

JAK VAŠE M KOKOSOVÁ KARI?

Neděle, 06 květen 2018

Kuře na kari a jiná indická jídla má z našeho dle poslední dobou pátá tahující jako magnet. Snad proto, protože guláš je pro nás uvařením a hledám změnu, snad pouze proto, že se mi cizokrajná suroviny a koření dají těm do cesty, takže jako těm. Nechci si hrát na autentickou indickou kuchyni, chrať má svatá Vavřinec a nejdělejší tomu.

Naděje

zastávám názor, 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. Přestože jsem už nohu v Indickém oceánu smála kurz o indické kuchyni jsem tam taky absolvovala, stejně naděje věbec nerozumím slovům jako je korma, tikka masala, garam masala, biryani nebo papadum. Jen mi pákná zná a ráda si je opakuju pořád dokola. Je to jako kdyby člověk přemířil vaření pronáší tajemné aromatické formule a přivolával vyšší 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 té. As udáť mu pápá a nenechat se jím dít omezovat v rozletu. Kari je totiž cokoli dušeného, aromatického, plného zjemňujících 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 jasně určeným pro západní civilizaci. Prá aby si kolonizující Britové dle stejní 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 ve našich podmínkách naprosto nerealizovatelný, jiný se dá i ve středoevropské kuchyni poměrně snadno napodobit, protože nejsou tolik náročná na exotická suroviny. Těba moje dnešní kuře na kari, ve kterém se kokosová chuť rozplyne v přání hu přímá-pravy a dá vzniknout našemu novému, lepšímu, zjemňujícímu a přesto dostupnému. Kdysi jsem ho našla v knize 660 curries od oceňovaného 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™ice, chybu urÅ™itÅ™ neudÅ™lÅ™te. DÅ™l pÅ™idÅ™vÅ™m Å™erstvÅ™ zÅ™zvor a Å™esnek. ChuÅ™ovÅ™ objem dohÅ™nÅ™m nejen rozmixovanÅ™mi araÅ™dÅ™y 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™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™pravte se tedy, Å™e dneÅ™nÅ™m receptem mÅ™ete bÅ™t naprosto uchvÅ™ceni a Å™e moÅ™nÅ™ nadobro zlomÅ™te vaÅ™eÅ™ku nad recepty, kterÅ™ se sice skÅ™vajÅ™ za kari koÅ™menÅ™-, ale pÅ™itom vÅ™bec nejsou dost kari. NemÅ™ete Å™mÅ™-ct, Å™e jsem vÅ™s nevarovala.

ObmÅ™ny

PÅ™edÅ™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™ijde pÅ™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 stehem 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™ice 1/4 lÅ™Å™ky mletÅ™ kurkumy zhruba 1 lÅ™Å™ka hrubÅ™ moÅ™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 veřkerou snahu a dárznost
tlouřku zbylo v sártku, vyhořte. Stejnř to jsou hlavnř tuhř slupky.

Plechovkou s kokosovř½m mlřkem dárznř

zatřmte, aby se trochu spojil oddřlenř½ obsah, a otevřmte ji. V řzkř
vysokř nřdobř rozmixujte ponornř½m mixřrem polovinu kokosovřho mlřka,
zřzvor, řesnek a arařř-dy. Pokud mřite řřdi přřlivř, mřřřete jeřřtř přřdat
ořřřřnou, semř-nek zbavenou zelenou feferonku. Vznikne hrubř řř-dkř pasta,
kterř bude vypadat, jako by byla srařřenř.

V řřř-m kastrolu rozehřmte olej. Vlořřte

kousky masa a zprudka je opřřkejte, dokud se na spodnř stranř nezatřřnou a
nezařnou zřřtnout, asi 3 minuty. Pak je otořte a zopakujte to i z druhř
strany. Jakmile se maso opeře, přřidejte cibuli a vřřchno kořřenř. Jeřřtř asi
minutu mř-chejte, ařř cibule zmřřkne a zprřřsvitnř a kořřenř se rozvonř.

Potom zalijte ochucenř½m kokosovř½m mlřkem a

zbytkem kokosovřho mlřka a přřiveřte k mřrnřmu varu. Zakryjte poklicř a
nechte zvolna pobublřřvat a dusit 20-25 minut, ařř maso přřř-jemnř zmřřkne.

Podřřvejte zřřsadnř s duřřenou řřřřř-, posypanř

nasekanou koriandrovou natř-, je-li vřřm přřř-jemnř, a nechte se unřřst
vřřřznřřmi a přřřesto křřehkřřmi vřřnřmi. V chuti vřřs přřřkvapivř nepřřkvapř-
kokos, jak by se na prvnř přřřeřtenř receptu mohlo zdřřt, zato budete mřř-
pocit, řře je vřře v zajř-mavř, nenapodobitelnř harmonii.

A pak si jeřřtř přřředstavte, jak k vřřm klidnř½m,

meditařnř-m hlasem promlouvřřm, řře tohle je jen jedno z mnoha set řřznřřch
druhř kari, kterř si doma mřřřete přřřipravit, aniřř byste se dotkli přřřřku,
co se nazřřvřř kari kořřenř. řřřřřmmmm!

FLORENTřNA