

# Z kuchyně biochemika

Lenka mě požádala, abych napsal příspěvek do kuchařky, čímž mě nemálo zaskočila. Doma jsem obvykle pouze strážník, a pokud jsem si nucen něco uvařit, tak to jsou většinou vajíčka nebo čaj. Na kávu máme přístroj. Nicméně jsem se zamyslel a vzpomněl jsem si, že jsem do rodinné kuchařky kdysi přispěl. Jeden můj kamarád byl ještě za „totáče“ asi dvakrát v Číně a po návratu nás zavedl do některých tajů čínské kuchyně. Vzhledem k tomu, že se tam jí hůlkama, musí být každé jídlo předem naporcováno. Ve většině našich restaurací se tzv. čína vyznačuje naporcováním masa na nudličky, ale to je tak asi jediná podobnost s čínskou kuchyní (spíš se tím řeší úklid lednice).

Níže uvedený recept se dá různě modifikovat, ale podstata spočívá ve způsobu přípravy. Maso (hovězí, vepřové, drůbeží – liší se dobou přípravy; u nás používáme většinou krůtí) se naporcuje na kousky cca 1,5–2 cm. V misce se osolí, opepří (nejlepší je drcený pepř), zakape sójovou omáčkou a potom je možné použít buď vajíčko, nebo stačí jen olej. Následně se do misky přidá dostatečné množství škrobu (Solamyl) a promíchá. Každý kousek by měl být dobře obalen. Takto naložené maso se uloží do lednice (min. na 1 hodinu, lépe přes noc). Po vyjmutí již nejsou kousky bílé – šťáva z masa škrob zvlhčí. Součástí většiny čínských jídel je zelenina. My dáváme přednost pórků, ale lze použít např. zelí, houby apod. Já si pórek nakrájím na čtverečky o velikosti cca 2 cm a spařím.

Nejdůležitější fází přípravy je ta tepelná. Nejlepší je k tomu pánev Wok, ale pro menší množství si vystačíte i s normální pánví. Podstatou je řádně rozpálený tuk, protože maso se musí zatáhnout tak, aby veškerá šťáva zůstala uvnitř. Praží se tak dlouho, až je povrch téměř do zlatova. Potom se zalije vodou (pokud chcete více omáčky, můžete ve studené vodě rozmíchat trochu Solamylu). Povrch kousků masa by měl být slizoučký, přidá se spařený pórek a podle chuti zalije sójovou omáčkou.

Jako příloha samozřejmě rýže. Ta by neměla být sypká, ale spíše lepivá, protože hůlkama se sypká rýže hodně špatně

nabírá. Vše by se mělo podávat v misce, protože jednak se po talíři rýže hůlkama špatně honí, ale hlavním důvodem, proč se v Číně jí z misky, je, že posledním chodem je polévka, kterou se ta miska důkladně vypláchne. Tak mi to alespoň vysvětlil ten kamarád. V místní restauraci prý měli asi deset různých jídel, ale převážně jen z nějaké zeleniny. Většina místních měla maso maximálně jednou týdně, takže výše uvedený recept je vlastně sváteční jídlo.



Petr Ondráček, Roche