

# **Túl sós az étel, mert szerelmes a szakácsné. A comida está salgada porque a cozinheira está apaixonada.**

*Meus senhores, se a comida está salgada a culpa é do coração! Com uma afirmação destas, em questões de barriga e paladares, tenho o dever e a obrigação de me explicar bem e argumentar melhor.*

Na Hungria quando a comida tem sal a mais diz-se "túl sós az étel, mert szerelmes a szakácsné"- A comida está salgada porque a cozinheira está apaixonada.

É um provérbio que não deixa muitas dúvidas. Está-se mesmo a ver porquê, em vez de prestar atenção ao prato que está a cozinhar, a cozinheira está com o pensamento noutra lugar, em outra comida...só pensa no namorado (nota explicativa não vá o diabo tecê-las...este provérbio ainda é do tempo em que as mulheres pensavam nos homens e os homens pensavam em mulheres...).

Na verdade, na Hungria "as coisas salgadas" têm ainda muito que se lhe diga, senão vejamos, um outro bom exemplo. Se alguém está muito inquieto, ansioso, diz-se "be van sózva", foi posto no sal... lá está o "mal-aventurado sal" a ficar de novo, "mal na fotografia"...

Felizmente que o luso-sal português está pronto a vir ajudar o seu irmão magyar e sabemos que nada nem ninguém resiste ao prestígio e imagem da "flor do sal", nome que é dado para a fina camada de cristais de sal marinho que se forma na cobertura das salinas na superfície da água do mar. Por causa do mecanismo artesanal de obtenção, a flor de sal possui uma

concentração natural de ferro, zinco, magnésio, iodo, flúor, sódio, cálcio, potássio e cobre. Chega para calar os críticos do sal?

Aproveito para relembrar que se a comida está salgada, com ou sem o coração da cozinheira "a palpitar que nem uma batata frita", temos ainda alternativas de trazer o prato de volta, soluções conhecidas que vão desde (o mito) a batata crua até a dupla do açúcar e do vinagre de maçã. A combinação de 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de vinagre de maçã, quando adicionada ao prato salgado, traz o seu prato saboroso de volta.. porque, mesmo na cozinha, os milagres acontecem, dessalgar a comida.

Em Portugal parece que há muito respeitinho pelo sal e vontade de o defender ou "adocicar" os seus pretensos "pecados" por isso se diz "Peixe podre, sal não cura" (Romlott halon a só sem segít) ou "A comida sem sal, a doentes, não faz mal" (A sótlan étel nem tesz rosszat a betegeknék) e se dúvidas houvesse, ainda se diz em voz alta que "O que não mata, engorda" (Ami nem öl meg, az hizlal).



Finalmente uma passagem rápida pela "Pastelaria salgada húngara" – a/o incontornável Pogácsa! Bolos salgados servidos quando os amigos se encontram, comemoram e bebem umas palinkas e outras bebidas a condizer – pode ser vinho e cerveja também. Há Pogácsa com queijo, requeijão (de ovelha) cominhos,

sementes ou com torresmos – o meu preferido. Provem as  
pogácsa que não se vão arrepender.