

Magyar gulyásleves



Készítette:
Sarusi-Kiss Péter

Hungarikumok a Turizmus és vendéglátás témakörből

- Bajai halászlé
- Karcagi birkapörkölt
- Pozsonyi kifli
- Dobos torta
- Lángos
- Tiszai halászlé
- Gundel Károly öröksége és a Gundel étterem
- Magyar gulyásleves



A gulyásleves hungarikummá válása

A gulyásleves a legfontosabb parasztételek közé tartozik.

A XIX. században átalakuló magyar gasztronómiában nagy számban jelentek meg a fűszerpaprikával készített ételek. Biztosan ezért gondolták 2017-ben, hogy a hungarikumok közé sorolják. Így ez a nagyszerű egytálétel örökké beírta magát a hungarikumok közé.



Jellemzők:

Hozzávalók:

marha lapocka, burgonya, magyar, sárgarépa, vöröshagyma, fehérpaprika, paradicsom, petrezselyemgyökér, mangalicazsír, só, magyar fűszerpaprika-őrlemény fokhagyma, egész köménymag, csipetke és víz

Az étel nevét először 1807-ben nyomtatták ki németül, *gujasfleisch* alakban.

A gulyás legkorábbi ismert étlapi előfordulása a mosonmagyaróvári Fekete Sas vendéglőből származik 1836-ból.



Helye a magyar kultúrában

A gulyásleves csodálatos hétvégi összejövetelekre, amit otthon a tábortűz felett bográcsban elkészíthetünk.

A magyarságra jellemző gasztronómiai folklór világából érkező, gulyásleves közismertsége vitathatatlan.



A gulyásleves története

Több forrás is megegyezik abban, hogy az étel születését, elterjedését az alföldi pásztorélethez kapcsolja, amelynek kerete a külterjes állattenyésztés volt.

A pásztorok a településektől távol élve maguknak főztek, és ehhez szinte egyetlen főzőedényük volt, a fémbogrács.

Kenyeret, szalonnát, fűszereket hoztak magukkal, a hús adott volt.

Az 1790-es évekig valószínűleg a marhahús volt jellemző, hiszen a legelőkön főleg magyar szürkemarhát tartottak.



Miért választottam a gulyáslevest?

A gulyásleves a kedvenc levesem és úgy gondoltam, hogy ez tökéletes alkalom a bemutatására.





Köszönöm a figyelmet!