

Zázrak jménem wok

VAŘTE S NÁMI

Krabí polévka s kukuřicí

4 osoby

- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžíce čínské směsi pěti koření
- 220 g mrkve nakrájené na hranolky
- 150 g kukuřice z konzervy
- 75 g zeleného hrášku
- 6 jarních cibulek nakrájených na kolečka
- 1 chili paprička nadrobno
- 300 g krabího masa z konzervy (mohou být i tyčinky)
- 1,75 l rybího vývaru
- 180 g vaječných nudlí
- 3 lžíce sojové omáčky

Do rozehřátého oleje dáme směs koření, mrkev, kukuřici, hrášek, cibuli, chilli a na prudkém ohni vše za stálého míchání asi 5 minut opékáme. Přidáme krabí maso a ještě minutu opékáme. Nudle rozděláme, přidáme do woku a podlijeme rybím vývarem. Dochutíme sojovou omáčkou a pět minut zvolna vaříme.



FOTO: SLOVART

Doby, kdy byla v celé republice oficiálně jedina čínská restaurace a vzhledem ke vztahům k Číně se těch pár ostatních muselo nazývat vietnamské, je dávno pryč. Dnes najdete čínské restaurace, ostatně tak jako ve většině Evropy, takřka na každém rohu. Pochopitelně s úrovní velmi rozdílnou. Díky nadnárodním řetězcům a specializovaným prodejnám už také není problém si pravou „činu“ udělat doma. Nejenže jsou k dispozici všechna potřebná koření a ingredience, ale po celý rok i opravdu čerstvé suroviny. Od zeleniny až po mořské ryby a nejrůznější potvůrky.

Pokud se ve své kuchyni rozhodnete čínsky či asijsky experimentovat, ideální je pořídit si speciální nádobu zvanou wok. Nazvat ji pánví by nebylo asi to pravé, protože od klasické pánve ji odlišuje vypouklé dno. Proto ani bytelné klasické pánve s plochým dnem wok nemohou nahradit. Výhodami vypouklého tvaru woku jsou především minimální potřeba tuku při přípravě pokrmů a možnost rychlého promíchávání a obracení všech zpracovávaných surovin.

V Asii můžete vidět v restauracích obřímí nádoby, kde se neustále připravuje jídlo. Domů bohatě stačí wok o průměru 30 až 40 centimetrů.

K mání je z nerez, litiny i mědi, někdy s teflonovou úpravou. Znalci doporučují klasickou masivní litinu, která nejlépe udržuje teplo. Suroviny se dobře tepelně zpracovávají nejenom na dně, ale i po stěnách. Pro domácnosti, které nevaří na plyn, se prodává speciální límec, který rozvádí teplo z plotýnky na celou plochu woku. Potom už potřebujete jenom špachtli na míchání a můžete se pustit do díla.

Wok však můžete použít i ke klasickému smažení nebo vaření v páře. Potom si musíte ještě pořídit košíček, kam dáte potraviny, případně pokličku. Nebojte se, že vám časem litina zčerná. Říká se, že nejčernější woky mají nejlepší kuchaři.

Číňané nejčastěji při prudkém opékání ve woku používají dva způsoby. Prvním říkájí liu. Oheň je mírnější a suroviny se při opékání neustále obracejí. V samém závěru se do woku přidává kukuřičný škrob a vývar smíchaný s cukrem, octem a sojovou omáčkou. Teplem z toho vznikne hustá omáčka, která obalí opékané suroviny. Pro přípravu pokrmů nazvanou pao, neboli vý-

