

JAK VAŠE M KOKOSOVÁ KARI?

Neděle, 06 květen 2018

Kuře na kari a jiná indická jídla má z našejakého dovedu posledně dobou pátitahuj jako magnet. Snad proto, že guláš pátir uvažíla a hledám změnu, snad pouze proto, že se mi cizokrajná suroviny a kořeně - m - m dají t - m do cesty, takže kořeně - ct. Nechci si hrát na autentickou indickou kuchyni, chrať má svat½ Vavinec a nejbdléj - tomu.

Naděje

zastávám nízor, že na indickou kuchyni je třeba stavit se v Indii, kde se na chuti jídla podepí - suroviny, m - stn - kořeně -, m - stn - zkužením ruce a m - stn - podm - nky pro vařeně -. Pátěstože jsem u¾ nohu v Indickém oceán smola kurz o m - stn - kuchyni jsem tam taky absolvovala, stejně naděje věbec nerozumím slovem jako je korma, tikka masala, garam masala, biryani nebo papadum. Jen mi pákná zná - a ráda si je opakují poátid dokola. Je to jako kdyby lově k pátmí vařeně - proná - el tajemná - árod - jnické formule a pátmivolával vyá - mocnosti, aby tohle jídlo zajistilo nehybné - obdiv vějech, kdo ho ochutná -.

Co to je kari

Asi by se

ale služelo vysvětlit, co se doopravdy skrývá pod slůvkem kari. Pokud myslíte, že ten sájek z regálu s kořeně - m, která½ má; tohle slovo napsané na obalu, tak ten to opravdu není. Jestliže u¾ ho má; te doma, mo¾ná je právé te - áas událat mu pápá a nenechat se já - m dít omezovat v rozletu. Kari je totiž¾ cokoli duženého, aromatického, plného zajá - mav½ch svě¾ - ch chutí - a taky kořeně -, pocházejí - c - ho hlavně z indické kuchyně. Máže to bít zelenina, lužtiny, ale taky maso nebo ryby.

Kari

prájek pravděpodobně vzniknul někdy v 18. století, sice v Indii, ale s jasněm určeně - m pro západně - civilizaci. Práby si kolonizující - britští - dá - stojní - ci mohli vařit kari i po návratu do své vlasti.

Proto

jistě chápete, jak omezující - by bylo skoně - it u jednoho sáku s nájpisem kari. Svět tá - chto já - del je neuvážitelně rozmanitě, a a se ná - kter; z nich zdá - v našich podm - nkách naprosto nerealizovatelně, jině se dá - i ve středoevropské kuchyni poměrně - áspá - á; napodobit, protože nejsou tolik náročné na exotické suroviny. Těba moje dnešně - kuře na kari, ve kterém se kokosová chuť rozplyne v práběhu pátm - pravý a dá; vzniknout ná - emu novému, lepš - mu, zajá - mavěj - mu a pátměsto dostupnému. Kdysi jsem ho našla v kně - áce 660 curries od oceánového autora jměnem Raghavan Iyer.

Moje kuÅ™me na kari

VychÅ™zÅ™m

ze tÅ™mÅ™- koÅ™menÅ™-, kterÅ™ se obvykle v kari smÅ™sÅ™ch objevujÅ™-: Å™mÅ™-mskÅ™ho kmÅ™-nu, koriandru a kurkumy. KlidnÅ™ si to doplÅ™te tÅ™meba jeÅ™tÅ™ zelenÅ™m kardamomem nebo Å™petkou mletÅ™ skoÅ™mice, chybu urÅ™itÅ™ neudÅ™lÅ™te. DÅ™l pÅ™mÅ™idÅ™vÅ™m Å™erstvÅ™ zÅ™zvor a Å™esnek. ChuÅ™ovÅ™ objem dohÅ™nÅ™m nejen rozmixovanÅ™mi araÅ™-dy nebo madlemi, ale taky kokosovÅ™ mlÅ™kem.

KokosovÅ™

mlÅ™ko v jÅ™dle obzvlÅ™Å™ miluju. LÅ™bÅ™ se mi, jak pÅ™mi delÅ™m vaÅ™enÅ™ ztrÅ™cÅ™ svou kokosovou pÅ™mÅ™-chuÅ™ a zÅ™stÅ™vÅ™ z nÅ™j jen hebko, husto a sametovo. MÅ™Å™ete se spolehnout, Å™e ho chci mÅ™t v kaÅ™dÅ™m kari, kterÅ™ uvaÅ™m, aÅ™ uÅ™ je to kari kuÅ™ecÅ™ nebo tÅ™meba zeleninovÅ™. To vÅ™echno vede k tak bÅ™jeÅ™nÅ™ souhÅ™e, Å™e nelze neÅ™ hvÅ™zdat nadÅ™jenÅ™m. PÅ™mÅ™pravte se tedy, Å™e dneÅ™nÅ™m receptem mÅ™Å™ete bÅ™t naprosto uchvÅ™ceni a Å™e moÅ™nÅ™ nadobro zlomÅ™te vaÅ™meÅ™ku nad recepty, kterÅ™ se sice skÅ™vajÅ™ za kari koÅ™menÅ™-, ale pÅ™mÅ™itom vÅ™bec nejsou dost kari. NemÅ™Å™ete Å™mÅ™-ct, Å™e jsem vÅ™s nevarovala.

ObmÅ™ny

PÅ™medÅ™vÅ™m

vÅ™m svÅ™j recept na kuÅ™ecÅ™- kari, ale vÅ™ele vÅ™m doporuÅ™uju sem tam vymÅ™nit maso za jinÅ™, vhodnÅ™ na duÅ™enÅ™-, nebo klidnÅ™ i za dÅ™ni, jak vidÅ™te na fotkÅ™ch.

StaÅ™-

jedna stÅ™ednÅ™ velkÅ™ mÅ™slovÅ™ dÅ™nÅ™ a kokosovÅ™ho kari je hned plnÅ™ hrnec. Pravda, pak ho jeÅ™tÅ™ doplÅ™uju cizrnou, protoÅ™e mi jinak pÅ™mÅ™jde pÅ™mÅ™-liÅ™ hladovÅ™. K dÅ™ni se chovÅ™m Å™plnÅ™ stejnÅ™ jako k masu. NechÅ™m ji nejdÅ™v opÅ™ct na tuku, potom ochutÅ™m a podusÅ™m domÅ™kka.

KuÅ™me na kari

MnoÅ™stvÅ™: 4 porce

Suroviny

800 g vykostÅ™nÅ™ch kuÅ™ecÅ™-ch stehen bez kÅ™Å™e 1 plechovka kokosovÅ™ho mlÅ™ka (nikoli smetany Å™i tzv. krÅ™mu) 3cm kousek Å™erstvÅ™ho zÅ™zvoru 3 strouÅ™ky Å™esneku 20 nesolenÅ™ch vyloupanÅ™ch araÅ™-dÅ™ nebo mandlÅ™ 1 lÅ™Å™ka koriandrovÅ™ch semÅ™ek 1 lÅ™Å™ka Å™mÅ™-mskÅ™ho kmÅ™-nu 1 lÅ™Å™ka semÅ™ek kardamomu, vyloupanÅ™ tobolek (ideÅ™lnÅ™ zelenÅ™ch) 1/4 lÅ™Å™ky mletÅ™ skoÅ™mice 1/4 lÅ™Å™ky mletÅ™ kurkumy zhruba 1 lÅ™Å™ka hrubÅ™ mÅ™oleje 1 vÅ™tÅ™Å™ cibule

Postup

ZÅ™zvor oloupejte a nakrÅ™jejte nadrobno. Å™esnek oloupejte, kaÅ™dÅ™ strouÅ™ek trochu rozmÅ™knÅ™te a nakrÅ™jejte nadrobno. Maso oplÅ™chnÅ™te, osuÅ™te a rozkrÅ™jejte na vÅ™tÅ™Å™- kousky, zhruba velikosti sousta. Cibuli oloupejte a nakrÅ™jejte nadrobno.

Koriandr, kardamom, Å™mÅ™-mskÅ™ kmÅ™-n a zarovnanou

lÅ™Å™ku soli rozdrÅ™te v hmoÅ™dÅ™-Å™mi a prosijte sÅ™tkem. ZachycenÅ™ zbytek koÅ™menÅ™-

znovu rozdráždíte a prosijte, a to, co i pátmes veškerou snahu a důraznost
 tloučku zbylo v sátku, vyhoďte. Stejně to jsou hlavně tuhé slupky.

Plechovkou s kokosovým mlékem důrazně

zatempte, aby se trochu spojil oddělený obsah, a otevřete ji. Vložte
 vysokou nádobu rozmixujte ponorným mixérem polovinu kokosového mléka,
 zdroj, esnek a arašídový. Pokud máte rádi pšičlivé, můžete je přidat
 ošičnou, semnek zbavenou zelenou feferonku. Vznikne hrubá pasta,
 která bude vypadat, jako by byla sražená.

V širší kastroli rozehřejte olej. Vložte

kousky masa a zprúdka je opékejte, dokud se na spodní straně nezatáhne a
 nezároveň zlátnout, asi 3 minuty. Pak je otočte a zopakujte to i z druhé
 strany. Jakmile se maso opeče, přidejte cibuli a všechno koření. Ještě asi
 minutu máschejte, a cibule změkne a zprásvitná a koření se rozvoní.

Potom zalijte ochuceným kokosovým mlékem a

zbytkem kokosového mléka a přiveďte k měrnému varu. Zakryjte poklicí a
 nechte zvolna pobublávat a dusit 20-25 minut, a maso páčjemně změkne.

Podívejte se šisadně s dušenou rýží, posypanou

nasekanou koriandrovou natí, je-li vám páčjemně, a nechte se unést
 různými a přesto káčkami v námi. V chuti váš páčkvapivě nepáčkvapí
 kokos, jak by se na první páččteně receptu mohlo zdát, zato budete máč
 pocit, že je váš v zářivém, nenapodobitelné harmonii.

A pak si ještě představte, jak k vám klidně,

meditací hlasem promlouvám, že tohle je jen jedno z mnoha set různých
 druhů kari, která si doma můžete připravit, aniž byste se dotkli práčku,
 co se nazývá kari koření. Áčččmmmm!

FLORENTINA