

NAROZENINOVĀ• RAMEN

Středa, 26. října 2023

Co jsou narozeniny, to vžichni věme - ale znáte vžichni slovo "ramen"? A co pak známení? Je to poláckvka - japonský rodný jazyk, který si každá dívka podává když chutí. Na rozdíl od českých je tato exotická asijská poláckvka servírována hlavně jako hlavní jídlo, podává se jídlo totiž po celém žaludku mísí s plnou výživou surovin. Jde o silné výživové nudle, doplněné rýžovou zeleninou, například vajec, masem, zelenou cibulkou, bambusovou výživou a slanou poláckvou. Ingrédience podle vaření - chutí a preferencí. Dále je významná, aby výsledek byl horký, silný a ochucený a vydatný... A TEŽ POZOR - tohle jídlo, které se vaří cca 3 hodiny, pak sepravila moje vnučka Nikol pro svou maminku narozeninám.

Nikolka

je velmi česká a vytrvalá mladá dívka. Jí bych něco podobného nezvládla!

Vzala

to skutečně ažod pár-kým kupila si japonskou kuchátku, která se tomuto druhu speciálně pojde využít, stejně tak i správně velká japonská misky, protože na ramen se nepodává na nájem být. Až následující den poláckvový chutí, ale na speciálně uvedené hluboké misce až i ve skleněném servírovacím nádobě, tj. bambusovou pářítkou: horky, prostě ráněná a nakreslila pro každou dobrodružství stolovníku speciálně pozvánku. Na tento pozvání se každá dívka "hodlá", když má ráj, a ty začkrtl.

A

pochopitelně, že si sehnala všechny potřebné ingredience.

Má dcera též už skoro celou polovinu svého

věku na druhém konci světa, a posledních několik let na Floridě. Snad už nějak země, tedy města, kde se její dám nalézá, dost významná napovídá, jak tam je většímu roku počítat. A protože jsem ji právě mohla na svět koncem května, tak je jasně, že každá svá narozeniny slaví v pářítku na stole jemně teplého počítání.

Inu, ono pářítko o letním počítání na Floridě, že

je až po pářítku jemně, je poněkud jemně a decentně naznačeno, že teploty kolem téměř třiceti stupňů Celsiusa nebudou nejdříve. A to také ten den bylo. Znovu musela napsat, že jsem tu vytrvalost a preciznost Nikolky obdivovala. Přípravu podle receptu všechny pářítky, uvařila... A to jsem vždy ještě nevěděla, že i ty nudle, které podstatnou součástí tohoto výživového poláckvky, sama uhnula a těžko "nudl-strojkem" vylisovala, poté uvařila. Rovněž speciálně kolářský, který na poslední fotografii uvidíte, který jsou plněné pářítky danou náplní a uvařené.

Mou velkou nevýzvu hodou je, že si zvládnu něco v anglickém jazyce, že hovorově je pro mne vzdálenější, že dřívější jazyk Mayan. A zvládnu když Amérického spoluhozadavatele rychle, pro něj pochopitelně a srozumitelně, když se mi vzdruhu nezobrazuje psaný titulky... Takže - i když jsem vždycky, že je narozeninový den, hodně dlouho jsem nevěděla, co to vlastně chystám... Ona totiž Nikol je nejen velmi dobrá studentka svého oboru, ale současně vždycky kuchařka. Bohužel, že jsem tam plánovitě zhoubnout - opustit svou milovanou báhou skříňku, která ve svém chladu i mrazu skrývá vždycky všechno, co mohu využít - městoživot. No - ne ve skříni, ale v době, když měm odjezdem tam toho bylo... Že, jí je... Proto jediné, co záchrannou bylo odjet někam, kde bude lednice, která mi nebude pářítko "panák", která bude maximálně skrývat něco, co moje jogurty, mrkev, kapustu... Ale zpátky k věci - k tomu, že výživu a osmáhlou výživu a obdivuhodnou poláckvou. Součástí toho receptu bylo tedy s plánovitě vepřové maso, respektive vařené a osmahlou výživu a obdivuhodnou poláckvou. Musela mě přimět, že mi tohle maso v konkrétně tomto rodu padalo velmi protože se vžichni stravují nadobyje zdravou a výživou a do toho mi zrovna báječek nezapadal. Přípravu seznámil se, že jednou z prvních ingrediencí, kterou jsem snadně vyměnila, bylo jasné, že se "něco" chystám... Není to výživové pářítko - prostě elá - stál, nově prostě ráněná, vyndala

hlubokÃ© japonskÃ© mÃ-sy (a to jÃ¡ uÅ¾ se zalekla), japonskÃ© hÅ-lky... Mj. umÃ-te s nimi? JÃ¡ to nikdy nezkouÅ¡ela, i kdyÅ¾ musÃ-m pÅ™iznat, Å¾e nÄ›kolikery doma mÃ¡m. A ani nevÃ-m, kde se mi tu vzaly... NaÅ¡tÃ-stÃ- vedle nich leÅ¾ela vÅ¾dy i lÅ¾i uÅ¾ naservÃ-rovala jÃ-dlo, zavolala nÃ;s - tedy maminku-oslavenky, brÃ;chu KryÅ¡tofa a mne. Byl to vskutku zajÃ-mavÃ½ zÃ;Å¾itek. I kdyÅ¾ jsem jeÅ¡tÃ- nikdy nic podobnÃ©ho nejedla, bylo to dobrÃ© a pÅ™Ã-jemnÃ› chutnÃ©. Jen to mnoÅ¾stvÃ©! polÃ©vky bych vÅ™ele uvÃ-tala v zimÄ›, po nÄ›kolika hodinovÃ©m lyÅ¾aÅ™skÃ©m vyÄ•erpÃ;jnÃ-. Ale v dobÄ›, kdy se cÃ-len Å¾aludek? Kdy se Å¾ivÃ-m jogurty a salÃ;ty? NaÅ¡tÃ-stÃ- jsem nebyla jedinÃ¡, komu to kvantum tÃ© lahody nevklouzlo do tÃ-komplet. TakÅ¾e jsme mÄ-li kaÅ¾dÃ½ v lednici svou misku s dÃjkou na dalÅ¡Ã-den... PlÃjuju, Å¾e si v zimÄ› tuhle bÃ;jeÅ• velice zdravou polÃ©vkou budu takÃ© vaÅ™it. Tak jeÅ¡tÃ-jeden, zÃ;ivÃ-reÅ•nÃ½ pohled

Je neuvÃ-Å™itelnÃ©, Å¾e i naservÃ-rovÃ;jnÃ- ramenu bylo pÅ™esnÃ› podle toho, co si kdo vybral, Å¾e mÃ¡ rÃjd, Å¾e mu ch PÅ™Ã-padnÃ>, co by neuvÃ-tal. To, co jsem si zaÅ¡krtla jÃ¡ (pÅ™iznÃ;jvÃ;jm, Å¾e jsem v tÃ© chvÃ-li ani moc

nevÃ>dÃ>la,

"ocogo", takÅ¾e nÄ›kterÃ© ingredience, kterÃ© bych tÅ™ebas v polÃ©vce neÄ•ekala, jsem nezaÅ¡krtla. Ale - uÅ¾ se tÄ›Å¡iÅ-m, aÅ¾ zase budu jÃ-st ramen dalÅ›-. TÅ™eba mi ho Nikolka uvaÅ™Ã- k mÃ½m podzimnÃ-m narozeninÃ;jm ... P.S. A to jeÅ¡tÃ- pÅ™ipravila skvostnÃ½ do tiramisu. PÅ™iznÃ;jvÃ;jm se, Å¾e jsem jeden kousek snÃ>dla... NeÅ¡lo odolat.

d@niela