

Vařte s námi

Studený předkrm:

VEPŘOVÝ JAZYK
PO PEKINGSKU

Pro 4 osoby

- 400 g vepřového jazyka
- 3 lžice sójové omáčky
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička cukru
- 2 dl vývaru
- 1 dl rýžového vína
- 1 lžička škrobu
- petrželová nať, sůl, pepř

Vepřový jazyk spaříme, oloupeme a dáme vařit do měkka ve vývaru ochuceném sójovou omáčkou, vínem, cibulí, cukrem, česnekem a pepřem. Uvařený jazyk nakrájíme na tenké plátky, vývar přecedíme a přelijeme jím na talíři poskládané kousky jazyka.

Teplý předkrm:

SEČUÁNSKÝ
ŠUANG-SI

Pro 4 osoby

- 400 g svičkové
- 2 dl sezamového oleje
- 1 paprikový lusk
- 1 vejce
- 1 pórek
- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 2 lžice černých hub
- 1 lžice rýžového vína
- 1 chilli paprička
- 2 lžice sójové omáčky
- 1 lžička červeného oleje
- 2 lžice máčeného škrobu
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- cukr, sůl, pepř

Maso nakrájíme na plátky asi 4 x 4 cm. Z vejce a poloviny škrobu umícháme směs a maso v ní lehce obalíme. V pánvi maso krátce orestujeme, vyndáme a necháme okapat. Ve zbylém oleji restujeme napřed na proužky nakrájené houby, přidáme nakrájený paprikový lusk, na kolečka nakrájený pórek a nahrubo nakrájenou cibuli a česnek. Přidáme zázvor a na prudkém ohni restujeme do změknutí. Smícháme sójovou omáčku, druhou polovinu škrobu, červený olej, víno, cukr a na prášek rozdrčenou chilli papričku. Zalijeme tím zeleninu na pánvi a necháme projít varem, přidáme maso, osolíme, opepříme a krátce podusíme.

Jdeme na „čínu“! Na jakou?



Snímek Ivo Goldbach

Jít na „čínu“ už u nás patří k běžnému kolořitu jako všude na západ od našich hranic. In-vaze čínských restaurací totiž zachvátila i naše země. S houževnatostí sobě vlastní je Číňané budují v nejrozdílnějších zákoutích a místech našich měst a městeček. Jedni je brzy pro nezáměr zavírají, jiní prosperují a přiliv dalších neslabne, naopak stále sílí. Personál mnohdy neumí česky sestavit ani kloudnou větu, kupodivu však většinou dokáže přinést, to co si objednáte, nebo to, co si myslíte, že jste si objednali.

Čínská kuchyně je přepestrá. Dokáže zpracovat vše co létá, běhá, plazí se, plave a vyrostle na polích, v lese, na zahrádce nebo v močálech, jezerech, řekách a mořích. Pes nebo kočka na talíři je potom pro našince tím nejmenším překvapením. Krysí restaurace, to už je silnější sousto. Nekonzumují

se pochopitelně krysy odchycené v kanálu, ale pocházející ze speciálních farem. Výsledkem je pak třeba jídlo zvané trojí písknutí (živá krysí mláďata). A to zdaleka nekončí výčet možností, co vše lze po zbavení se předsudků dokonce s chutí pozřít. Ovšem představa nějaké jednotné čínské kuchyně je veskrze mylná. Na Tchajwanu se chlubí, že pouze zde můžete ochutnat to nejlepší z celé Číny na jednom místě. S Čankajškem se totiž na ostrov po porážce od komunistů přeplavili i kuchaři z celé země. A tak zde můžete ochutnat skvostnou kuchyni severu i jihu kontinentální Číny, což je základní dělení. Podobnou koncentraci všech stylů už najdete jenom v Hongkongu, kam také směřovali lidé z celé Číny.

Rozdíly v kuchyňských úpravách pokrmů jsou přirozené mezi oblastmi, které jsou v dosahu moře a ryze

vnitrozemskými. Ani podle našich představ všudypřítomná rýže není pravidlem. V Pekingu a na sever od Žluté řeky jedí Číňané mnohem více těstoviny než rýži, která jediná zapadá do našich představ o typické příloze. Z prostého důvodu – okolní země není pro pěstování rýže vhodná.

Základní typy čínské kuchyně jsou čtyři: Pekingská nebo také severní, jižní kantonská, východní známá jako šanghajská a západní sečuánská. Jde opět jenom o dělení skutečně nejhrubší a značně zjednodušující, protože v každé z těchto oblastí se najde ještě řada krajo-
vých specialit. Například do pekingského regionu je řazena i značně odlišná kuchyně šantungská.

Pro pekingskou kuchyni je typické používání výrobků z mouky. Ať už v podobě nerůznějších nudlů či kynutých bochánků. Nesmí chybět ocet, česnek a cibule. Asi