

# JAK VAŠE M KOKOSOVÁ KARI?

Neděle, 06 květen 2018

Kuře na kari a jiná indická jídla má z našeho dle poslední dobou pátá tahující jako magnet. Snad proto, že guláš je pro nás uvařením a hledám změnu, snad pouze proto, že se mi cizokrajná suroviny a koření dají těm do cesty, takže jako těm. Nechci si hrát na autentickou indickou kuchyni, chrať má svatá Vavřinec a nejdříve ležet tomu.

## Naděje

zastávám názor, že na indickou kuchyni je třeba stavět se v Indii, kde se na chuti jídla podepírají suroviny, mástná koření, mástná zkušená ruce a mástná podmínky pro vaření. Páté jsem už nohu v Indickém oceánu smála kurz o mástné kuchyni jsem tam taky absolvovala, stejně naděje věbec nerozumím slovům jako je korma, tikka masala, garam masala, biryani nebo papadum. Jen mi pákná zná a ráda si je opakuji poťd dokola. Je to jako kdyby lověk páté vaření pronájel tajemné arodatnické formule a páté ivolával vyáš mocnosti, aby tohle jídlo zajistilo nehybnost obdivů, kdo ho ochutná.

## Co to je kari

### Asi by se

ale slušelo vysvětlit, co se doopravdy skrývá pod slůvkem kari. Pokud myslíte, že ten sáček z regálu s kořením, která má tohle slovo napsané na obalu, tak ten to opravdu není. Jestliže už ho máte doma, možná je právě teáš událat mu páp a nenechat se jím dít omezovat v rozletu. Kari je totiž cokoli dušeného, aromatického, plného zámavých svěžích chutí a taky kořením, pocházejícím z indické kuchyně. Máže to být zelenina, lužtiny, ale taky maso nebo ryby.

### Kari

práček pravděpodobně vzniknul někdy v 18. století, sice v Indii, ale s jasnějším určením pro západní civilizaci. Prá aby si kolonizující Britové dle stejní mohli vařit kari i po návratu do své vlasti.

### Proto

jistě chápěte, jak omezující by bylo skončit u jednoho sáčku s naším kari. Svět takto je neuvěřitelně rozmanitý, a ať se který z nich zdá ve našich podmínkách naprosto nerealizovatelný, jiný se dá i ve středoevropské kuchyni pomárně spádně napodobit, protože nejsou tolik náročný na exotická suroviny. Těba moje dnešní kuře na kari, ve kterém se kokosová chuť rozplyne v práběhu páté-pravy a dá vzniknout našemu novému, ležetmu, zámavému a páté dostupnému. Kdysi jsem ho našla v kněžce 660 curries od oceánového autora jménem Raghavan Iyer.

## Moje kuÅ™me na kari

### VychÅ™zÅ™m

ze tÅ™mÅ™- koÅ™menÅ™-, kterÅ™ se obvykle v kari smÅ™sÅ™ch objevujÅ™: Å™mÅ™-mskÅ™ho kmÅ™nu, koriandru a kurkumy. KlidnÅ™ si to doplÅ™te tÅ™meba jeÅ™itÅ™ zelenÅ™m kardamomem nebo Å™petkou mletÅ™ skoÅ™mice, chybu urÅ™itÅ™ neudÅ™lÅ™te. DÅ™l pÅ™mÅ™idÅ™vÅ™m Å™erstvÅ™ zÅ™zvor a Å™esnek. ChuÅ™ovÅ™ objem dohÅ™nÅ™m nejen rozmixovanÅ™mi araÅ™dÅ™y nebo madlemi, ale taky kokosovÅ™ mlÅ™kem.

### KokosovÅ™

mlÅ™ko v jÅ™dle obzvlÅ™Å™ miluju. LÅ™bÅ™ se mi, jak pÅ™mi delÅ™m vaÅ™enÅ™ ztrÅ™cÅ™ svou kokosovou pÅ™mÅ™-chuÅ™ a zÅ™stÅ™vÅ™ z nÅ™j jen hebko, husto a sametovo. MÅ™Å™ete se spolehnout, Å™e ho chci mÅ™t v kaÅ™dÅ™m kari, kterÅ™ uvaÅ™m, aÅ™ uÅ™ je to kari kuÅ™ecÅ™ nebo tÅ™meba zeleninovÅ™. To vÅ™echno vede k tak bÅ™jeÅ™nÅ™ souhÅ™e, Å™e nelze neÅ™ hvÅ™zdat nadÅ™jenÅ™m. PÅ™mÅ™pravte se tedy, Å™e dneÅ™nÅ™m receptem mÅ™Å™ete bÅ™t naprosto uchvÅ™ceni a Å™e moÅ™nÅ™ nadobro zlomÅ™te vaÅ™meÅ™ku nad recepty, kterÅ™ se sice skÅ™vajÅ™ za kari koÅ™menÅ™-, ale pÅ™mÅ™itom vÅ™bec nejsou dost kari. NemÅ™Å™ete Å™mÅ™-ct, Å™e jsem vÅ™s nevarovala.

### ObmÅ™ny

#### PÅ™medÅ™vÅ™m

vÅ™m svÅ™j recept na kuÅ™ecÅ™- kari, ale vÅ™ele vÅ™m doporuÅ™uju sem tam vymÅ™nit maso za jinÅ™, vhodnÅ™ na duÅ™jenÅ™-, nebo klidnÅ™ i za dÅ™ni, jak vidÅ™te na fotkÅ™ch.

#### StaÅ™Å™-

jedna stÅ™ednÅ™ velkÅ™ mÅ™slovÅ™ dÅ™nÅ™ a kokosovÅ™ho kari je hned plnÅ™ hrnec. Pravda, pak ho jeÅ™itÅ™ doplÅ™uju cizrnou, protoÅ™e mi jinak pÅ™mÅ™jde pÅ™mÅ™-liÅ™ hladovÅ™. K dÅ™ni se chovÅ™m Å™plnÅ™ stejnÅ™ jako k masu. NechÅ™m ji nejdÅ™v opÅ™ct na tuku, potom ochutÅ™m a podusÅ™m domÅ™kka.

## KuÅ™me na kari

MnoÅ™stvÅ™: 4 porce

### Suroviny

800 g vykostÅ™nÅ™ch kuÅ™ecÅ™ch stehem bez kÅ™Å™e 1 plechovka kokosovÅ™ho mlÅ™ka (nikoli smetany Å™i tzv. krÅ™mu) 3cm kousek Å™erstvÅ™ho zÅ™zvoru 3 strouÅ™ky Å™esneku 20 nesolenÅ™ch vyloupanÅ™ch araÅ™dÅ™- nebo mandlÅ™ 1 lÅ™Å™ka koriandrovÅ™ch semÅ™ek 1 lÅ™Å™ka Å™mÅ™-mskÅ™ho kmÅ™nu 1 lÅ™Å™ka semÅ™ek kardamomu, vyloupanÅ™ tobolek (ideÅ™lnÅ™ zelenÅ™ch) 1/4 lÅ™Å™ky mletÅ™ skoÅ™mice 1/4 lÅ™Å™ky mletÅ™ kurkumy zhruba 1 lÅ™Å™ka hrubÅ™ moÅ™oleje 1 vÅ™tÅ™Å™ cibule

### Postup

ZÅ™zvor oloupejte a nakrÅ™jejte nadrobno. Å™esnek oloupejte, kaÅ™dÅ™ strouÅ™ek trochu rozmÅ™knÅ™te a nakrÅ™jejte nadrobno. Maso oplÅ™chnÅ™te, osuÅ™te a rozkrÅ™jejte na vÅ™tÅ™Å™- kousky, zhruba velikosti sousta. Cibuli oloupejte a nakrÅ™jejte nadrobno.

Koriandr, kardamom, Å™mÅ™-mskÅ™ kmÅ™n a zarovnanou lÅ™Å™ku soli rozdrÅ™te v hmoÅ™dÅ™Å™i a prosijte sÅ™tkem. ZachycenÅ™ zbytek koÅ™menÅ™-

znovu rozdráždíte a prosíjte, a to, co i pátmes veškerou snahu a důraznost  
tloučku zbylo v sátku, vyhoďte. Stejně to jsou hlavně tuhé slupky.

Plechovkou s kokosovým mlékem důrazně

zatempte, aby se trochu spojil oddělený obsah, a otevřete ji. Vložte  
vysoké nádoby rozmixujte ponorním mixérem polovinu kokosového mléka,  
zářiv, esnek a arašídový. Pokud máte rádi pšičlivé, můžete je přidat  
ořechovou, semínkovou zelenou feferonku. Vznikne hrubá pasta,  
která bude vypadat, jako by byla sražená.

V širší kastroli rozehřejte olej. Vložte

kousky masa a zprúdka je opékejte, dokud se na spodní straně nezatáhne a  
nezároveň zlátnout, asi 3 minuty. Pak je otočte a zopakujte to i z druhé  
strany. Jakmile se maso opéče, přidajte cibuli a všechny koření. Ještě asi  
minutu máschejte, a cibule změkne a zprásvitná a koření se rozvoní.

Potom zalijte ochuceným kokosovým mlékem a

zbytkem kokosového mléka a přiveďte k mraženému varu. Zakryjte poklicí a  
nechte zvolna pobublávat a dusit 20-25 minut, a maso páčjemně změkne.

Podívejte se šisadně s dušenou rýží, posypanou

nasekanou koriandrovou natí, je-li vám páčjemně, a nechte se unést  
v různýchmi a přesto káčkami v námi. V chuti váš páčvapivě nepáčvapí  
kokos, jak by se na první páčteně receptu mohlo zdát, zato budete máť  
pocit, že je váš v zářmavé, nenapodobitelné harmonii.

A pak si ještě představte, jak k vám klidně,

meditací hlasem promlouvám, že tohle je jen jedno z mnoha set různých  
druhů kari, která si doma můžete připravit, aniž byste se dotkli práčku,  
co se nazývá kari koření. Ááááámmmm!

FLORENTINA