

ĀŠVOD DO PAPRIKOLOGIE - II.

ĀĀEtrtek, 08 ĀĀĀ-jen 2009

Tak a jsem tu zase s Āabelskou zeleninkou, s papriĀkami... NĀzev tĀch pĀlivĀch paprik pochĀzĀ od AztĀkĀ, z aztĀckĀho slova "chille"; odtud je anglickĀ vĀyzac chille nebo chili, ale i varianta chille je sprĀvnĀ. VĀtšinou se pouĀĀivaj peĀenĀ, sušenĀ a rehydratovanĀ a rĀznĀ naloĀĀenĀ.

(Ono i v ĀĀechĀch se jich dĀ sehnat spousta v rĀznĀch zĀsilkovĀch obchodech. Pokud budete mĀt zĀjem, staĀĀi na Daniele, dĀ vĀm odkaz.) SušenĀ papriky jsou pohodlnĀ pro pĀĀpravu, nezkaĀĀ se a uĀ vĀc neuschnou.

Pro pouĀĀitĀ je nejdĀĀiv osmahnĀte na suchĀ pĀnvi a pak namoĀte do vody. TĀm zmĀknou a mĀĀete je rozĀĀiznout toho, jak jste odvĀĀnĀ (ĀĀi nerozumĀ) tam semĀnka buĀ nechte, nebo je odstrĀnĀte. PopulĀrnĀ jsou jalapeĀo, kterĀ se naklĀdajĀ do kyselĀho nĀlevu s cibulĀ a mrkvĀ, uzenĀ jalapeĀo papriĀky, kterĀm se ĀĀikĀ chipotle a naklĀdajĀ se do nĀlevu (adobo) ze šĀvĀy z rajĀat. JalapeĀo papriĀky mĀĀeme u nĀs nahradit zelenĀmi feferony, v pĀlivosti jsou ovšem feferony o dost slabšĀ neĀ jalapeĀos (dle starĀ mexickĀ devĀtibodovĀ stupnice pĀlivosti majĀ feferony sĀlu nĀkde kolem 1 aĀ 3, zatímco jalapeĀos jsou hodnoceny stupnĀm 5 aĀ 6); oproti maĀarskĀm feferonĀm jsou však zase jalapeĀos masitĀjšĀ, majĀ mĀnĀ semĀnek, ale hlavnĀ, jejich slupka se tĀmĀĀ rozplyne na jazyku coĀ se o maĀarskĀch feferonech ĀĀĀci nedĀ. Krom toho jalapeĀos pĀlĀ jen jednou a to feferonky taky ne. Fakt pĀlivĀ papriky se stupnĀm 9 jsou yukatĀnskĀ zelenĀ aĀ ĀlutoĀervenĀ zmaĀkanĀ "habaneros".

SyrovĀ jalapeĀo papriĀky jsou i tady v Americe k dostĀnĀ bĀĀnĀ, tak jako snad feferonky doma, ale pĀĀmi vaĀĀenĀ se zachĀzet opatrĀ. Co vĀĀele doporuĀuju - a to platĀ pro feferonky taky, natĀhnout gumovĀ lĀkaĀmskĀ rukavice, pak papriĀky rozĀĀiznout a odstrĀnit všechna semĀnka i bĀle ĀĀsti, co drĀĀĀ semĀnka na mĀstĀ. PĀĀmi pouĀĀitĀ tĀch naloĀĀenĀ i se semĀnkou, ono uĀ je to stejnĀ vylouhovĀno. NaštĀstĀ hodnĀ tĀ pĀlivosti je v lĀku a ten se vylĀje (Tedy, pokud ho napĀĀklad nenalĀjete na okurky, co mĀte tĀĀebas otevĀĀenĀ v lednici. Za krĀtkou dobu se stanou "podstatnĀ vĀzrnĀjšĀ")

Pro vlastnĀ vaĀĀenĀ

Jako pĀlivou pĀĀisadu je nejlepšĀ pouĀĀivat sušenĀ cayen (Ārbol) chilli (jak uĀ vĀc vĀme, chille=paprika). Tady mĀte pĀr nĀvrhĀ, kam a jak je to vhodnĀ:

- stejnĀ jako v ĀĀinskĀ kuchyni vcelku pĀĀĀmo do jĀdla, kterĀ vaĀĀĀte, napĀĀklad do Kung Pao.
- drcenĀ, rovnĀĀ do ĀĀinskĀ a italskĀ kuchynĀ.
- v ĀĀinskĀch a vĀbec asijskĀch restauracĀch jĀstĀ uvidĀte na stole dĀzu s Āervenou pastou Sambal Oelek, kterĀ je nĀkdy v ĀĀechĀch k dostĀnĀ tušĀm pod jmĀnem FeferonkovĀ pasta.
- pĀlivĀ olej, pouĀĀivanĀ opĀt hlavnĀ v asijskĀ kuchyni, kdy se olej rozpĀlĀ v pĀnvi a pak do nĀj vhodĀ celĀ chilli papriĀky vylouhovat. Olej však nesmĀ bĀt moc horkĀ, papriĀky by se pĀĀpĀlily, ani moc studenĀ, to by se zase nic nestalo.
- na prĀšek rozemletĀ, kdy uĀ se papriĀky stanou ĀervenĀm cayanskĀm pepĀĀem, coĀ je vlastnĀ ta nejjednodušĀ a pro vaĀĀenĀ nejvhodnĀjšĀ forma. Ovšem pozor, zachĀzejte s tĀm jak se šafrĀnem, ono uĀ to jaksĀ nejde vyndat, pokud to pĀĀĀenĀte.
- Pro koĀĀenĀnĀ na stole se koneĀnĀ pouĀĀivajĀ nejrĀznĀjšĀ druhy pĀlivĀch omĀĀek; jako nejznĀmĀjšĀ i Tabasco. VĀhodou je, ĀĀe uvaĀĀĀte jĀdlo pĀlivĀ jen mĀrnĀ, nebo taky vĀbec, a kaĀdĀ si mĀĀe pĀlivost pĀĀĀat podle svĀ osobnĀ chuti a potĀĀeb. V tĀto tekutĀ formĀ se nejsnĀze vmĀchĀvĀ do jĀdel na talĀĀĀi a proto je nejvĀhodnĀjšĀ.

Ale pozor, kdyĀ si pĀĀĀĀte ingredience na lahviĀce Tabasca, zjistĀte, ĀĀe je to cayanskĀ pepĀĀ, ocet a koĀĀenĀ. JĀ uvedeno nĀ, protoĀĀe to je vĀrobnĀ tajemstvĀ firmy. JĀ sĀm Tabasco nepouĀĀivĀm, protoĀĀe kdyĀ chci jĀdlo okyselit, sĀhnĀ rovnou po octu, a lĀt si ocet do polĀvky nebo do gulĀše mi nepĀĀĀdĀ vhodnĀ. MexiĀanĀ pouĀĀivajĀ omĀĀky jinĀ jako TapatĀ, kterĀ je z vody, koĀĀenĀ a cayanskĀ pepĀĀ, Cholula, kde uĀ je trochu octa, voda, cayanskĀ pepĀĀ a koĀĀenĀ mnoho dalšĀch druhĀ a jmen, kdo by si to vše pamatoval. Pro nĀs je dĀleĀĀitĀ voda a cayanskĀ pepĀĀ. Nebudeme to pĀĀĀovat do zĀsoby, ŀplnĀ postaĀĀ dĀt do lahviĀky trochu vody a cayanskĀ pepĀĀ, poĀĀdnĀ protĀ a pĀĀĀada pĀlivĀ chuti je zde.

Mělo by to být husté asi jako smetana, případně trochu víc, pro zhuštění můžete přidat trochu kefíru.

Kudlanky drahé, to je pro dnes věchno, určitě vám z toho jde hlava kolem a kolem....

Tak, a jestli vás ještě "pusa nepálí", napište mi další zajímavosti...MICHAL