

## MEXIKO



### AVOKÁDO

Devět tisíc let historie! Aztékové jedli avokádovou kaši, které říkali „ahuaca-hulli“. Zkomolením tohoto slova vznikl název „guacamole“. V našich evropských obchodech bohužel často najdeme avokádo tvrdé jako kámen. Poradím vám dobrý způsob, jak ho nechat dozrát – každé avokádo zabalte zvlášť do novin a hlavně ho nedávejte do ledničky.

### PAPRIKA

Rekord! Mexičané jsou největšími konzumenty paprik na světě. Každý obyvatel ročně zkonsumuje osm kilogramů čerstvých paprik a k tomu jeden kilogram sušených. V Mexiku najdete více než 75 druhů. Jsou mezi nimi obrovské rozdíly.



### LIMETKA

Nic nedokáže nahradit zelenou mexickou limetku. Je menší, kyselejší a šťavnatější než citron. Ale nelamte si s tím hlavu, i s našimi citrony bude vaše margarita nebo guacamole stejně dobré. Hlavně nepoužívejte hodně zralé citrony, protože u nich výsledek nikdy nedokážete odhadnout předem.



## TEQUILA

Obrovské tajemství! A přitom tenhle národní nápoj je v podstatě totéž co mezcal. Oba nápoje vznikají při destilaci jistého druhu kaktusu agáve. Tequila získala nezcizitelnou ochrannou známku a může být tedy vyráběna jen v okolí města Tequila. Platí o ní totéž co o francouzském šampaňském.

## VANILKA

Říká se jí také „mexická orchidej“. Aztékové ji používali, aby zahnali hořkost svých kakaových nápojů. Do Evropy, kde velmi brzy zdomácněla, se dostala hned po objevení Ameriky. Jenomže abychom získali skutečně kvalitní lusk, tedy plod mexické orchideje, musí ji opylovat pouze jistý druh mexických včel. Dvě století trvalo, než se přišlo na způsob, jak do Evropy dopravit kvalitní vanilku. Všechno začalo v roce 1841 na ostrově Réunion. Mladý otrok jménem Edmond měl geniální nápad posbírat pestíky a pyl těsně před odjezdem a pak z nich vypěstovat plod. Bingo! Narodila se bourbonská vanilka.



## TORTILLA

Tyhle placky jsou základem mexické kuchyně a ekvivalentem našeho chleba. Nejpopulárnější jsou kukuřičné tortilly. V Mexiku se jich sní každý den víc než 300 milionů! Vyrábějí se z těsta z kukuřice, škrobu a vody. Bohužel tuhle „mouku“ v Evropě prakticky nenajdeme. Ale nelámejte si s tím hlavu a udělejte si své vlastní tortilly z obilné mouky nebo to dělejte stejně jako já – dospěl jsem ke kompromisu a používám směs kukuřičné a obilné mouky.





**BALI**



**ŘECKO**



**LIBANON**



**JAPONSKO**



**INDIE**



**ČÍNA**



**THAJSKO**









# BALI

## ČASOVÝ ROZDÍL: + 7 HODIN

Cestu kolem světa začneme na ostrově, kde to vypadá jako v ráji... Pojďme, pospěšme si na Bali!

Obyvatelé této malé hinduistické enklávy už dávno pochopili, že nejlepší způsob, jak existovat a prosadit se v největší muslimské zemi na světě – v Indonésii –, je kuchyně. Není náhodou, že specialitou královny Bali je selátko krmené pouze mateřským mlékem, nadívané kořením a pečené několik hodin na rožni!

Ale na Bali není kuchyně jen aktem vzpoury, ale především způsobem, jak se vlíchnout přízni tisíců bohů, kteří jsou součástí jejich náboženství.

Obyvatelé Bali jim přinášejí každé ráno oběti podle stále stejného rituálu: košíček plný banánových listů s několika korunními plátky, kadidlo a nějaké čerstvě uvařené jídlo.

V této kapitole vás seznámím s několika recepty, které mi tito básníci všedního dne pyšně a laskavě prozradili.

Vítejte na ostrově bohů!

Selamat makan! (Dobrou chuť!)





## BUMBU BALI

**Příprava: 20 minut**

**Nevaří se**

INGREDIENCE NA 1 VELKOU MISKU:

3 chilli papričky zbavené jader	4 lžíce šťávy z čerstvě nastrouhané galangy
3 oloupané šalotky	4 lžíce šťávy z čerstvě nastrouhané kurkumy
3 stroužky česneku	1 lžíce šťávy ze zrníček koriandru
8 makadamových ořechů	2 lístky mauricijské papedy (combava)
1 bobkový list	150 ml kokosového oleje
2 nakrájené stonky oloupané citronely	1 lžička soli
4 lžíce šťávy z nastrouhaného zázvoru	

1. Všechny ingredience míchejte, dokud nevznikne homogenní pasta.



*Malá rada:*

*Zdvojnásobte nebo ztrojnásobte porce, pak tuto kořeněnou pastu rozdělte do několika sáčků a uložte do mrazáku. Tak si můžete později udělat balijské jídlo, až se vrátíte domů a dostanete na něco chuť.*

*Tato kořeněná pasta je základním kamenem balijské kuchyně.  
Nepropadejte panice, pokud vám bude chybět jedna nebo dvě ingredience.  
Slibuju vám, že výsledek i tak předčí vaše očekávání.*





## MÉ KOŘENĚNÉ PŘÍLOHY

### SAMBAL SE ŠALOTKOU

**Příprava: 15 minut**

**Nevaří se**

**INGREDIENCE:**

6 oloupaných a nakrájených šalotek	šťáva z 1 limetky
2 chilli papričky zbavené jader a nakrájené	3 lžičce kokosového oleje
3 oloupané a najemno nasekané stonky citronely	1 špetka soli

1. V míse smíchejte šalotky, papričky a citronelu.
2. Přidejte šťávu z limetky, kokosový olej a sůl a všechno promíchejte.

### SAMBAL SE ZELENÝM MANGEM

**Příprava: 15 minut**

**Nevaří se**

**INGREDIENCE:**

1 lžičce šťávy z čerstvě nastrohaného zázvoru	10 lístků koriandru nasekaných najemno
1 zelené mango (nezralé)	šťáva z 1 limetky
1 chilli paprička zbavená jader a najemno nakrájená	1 lžičce rybí omáčky
2 stonky citronely oloupané a nakrájené	1 lžičce vinného octa
10 lístků máty nasekaných najemno	1 lžičce olivového oleje
	1 lžičce cukru

1. Do kousku gázy dejte nastrohaný zázvor a vymačkejte z něj šťávu.
2. Oloupejte a nastrohejte mango. Přidejte k němu šťávu ze zázvoru a ostatní ingredience a všechno smíchejte.



*Tyto kořeněné přílohy se na Bali podávají takřka ke všem jídlům, kromě polévek. Začal jsem na nich být tak závislý, že jsem si hned po obědě objednal ještě nějakou kořeněnou přílohu jen proto, abych ji ochutnal.*





# SELÁTKO ŽIVENÉ POUZE MATEŘSKÝM MLÉKEM

**Příprava: 30 minut**

**Vaření: 3 hodiny**

**INGREDIENCE PRO 6 OSOB:**

40 g bílé veku

100 ml mléka

200 g mletého vepřového masa

3 lžice kořeněné pasty bumbu bali  
(viz str. 36)

1 lžička soli

2 kg vykostěného hřbetu (od řezníka)

200 g sušených švestek Pruneaux

d'Agén zbavených jader

500 g thajské rýže nebo rýže basmati

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Veku namočte do mléka a pak ji rukama vymačkejte.
3. Mleté maso smíchejte s vekou a přidejte bumbu bali a sůl.
4. Na pracovní stůl rozprostřete hřbet. Doprostřed rozetřete nádivku a rozložte na ni švestky. Pak maso s nádivkou zarolujte a převažte kuchyňským provázkem. Závitek napíchněte na dlouhou jehlu.
5. Selátko na jehle dejte do trouby a nechejte 3 hodiny péct. Nezapomeňte dát na dno trouby plech s vodou, do něhož bude stékat omastek. Pokud nemáte troubu s rožněm na otáčení pečeně, položte selátko na rošt a dejte pod něj plech s vodou. Každých 30 minut pak maso o čtvrtinu pootočte.
6. Mezitím si uvařte rýži.
7. Rýži rozložte na šest talířů a kolem naaranžujte plátek selátka, nádivku a lžičku sambalu se šalotkou.

