

# ĀĀNSKĀ M KUCHAĀEM SNADNO A RYCHLE

ĀřterĀ½, 08 prosinec 2009

Mám rád Āínskou kuchyni, zcela dobrovolnĀ se k tomu pĀ™iznávám. Pamatuji doby, kdy jsme shánĀli ingredience kde se dalo a platili za ne takĀ™ka jakékoli peníze. Sehnat sojovou omáĀku v dobách, kdy se nahrazovala smĀsi maggi a worcesthire (Brrr), to uĀ¼ ĀlovĀk musel mít opravdu Āínskou kuchyni rád. VeĀeĀ™e v Āínské restauraci ve VodiĀkovĀ stá roce 1978, to jsem tam byl naposled, nejmĀnĀ 50 korun na osobu, ach, kdeĀ¼e ty loĀské snĀhy jsou.

Ta cena byl dĀvod, proĀ jsem se pídil po receptech a tenkrát jsem si také ruĀnĀ opsal vzácnost nejvzácnĀj&scaron;í, kniĀ¼ku &bdquo;PoĀítání nudliĀek v jarní polěvce". Byla to tenkrát jediná Āínská kuchaĀ™ka vydaná v ĀĀechách, která snaĀ¼ila a pomĀrnĀ s úspĀchem i popsala nejen nĀkolik z tisícĀ receptĀ, ale navíc pĀ™iblíĀ¼ila kulturu Āínské kuchynĀ. Obávám se, Ā¼e se na mne sesype pĀ™ímo lavina kritiky, nedivil bych se. RozhodnĀ nechci tvrdit, Ā¼e je ĀĀská kuchynĀ takhle snadná a jednoduchá, to rozhodnĀ není. Ale, proĀ si nezpestĀ™it jídelníĀek o nĀkolik jídel z oblasti ĀĀské kuchynĀ, které lze takhle snadno a rychle pĀ™ipravit. Inu, proĀ ne, kdyĀ¼ to jde?

ProtoĀ¼e pro správnou pĀ™ípravu národního jídla, aspoĀ jak tvrdí opravdoví odborníci, je potĀ™eba znát nĀco o místĀ k kuchynĀ vznikla, dĀvody proĀ je nĀco udĀláno právnĀ takhle a ne jinakhle. PoĀítání nudliĀek byla právnĀ taková uĀebnicĀ. Tam jsem se i dozvĀdĀl, proĀ je Āínské jídlo nakrájeno na malé kousky. Oni mĀli vĀdycky málo dĀ™eva a bylo tedy potĀ™etĀ™it, uvaĀ™it jídlo co nejrychleji. Kdepak dusit nĀco pár hodin. I zrodilo se, jak tomu tady v Americe Ā™íkáme, Stir and fry, Āesky snad míchej a smaĀ¼. VaĀ™í ve voku, který svým tvarem "pochytá" nejmĀ tepla z ohnĀ. BohuĀ¼el, na plynu to nefunguje, na elektrice vĀbec ne, a tak po v&scaron;ech pokusech jsem se kajcnĀ vrátil k poĀ™ádnĀ pánvi.

A proĀ ĀĀíĀanĀ jedí nejdĀ™ív hlavní jídlo a pak polěvku? To aby nic nepĀ™i&scaron;lo nazmar, polěvkou vypláchnou, a tak v&scaron;e, co zbylo v jídelní misce, rýĀ¼e, kousíĀky masa hĀlkami neposbírátelnĀ. Slavil jsem tehdy úspĀchy mezi známými, protoĀ¼e jsem je zval na pravou &bdquo;ĀĀinu&ldquo;. Po letech, aĀ¼ tady v Americe, jsem narazil na zcela jinou kuchaĀ™ku, samozĀ™ejmĀ v angliĀtinĀ, která mi "PoĀítání nudliĀek" osvĀtliĀ z úplnĀ jiné strany, zato ale zpĀsobem nejjednodu&scaron;scaron;ím a nejsrozumitelnĀj&scaron;ím. Kdysi jsem se vyskytl v dobĀ snídanĀ v San Francisku pĀ™i maliĀkou restauraci, zrovna otvírali. Vlezl jsem tam a s Āínským majitelem, kuchaĀ™em a Āi&scaron;níkem v jedné osobĀ jsem se dal do Ā™eci. Ptal jsem se, coĀ¼e jedí ĀĀíĀani k snídani. NejdĀ™ív mi vnucoval tradiĀní americkou snídani, vejce, &scaron; hashbrown. Ale pak pĀ™iznal, Ā¼e on má nejrad&scaron;í k snídani polěvku a hned mi ji taky uvaĀ™il. Tvrdil, jak je to snadné a bude to hned.

Abych je&scaron;tĀ honem vysvĀtlil, a taky odboĀil, jak uĀ¼ je mým zvykem, kdysi jsem jako veĀerní zamĀstnání rozvá pizzu v San Diegu pro sicilskou restauraci Etna. Leccos jsem tam odkoukal, a Mistr kuchaĀ™ Bruce zĀ™ejmĀ vidĀl, Ā¼e mne zajímá a nabídl mi, Ā¼e mne vezme do uĀení. Já blbec jsem to tenkrát odmítl. PĀ™esto vám pod pĀ™ísahou svĀ™ím jedno tajemství. KdyĀ¼ vaĀ™í &scaron;pagety, vaĀ™í jich vĀdy velké mnoĀství, kdepak jednu porci po druhé. TĀmĀ™ dovaĀ™ slijí a uchovávají v lednici pro budoucno. (KdyĀ¼ je tam velký provoz, jako v dobĀ veĀeĀ™í, samozĀ™ejmĀ v lednici nejsou, noc se tam schovají. A tak je to, jak jsem vypozeroval ve v&scaron;ech italských restauracích, kde jsem kdy byl.) Potom kaĀ¼dou porci zvlá&scaron;ŷ &scaron;oupnou do cedníku a potopí do vroucí vody. Tím se &scaron;pagety ohĀ™ejí a dovaĀ™ Tak tyhle &scaron;pagety my máme skoro poĀ™ád v mrazáku. PrávĀ Āínské prásvitné nudle jsou originálnĀj&scaron;í, tady v Ameriku kupuju do polěvek nudle v bosanskĀm obchodĀ, které jsou suché, ale úplnĀ uvaĀ™ené, takĀ¼e dáme suché na dno talíĀ™e, zalijeme polěvkou, a neĀ¼ to dojde na stĀl, je to akorát.

Zde je tedy nĀkolik receptĀ z této kuchaĀ™ky: Je to psáno jednodu&scaron;e, pro lidi, Co umí vaĀ™it a uĀ¼ nĀkolik receptĀ zkazili a jiné úspĀ&scaron;nĀ zvládli. PosuĀte sami. Jakákoli polěvka:

Jakékoli maso nakrájíme na nudliĀky a opeĀeme na jakémkoli tuku, je jedno jaké, jen se zmĀní výsledek. Dokonce mĀĀ¼ete pouĀít jakýkoli zbytek masa od minula, jen ho nakrájejte na nudliĀky, ono se to v polěvce ohĀ™eje jaksí samo. Potom ho vyndáme a na tĀmĀ¼e omastku opeĀeme do mĀkka (jde-li to) a jakoukoli zeleninu. MĀĀ¼e to být i jakákoli mraĀenĀ smĀs. V&scaron;e &scaron;oupneme do hrnku s jakýmkoli vývarem, máme-li uvaĀ™ené nudle Āi &scaron;pagety, dáme je tam taky. Hezky prohĀ™ejeme, pĀ™ídáme sojovku a glutamol. Pokud máte doma ĀerstvĀ zázvor, pĀ™ídejte ho k zeleninĀ pĀ™í opěkání. Ale pozor, opravdu jen tro&scaron;ku. Anebo do talíĀ™e nejdĀ™ív dejte trochu cibulové natĀ. Nebo petrĀ¼elky. Nebo paĀ¼itky. Nebo...

KdyĀ¼ uĀ¼ jsme u polěvek, my je ostatnĀ jíme nejdĀ™ív, tak je&scaron;tĀ tĀ™í dal&scaron;í, aĀ¼ to tu je hezky pohromadĀ Polěvka Egg flower (vajeĀný kvĀt):

1 a 1/4 l vývaru uvedeme do varu, pĀ™ídáme 40 dkg vepĀ™ového na nudliĀky nakrájeného a obaleného v soli a &scaron;krobu. VaĀ™íme 15 minut, pak pĀ™íhodíme a ihned roz&scaron;leháme 2 vejce. PĀ™ídáme 3 lĀ¼ice sojovky a pepĀ lĀ¼íĀky sezamového oleje, uĀ¼ nevaĀ™it! Na dno talíĀ™e dáme nasekanou paĀ¼itku nebo zelenou cibulovou nat', na to nalijeme polěvku a podáváme.

Varianta: S masem dáme vaĀ™it i nabobnalĀ a na nudliĀky nakrájenĀ ĀernĀ houby. Z tĀ¼e kuchaĀ™ky je i nejjednodu&scaron;scaron;í recept, jaký jsem kdy kde vidĀl - na mou oblíbenou "Hot and Sour soup" ( palivá a kyselá polěvka)

0,5 kg vepĀ™ového nakrájíme na nudliĀky.

6 sušných černých hub namoříme do vody a nakrájíme na nudličky, 3 lžíce vody si schováme napak.

1 dl bambusových výhonků na proužky nakrajených.

1 l hovězího nebo vepřového vývaru a ta voda z hub.

Asi polovina objemu masa sojového sýra Tofu nakrájeného na kostičky.

Hot and sour smůs:

2 lžíce sojovky, 3 lžíčky 4% octa, 1 lžíce škrubu smíchaného s 6 lžicemi studené vody, 1/2 lžíčky pepře a bambusové výhonky povaříme 30 minut ve vývaru, přidáme tofu, 5 minut povaříme. Potom přidáme smůs, uvedeme do varu a přidáme vidličku vejce, rozleháme aby se srazil známým způsobem na vlákna. Polévka má být lehce pálivá, lehce nakyslá, mírně škrbovitá a skleněná zhoustlá. Podle chuti dochutíme sojovkou, eventuálně jakým tekutým červeným pepřem. Nedoporučuju Tabasco, má dost jiné chuti.

Čínská zelná polévka:

Nakrájíme na kousky 1 kg zeli. 1 hnek pruhledných čínských nudlí a 1 1/2 lžíce sušených krevet (šrimpů) namoříme na 15 minut do vařící vody, ale nevaříme, pak vodu vylijeme. Rozpálíme tuk, přidáme 1/4 kg vepřového masa kostičky, osmahneme, přidáme šrimpy (krevety) a nudle, 2 plátky zázvoru, 2 minuty osmažíme, pak vložíme zeli, přidáme přiměněn sojovky, zase 2 minuty smažíme. Zalijeme 1,2 l vývaru, pokud máme hovězího, uvedeme do varu, přidáme 2 lžíčky bílého vína, 1/2 lžíčky glutasolu, sůl podle chuti. Vaříme - originál poroučí v troubě, při 190°C 15 minut.

Čínská vepřová polévka:

300 g bílého zelí,

2 lžíce oleje,

podle chuti pálivá paprika,

hrstka máčených sušených hub (nejlépe čínských černých),

sůl, špetka glutasolu nebo vegety,

1 - 2 lžíce sojové omáčky,

1 litr vývaru ( z kosti nebo masoxu),

dle chuti bílé víno,

mladá cibulka s natí nebo pórek,

proužky z 1-2 paprik,

čínské rýžové nudle.

Vepřové maso jemně nakrájíme na nudličky, osmahneme na oleji dočervena. Přidáme pálivou papriku a zalejeme vývarem. Přidáme jemně nakrájené zelí, máčené houby, proužky paprik a vaříme asi 20 minut. Pak ochutíme sojovou omáčkou, vínem, glutasolem, přidáme sůl. Těsně před koncem varu vsypeme nadrobno nakrájenou cibulku i s natí a pórek a uvařené čínské rýžové nudle. Polévku lze připravit i z pekingského zelí, pak zkrátíme dobu varu na 10 minut. Hovězí s šimkoly:

pro příklad jsou použity fazolky.

1kg hovězího nakrájíme na plátěčky, necháme 15 minut odležet ve směsi soli, sojové omáčky a 1 lžíce sherry. Na pánvi na oleji osmahneme drcený stroužek česneku, jen asi 15 vteřin. Přidáme maso, 1 minutu opékat, pak 6 lžic vývaru 15 vteřin opékat, potom lžičku škrubu rozmíchanou ve studeném vývaru. Až to zhoustne, přidáme přiměněn

krátce povařit ených fazolek. 2 minuty prohřívát a up s tím na talíř. Funguje to perfektně s jakoukoli zeleninou, včetně cibule na kolečka nakrájené.

Vepřové s šimkoly, příklad je se zelím: 0,5 kg vepřového nakrájíme na nudličky, obalíme v soli a v pepři. Varianta: špek. Malé šínské zeli rozkrájíme na kousky. Na oleji 15 vteřin osmahneme rozdrčený stroušek šesneku, přidáme maso a 3 minuty smažíme. Vyndáme, na pánev vhodíme zeli, opékáme znovu asi 3 minuty (prohřát a obalit olejem). Přidáme 2,5 lžíce sojovky, 6 lžic vývaru, 2,5 lžíček cukru, glutamol (MSG, nebo jak tomu doma teče. Šíkáte? minuty opékáme, přidáme zpět maso a dalších 2-3 minuty opéeme.

Pečené kuře:

Kuře rozčtvrtíme, osolíme a potěme směsí z drčeného stroučku šesneku, několika plátky čerstvého zázvoru, lžíce sojovky, soli a 1/2 lžíce oleje. Necháme 30 minut odležet a peče při 200° C (400°F) asi 30 minut. Obma: más šesneku dáme černý pepř.

Kuře s šimkoly, příklad je se salátovou okurkou. Vykostěné kuře nakrájíme na plátky, osolíme a obalíme ve špek. Na pánev do oleje dáme 2 lžíčky rozdrčeného zázvoru a 1 rozdrčený stroušek šesneku, lehce opéeme, přidáme kuře, asi 2 minuty opéeme ze všech stran, přidáme okurku a chvíli prohřejeme, přidáme 2-3 l sojovky, znova prohřejeme, podlijeme vývarem (2 lžíce) a ješ. Prohřát.

Poznámka: S tuším zeleninou, jako třeba s paprikou je lépe kuře vyndat, zeleninu opéci do poloměkka a pak kuře vrátit. K hlavním jídlům bych rád poznamenal toto: omáčka je obvykle přírodní šáva, má být lehce zahuštiná špekem. Maso se nechává v přírodním stavu, nebo je obaleno ve špek, pak se ale musí před špekem upravou osmažit. Máte-li to rádi horké, tedy pálivé, vhoďte do špek / vody v prahu jednu nebo několik chilli papriček, mohou být drčené nebo nikoli.

No a budeme k tomu potěbovat nějakou přílohu: Na prvním místě tradiční bílá rýže, kterou s lepším šim horším výsledkem umíme vřichni. Ta šínská je, snad mi šině ané prominou, drobtáko rozvašená, aby se trochu lepila a dala jíst hálkami.

Dále pak se podávají nudle, což zdaleka nemusí být ty přhledné skleněné, k jídlu vám dají i docela obyčejné špagety, pokud možno "andělské vlasy" (Angel hair), což jsou špagety zvláště tenké. Dív se uv a to i dovnitř, aniž by se povrch rozvašil.

A na závěr rýže smažená (Fried rice), vlastně nejpracnější. Zde je jednoduchý recept:

Na pánvi rozehřejte tuk, do něj vhoďte nadrobno nasekanou cibuli a asi 15-20 dkg na kostičky nakrájené šunky.

Na to rozklepnete vejce a z toho všeho udělejte normální míchaná vejce. Přidejte 6 lžic sterilovaného hrášku a mrkve, máte-li vašený špikátý celer špekem ho tam taky. Prohřejte, přidejte 2-3 hrnky vašené rýže, 1/2 lžíce sojovky, promíchejte, prohřejte a je to.

A úplně na závěr - zelený salát: Oprané vršky z Pekingského salátu nakrájíme na větší kousky, spodní části (špiky) zvláště. Ve velkém hrnci přivedeme do varu osolenou vodu, vhodíme do ní nejdříve ty silnější části, potom jemnější, promícháme a hned slijeme. Potom promíchejte vše se sterilovanými ampiony, změklé a na nudličky nakrájené černé šínské houby to ovšem přiblíží víc originálu. K tomu lžíce cukru, ocet pro chuť, navrch trochu červeného pálivého oleje. (Ten se dělá takhle: Rozehřejete asi deci slunečnicového oleje asi na 70°C vhodíte a rozmícháte sušené chilli papričky a necháte vychladnout a ustát. Olej nesmí být moc horký, paprika by zčernala a zhořkla. Moc vlažný by zase nevylohoval tu pálivost a barvu. Zkrátka - přiměš.) Mimo chodě jsem podle tohoto receptu, ovšem bez vašení připravil salát ze salátové okurky nastrouhané na kolečka a výsledkem byl překvapivě dobrý. A jako vždycky vám přeju dobrou chuť.

Michal

Další spousty receptů najdete v mé Grilovací kuchařce.

Připadné dotazy nebo nadávky adresujte přímo ke mně.