

JAK VAŠE M KOKOSOVÁ KARI?

Neděle, 06 květen 2018

Kuře na kari a jiná indická jídla má z našeho dříve posledního dobou pátá itahující jako magnet. Snad proto, že guláš je pro uvaženou a hledám změnu, snad pouze proto, že se mi cizokrajní suroviny a koření dají těm do cesty, takže jako těm. Nechci si hrát na autentickou indickou kuchyni, chrať má svatá Vavřinec a nejdříve ležet tomu.

Naději

zastávám nízor, že na indickou kuchyni je třeba stavět se v Indii, kde se na chuti jídla podepírají suroviny, mástná koření, mástná zkušená ruce a mástná podmínky pro vaření. Páté jsem už nohu v Indickém oceánu smála kurz o mástné kuchyni jsem tam taky absolvovala, stejně naději věbec nerozumím slova jako je korma, tikka masala, garam masala, biryani nebo papadum. Jen mi pákná zná a ráda si je opakují po doko. Je to jako kdyby lověk páti vaření pronájel tajemné arodojnické formule a páivolával vyžít mocnosti, aby tohle jídlo zajistilo nehybnost obdivů, kdo ho ochutná.

Co to je kari

Asi by se

ale slušelo vysvětlit, co se doopravdy skrývá pod slůvkem kari. Pokud myslíte, že ten sáček z regálu s kořením, která má tohle slovo napsané na obalu, tak ten to opravdu není. Jestliže už ho máte doma, možná je právě teášas udlat mu pápí a nenechat se jím dít omezovat v rozletu. Kari je totiž cokoli dušeného, aromatického, plného zámavých svěžích chutí a taky kořením, pocházejícím z hlavního z indické kuchyně. Máže to být zelenina, lužtiny, ale taky maso nebo ryby.

Kari

práček pravděpodobně vzniknul někdy v 18. století, sice v Indii, ale s jasným určením pro západní civilizaci. Prá aby si kolonizující Britové dříve mohli vařit kari i po návratu do své vlasti.

Proto

jistě chápěte, jak omezující by bylo skončit u jednoho sáčku s naším kari. Svět takto je neuvěřitelně rozmanitý, a ať se který z nich zdá v našich podmínkách naprosto nerealizovatelný, jiný se dá i ve středoevropské kuchyni poměrně snadno napodobit, protože nejsou tolik náročná na exotické suroviny. Těba moje dnešní kuře na kari, ve kterém se kokosová chuť rozplyne v práběhu pápravy a dá vzniknout našemu novému, lepšímu, zámavému a pátem dostupnému. Kdysi jsem ho našla v kněže 660 curries od oceánového autora jménem 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.

StÅ™Å™-

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. V ozkání
vysokánídobě rozmixujte ponorním mixérem polovinu kokosového mléka,
zářvor, šesnek a arašídů. Pokud máte rádi pšlivé, můžete je přidat
ořivnou, semek zbařenou zelenou feferonku. Vznikne hrubá pasta,
která bude vypadat, jako by byla sražená.

V širším kastrolu rozehřejte olej. Vložte

kousky masa a zprúdka je opékejte, dokud se na spodní straně nezatáhne a
nezačnou zlátnout, asi 3 minuty. Pak je otočte a zopakujte to i z druhé
strany. Jakmile se maso opéče, 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 mraženému varu. Zakryjte poklicí a
nechte zvolna pobublávat a dusit 20-25 minut, a maso pájemně změkne.

Podívejte se šisadně s dušenou rýží, posypanou

nasekanou koriandrovou natí, je-li vám pájemně, a nechte se unést
v různýchmi a přesto káhkami v něm. V chuti váš páškvapivě nepškvapě-
kokos, jak by se na první páššéteně receptu mohlo zdát, zato budete má-
t pocit, že je v něm v zářmavé, nenapodobitelné harmonii.

A pak si ještě představte, jak k vám klidněm,

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

FLORENTINA