

Hungarian Pickle and Pepper Things

Fermented Dill Pickles (Kovászos uborka)

Ingredients (for a 3-liter jar):

- 1.5 kg medium cucumbers
- 1 bunch fresh dill
- 1 head garlic
- 3–4 slices sourdough bread
- 2 tablespoons salt per liter of water
- 2–2.5 liters water

Method:

1. Preparation: Wash cucumbers, trim ends, and cut lengthwise in 4 slits without slicing through.
2. Layering: Place dill and garlic cloves at the bottom of the jar, arrange cucumbers tightly, layering with dill.
3. Topping: Place bread slices on top.
4. Brine: Dissolve salt in cold water (about 2 tbsp/liter) and pour over cucumbers to cover.
5. Fermentation: Place the jar in the sun for 2–3 days; the yeast and lactic acid bacteria from the bread start the natural fermentation.
6. Storage: Best eaten fresh, keeps a few days in the refrigerator.

Historical note:

Kovászos uborka is a hallmark of Hungarian summer cuisine. The fermentation is triggered by yeast and lactic acid bacteria from the bread, naturally preserving the cucumbers. While similar pickling traditions exist across Central Europe, in Hungary it is especially beloved as a refreshing summer side dish.

Hungarian Pickle and Pepper Things

Kovászos uborka

Recept (3 literes üveghez)

Hozzávalók:

- 1,5 kg közepes méretű uborka
- 1 csokor kapor
- 1 fej fokhagyma
- 3–4 szelet kovászos kenyér
- 2 evőkanál só literenként vízhez
- 2–2,5 liter víz

Elkészítési technológia:

1. Előkészítés: Az uborkákat megmossuk, végeiket levágjuk, majd hosszában 4 irányból bevágjuk, de nem vágjuk át teljesen.
2. Rétegezés: Az üveg aljára kaprot, fokhagymagerezdeket teszünk, majd szorosan beállítjuk az uborkákat, közé rétegezve a kaprot.
3. Lefedés: A tetejére tesszük a kenyeret.
4. Sós víz: A sót feloldjuk hideg vízben (kb. 2 evőkanál/liter), és az uborkára öntjük, hogy ellepje.
5. Érés: Napra tesszük, és 2–3 nap alatt a kovász és a nap melege hatására az uborka megéri.
6. Tárolás: Azonnal fogyasztható, de hűtőben néhány napig eltartható.

Történeti háttér:

A kovászos uborka a magyar nyári konyha egyik jellegzetes savanyúsága. A kenyérben lévő élesztő és tejsavbaktériumok indítják be az erjedést, így természetes módon tartósítva az uborkát. A módszer a közép-európai konyhákban is ismert, de Magyarországon különösen népszerű nyári frissítő ételként.

Hungarian Pickle and Pepper Things

Homemade “Erős Pista” (Hot Pepper Paste)

Ingredients (for 4 small jars):

- 1 kg fresh hot red peppers
- 100–120 g salt (about 10–12% of pepper weight)
- 1 tablespoon vegetable oil (for sealing)

Method:

1. Preparation: Wash the peppers thoroughly, remove stems.
2. Chopping: Grind into a paste using a meat grinder or food processor (wear gloves!).
3. Salting: Mix immediately with salt, cover, and let stand in a cool place for 12–24 hours to release liquid.
4. Jarring: Fill clean jars with the paste, top with a few drops of oil.
5. Storage: Keep refrigerated or in a cool pantry. High salt content ensures long shelf life even after opening.

Historical note:

Erős Pista is one of Hungary’s most famous pepper pastes. The name combines “erős” (“strong” or “hot” in taste) and “Pista” (a nickname for István/Stephen). While the industrial product was made world-famous by the Kecskemét-based Univer company in the late 20th century, homemade versions have been part of rural Hungarian cuisine for centuries.

Hungarian Pickle and Pepper Things

Erős Pista – házilag

Recept (4 kis üveghez)

Hozzávalók:

- 1 kg friss csípős piros paprika
- 100–120 g só (kb. 10–12% a paprika súlyához képest)
- 1 evőkanál étolaj (lezáráshoz)

Elkészítési technológia:

1. Előkészítés: A paprikát alaposan megmossuk, szárát eltávolítjuk.
2. Aprítás: A paprikát húsdarálón vagy aprítóban pépesre daráljuk (kesztyű ajánlott!).
3. Sózás: Azonnal elkeverjük a sóval, majd lefedve 12–24 órán át állni hagyjuk hűvös helyen, hogy levet eresszen.
4. Töltés: A paprikapépet tiszta üvegekbe töltjük, tetejére pár csepp olajat öntünk.
5. Tárolás: Hűtőben vagy hűvös kamrában tároljuk. Felbontás után is jól eláll a magas sótartalom miatt.

Történeti háttér:

Az Erős Pista a magyar konyha egyik legismertebb paprikakrémje. Nevét a csípősségére utaló „erős” jelző és a hagyományos magyar férfinév, Pista (István becézése) adja. Az ipari változatot a 20. század második felében a kecskeméti Univer cég tette világhírűvé, de a házi változat évszázadok óta része a magyar parasztkonyhának.

Hungarian Pickle and Pepper Things

Tomato and Pepper Base Recipe

Ingredients (English)

7 red kapia peppers

2 onions

5 cloves garlic

2 celery stalks

700 g passata (strained tomatoes)

salt, pepper

2 tbsp oil

1 tsp ground cumin

3 tbsp paprika

Preparation (English)

1. Chop the peppers, onions, and celery into small pieces.
2. Mince the garlic finely.
3. Heat the oil in a large pot, then sauté the onion and celery until softened.
4. Add the garlic and peppers, and cook together for a few minutes.
5. Sprinkle with ground cumin and paprika, stir quickly.
6. Pour in the passata, season with salt and pepper to taste.
7. Cover and simmer over medium heat for about 25–30 minutes until the vegetables are tender.
8. Use the finished base for soups, sauces, or stews.

Hungarian Pickle and Pepper Things

Paradicsomos-paprikás alap recept /

Hozzávalók (magyarul)

7 db kápia paprika
2 fej vöröshagyma
5 gerezd fokhagyma
2 db zellerszár
700 g passata (passzírozott paradicsom)
só, bors
2 ek olaj
1 tk őrölt kömény
3 ek pirospaprika

Elkészítés (magyarul)

1. A paprikát, vöröshagymát és zellerszárat apróra vágjuk.
2. A fokhagymát finomra zúzzuk.
3. Egy nagy lábasban felhevítjük az olajat, majd megdinszteljük rajta a vöröshagymát és a zellert.
4. Hozzáadjuk a fokhagymát, majd a paprikát, és néhány percre együtt pároljuk.
5. Megszórjuk őrölt köménnyel és pirospaprikával, majd gyorsan átkeverjük.
6. Felöntjük a passatával, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint.
7. Lefedve, közepes lángon kb. 25–30 percre főzzük, amíg a zöldségek teljesen megpuhulnak.
8. A kész alapot felhasználhatjuk levesekhez, szószekhoz vagy egytálételekhez.