). Звідси і походить назва страви “bogracs gulyas” – гуляш зварений у казані.

«Жив собі якось один бограч... Так мала б розпочинатися історія про угорську, а частково й про закарпатську кухню. І це була б історія про простий казан, що супроводжував угорців від початку їхнього історичного шляху»: – писав Карой Гундель.

Історія бограчу, має вже понад три тисячоліття. Шлях його пролягав разом із праугорським плем'ям від самого Уралу й уральських степів через царство хазарів, кавказькі гори, уздовж північних берегів Чорного моря й далі через пів Європи аж до Дунаю. Достеменно невідомо, що готували кочові племена у своєму казані. Але очевидно, що це була їжа, яку варили із припасів – висушеної на сонці яловичини або конини, також зі зібраних трав, коренів та грибів.

Серед трав та коренів: кульбаба; молоді листя кропиви; м'ята; вербена та ялівець. Цибулю й часник мадяри знали ще на своїй історичній батьківщині. Паприка, яка є одним з найголовніших інгредієнтів сьогоденного бограчу, потрапила в казан ще на початку 16 столітті.

За переказами, славнозвісний одноокий турецький яничар Юхемджак наказав двом угорським полоненим – священику й кучерові – приготувати вечерю для турецьких солдатів. Поки священик ставив величезний казан з водою на вогонь, кучер вміло здер шкуру з ягняти й розрубав тушу на шматки. Священик вкинув м'ясо у воду, додав корені та цибулю, а також досипав у казан величезну кількість якоїсь червоної турецької приправи, яку турки постійно возили з собою.

Яничар скуштував страву й заледве вигукнув:

– Хай сьоме пекло проковтне вас!!!! Скільки паприки всипали до м'яса?!! – потім він ще довго бігав по табору з висолопленим язиком.

Тоді бограч віддали полоненим, турецьке військо навідріз відмовилося його їсти. З того часу мадяри й почали додавати до бограча дуже багато паприки, аби турки не могли його їсти.

Ця традиція готувати бограч дуже гострим залишилася й до сьогодні.

Сучасний бограч – це гуляш з яловичини, свинини або баранини, тушкований у великій кількості червоного солодкого молотого перцю. Традиційно бограч-гуляш і до нині готують у великих казанах на природі, коли збирається уся родина або гарна компанія друзів. Процес приготування доволі тривкий, займає щонайменше 3 години.

За стрімким плином життя у великих містах можна лише собі уявити живописну картину: серед високих карпатських гір та густих смерекових лісів, на затишній галявині біля річки, до неба здійнявся сизий дим від ватри, яскравим полум'ям палахкотить багаття, запах диму стелиться травою, у закопченому казані клекотить гуляш, хтось так вміло дерев'яною ложкою перемішує гору м'яса з овочами й потроху доливає джерельної карпатської води...

Так, по-особливому смакує бограч приготований саме на ватрі, та ми все ж спробуємо приготувати його на домашній кухні й відтворити його насичений смак.

В інтернет-мережі можна знайти різноманітні варіанти рецептів приготування цієї страви. Але майже усі вони базуються на «основному рецепті» відомого угорського кухаря Кароя Гунделя. З часом, класична версія приготування бограч-гуляшу, взята з «Малої угорської книги кухаря», зазнала чималих змін та смакових удосконалень. В оригіналі цю страву готують ще й з «чіпетками» – щіпаним тістом.

Поради :

– щоб бограч вирізнявся своїм вишуканим смаком, варто кинути в казанок невеличку гілку ялівцю або кілька його плодів;

– при обсмажуванні цибулі можна додати чайну ложку цукру, солод швидко карамелізується і надає страві солодкавого аромату та відповідного насиченого забарвлення;

– після того, як висмажиться сало з цибулею та червоною паприкою, мадьяри любляють у цю суміш вмочувати шматки білого хліба – так званий «мачаний хліб». Така свого роду «моцна» закуска до півдеци (50 гр. горілки), поки готується основна страва;

– свіжі помідори завжди можна замінити томатною пастою, а ще краще – консервованим лечо (перець, помідори, цибуля);

– бограч-гуляш, як правило, страва пікантна за смаком, тому варто бути обережним із гіркою паприкою.

-
- 100 г копченого сала
 - 150 г копченого бекону
 - 3 цибулини
 - 3 морквини
 - 3-4 столові ложки меленої солодкої паприки
 - 500 г яловичини
 - 500 г телятини
 - 500 г свинини
 - 250 г копчених ребер
 - 500 г свинячої гомілки
 - 1 кг картоплі
 - 2 солодкі перці
 - 2 помідори
 - 4-5 зубчиків часнику
 - 1 чайна ложка кмину
 - 2-3 гіркі перці чілі
 - 1 склянка червоного сухого вина
 - сіль
 - пучок зелені

Нагріти велику каструлю з товстим дном. Нарізати кубиками сало й бекон та

витопити їх у каструлі увесь час помішуючи дерев'яною ложкою.

Почистити цибулю і 2 моркви, нарізати довільними великими шматками. Додати до каструлі з жиром та добре обсмажити овочі.

М'ясо та ребра нарізати великими шматками.

Опісля всипати в каструлю солодку мелену паприку, одразу зняти каструлю з вогню та швидко вимішати овочі з паприкою.

Повернути каструлю на вогонь, додати нарізане м'ясо, вимішати з овочами. Через декілька хвилин долити води до половини м'яса. Додати порізану на шматки гомілку. Як усе закипить, через декілька хвилин знову підлити води до рівня м'яса, накрити кришкою та тушкувати на малому вогні 2 години, час до часу помішувати та, при необхідності, підливати води.

Тим часом нарізати великими кубиками перець, помідори, картоплю, залишену моркву та дрібно посікти часник, зелень.

Коли усе м'ясо добре звариться, а м'ясо на гомілці відвалюватиметься від кіски, варто вийняти її, обрізати усе м'ясо та повернути у каструлю.

Додати приготовані та нарізані овочі, часник, кмин, гострий перець чілі, сіль та варити ще 30 – 40 хв. При необхідності долити трішки води так, щоб покривала усі овочі.

Дуже важливо, щоб юшка була густою і наваристою, не варто вливати одразу багато води. Суп-гуляш бажано час до часу помішувати, але обережно, щоб м'ясо не розвалювалося.

Коли овочі уже готові, влити склянку вина і варити богораш ще 15-20 хв, щоб випарувався алкоголь.

Посипати бограч посіченою зеленю, скуштувати ще раз на смак й подавати гарячим до столу.























