



Vábivé vůně a chutě Indie



S opravdovou indickou kuchyní je to u nás možná ještě složitější než se známější čínskou. Pomalu už každý něco rádoby indického ochutnal, ale jenom málokdo může říci, že ji doopravdy zná v celé její rozmanitosti, pestrosti a originalitě. Stejně jako skutečně pravá „čína“ je úplně jiná v Pekingu, Kantonu či Sečuánu, neexistuje ani jednotná kuchyně indická. A stejně jako u čínské, je i většina jejích indických variací v Evropě připravována ve značně poevropsštělé variantě. Jednak díky záměně surovin

a koření, druhak díky snaze provozovatelů přizpůsobit chutě pokrmů evropskému standardu. Výsledek je pak podobný indickému originálu asi stejně jako exotická krása k českému děvčeti typu krev a mlíko.

Tajemný svět restaurantu Rasoi

Indie, ač jde politicky o jeden stát, je geograficky vlastně celý subkontinent, kde žijí pod společnou vládou nejrůznější národy a národnosti, navíc stále ještě rozdělené do kast společenských i náboženských. Ze

dvou stran omývaný oceánem, z třetí uzavřený velehorami a s kontinentálním středem. Už jenom samo geografické členění napovídá, že i kuchyně v jednotlivých částech, u různých společenských komunit musí být pěkně rozmanitá, pestrá a pro Evropana exotická.

S indickou kuchyní, lépe řečeno s tím, co se za ni zatím vesměs vydává, se můžeme setkat i v našich končinách. Tu s neoriginálnější nabídkou i interiérem najdete v pražské Dlouhé ulici číslo 13. Restaurace jménem Rasoi je v podzemí populárního baru Bombay,

který je v přízemí. Jako po mávnutí kouzelného proutku se z rušné Dlouhé ulice a životem kypícího baru náhle ocitnete v poklidné, meditační atmosféře restaurace provoněné orientálním kořením a vonnými tyčinkami. Bílé stěny, dvojřad sloupoví, uklidňující nevtíravá hudba a takřka neviditelný, avšak všudypřítomný, stylově oblečený personál. Originální konvice a nádoby, cukřenka v podobě staré limuzíny, pečlivě vyvedený jídelníček – to jsou detaily, které vás příjemně naladí ještě před objednávkou jídel a nápojů.