

GUACAMOLE ANEB ETUDA S AVOKÁDEM

Stáeda, 29 srpen 2018

Kdy se stekne guacamole, tak se musí zřívě vyslovit taky slovo avokádo. Guacamole je totiž studený mexický omáčka z avokáda, kterou si lze velmi snadno zamilovat i v našich zemích. Písních končinách "pádevám" v době jsou teploty tam i tady zhruba srovnatelné. To v je vycház z pádpokladu, že vezmete na milost avokádo. Jeho chuť páinejmenám zvlátní; jako ovoce je mákká a málo šťavnatá asi tak jako banán, ale vypadá zelená a nechutná bec sladce.

Tahle jeho krámová konzistence a nevářzná chuť ho páeduruje k tomu, aby posloužil jako místo kuchařská malá skáplátno. Jást ho jen tak samotná moc nejde; to si raději zakousná banán.

Jak poznat zralé avokádo

S banánem má avokádo

ještě jednu milou souvislost: nezralé se v podstatě nedá jíst. Do kuchyně patřá zřívě avokádo mákká, nikoli kamenná. Je důležité, aby se avokádo snadno poddalo tlaku vidličky a nechalo se rozmáznout na kaši.

Jelikož áekát doma na

dozrání tvrdého avokáda patřá k těm nejtvrdším nám kolikadenním koním, obhážám to nákupem avokáda správně zralého, páipravenému k okamžitěmu použití. Ovšem na druhou stranu by nebylo špatně páezřít, to totiž znamená spoustu nehezkařních hnědých fleků uvnitř zelené dužiny. Pokud chcete mít jistotu, že si s sebou domů z obchodu nesete tak akorát vyžříté avokádo, nakoukněte mu pod stopku. Je to jako si dálat malou sondu, co je uvnitř:

Á.

Jestliže stopka nejde snadno uvolnit, nestačí je avokádo úplně dozrát.

Á.

Když je pod stopkou vidět světle zelená barva, neváhejte a vhoďte avokádo do nákupního košíku.

Á.

A konečně, pokud pod stopkou uvidíte dužinu lehce zahnědlou, je to varování, že zahnědlá bude avokádo i uvnitř, neboť páezřítlo.

Má to jeden háek:

zkuste páitím břit co nejvíc ohleduplně k obchodníkům. Kdy se vám podařá nájilím zbavit nezralé avokádo stopky, měli byste si ho tak jako tak koupit. Bez stopky je slupka avokáda porušená a avokádo se začne rychle kazit, áámá se brzy stane neprodejným. Áelovák si postupně zvykne, jak na omak pásobá zralé avokádo "jemně" totiž na obou koncích povolá páitím tlaku prstá "takže test se stopkou pro vás áásem páestane břit tak důležité (a se mi chce napsat smá roplatně).

Základní recept na guacamole

V nádobě prostě na guacamole přidáte avokádo, sůl a limetka. Avokádo, vyprošťáte ze slupky a zbavíte pecky, stejně rozmačkáte chat se špetkou soli a limetkovou šťávou. Nic víc.

(Já si k tomu přidám ještě pár trochou červené cibulky a koriandrové nati.) Tuhle lze následně nabrat tortilových chipsy jen tak ke svačce nebo mazat na jakýkoliv kus pečiva jak je libo.

Vyprošťáte avokáda ze slupky proběhají následovně:

1. Rozkrojíte avokádo po obvodu kolem dokola, objeďte mu pátkem nožem velkou kulatou pecku uvnitř.
2. Rozepnete avokádo na dvě poloviny. V jedné z nich zůstane pecka.
3. Do pecky zasekněte nožem, trochu ji zaviklete nebo pootoďte, takto snadno nožem pecku vyjmete.
4. Z obou polovin sloupnete tuhou slupku, pádkem padne dužinu vykrájetě lžičkou do misky.

HNĚDNUTÍ AVOKÁDA

Limetková šťáva

funguje nejen jako dobrá protizáněvová ke smetaně krémová dužina, ale také zabráňuje hnědnutí. Oloupané avokádo velmi rychle oxiduje na vzduchu, a to hned. Na podobného se stává nakrájenému jablku. Kyselá prostě tuhle oxidaci značně zpomaluje, takže limetka nejenže zlepšuje chuť, také uchová zelenou barvu, kvůli které je guacamole tak krásné na pohled.

Někdo doporučuje do

hotového guacamole vhodit avokádovou pecku, která má 1/4 tomuto hnědnutí zabránit, jsou to ovšem jen babské na kteréžto není věc nic pravdivého. Nejspolehlivější je skutečně limetková šťáva a dále pak omezení kontaktu se vzduchem, pokud má guacamole na svědomí strážnice kyškat. Poměně zakrytí potravinářskou fólií sná na povrchu guacamole.

A konečně trik

zabráňuje hnědnutí je přidání lžičky dobrého

oleje, například olivového. Sice nemá s

mexickou kuchyní věc nic společného a do původního receptu na guacamole olej

absolutně nepatří, ale oxidace a hnědnutí se jím značně zpomalí.

Musíte-li

udělat guacamole několik hodin předem, protože nebudete mít prostor připravit

první šťávu, přidejte podáváním, zvažte, zda trochu oleje přidejte jenom nepřímě chat.

Guacamole v dalších podobách

Obvyklé tyčinky

suroviny, bez kterých si spousta lidí nedovede guacamole vůbec představit,

jsou koriandrová nati, červená cibule, rajčata a

chilli papričky a nejčastěji jalapeños. Ostatně uá¼ jsem psala vÁ½Áje, Á¼e osobně sÁhnu aspoň po cibulce a koriandru.

Vtipně je, Á¼e tohle uá¼

je jen na vÁjs. Cokoli se rozhodnete pÁ™idat, nakrájete to nebo nasekejte

nadrobno a vmáchejte k rozmačkanému, limetkou a solí ochucenému avokádu.

Nemusíte se bát událat guacamole nepřílivě bez chilli papriček nebo ochuceně o koriandr, pokud ve vÁjs a€“ stejně jako

zhruba 10 % populace a€“ evokuje má½dlovou

chuť.

Obvykle platí, Á¼e jakmile jednou pÁ™idáte cibuli a rajčata, uá¼ nená- cesta zpát.

Další- verze a pÁ™Á-sady do guacamole pro inspiraci:

Á.

Áesnek. Touhle verzi- má

minulÁ½ tÁ½den zÁsoboval pan Vodák, majitel tÁ™ebÁ-Áského kempu, pÁ™i sná-daně-ch.

Kombinace avokádo+limetka+sÁl+Áesnek funguje jako parádní- pomazánka na Áerstvé

peÁivo. Másto Áesneku lze tÁ¼ pouÁ¼-t Áesnekovou sÁl.

Á.

Citron, rajčata, bazalka. Kdy¼ nahradíte limetku za máčnÁ vÁ½raznÁ½ citron a koriandr za bazalku,

mÁjte tu letní- verzi skoro ve stylu caprese salátu. I tady lze navá-c pÁ™idat

Áesnek.

Á.

DokÁ™upava upeÁenÁ a rozdrobenÁ slanina. Tohle uá¼ je vyÁiÁi- dá-vÁ- (nebo spÁ-Ái chlapeckÁ).

Á.

Feta, zakysaná smetana, Á™eckÁ½ jogurt. Tyhle pÁ™Á-sady dovedou událat guacamole jeÁitÁ krámovÁjÁi-, i kdy¼ s

originálním uá¼ to pak moc společnáho nemá.

Á.

Kukuřice, cizna, zelenÁ½ hrÁjek. Tady jde o hrÁtky s konzistencí- a barevností-, drobně kulatě suroviny

dojÁ- struktúe guacamole na zajávosti, i kdy¼ s chutí- uá¼ to tolik nezamávÁj.

Kam se zbytky?

Pokud se nÁhodou

stane, Á¼e vÁjm trocha guacamole zbude, bez obav ji ulo¼te do lednice. Samozřejmě dobrě zakrytou a bez

pÁ™Á-stupu vzduchu. Raději počítejte s tÁ-m, Á¼e i v chladu guacamole do druhého

dne trochu zhnádne, Áplně se tomu zabránit nedá.

Následně pou¼á-vejte

nejen na peÁivo jako pomazánku nebo dip k nachos chipsům, ale taky klidně jako doprovod ke grilovanému masu nebo

jako pÁ™Á-sadu

do rÁznÁ½ch tortillovÁ½ch wrapů- Ái tacos (ale o tÁch zase nÁkdy jindy).