# Můj guláš

Já jsem se sice již zařekl, že žádné kuchařské knihy psát nebudu a že recepty také nikomu nebudu dávat ale vy, jako studenti Hostovky jste výjimka a tak vám něco napíši pro pobavení.

Existuje maďarsky gulyas; anglicky goulash, nebo také Hungarian beef stew, což je dušenina z hovězího masa s velkým množstvím cibule a papriky, což vlastně byla více méně polévka maďarských kovbojů, pastevců krav, kteří si říkali gulášové.

Základní recept na guláš byl velice jednoduchý. Drobně krájená cibule které muselo být stejné množství jako masa, která se osmažila v kotli na trošce omastku do zlatova. Pak se přidalo maso které se orestovalo, osolilo, zasypalo maďarskou paprikou, zalilo trochou vody, a dusilo v kotli nad otevřeným ohněm až do měkka.

Tento guláš se ničím nezahušťoval protože k jeho zahuštění stačila ta cibule. Přidávání česneku a rajského protlaku případně zahušťování kváskem nebo jíškou přišlo až později.

Používání papriky a kyselé smetany do Maďarska vlastně přinesli Turci, kteří po dobu 150 let Maďarsko okupovali, a tím pádem se na maďarské, ale i na rakouské kuchyni vliv turecké kuchyně silně projevuje. Tím pádem mají Rakušané svůj Vídeňský guláš, ale "svůj guláš" mají i Bulhaři, Rumuni, Slováci i Češi. Češi ale jak se zdá, tak těch gulášů mají nejvíce.

Je to jednak obyčejný Hovězí guláš, Uherský guláš, Moravský guláš, Plzeňský guláš, Karlovarský guláš,, Znojemský guláš, Cikánský guláš, Debrecínský guláš, Jemný hovězí guláš, Bratislavský guláš, Guláš podle Petra Voka, a jako kdybychom neměli dost měst a nebo regionů tak máme i Mexický guláš a Guláš Oregáno.

Prostě gulášů máme, až to není hezké a zlé jazyky tvrdí, že když při vstupu do Evropské unie je nebudeme moci používat, tak že s našim členstvím v EU může celá ta EU zapomenout.

Karlovarskou Becherovku se nám již podařilo zašantročit, ale slivovici, kterou ve světě stejně nikdo nepije, si vzít nedáme. Nedáme si ale vzít ani takovou světoznámou lahůdku jako jsou utopenci nebo olomoucké syrečky, i kdybychom měli celé té EU vypovědět válku.

Takové povídačky, že po 3 hodinách se každá hotovka musí vyhodit ať si povídají komu chtějí. Když se to tak vezme, tak i to, že guláš je nejlepší až druhý den jsou jen povídačky protože já mám vyzkušeno, že můj guláš vydrží i týden.

Já když jsem dělal guláš, tak jsem v pondělí podle původního receptu udělal velký kotel guláše, odebral jsem to co jsem potřeboval na ten den a dal jsem to na lístek jako Maďarský guláš a zbytek jsem uložil v lednici.

V úterý jsem ohřál další várku guláše, ale jako Maďarský guláš jsem to na lístek už dát nemohl, protože by si lidé mysleli, že jsou to zbytky z minulého dne, a tak jsem do něj přidal orégano, a na lístek jsem to dal jako Guláš Orégano.

Lidé v té době totiž ještě nevěděli co orégano je, a tak si nikdo nestěžoval, nehledě k tomu, že ten guláš byl skutečně lepší než minulý den aniž by kdo vlastně věděl proč.

Vám jako studentům Hostovky to ale prozradím.

Já jsem totiž ten první den ten guláš moc neprovařil, a sice proto, že jsem věděl, že ho budu několikrát ohřívat, přičemž by se mi rozpadl.

Ve středu jsem tudíž z lednice vyndal další dávku guláše, a přestože byl po celé dva dny v lednici, tak ten guláš měl něco čemu se odborně říká "štych". No, někomu by to mohlo možná vadit, a tak jsem do toho přidal trochu piva a dal jsem to na lístek jako Plzeňský guláš.

Ve čtvrtek většinou ten guláš měl nejenom štych, ale byl již tak trochu nakyslý, a tak stačilo jen přidat pár kyselých okurek, dát to na jídelní lístek jako Znojemský guláš.

No a v pátek se ještě přidáním několika ostrých papriček dal udělat Mexický guláš, atd., ale já vám zase všechna má tajemství vyzradit nemohu a tak vám přesné receptury na ty zbývající dny nedám. Nicméně vidíte, že si můžete poradit.

Tudíž jestli máte nějaké vaše triky kterými by se ta EU dala oblafnout, tak mi je neváhejte napsat.