

nejznámějším pokrmem je pekingská kachna. Peče se za hlavu zavěšená v peci, potřena směsí medu, octa a sezamového oleje. Nejcenější je křupavá kůžička. Aby byla dokonalá, kuchař pod ní při pečení fouká brčkem, aby se oddělila od masa a skutečně dokonale propekla. Známe jsou také jarní rolky plněné vepřovým masem, mladou cibulkou, houbami, čínským zelím, bambusovými výhonky a mladými fazolovými lusky. I u nás oblíbeným předkrmem je vepřový jazyk po pekingsku (viz recept). K této oblasti bývá někdy přičleňována také šantungská kuchyně, která je ale svébytná a originální. Zeměpisné zahrnuje stejnojmenný poloostrov a dolní tok Žluté řeky. Charakteristické pro tuto oblast jsou důraz na jemnost chuti a čerstvost pokrmů, jídla jsou poměrně málo kořeněná. Specialitou je sladkokyselé kapr (viz recept) na povrchu křupavý a uvnitř měkký.

Kantonskou kuchyni potkáme v Evropě nejčastěji. Hodně používá nejrůznějších plodů moře a jejím typickým znakem je přirozenější chuť pokrmů, méně palčivého koření a určitá nasládllost. Známe jsou především kantonské nudle a rýže, které se připravují jednoduše a mohou být pokaždě trošku jiné. Záleží na množství a poměru „přísad“. Rýže nebo nudle se smíchají s nadrobno nakrájeným kuřecím nebo vepřovým masem, šunkou, vejci, zelím, mohou se

přidat houby, zázvor a syrové okurky. Populární jsou i nejrůznější studené a teplé „jednoblubky“, obdoba španělských tapas.

Pro šanghajsou kuchyni jsou typické úpravy nejrůznějších mořských živočichů a řas. Nesmí chybět sójová omáčka, která je zde údajně nejlepší z celé Číny a velmi oblíbené jsou také černé houby. Vyhledávanou delikatesou jsou mušle abalone, kterým se připisují afrodisiatické účinky. Klasický trojbal (mouka, vejce, strouhanka) na kalamáry nahrazují těstíčkem z mouky, vajec, rýžového vína a strouhaného zázvoru.

Pro našince je pojem sečuánská kuchyně spojen s pocitem palčivé palivosti. Odtud pocházejí jídla známá jako kung pao s burskými oříšky. Známa je také chryzantémová mísa, které květy chryzantémy dodávají charakteristickou chuť a vůni. I zdánlivě obyčejný okurkový salát páli jako čert, protože je bohatě ochucen olejem z chilli papriček. Rovněž nevinně vypadající sečuánská polévka tong s kousky vepřového, krevetami, mušlemi a kousky tofu je díky červenému oleji a papričkám pěkně ostrá. Stejně jako oblíbené vepřové po sečuánsku (viz recept). ●

**Libor Ševčík**

libor.sevcik@economia.cz

**Jídla připravil Radim Strouhal, šéfkuchař China restaurant, pasáž Světozor. Působil už v legendární první pražské „číně“ ve Vodičkově ulici.**



Jablka v karamelu

Snímek: Ivo Goldbach

Recepty na hlavní jídla a moučník

## Vařte s námi

### Hlavní jídla:

#### KAPR SE SLADKO-KYSELOU OMÁČKOU

##### Pro 4 osoby

- 1 středně velký kapr
- 2 lžíce solamylu
- 2 lžíce vody, sůl, olej

##### Omáčka:

- 1 větší cibule
- 2 lžíce oleje
- 2 stroužky česneku
- šálek rybiho vývaru
- 1 lžička strouhaného zázvoru
- 1 lžička octa
- 1 lžička cukru
- 1 lžička sójové omáčky
- 1 lžička solamylu
- glutasol, sůl

Kapra očistíme, odřízneme hlavu a ocas, vyřízneme páteř a větší hrudní kosti. Nakrájíme napříč na porce a kůži příčně prořízneme několika řezy, posolíme a obalíme v solamylu rozmíchaném ve vodě. Na mírně rozpáleném oleji opečeme dozlatova. Necháme okapat a jednotlivé porce lehce zploštíme, přendáme na vyhrátou mísu a přelijeme omáčkou.

##### Příprava omáčky:

Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme rozeťřený česnek, zázvor, zalijeme vývarem, přidáme ocet, cukr, sójovou omáčku, povaříme a osolíme, přidáme glutasol a zahustíme solamylem rozpuštěným ve vodě.

#### VEPŘOVÉ PO SEČUÁNSKU

##### pro 4 osoby

- 400 g vepřové kýty
- 100 g hlávkového zelí
- 1 cibule
- 1 vejce
- 2 stroužky česneku
- 50 g černých hub
- 2 lžíce sójové omáčky
- 1 lžice máčeného škrobu
- 4 lžíce sezamového oleje
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- zázvor, cukr, sůl, pepř

Maso nakrájíme na nudličky. Z vejce a škrobu umícháme směs, kterou osolíme a zamícháme s masem. Necháme hodinu odležet. Nakrájíme na nudličky zelí, nadrobno cibuli, česnek a houby. V pánvi, lépe ve woku na rozpáleném oleji, nejdříve osmahneme maso, potom přidáme česnek, cibuli a houby. Nakonec zelí. Zmírníme plamen, přidáme strouhaný zázvor, sójovou omáčku a dochutíme cukrem, solí a pepřem. Podáváme s rýží.

#### KUŘE PO KANTONSKU

##### 4 porce

- 600 g kuřecího masa
- 2 vejce
- 200 g cibule
- 70 g solamylu
- 150 g pórků
- 150 g žampionů
- 100 g černých hub
- 100 g bambusových výhonků
- 100 g vařených menších fazolí
- 5 stroužků česneku
- 100 g sójové omáčky
- 1 dl čínského vína
- 20 g glutasolu
- 50 g cukru
- 150 g čerstvé červené papriky
- sůl, chili papričky

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky asi 1,5 x 1,5 cm velké a promícháme je s vejcem, solí a ve vodě namočeným solamylem. Směs dáme na 2 hodiny odležet do ledničky. Mezitím nakrájíme cibuli, papriky a pórek na kostky, česnek a bambusové výhonky na plátky a namočené černé houby na nudličky. Do rozpáleného oleje vložíme maso a pečlivě ho vidličkou rozmícháme, aby se kousky nespojily, olej přecedíme a orestujeme na něm zeleninu, přidáme sójovou omáčku, víno, sůl, cukr, glutasol a trochu vývaru a nakonec namočený solamyl na zahuštění. Krátce promícháme a podáváme s rýží.

### Moučník:

#### JABLKA V KAMELU

##### 4 porce

- 800 g jablek
- 3 vejce
- 5 lžic hladké mouky
- olej na smažení
- 400 g cukru
- 2 naběračky vody
- 1 lžíce oleje

Jablka oloupeme, nakrájíme na osminky a zbavíme jádrince.

Z mouky, vajec a vody připravíme hustší těstíčko, ve kterém kousky jablek obalíme a ve větším množství oleje osmažíme dozlatova. Současně na druhé pánvi připravíme z cukru a vody světlehnědý karamel. Osmažená jablka do něj vložíme, lehce promícháme a dávkujeme na nahřátý a olejem vymaštěný talíř. Důležité je podávat jablka na stůl s miskou se studenou vodou, ve kterých je třeba si každé sousto ochladit!