

GUACAMOLE ANEB ETUDA S AVOKÁDEM

Stáeda, 29 srpen 2018

Kdy se se ekne guacamole, tak se mus zrove vyslovit taky slovo avokádo. Guacamole je totiž studen; mexická omáka z avokáda, kterou si lze velmi snadno zamilovat i v našich zeměpisných končinách. Pádevám v dob jsou teploty tam i tady zhruba srovnatelné. To v je vycház z pádpokladu, že vezmete na milost avokádo. Jeho chuť páinejmenám zvlátn; jako ovoce je mákká a málo šťavnatá asi tak jako banán, ale vypadá zelená a nechutná bec sladce.

Tahle jeho krámová konzistence a nevázná chuť ho páduráje k tomu, aby posloužil jako místo kuchařské maláská plátno. Jást ho jen tak samotná moc nejde; to si raději zakousná banán.

Jak poznat zralé avokádo

S banánem má avokádo

ještě jednu milou souvislost: nezralé se v podstatě nedá jíst. Do kuchyně patřá zřádně avokádo mákká, nikoli kamenná. Je důležité, aby se avokádo snadno poddalo tlaku vidličky a nechalo se rozmáznout na kaši.

Jelikož áekat doma na

dozrání tvrdého avokáda patřá k těm nejtěším nákolikadenním koním, obházm to nákupem avokáda správně zralého, páipravenému k okamžitěmu použití. Ovšem na druhou stranu by nebýt páezrání, to totiž znamená spoustu nehezkých hnědých fleků uvnitř zelené dušiny. Pokud chcete mít jistotu, že si s sebou dom z obchodu nesete tak akorát zralé avokádo, nakoukněte mu pod stopku. Je to jako si dálat malou sondu, co je uvnitř:

Á.

Jestliže stopka nejde snadno uvolnit, nestačílo ještě avokádo úplně dozrát.

Á.

Když je pod stopkou vidět světle zelená barva, neváhejte a vhoďte avokádo do nákupního košíku.

Á.

A konečně, pokud pod stopkou uvidíte dušinu lehce zahnědlou, je to varování, že zahnědlá bude avokádo i uvnitř, neboť páezrálo.

Má to jeden háek:

zkuste páitím břit co nejvíce ohleduplně k obchodníkům. Kdy se vám podaří násilím zbavit nezralé avokádo stopky, měli byste si ho tak jako tak koupit. Bez stopky je slupka avokáda porušená a avokádo se začne rychle kazit, ámá se brzy stane neprodejným. Áelovák si postupně zvykne, jak na omak pásobá zralé avokádo "jemně" totiž na obou koncích povolí páitím tlaku prstá "takže test se stopkou pro vás áasem páestane břit tak důležité (a se mi chce napsat směroplatně).

Základní recept na guacamole

V nádobě prostě na guacamole přidejte avokádo, sůl a limetka. Avokádo, vyproštěté ze slupky a zbavené pecky, stejně rozmělněte se špetkou soli a limetkovou šťávou. Nic víc.

(Já si k tomu přidám ještě pár trochou červené cibulky a koriandrové nati.) Tuhle lze následně nabrat tortilových chipsy jen tak ke svačince nebo mazat na jakýkoliv kus pečiva "jak je libo."

Vyproštěté avokádo ze slupky proběhněte následovně:

1. Rozkrojte avokádo po obvodu kolem dokola, objeďte mu prstem nožem velkou kulatou pecku uvnitř.
2. Rozeďte avokádo na dvě poloviny. V jedné z nich zůstane pecka.
3. Do pecky zasekněte nožem, trochu ji zaviklete nebo pootoďte, takto snadno nožem pecku vyjmete.
4. Z obou polovin sloupněte tuhou slupku, prstem padněte do mísy.

HNĚDNUTÍ AVOKÁDA

Limetková šťáva funguje nejen jako ochucovač, ale také zabráňuje hnědnutí. Oloupané avokádo velmi rychle oxiduje na vzduchu, a hnědne. Na podobného se stává například jablko. Kyselá prostředí tuhle oxidaci zpomaluje, takže limetka nejen zlepšuje chuť, také udrží zelenou barvu, kvůli které guacamole tak krásně vypadá.

Někdo doporučuje do hotového guacamole vhodit avokádovou pecku, která má 1/4 tomuto hnědnutí zabránit, jsou to ovšem jen babškové na kterých není věc nic pravdivého. Nejspolehlivější je skutečně limetková šťáva a dále pak omezení kontaktu se vzduchem, pokud má guacamole na svědomí nějaké špekáky. Poměje zakrytí potravinářskou fólií na povrchu guacamole.

A konečně třetí trik zabráňuje hnědnutí je přidání olivového oleje, například olivového. Sice nemá s mexickou kuchyní věc nic společného a do původního receptu na guacamole olej absolutně nepatří, ale oxidace a hnědnutí se jím značně zpomalí.

Musíte-li udělat guacamole několik hodin předem, protože nebudete mít prostor připravit první podání, zvažte, zda trochu oleje jenom nepřidáte.

Guacamole v dalších podobách

Obvyklé typy guacamole, bez kterých si spousta lidí nedovede guacamole vůbec představit, jsou koriandrová, červená, koriandrová cibule, rajčata a

chilli papričky a nejčastěji jalapeños. Ostatně u všech jsem psala v 1/2 šejky, 3/4 šejky osobně sáhnou aspoň po cibulce a koriandru.

Vtipně je, 3/4 šejky tohle u všech

je jen na váš. Cokoli se rozhodnete přidat, nakrájejte to nebo nasekejte nadrobno a vmíchejte k rozmarýnkám, limetkou a solí ochucenému avokádu.

Nemusíte se bát událat guacamole nepřílivě bez chilli papriček nebo ochuceně o koriandr, pokud ve váš šejky "stejně" jako zhruba 10 % populace "evokuje" mých dlovou chuť.

Obvykle platí, 3/4 šejky jakmile jednou přidáte cibuli a rajčata, u všech není cesta zpět.

Další verze a přidání sady do guacamole pro inspiraci:

1.

Česnek. Touhle verze má

minul 1/2 týden zjisoval pan Vodák, majitel témebškové kempu, přidání snědaných.

Kombinace avokádo+limetka+sůl+česnek funguje jako parádní pomazánka na prvního.

Másto česneku lze použít 3/4 šejky česnekovou sůl.

2.

Citron, rajčata, bazalka. Kdyby nahradíte limetku za máčnou 1/2 citron a koriandr za bazalku, můžete tu letní verzi skoro ve stylu caprese salátu. I tady lze navíc přidat

česnek.

3.

Dokupava upečené a rozdrobené slanina. Tohle u všech je vyjádření - dává (nebo spíše chlapecké).

4.

Feta, zakysaná smetana, čístecký jogurt. Tyhle přidání sady dovedou událat guacamole ještě krémověji, i kdyby s originálem u všech to pak moc společného nemá.

5.

Kukuřice, cizna, zelená hrášek. Tady jde o hrášky s konzistencí a barevností, drobné kulaté suroviny dodají strukturu guacamole na zajímavosti, i kdyby s chutí u všech to tolik nezaměří.

Kam se zbytky?

Pokud se nehodou

stane, 3/4 šejky v trocha guacamole zbude, bez obav ji uložte do lednice. Samozřejmě dobře zakrytou a bez přidání vzduchu. Raději počkejte s tím, 3/4 šejky i v chladu guacamole do druhého dne trochu zhnědne, oplá se tomu zabránit nedá.

Následně použijte

nejen na pomazánku nebo dip k nachos chipsům, ale taky klidně jako doprovod ke grilovanému masu nebo jako přidání sady

do různých tortilloch wrapů a tacos (ale o těch zase někdy jindy).