

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



Důvod ostřejších chutí

Ač původem Australan, David Thompson kouzlu thajské kuchyně doslova propadl a dnes patří k jejím nejlepším interpretům. Do Bangkoku se vydal na výlet jako mladík a zůstal tam pět let. Věnoval se studiu starých receptů a odhalování všech tajností a zvláštností tamní kuchyně.

Po návratu do Austrálie otevřel v Sydney thajskou restauraci, jejíž věhlas brzy překonal hranice nejmenšího kontinentu. Dokonce začal přednášet v bangkokském kulinářském institutu a mohl bez obav otevřít restauraci Nahm v Londýně. Ta už rok po otevření získala první hvězdu Michelin.

„Celé tajemství thajské kuchyně vězí v umném skloubení základních vzájemně kontrastních chutí – sladké, slané, kyselé a pálivé,“ říká David Thompson. „Thajci pro to mají výraz rot chart, což znamená chuťově

vyvážený či čistý. Rovnováha musí být nejenom v každém pokrmu, ale i mezi jednotlivými chody, které tvoří menu,“ dodává.

Poukázal také na důvod ostřejších chutí, což je jeden z hlavních rozdílů mezi thajskou a tradičními evropskými kuchyněmi. „V Thajsku je pořád 30 stupňů tepla a tomu se během staletí pochopitelně přizpůsobila i tamní kuchyně, kterou dnes obdivuje celý svět. To, co bez následků pozřete v Thajsku, by vám ve stejném provedení v Evropě mohlo způsobit těžkosti. Především pálivost pokrmů je vnímána v horku a velké vlhkosti úplně jinak než ve studeném evropském klimatu. Dát si tady něco stejně pálivého jako v Thajsku, tak vám shoří nejenom pusa, ale důkladně to pocítíte v celém průběhu zažívání. Můžete se pokusit vařit po thajsku i zde. Koupit potřebné originální thajské suroviny v Evropě už není problém, Prahu nevyjímaje. Jenom minimum věcí jsem si na své hostování zde musel přivést,“ tvrdí David Thompson.

V Alcronu uvařil mimo jiné polévku Ma Hor s krevetami a kuřecím masem zvolna vařeným v palmovém cukru s restovanou karotkou a oříšky, vše podávané na mandarinkách a ananasu. Připravil i miang som oo, což je humr a pomelo s restovaným kokosem a zázvorem, nebo tradiční zelené kari s mušlemi sv. Jakuba s lilkem. Vše bylo vynikající. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Vařte s námi

Telecí líčka v červeném kari s lilkem

- 150 g telecích líček
- 66 g červeného kari
- 160 g horké vody
- 500 g kokosového krému
- 78 g rybí omáčky
- 32 g palmového cukru
- 340 g omáčky z červeného kari
- 10 g bazalkových lístků
- 5 chilli papriček
- 1 g lístků kafuru
- 25 g hráškového lilku
- 60 g thajského lilku
- sůl

Poduste dvě hodiny telecí líčka s červeným kari při 100 °C. Ohřejte olej na vaření a povařte ho s kokosovým krémem, dokud se olej nedostane na povrch. Přidejte červené kari a míchejte dohladka, dokud nezačne vonět. Ochutnejte rybí omáčkou a palmovým cukrem a udržujte stále při varu. Přidejte kokosové mléko. Podušená telecí líčka pokrájejte na kostky a vložte do omáčky. Když se kari začne vařit, přidejte oba druhy lilků a vařte, až změknou. Ozdobte nakrájenými chilli papričkami a pokrájenými lístky kafuru a lístky bazalky.

INZERCE

Průvodce Economia Benefitklubem

...klubem aktivních lidí

FITCENTRUM IR - CLUB

sleva 10 %

na permanentky a 5 % na prodej zboží

PARDUBICE, Masarykovo nám. 1484

DOBRÁ ČAJOVNA

sleva 20 %

na konzumaci, 10 % na doplňkový prodej čajových produktů

PARDUBICE, Pernštyňská 16

SOLNÁ JESKYNĚ SALT MEDICA

sleva 10 %

na nabízené služby

PARDUBICE, Erno Košťála 1014

PNEUBOX

sleva 25 %

na servisní práce a 5 % na nákup pneumatik

PARDUBICE, Husova 1723

WELLNES COSMETIK

sleva 10 %

na služby

PARDUBICE, třída Míru 450



Slevy ve Vašem kraji!

Economia Benefitklub
s výhodami věrnostního programu

NEJSTE ČLENY ECONOMIA BENEFITKLUBU?

Přihlaste se na www.benefitklub.cz nebo volejte na 233 071 197DOSÁHNĚTE
NA
SVOU
SLEVOU!

IN-000853/PD

economia
benefitklub