



## Szellem a fazékból - Paprikás tsibe, pisellye

2015 május 24. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

A címben szereplő néven szerepel először 1830-ban, Czifray István szakácskönyvének negyedik kiadásában a paprikás csirke.

Mert bármilyen hihetetlen, egyik legfőbb nemzeti ételünk, amely paprikás-tejfölös, selymes szaftjával honfiúi keblünket és bendőnket simogatja – legyünk akár a hős Árpád, akár a parittyás Dávid ivadécai –, egyetlen korábbi receptgyűjteményben sem található.

„Paprikás hús” persze van. Azt már a szegedi piaristák rendháznőke említi számadáskönyvében 1786-ban. Sőt, Szirmay Antal zempléni követ szerint a „paprikás hús” a romlatlan magyar lélek jelképe. Gulyás-hús, halász-leves, töltött káposzta is fellelhető. Edvi Illés Pál evangélikus lelkész-költő sorolja őket?si eledeleink között a Miben áll a magyar nemzetiség? című tanulmányában. Kellei itt magát prósza, tarhonya, borsajt is. De paprikás csirke sehol.



» Ilyen volt...

» ...Ilyen lett  
Ha kíváncsiak a leg-  
újabb változatokra,  
mégkóstolhatják a  
Gourmet Fesztiválon  
a hétvégén

Étlapon is csak 1834-ben mutatkozik Márkus Mihály nyíregyházi vendégfogadós kézzel írt Tariffáján a „kotsonya” és a „bornyú schnitzli” társaságában: „Paprikás Tsirke – 18 krajczár”. Előkelő étek lehetett, hiszen annyiba került, mint a „chokolád”, ami akkortájt kezdett divatozni.

Pedig a pletykák szerint V. Ferdinánd magyar testőrei is ezt ették Bécsben, amikor a szolgálat leteltekor átugrottak egy füstös misére Gabi apó vendéglőjébe, a Zöld kakasba. Az ottani kocsmárosné fűzte a legjobb paprikás csirkét tejfölösen, csipedettel, ahogy Kecskeméten szokás. Az angol John Paget (orvos és mezőgazdász) a bárándi fogadóban kóstolta, és a tsibe annyira elvarázsolta ínyét, hogy szabályos ódát zengett az ételről útikönyvében, amely 1839 és 1855 között hét kiadást is megért angol és német nyelven. „Nem sikerült eldöntennem – mondja –, melyik a jobb étel: a paprikás csirke vagy a gulyásos hús. Ezért minden utasnak csak azt ajánlhatom, próbálja ki mindkettőt.”

Nosza, ki is próbálta mindenki. Írt róla Jókai Mór, megkóstolta Sarah Bernhardt, Poulet au Paprika néven feltette a párizsi Ritz, majd a londoni Savoy szálloda éttermének étlapjára Auguste Escoffier francia szakácpápa (igaz, ebben szerepe volt magyar helyettesének, Görög Rezsőnek is). 1937-ben pedig Orosz József, a lillafüredi Palotaszálló konyhafőnöke még a friss Nobel-díjas Szent-Györgyi Albert professzort is rábeszélte, hogy vegye nevére az étel egyik változatát, amelyben parázson sült, felszeletelt húsos zöldpaprika is szerepelt.

Világhírnévre azonban a brüsszeli világkiállításon vergődött a madár. 1958-ban a magyar pavilon éttermében 26 ezer adag paprikás csirkét szolgáltak fel (természetesen galuskával, uborkasalátával). Repül?n szállították naponta Budapestre?l Brüsszelbe a tanyasi csirkét, az uborkát meg a tejfölt. De megérte, mert Nyikita Szergejevics Hruscsov, a szovjet kommunista párt első titkára háromszor is szedett a tából.

Fényes Szabolcs Paprikás csirke címmel operettet írt. Fondor lelkület? fogadósok megkísérelték összezavarni a nagydímet?t, a madarat hol csirkepaprikás, hol csirkepörkölt álnéven t?zték m?sorra. Az igazi ínycseket azonban nem lehetett megtéveszteni. Ha zsiradékban hagymát fonnyasztunk, ebbe tesszük – t?zr?l levéve – a paprikát, aztán rá a húst, összekeverjük, és kevés víz hozzáadásával f?zzük, akkor az paprikás. Ha a feldarabolt húst – zsír, víz, f?szer hozzáadása nélkül – tesszük a lábosba és a saját levében pirítjuk, akkor az pörkölt. Az els?b?l (habart tejföllel) lehet paprikás csirke, a második örök életére csirkepörkölt. A gasztronómia legnagyobb hamiskártyásai azok, akik azt állítják, hogy a paprikás csirke a csirkepörkölt tejfölös változata. Ezeknek ne higgyenek el semmit. ?k még brojlercsirkéb?l is képesek csirkepaprikást f?zni.

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.hu)

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

**A szerz? ajánlása:**

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égedd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [recepicio@hetivalasz.hu](mailto:recepicio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

**Tisztelt olvasók!**

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen:

<https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

**Ajánló**

