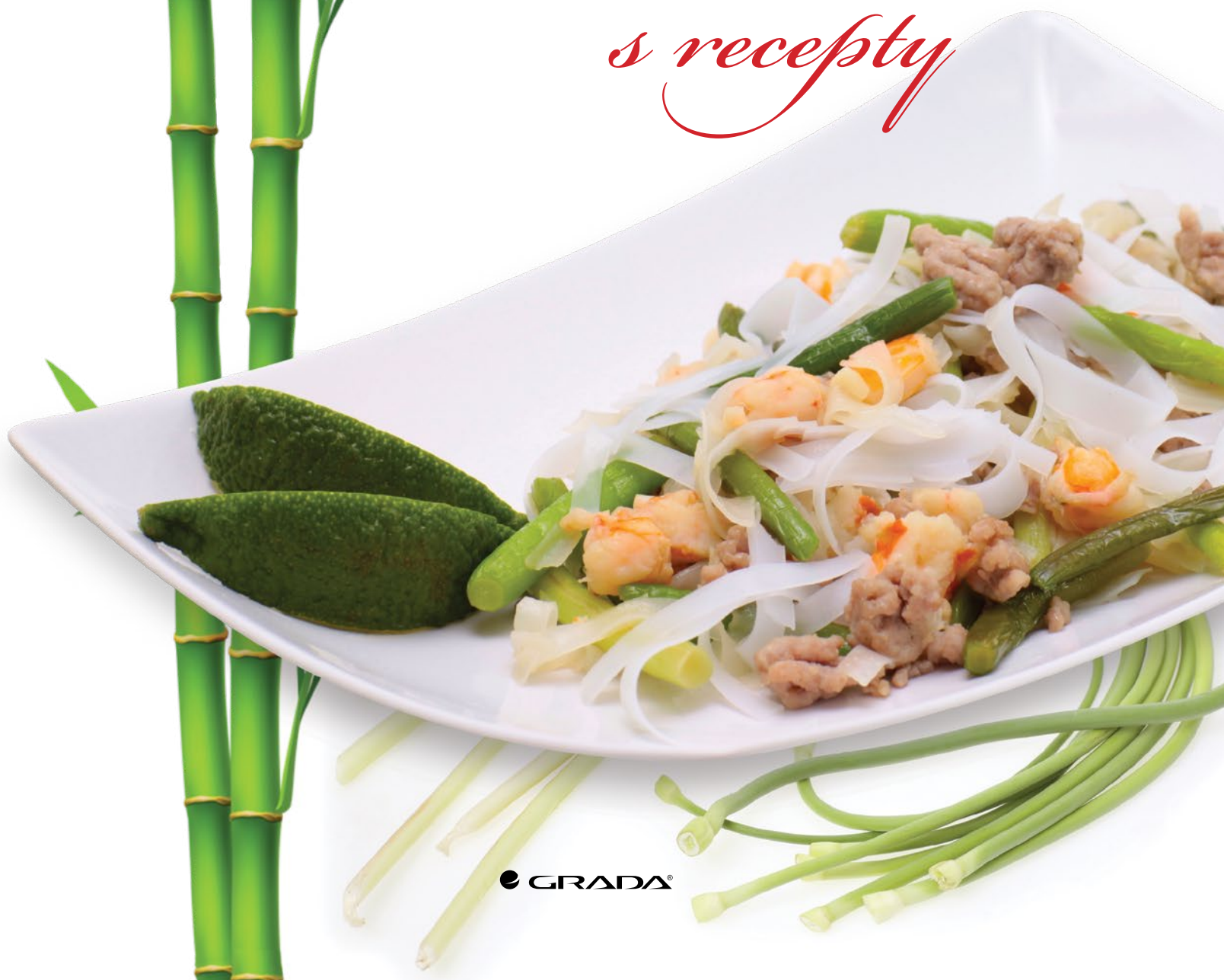


Pavel Sedláček

EXOTICKÉ KOŘENÍ

s recepty



Poděkování

Za krásné fotografie a značnou pomoc při tvorbě této publikace patří můj velký dík Heleně Rytířové, mimo jiné autorce několika kuchařek a také úspěšných románů.

Poděkování zaslouží i Petra Čepková, dcera Heleny Rytířové, za zodpovědnou a vyčerpávající práci na grafice knihy.

Na tomto místě bych rád také poděkoval Václavu Větvíčkoví, emeritnímu řediteli Botanické zahrady Univerzity Karlovy v Praze, našemu přednímu botanikovi a popularizátorovi vědy, za cenné připomínky a některé opravy.

Také děkuji všem přátelům, kteří věřili, že tuhle knihu jednou dopíšu a dočkají se jí ještě za svého života.

Pavel Sedláček

EXOTICKÉ KOŘENÍ

s recepty

@ Grada Publishing, a. s., 2019

Text a fotografie @ Pavel Sedláček, 2019

Fotografie @ Helena Rytířová, 2019



Obsah

Pár slov úvodem	8–9
-----------------------	-----

Vysvětlení některých pojmů	10
----------------------------------	----

Jednodruhovná koření	12–208
----------------------------	--------

Ajowan	12
--------------	----

Amchur	16
--------------	----

Annatto	20
---------------	----

Asa-foetida	24
-------------------	----

Badyán	28
--------------	----

Bazalka thajská a bazalka posvátná	32
--	----

Bobkový list indický	36
----------------------------	----

Citronová myrta	40
-----------------------	----

Citronová tráva	44
-----------------------	----

Culantro	48
----------------	----

Černucha	52
----------------	----

Epazote	56
---------------	----

Galgán větší a menší	60
----------------------------	----

Granátové jablko	64
------------------------	----

Hořčice černá a hnědá	68
-----------------------------	----

Kardamom černý	72
----------------------	----

Kardamom zelený	76
-----------------------	----

Kmín černý	80
------------------	----

Kmín římský	84
-------------------	----

Kokum	88
-------------	----

Koriandr	92
----------------	----

Kurkuma	96
---------------	----

Lékořice	100
----------------	-----

Limeta kaffirová	104
------------------------	-----

Mák	108
-----------	-----

Maraba	112
--------------	-----

Muraja	116
--------------	-----

Pandán	120
--------------	-----

Pažitka česneková	124
-------------------------	-----

Pepř ašantský	128
---------------------	-----

Pepř bourbonský	132
-----------------------	-----

Pepř dlouhý	136
-------------------	-----

Pepř kubebový	140
---------------------	-----

Pepř meleguetský	144
------------------------	-----

Pepř růžový	148
-------------------	-----

Pepř sečuánský	152
----------------------	-----

Pepř tasamánský	156
-----------------------	-----

Perila	160
--------------	-----

Pískavice řecké seno	164
----------------------------	-----

Rau Ram	168
---------------	-----

Rice Paddy Herb	172
-----------------------	-----

Růže damažská	176
---------------------	-----

Sassafras	180
-----------------	-----

Sezam	184
-------------	-----

Smil italský	188
--------------------	-----

Sumah	192
-------------	-----

Tamarind	196
----------------	-----

Verbena citronová	200
-------------------------	-----

Wattleseed	204
------------------	-----

Zázvor čínský	208
---------------------	-----

Směsi	212–250
-------------	---------

Adobo	212
-------------	-----

Advieh	214
--------------	-----

Baharat	216
---------------	-----

Berbere	218
---------------	-----

Cajunské koření	220
-----------------------	-----

Černé curry	222
-------------------	-----

Čínské pětikoření	224
-------------------------	-----

Čubrica	226
---------------	-----

Dukka	228
-------------	-----

Garam masala	230
Harissa	232
Chmeli-suněli	234
La Kama	236
Panch Phoron	238
Ras el Hanout	240
Shawarma	242
Shichimi togarashi	244
Směs Cape Malay	246
Směs Jamajský jerk	248
Za'atar	250

Domluva	253
Moje inspirace	254–255
České názvy	256–261
Latinské názvy	262–266
Seznam receptů	268–269

Pár slov úvodem

(Nepřeskakujte, je to důležité)

Jak plyne již z titulu, tato publikace je věnována exotickému koření a bylinkám, respektive těm rostlinám, které jsou u nás málo známé nebo vůbec neznámé. To se týká i kořeninových směsí, kterými se část knihy také zabývá. Je zde popsáno padesát jednodruhových koření a dvacet směsí. Existuje samozřejmě množství rostlin, které můžeme považovat za exotické, ale které jsou u nás známy dobře, často se používají a většina profesionálních kuchařů, ale i kuchařů amatérských, včetně žen a mužů v domácnosti, si s nimi umí dobře poradit. Těchto rostlin se tedy kniha netýká. Zabývá se primárně těmi, o nichž se podle mého názoru u nás mnoho neví a většina veřejnosti si s nimi neví dost dobře rady. Je mezi nimi i pár rostlin nebo směsí, které se za exotické považovat nedají, protože jsou evropského původu, ale jsou přesto málo známé a pokládal jsem tedy za nutné je sem zařadit.

Neuvádím zde obecné skutečnosti týkající se koření, jako jsou např. jeho definice (kterých je totiž vícero), jeho rozdělení apod. Tato fakta jsou k nalezení ve velkém množství publikací, které jsou na našem trhu dostupné, takže si je zájemci o tuto problematiku dávno přečetli. Možná se také někomu může zdát, že jsou jednotlivé kapitoly příliš podrobné, ale domnívám se, že existuje množství čtenářů, které by i tyto detaily mohly zajímat, a ti ostatní je samozřejmě mohou přeskochit.

V názvech jednotlivých kapitol se někdy z důvodů přehlednosti dopouštím prohřešku proti botanickým zvyklostem. Používám totiž v názvech často komerční jména jednotlivých koření tam, kde by měla být správná jména botanická. Ta jsou uvedena až v následném textu. Ze stejných důvodů uvádím mnohde v komerčních nebo lidových názvech na prvním místě substantivum a na druhém místě adjektivum, což je správné pouze u jmen botanických. Dalšího prohřešku se dopouštím v receptech, kde je použita paprika, respektive její plod, jako zelenina. Používám pro větší srozumitelnost, místo slova plod, vžitý, ale nesprávný název lusk. Za to vše se botanické obci omlouvám.

Knihy obsahuje 93 receptů, které se ve velké většině k jednotlivému koření vážou.

Ke každé kapitole je připojen minimálně jeden recept, který příslušné koření nebo směs obsahuje a bez kterého by se jídlo většinou neobešlo. Některá jídla jsou uváděna a vyfotografována s přílohou a odpovídajícím receptem, některá bez přílohy – tak jak jsem považoval za důležité. Při vaření jsem používal míry obvyklé v kontinentální Evropě i USA (britské a australské se poněkud liší). To znamená, že 1 lžička má objem 5 ml, 1 lžíce 15 ml a 1 šálek 250 ml.

Výčet exotického koření si samozřejmě neklade za cíl být kompletní; to by ani dost dobře nebylo možné vzhledem k omezenému rozsahu této publikace. Jenom třeba rostliny z čeledi pepřovníkovitých (převážně pepře) a zázvorovitých (galgány, zázvory a pod.) by vydaly na samostatnou knihu. Výběr rostlin, a hlavně receptů, je ovlivněn také mými osobními preferencemi a poznatky z kulinářských cest. Je zde tudíž velké množství receptů asijských, a to také proto, že značné množství exotického koření skutečně z Asie pochází. Zastoupení samozřejmě má i kontinent africký, americký, australský a v malé míře i evropský. Základem všeho jsou skutečné autentické recepty z mnoha zemí, pozměněné pouze mým osobním názorem a zkušenostmi. Nehleďte proto na následujících stránkách nějaké, dnes tolik moderní, fúze, nebo dokonce molekulární kuchyni, často ani úpravy jídel na talíři podle evropských či severoamerických zvyklostí. Jídla jsou předkládána pokud možno tak, jak je obvyklé v zemi původu, až na některá omezení spočívající v nedostatku vhodných autentických nádob. Mnoho uváděných pokrmů také patří do kategorie „street food“, tj. jídel připravovaných na ulici a na ulici podávaných, což bohužel vylučuje autentickou prezentaci. Všechny pokrmy jsou tedy na fotografiích umístěny vesměs na bílém, neutrálním porcelánu.

Téměř v každém receptu je použita sůl. Té existuje velké množství druhů; namátkou sůl kamenná (kuchyňská), mořská (v různé hrubosti), mořská maldonská, sůl kosher, sůl himálajská, sůl černá (kala namak) a některé další. Je dnes ve světě (a někdy i u nás) velkou módou používat sůl mořskou a také sůl kosher. I když uznávám přednosti mořské soli,

velmi často není její použití nezbytné, a tak nechávám na vás, čím budete solit. Na výsledku se to v drtivé většině nepozná. V zemích původu jednotlivých receptů se používá sůl, která je tam zrovna k dispozici.

Recepty, se kterými se seznámíte, předpokládají určité zkušenosti s vařením, takže tu nenajdete podrobné postupy s fotografiemi „step by step“, tedy „krok za krokem“, které naleznete v mnoha kuchařských knihách, zejména zahraniční provenience. Velká většina použitého koření je k dostání na našem trhu v obchodech s kořením a bylinkami, často etnických. Hodně čerstvých bylin se dá sehnat v různých asijských tržnicích, které se u nás v poslední době rozrůstají. Dalším zdrojem vám mohou být některé zásilkové obchody, jako je např. Amazon. Pokud snad přesto některé koření neseženete, pak si ho musíte přivést z nějaké exotické země. To při dnešních možnostech nebývá až takový problém. Je to také jeden z důvodů, proč je v jednotlivých kapitolách uváděno koření s cizími názvy, včetně psané podoby. Zároveň bych těm, kteří se o koření zajímají hlouběji, poradil, aby se při práci s internetem nespolehali slepě na jednotlivé webové stránky. Obsahují často spoustu chyb, a to včetně Wikipedie. Jednotliví autoři od sebe často opisují – samozřejmě i s těmi chybami. Je třeba si vše ověřovat z několika zdrojů. To se týká i televizních stanic, u nás populárních, které se věnují gastronomii po celý svůj vysílací čas. Hlavně mám na mysli jednu z těch hodně sledovaných. Ta sice přejímá zahraniční pořady vesměs velmi kvalitní, ale to se nedá říci o překladech, kterými jsou tyto pořady opatřeny. Jedná se často o chyby přímo směšné, kdy je znát, že herci, kteří čtou český text, vůbec nevědí, o čem je řeč, a obraz nemohou mít před sebou. Také překlad odborných názvů, hlavně koření, ale třeba i zeleniny, bývá velmi špatný a zavádějící. Je to úplná hanba, a tak pozor, nevěřte všemu, co slyšíte, a snažte se řídit jen tím, co vidíte!

Všechna jídla bez výjimky jsem opravdu uvařil, recepty sestavil a spolu s Helenou a občas s některými jinými členy domácnosti také snědl. Někdy se na tom podílelo (tedy na konzumaci) i pár mých přátel a doufám, že všichni zmínění byli spokojeni. Alespoň se tak tvářili.



Vysvětlení některých pojmů

V knize nacházíte často se vyskytující výraz „curry“, v české transkripci také „kari“. Protože se v chápání tohoto pojmu často chybuje, rád bych jej zde vysvětlil. Má vlastně čtyři významy:

V první řadě je to pojem přejatý z tamilského slova „kari“, které bylo původně výrazem pro dřevěné uhlí a později výrazem pro opékání na dřevěném uhlí. Během několika staletí se význam posunul až k dnešnímu způsobu vaření, které nejlépe vystihuje (i když ne dokonale) anglický pojem „stir-fry“ (vlastně opékání za stálého míchání). V dnešní době se slovem curry označují bohatě kořeněné pokrmy rozšířené po celé Asii, hlavně jihovýchodní, se specifickým způsobem přípravy, která podléhá místním kuchařským zvyklostem a nemá tak vlastně jednotnou podobu. Další význam tohoto slova je mletá směs mnoha (někdy až patnácti) koření, která ve světě zdomácněla, a přestože na indickém subkontinentu vznikla, příliš se tam (až na výjimku ve Srí Lance) nepoužívá. Pokud se v Indii tato směs míchá, tak je určena převážně na export. Koneckonců převažuje teorie, že ji poprvé namíchali koloniální Britové. Místo toho je mnohem častěji používána směs „masala“. (O tom více v některých kapitolách.) Třetí význam má toto slovo ve spojení „kari list“, v angličtině „curry leaf“, což je list asijského stromu muraja – „curry leaf tree“, o kterém pojednává jedna z kapitol. Tento list bývá součástí pokrmů „curry“ opravdu jen někdy, a to převážně na jihu Indie. Ještě v jednom případě můžete narazit na tento termín, a to ve spojení „curry plant“, neboli „kari rostlina“, což je bylina s českým jménem smil italský. Také této rostlině je věnována jedna z kapitol. Co se týče psané podoby tohoto slova, používám pouze anglickou variantu, která je u nás i na celém světě nejrozšířenější. Předcházím tak některým omylům ve výkladu, kdy někdo používá v češtině výrazy „kari“ a „kari“, jako vyjádření rozdílů ve významu tohoto slova, což se často plete a je to, samozřejmě, nesprávné.

Podobně se zde setkáváte se slovem „chili“, které má také čtyři významy a několik způsobů, jak jej psát. Předně je to výraz pro některé variety a kultivary pěti hlavních druhů – tedy pěstovaných – rodu *Capsicum*. Dalším významem je sušený a mletý prášek některého z výše uvedených druhů, známý ve světě jako Chili Powder. Poměrně často obsahuje tento prášek ještě další mletá koření. Třetím významem je ostrá omáčka v různých stupních pálivosti, používaná dnes téměř na celém světě, jejíž hlavní součástí je výše uvedený prášek. A konečně je tady význam čtvrtý, a to dost důležitý. Jedná se o název kořeněného pokrmu, který mívá mnoho variant a patří převážně do kuchyně jménem Tex-Mex, v Americe hodně populární. Slovo pochází z aztéckého nářečí Nahuatl v podobě „chile“, které ovšem nemá nic společného se stejnojmenným jihoamerickým státem. V této podobě jej zpočátku přejali obyvatelé jihozápadu Spojených států a do dnešní doby je tam velmi často používáno. Někteří obyvatelé regionu považují tuto podobu za jedinou správnou. Ve Spojených státech se ale postupně ustálil pravopis tohoto slova s jedním „l“, tedy „chili“, a je v americké angličtině nejrozšířenější. Naproti tomu v britské, australské a indické angličtině se ustálil pravopis se dvěma „l“, tedy „chilli“. Používám pouze americkou podobu tohoto slova, už jenom proto, že se v knize vyskytují i pojmy All-American Chili a Chili con Carne, což jsou jídla zcela americká, a proto je nutné pro ně používat výraz s jedním „l“. Zásadně nepoužívám českou transkripci „čili“, je mi to proti srsti.

Ještě snad bych zmínil slovo „ghee“, což je sanskrtský výraz pro přepuštěné máslo. Je to vlastně čistý máselný tuk a používá se na indickém subkontinentu, ale i jinde, již po celá tisíciletí. Je velmi zdravé a nepřipaluje se, vzhledem k vysokému bodu zakouření. Bývalo obvyklé i v kuchyních našich babiček a do soudobých kuchyní se pomalu vrací. Přestože se u nás často píše v počestlém podobě jako „ghí“, zůstávám při jeho psaní věrně podobě shora uvedeně, vycházející z anglické transkripce, známé na celém světě.

Je možné, že zde objevíte další výrazy, které by si zasloužily podrobné vysvětlení, ale rozsah knihy to opravdu neumožňuje.



AJOWAN

(*Trachyspermum ammi* (L.) Sprague)

Tato rostlina má mnoho latinských synonym, z nichž nejčastější jsou *Carum copticum*, *Trachyspermum copticum*, *Ammi copticum* a *Carum ajowan*. České botanické jméno je drsnoplodík moračovitý, což je odvozeno z rodového jména *Ammi* – v češtině morač (pakmín). Není tedy správné jeho občasné pojmenování d. moravčinový nebo moravčinovitý. V češtině má také mnoho dalších jmen – indický anýz, javánské semeno, habešský kmín, koptský kmín či východoindický kmín. Anglické jméno je Ajowan a Ajwain, italské



a španělské také Ajowan, portugalské Ajowan a Semente de orégano, německé Ajowan, Adiowan, Königskümmel nebo Schabelsamen, francouzské Ammi de l'Indie, řecké Ammios (Ἄμμιος), turecké Misur anason, arabské Taleb el koubs (نأوج) a Kamun al-muluki, (يكلول ملأ نومك). Čínské jméno je Yin dù zàng huí xiāng (印度藏茴香), filipínské Damoro, íránské v jazyce Farsi Zenian (زنیان), indické (v jazyce Hindi) Ajwain (अजवाइन), v tamilštině Omum (ஔமம்). V thajštině se nazývá Chilau (ชีลาว), v malajštině Mungsi, v indonéštině Jintan, v barmštině Samok nebo Sa mwat, v korejštině A-yo-wan (아요완) a v japonštině Ajowan (アジョワン).

Za vlast ajowanu je považována Indie, hlavně státy Rádžasthán, Gudžarát a Bihár. Další prameny uvádějí s naprostou jistotou Egypt, a jeho rozšíření do Indie dávají do souvislosti s řeckým dobýváním východních území. Takže osobně považuji jeho původ za neprokázaný. Faktem je, že doznal největšího rozšíření v Indii, ale je známý téměř v celé Asii, hlavně v Pákistánu, Afghánistánu, Íránu, Iráku, Jemenu, v Číně, Indonésii a na Filipínách. Roste samozřejmě v Egyptě a i jinde v Africe, zejména v Etiopii a na Seychelských ostrovech. Všeobecně nejužívanější jméno



ajowan má pravděpodobně původ v sanskrtském ajamoda nebo javanaka.

Je to jednoletá rostlina z čeledi miříkovitých (*Apiaceae*), příbuzná kmínu a vzhledem připomínající divokou petržel. Ajowan je asi 60 cm, někdy až 80 cm vysoký, má jasně zelené, složené, lichozpeřené listy a malé bílé či narůžovělé květy. Kvete v srpnu a v září. Po dozrání se rostlina sklízí, na speciálních rohožích suší a lehkým vymláčením se z ní uvolňují plody, tj. světle šedohnědé, někdy až načervenalé snadno se rozpadající dvojnažky.

Oválné, žebernaté dvojnažky jsou asi 3 mm dlouhé, podobné kmínu, a obsahují silici, jejíž hlavní součástí je thymol, též terpinen, metylfenon, limonen, karvakrol, pinen, kamfen a další. Dále je významný obsah saponinů, flavonu, pryskyřičných látek, vápníku, fosforu, železa a vitaminů skupiny B.

Ke kořenění se používají většinou nažky celé, někdy však i mleté. Pokud se použijí celé, je dobré je lehce promnout, potom vydávají intenzivní tymiánovou vůni. Ta se uvolňuje i při suchém opražení na pánvi, a ještě více při opékání v tucích – známá metoda, v Indii zvaná tadka, chaunk nebo baghaar. (Těchto názvů je vlastně v Indii tolik, kolik je tam používaných jazyků.) Aromatické součásti ajowanu jsou totiž lipofilické, to znamená, že jsou rozpustné v tucích a velmi málo ve vodě. Chuť ajowanu je mírně hořká



a poměrně pálivá, s příděchem oregana a římského kmínu. Je nutné jej uchovávat v dobře uzavřené tmavé nádobě, protože látky v něm obsažené se na světle rychle rozkládají.

Ajowan se používá při kořenění zeleniny, zejména kořenové, také brambor a luštěnin. Z luštěnin jde hlavně o jídla obsahující besan (mouku z cizrny). Pro konzervování zeleniny je v Indii téměř nezbytný. Ve směsi s římským kmínem a koriandrem se používá jako grilovací koření na drůbež. Obecně je jeho použití při úpravě drůbeže oblíbené v Pákistánu. Používá se také při různých úpravách ryb, známá je zvláště Amritsarská ryba. Nejčastěji je ovšem využíván při zhotovování pokrmů vegetariánských, kterých je široká paleta; oblíbená je například plněná okra. Dále při přípravě polévek a jídel typu curry. Občas je součástí směsi Chat masala, v Etiopii patří do důležité směsi Berbere. Je nezbytný v populárních indických jídlech, jako je Samosa nebo Bhaji. Při výrobě chleba, koláčů a dalšího pečiva se s ním setkáte v severní Africe, v Afghánistánu a v Indii. Tam zvláště při zhotovování placek Paratha a Pakora, též v receptech s houbami, jako je například jakýsi slaný koláč – obdoba provensálského Pissaladière. Jako koření se v Indii používají i jeho listy, zejména při přípravě různých čatni, jogurtového pokrmu Tambli, nebo kořeněné omáčky Kadhi.



Ajowan je také významným léčivem. Má silné karminativní účinky, čímž zlepšuje trávení, má antibakteriální a fungicidní účinky. Je využíván na podporu vykašlávání při léčbě nachlazení, chřipky a astmatu. V Africe se užívá při léčbě cholery, střevní koliky a průjmu. Významné je i využití při léčbě artritidy, různých otoků, revmatismu a při uvolňování svalových křečí. Jsou mu připisovány i afrodiziakální účinky. Tak můžete vyzkoušet, jestli se věda nemýlí. Takzvaná ajowanová voda je používána v ajurvédské medicíně jako podpurný prostředek při snižování nadváhy. Ajowanová silice se používá i v kosmetice.

Zelené kuřecí kousky

(Hariyali Murgh Tikka)
Indie

Nedá se říci, že by tento pokrm byl ve světě tak populární jako jiná indická jídla. Ale připadá mi dostatečně zajímavý a chutný, abych jej zde použil. Jsou to kousky kuřecího masa bez kostí zaležené v marinádě na bázi koriandru a máty peprné. Nabodnuté na špíz je lze připravovat jak v tandooru, či pečením v troubě, tak i grilováním na venkovním nebo jiném typu grilu. Lze je vlastně připravovat i na dostatečně velké pánvi na sporáku. Já jsem použil kombinaci trouby a grilu. Jídlo je možné podávat jako snack nebo předkrm, ale i jako hlavní chod. Existuje velké množství receptů na jeho přípravu; v některých je použit špenát, mangový prášek nebo i tvaroh, což není tento případ. Nejčastěji se k němu podává nějaké čatní, kterých je v indické kuchyni k dispozici bezpočet.

Na 4 porce si připravte:

700 g kuřecích stehen bez kosti a kůže (jsou chutnější než prsa)

1 šálek čerstvého koriandru

½ šálku čerstvé máty peprné (je možné použít i jiný druh máty)

2 jarní cibulky (jen pěknou zelenou část)

2–3 zelené pálivé papričky

5 stroužků česneku

asi 3cm kousek čerstvého zázvoru

1 lžičku semen ajowanu

1 lžičku semen římského kmínu

1 lžičku mleté skořice (nejlépe cejlonské)

½ lžičky mletého muškátového oříšku

1 lžičku mletého chili

2 lžíce citronové šťávy

3 lžíce tučného jogurtu

2 lžíce přepuštěného másla ghee (u nás jsme již
zvyklí psát ghí), nebo i rostlinného oleje

1½ lžičky soli



Jako přílohu lze podávat rýži, která může
být upravena podle vaší chuti,
anebo placky naan.

1. Omyté kuřecí nakrájejte na kousky asi 4 x 4 cm.
2. Ajowan a římský kmín pražte nasucho v pánvi po dobu asi 30 vteřin, vyjměte a v mlýnku na koření nebo ve hmoždíři vytvořte jemný prášek. Smíchejte jej se skořicí, mletým muškátovým oříškem a s chili.
3. Nahrubo nakrájený koriandr, mátu, jarní cibulku a zelené papričky zbavené semen vložte do mixéru. Očistěte zázvor a nakrájejte na hrubší kousky. Spolu s očištěným česnekem ho přidejte do mixéru. Ještě dodejte mletou směs koření, citronovou šťávu, jogurt a sůl a vytvořte jemnou pastu.
4. Tuto pastu dobře promíchejte s kuřecími kousky a nechte marinovat nejméně 4 hodiny.
5. Předehřejte troubu na 200 °C.
6. Na čtyři špízy mezitím marinované kousky nabodněte. Použijete-li dřevěné špejle, je dobré namočit je předtím aspoň na čtvrt hodiny do vody. V tomto případě je také vhodné vytvořit špíz ze dvou špejlí, aby se dal dobře otočit.
7. Vložte do větší zapékací misky, potřete máslem ghee a pečte v troubě po dobu asi 20 minut. Přibližně v polovině pečení špízy obraťte a opět potřete máslem. Nakonec je krátce ogrilujte, aby se na nich vytvořila lehká kůrčička.
8. Špízy podávejte posypané jemně pokrájeným koriandrem či hladkolistou petrželkou, spolu s osminkami citronu a s čatní, které jste si zvolili. Já jsem vybral čatní tomatové, jehož recept následuje.

Pro přípravu tohoto pokrmu existuje samozřejmě značné množství receptů, často velmi složitých, se spoustou koření a dalších ingrediencí. Recept jsem zjednodušil a na výsledku to, myslím, není znát.

Tomatové čatní

(Tamatar Ki Chutney)

Indie

Na 4 porce si připravte:

4 větší rajčata (můžete použít i rajčata v konzervě)
1–2 zelené pálivé papričky

1 lžičku ajowanu

½ lžičky mletého koření asa-foetida
(čertovo lejno), což není nezbytné
½ lžičky mletého římského kmínu
½ lžičky mletého chili
2 stroužky česneku
2 lžičky krystalového cukru
1½ lžíce rostlinného oleje
1 lžičku soli

1. Rajčata spařte, oloupejte a nadrobno nakrájejte. Můžete použít i mixér, ale pozor, abyste z nich nevytvořili kaši.
2. Papričky zbavte semen a také nadrobno nakrájejte.
3. Rozehřejte olej na větší pánvi a vložte ajowan, čertovo lejno a římský kmín, pak přibližně 15 vteřin opékejte. Přidejte nadrobno nakrájený česnek a opékejte ještě dalších asi 15 vteřin. Dejte pozor, aby nezhnědl.
4. Do pánve vložte rajčata, papričky, mleté chili, cukr a sůl. Lehce promíchejte, přiveďte k varu a na mírném ohni vařte asi 20 minut, dokud se nezačne od ostatních surovin oddělovat olej.
5. Můžete podávat jak v teplém, tak i chladném stavu.





AMCHUR

(*Mangifera indica* L.)

Je to vlastně prášek vytvořený sušením a mletím tropického ovoce, plodu mangovníku z čeledi ledvinovnickovitých (*Anacardiaceae*). České botanické jméno rostliny je mangovník indický a jedno z jejích latinských synonym je *Mangifera fragrans*. Přestože se jedná o ovoce, je jeho použití jako koření velmi rozšířené a v některých etnických pokrmech nezastupitelné. Plod, který je základem tohoto koření, se v angličtině a v němčině nazývá Mango, v italštině také Mango, ve francouzštině Manguier, nebo Mangue, ve španělštině Manguey, v portugalskéštině Manga. Indonésy se nazývá Mangga, arabsky Manja, (مانجا), svahilsky Embe, čínsky Máng guǒ (芒果), japonsky Mangō (マンゴー), korejsky Mang-go (망고), vietnamsky Xoài, thajsky Ma muang (มะม่วง), v Laosu se nazývá Mak mouang (ໝາກມ່ວງ), na Filipínách Mangga, v Barmě Thayet, v Indonésii Ampelam, v Malajsií Mempelam, v Japonsku Mango (マンゴー), v Indii (v tamilštině Mangai podi (மாங்காய் பൊடி), v jazyce Hindi Aam (आम). Zde je nutno poznamenat, že názvů manga je v Indii tolik, kolik je tam běžně používaných jazyků, tedy jedenáct. Prášek ze sušeného manga se pak v mnoha jazycích, především v angličtině, nazývá Amchur nebo Amchoor.

Původem je mango z jižní Asie, ponejvíce se za jeho vlast pokládá východní Indie, Barma (Myanmar) a Andamanské ostrovy. Buddhističtí mniši jej rozšířili do Malajsie a celé východní Asie již někdy v 5. století před naším letopočtem. Kolem 10. století našeho letopočtu se mango dostalo prostřednictvím Peršanů do Afriky. Během 16. a 17. století jej pak Evropané rozšířili



do všech tropických a subtropických oblastí světa. Často je dnes pěstováno ve Střední Americe, zejména v Panamě. Existuje v mnoha varietách a kultivarech, kterých jsou stovky, jež se od sebe někdy velmi liší. Jen v Indii je známo kolem 280 kultivarů.

Mangovník indický je stálezelený statný, asi 20 m vysoký strom s hustou, rozložitou korunou, dosahující stáří i tři sta let. Kmen má šedohnědou drsnou





borku, dospělé listy jsou lesklé, svrchu tmavě zelené, zesponu světlejší. Jsou dlouhé až 30 cm a široké kolem 5 cm. Květy s pěti korunními lístky rostou ve vzpřímených mnohokvětých latách. Lístky mají barvu od světle krémové až po růžovou. Otvírají se jen v noci a časně z rána. Ovoce je oválné, někdy téměř kulaté, o velikosti 8–25 cm, velmi záleží na varietě. Barva kožovité slupky přechází od tmavě zelené až do oranžové nebo červené, se světlými skvrnami, dužina je oranžová. Pecka je poměrně velká a plochá a obsahuje nejčastěji jedno škrobovitě semeno. Vůně plodu je sladkokyselá, trochu pryskyřičná, chuť příjemně sladká, lehce nakyslá.

V Indii se pěstuje většinou v severních oblastech, nejvíce ve státech Uttarpradéš a Gudžarát. Mango je zde považováno za krále ovoce. Amchur pochází výhradně z ovoce nezralého. To se suší v tenkých plátcích na slunci a pak většinou mele na prášek. Na trh ovšem přichází také mango sušené a nemleté, prodávané ve svazcích složených z několika plátků.



V mangu jsou obsaženy terpeny, jako ocimen, myrcen, limonen, dále α -terpineol, β -selinen, β -karoten (provitamin A), geraniol a další podobné látky. Je bohaté na kyselinu citronovou, tartarovou a kysel-

linu askorbovou, vlastně vitamin C, a vitaminy skupiny B. Významný je i obsah taninu, fosforu, draslíku, vápníku a železa.

Indické luštěninové curry pokrmy jako Sambar, či Rasam jsou bez amchuru téměř nemyslitelné, patří i do dalších luštěninových jídel, jako je kupří. Chana masala a Dal tadka. Používá se i do sýrových jídel, jejichž typickým představitelem je Shahi paneer. Dále je součástí různých čatní, polévek a mnoha zeleninových pokrmů. Snižuje totiž jejich pH a zvyšuje tak



stravitelnost a prodlužuje dobu použitelnosti. Patří tak i do různých marinád, dressinků a do jogurtových pokrmů. Přidává se též do mnohých jídel z brambor. V Americe, hlavně v karibské oblasti, se sype na kuřata a na ryby před grilováním. Je tam používán i pro různé úpravy plodů moře, známý je Karibský krabí salát. Zajímavé je jeho použití při přípravě Crème brûlée. Obsahuje jej i známá indická limonáda Jal jeera. Mango má především velmi rozsáhlé využití jako ovoce, ale to není předmětem této stati. Snad stojí ještě za zmínku, že na Filipínách a v Indonésii se mladé listy manga vaří a jedí se buď samotné, nebo se přidávají do různých pokrmů.

Mango má široké uplatnění i v lidové medicíně. Využívají se zralé i nezralé plody, včetně pecky, listy i kůra stromu. Má antibakteriální, antirevmatické, antiastmatické, antihelmintické a diuretické účinky. Používá se i jako expektorans. Významně zabraňuje onemocnění kurdějemi, působí proti horečkám, vysokému tlaku, pomáhá v léčení diabetu. Šťáva z něho, je-li vdechnuta, zastavuje krvácení z nosu.

Brambory s květákem

(Aloo Gobi)

Indie

Indická vegetariánská kuchyně je považována za jednu z nejlepších. A o tomto jejím velmi známém jídle se říká, že kdo ho jednou ochutnal, vždy se k němu vrací. Tak si ho připravte, posoudíte sami. Pochází z oblasti Paňdžáb, tedy ze severu, ale je rozšířené opravdu po celé Indii. Důležitou součástí použité směsi koření je amchur, sušený a mletý plod manga. Bez něho to není ono.

Na 4 porce si připravte:

- 1 větší květák
- 8 středních brambor
- 1 střední cibuli
- 3 rajčata
- 40 g celého zázvoru
- 1 vrchovatou lžičku nemletého římského kmínu
- 2 bobkové listy
- 3 středně pálivé a středně velké chili papričky
- 4 lžíce kvalitního rostlinného oleje
- 2 lžičky soli
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 2 lžičky amchuru**
- ½ lžičky kurkumy
- 1 slabou lžičku mletého chili
- 1 lžíce mletého koriandru
- ½ lžičky mletého římského kmínu
- ½ lžičky směsi garam masala
(není podmínkou)
- 1–2 lžíce nasekané
koriandrové natě na posypání

Nakonec celý obsah pánve vyklopte do pekáče na brambory s květákem, dobře promíchejte a před podáváním posypte koriandrovou natí.



1. Nejdříve rozeřte troubu na 200 °C.
2. Květák omyjte a rozdělte na růžičky, brambory oloupejte a nakrájejte na měsíčky.
3. Do pekáče dejte brambory a květák, obě suroviny zvlášť, a osolte lžičkou soli. Dobře potřete olejem pomocí mašlovací. Vložte do trouby a občas zkontrolujte, případně suroviny během pečení obraťte.
4. Mezitím v pánvi rozpalte 2 lžíce oleje, přidejte nemletý římský kmín a bobkové listy. Jakmile začne kmín na pánvi trochu poskakovat, přidejte na menší kousky nakrájené papričky, nejmenší nakrájenou oloupanou cibuli a ještě jemněji nakrájený oloupaný zázvor. Zmírněte oheň a opékejte, dokud cibule nezesklovatí.
5. Vložte na malé kostky nakrájená rajčata, osolte zbylou solí a promíchejte. Duste pod poklicí, dokud rajčata nezměkknou.
6. Následně přidejte rajčatový protlak, amchur a všechno mleté koření. Dobře promíchejte a opékejte ještě asi 5 minut, dokud se nezačne na okraji pánve oddělovat tuk.
7. V té době by měly být brambory s květákem hotové. Během pečení je důležité kontrolovat, zda brambory nejsou příliš měkké. Záleží to samozřejmě na druhu a kvalitě použitých brambor. Pokud nejsou brambory s květákem dostatečně opečené, je možné je trochu v troubě ohrilovat.



Jako doplněk k hlavnímu jídlu můžete použít svěží salát podle následujícího receptu:

Kalamárový salát s mangem

(Swai nhoam di hu)
Kambodža

Na 4 porce si připravte:

- 1 větší čerstvé zelené mango
- 400 g čerstvých kalamárů nebo olihní
- 2 lžíce rybí omáčky
- 2 lžíce limetkové šťávy
- 1½ lžičky amchuru**
- 2 lžíce horké vody
- 2 lžičky krystalového cukru
- 1 menší cibuli
- ½–1 čerstvou červenou pálivou papričku
- 1 menší červený plod papriky (nesprávně lusk)
- 1 lžici čerstvé máty peprné
- 50 g arašídů
- 1 lžičku soli

1. Kalamáry očistěte a nakrájejte na kousky o velikosti sousta. Papričku nadrobno nasekejte a smíchejte s limetkovou šťávou, rybí omáčkou, amchurem, cukrem a horkou vodou. Dejte do ledničky.
2. Mango oloupejte a nakrájejte na tenké proužky, které pak ještě překrojte.
3. Ve větší pánvi přiveďte k varu vodu, osolte, vložte kalamáry a za příležitostného míchání 2–3 minuty vařte. Pozor, nesmíte převařit, kalamáry by měly zůstat křupavé.
4. Mezitím nakrájejte cibuli na tenká kolečka, paprikový lusk na proužky a nasucho opražte arašídy, které pak drobně nasekejte.
5. Kalamáry scedte a vložte do servírovací mísy, přidejte mango, paprikový lusk, cibuli, drobně nakrájenou mátu a arašídy. Přelijte připraveným zálivem, dobře promíchejte a dejte vychladit.
6. Servírujte jako předkrm nebo jako salát k hlavnímu chodu.



ANNATTO

(*Bixa orellana* L.)

Jméno rodu odráží karibský název této rostliny – bija, jméno druhu – orellana, bylo tomuto keři dáno na počest vědce jménem Francisco de Orellana, který vedl několik expedic do amazonského regionu. Občasná latinská synonyma jsou *Bixa americana* a *Orellana americana*. Záměnou s francouzským městem Orleans vzniklo německé pojmenování Orleanstrauch (orleánský keř). České jméno je orelán, botanicky oreláník barvířský, v titulu jsem užil jméno, pod kterým je rostlina nejznámější. Anglické jméno je Annatto nebo také Lipstick Tree (rtěnkový strom), francouzské je Rocou, Roucou nebo Rocouyer, španělské Achote, nebo Achiote, portugalské Anato nebo Urucum, italské Anotto, hebrejské Etz ha-lipstik (עץ הליפסטיק), na Filipínách se nazývá Achuite nebo Atsuete, v Thajsku Kam tai (คำตาย), v Laosu Som phu (ສົມພູ), v Barmě Tun-hpawng, v Kambodži Châm' Puu (ជ័រក្រាំង), ve Vietnamu Hột điều màu, v Číně Yān zhī shù



(胭脂樹), v Indii v jazyce Hindi Latkan (लटकन) a v tamilštině Sappira (சப்பிரா), v Indonésii Kesumba, v Malajsku Jarak belanda, v Koreji Achiote (아치오테) a v Japonsku Beninoki (ベニノキ). V Mexiku jej nazývají kromě Annatto také Axiote (z aztéckého nářečí Nahuatl), v Brazílii Urucum, ve Venezuele Onoto, v Dominikánské republice, a vlastně často v celé karibské oblasti, se nazývá, jak už bylo shora uvedeno, Bija.

Je to poměrně velký keř z čeledi oreláníkovitých (*Bixaceae*) původem z tropické Jižní Ameriky, pravděpodobně z Brazílie, a je rozšířen po celé Jižní a Střední Americe. Jeho plody již staří Mayové (Guatemala) a karibští indiáni používali jako tělové barvivo a ženy jako rtěnku. Španělé jej dovezli až na Filipíny. Odtud se dostal do celé jihovýchodní Asie, kde je dnes obecně rozšířeným okrasným keřem. Pěstuje se též na několika místech v Africe. Keř má velké zašpičatělé vejčité listy a růžové či bílé květy, připomínající plané růže, rozkvétající v pozdním létě a tvořící až 20 cm dlouhé laty. Květy dávají vzniknout srdcovitým červeným tobolkám s krátkými tuhými chloupky, podobným





rambutanu. V období zralosti lusky pukají, objevují se dužnaté míšky a v každém z nich se nachází okolo 50 jasně červených semen.

Ta obsahují především karotenoidy a apokarotenoidy, z nichž nejdůležitější je bixin. Dále jsou v semenech obsaženy terpeny, flavonoidy, vlákniny, organické kyseliny a jejich estery. Poměrně významný je i obsah vitaminů A, E, B₂, B₃ a C. Důležitá je i přítomnost minerálů, především vápníku, hořčíku, fosforu, sodíku a železa.

Jako koření se používají většinou jemně mletá semena, která se pro svou tvrdost někdy máčí před mletím v horké vodě. Tímto práškem, který má zvláštní, trochu pižmovou vůni a lehce nahořklou chuť, připomínající šafrán, se koření drůbež, ryby, vepřové, hovězí a jehněčí maso před grilováním i dušením. Známe je mexické Pollo Pibil – kuře v banánových listech a Cochinita Pibil – grilované vepřové,



peruánské Chanco Adobado – vepřové v citronové a pomerančové šťávě s batáty, Ají de Gallina – kuře v ostré ořechové omáčce, filipínské Kari-Kari – dušené hovězí se zeleninou. V Dominikánské republice je annatto nutné pro přípravu populárního jídla Locrio, jakési obdoby španělské paelly. Užívá se dále při přípravě plodů moře (humrová polévka, filipínské Ukoy – smažené krevety s cibulí a vejcem), ryb (jamajské Stamp and Go – tresčí koláč). Pro některé účely se často používají kořeněné pasty a omáčky, jejichž základem je annatto s římským kmínem, oreganem, novým kořením, černým pepřem a eventuálně s dalším kořením smíchané s limetkovou šťávou nebo vinným octem. Takováto omáčka či pasta (podle podílu tekuté části) se někdy užívá k jamajskému národnímu jídlu Ackee and Saltfish. V Mexiku se tato často používaná pasta nazývá Recado colorado, Achiote recado či Recado rojo a používá se např. na populární Huachinango tikin xic – grilované rybí filety. Annatto se velmi často restuje v oleji, který tak dostane zlatožlutou barvu a má potom široké použití pro přípravu různých zeleninových, luštěninových, vaječných a rýžových jídel a jako náhražka šafránu (je mnohem levnější a více barví) do paelly. Obecně se často užívá jako přírodní potravinové barvivo (E160b).



Používá se dokonce i v Izraeli pro přípravu kuskusu. Semena se také máčí ve vodě a vzniklý výluh je používán v receptech, kde je olej nevhodný. Známe je jeho použití při výrobě některých sýrů (alsaský Munster, francouzský Livarot, anglický Red Leicester nebo americký Cheddar) a některých druhů hořčic.

Jinak má annatto i rozsáhlé použití v lidové medicíně. Má antibakteriální účinky, podporuje trávení a vyměšování, užívá se proti kolikám, podporuje vykašlávání a působí proti horečce. Používá se při léčení močových cest a pomáhá zajišťovat správnou funkci prostaty. Jsou mu připisovány také afrodiziakální účinky. Zajímavé je jeho použití do těsta pro rybí návnady nebo jako repelent. Používá se i jako rostlinné barvivo v kosmetice.

Pohřbené prasátko

(Cochinita pibil, Puerco pibil)
Mexiko

Jídlo s tímto podivným názvem pochází již z mayských dob a je stále velmi rozšířené nejen na Yucatánském poloostrově, kde je jeho prapůvod, ale i v celém Mexiku. Slovo pib znamená v mayském jazyce jáma a z něho odvozené pibil znamená daný do jámy či pohřbený. Z toho v přeneseném slova smyslu vyplývá stará mayská zvláštní technika vaření, kdy je maso zabalené do banánových listů a pečené ve vykopané jámě po dobu několika hodin. V banánových listech se pokrm připravuje v Mexiku dodnes. Samozřejmě v našem případě nebude balený do banánových listů, ale vypomůžeme si alobalem; a také nebudeme kopat jámu, ale postačí nám trouba. Slovo cochinita znamená selátko, někdy se však používá jméno puerco, což je název pro vepřové. Maso je marinované několik hodin v annattové (achiotové) pastě se šťávou z citrusů a s kořením. Poté se několik hodin peče, dokud se nerozpadá a nedá se roztrhat na silnější vlákna.

Lze podávat s černými fazolemi nebo i s rýží. Nejlepší je ovšem prezentovat pokrm jako tacos, tj. v menších, asi patnácticentimetrových, teplých tortillách.

Na 4 porce si připravte:

800 g vepřového masa (nejvhodnější se mi jeví v tomto případě krkovička)

½ šálku annattové pasty (Recado rojo), nebo 3 lžíce mletého annatta

¾ šálku šťávy ze sevilských pomerančů nebo ½ šálku limetkové a ¼ šálku pomerančové šťávy

100 ml vinného octa

2 papričky habanero

4 stroužky česneku

1 lžičku mletého římského kopr

1 lžičku mletého koriandru

1 lžičku sladké papriky

½ lžičky mletého chili

1 lžíci sádla nebo 2 lžíce rostlinného oleje

1 lžičku soli



1. Vepřové maso nakrájejte na kostky o velikosti asi 3 × 3 cm.
2. Papričky habanero zbavte semínek a nakrájejte na velmi malé kousky.
3. Česnek oloupejte a nadrobno nasekejte.
4. Annattovou pastu, nebo mleté annatto vmíchejte do šťávy z citrusů, přidejte vinný ocet, česnek, papričky a mleté koření se solí a dobře promíchejte.
5. Do této směsi přidejte maso a znovu velmi pečlivě promíchejte, aby byly všechny kousky dobře obaleny.
6. V lednici nechte marinovat alespoň 4 hodiny, nejlépe však přes noc.
7. Zapékací misku musíte vymastit tukem, marinované maso v ní rovnoměrně rozložíte, dobře přikryte alobalovou fólií a vložte do trouby rozehráté na 150 °C.
8. Pečte po dobu minimálně tří hodin, dokud se vepřové nerozpadá. Asi v polovině tepelné úpravy maso obraťte.
9. Vidličkou pak roztrhejte pečené maso na silnější vlákna a promíchejte se zbylým výpekem.



K tomuto jídlu se velmi často, zejména v Yucatánu, podává salsa z červené cibule, kterou můžete navršit i na podávané tacos. Recept je následující:



Salsa z červené cibule (Salsa de cebolla morada) Mexiko

Na 4 porce si připravte:

- 1 větší červenou cibuli
- 1 papričku habanero
- ½ šálku šťávy ze sevilského pomeranče, nebo
¼ šálku limetkové šťávy a ¼ šálku šťávy
ze sladkého pomeranče
- 2 lžíce bílého vinného octa
- 1 slabou lžičku sušeného oregana
- ½ lžičky čerstvě mletého černého pepře
- 1 lžičku krystalového cukru
- 1 slabou lžičku soli

1. Cibuli oloupejte, překrojte a nakrájejte na plátky.
2. Papričku habanero zbavte semínek a nakrájejte na velmi malé kousky.
3. Všechny ingredience dobře promíchejte a dejte alespoň na půl hodiny do chladničky.
4. I v tomto případě je dobré připravit si salsu den předem, cibule se pěkně rozleží.
5. Podávejte v misce vedle tacos s „pohřbeným prasátkem“.



ASA-FOETIDA

(*Ferula assa-foetida* L.)



Tato rostlina se zvláštním jménem patří mezi miříkovité (*Apiaceae*) a je také známá pod synonymem *Ferula foetida*, někdy i *Ferula hooshee*. České botanické jméno je ločidlo páchnoucí, ale obecně užívaných jmen má více, jako například ločidlo čertovo lejno, asa smrdutá, asant nebo ločidlo smrduté. Její latinské jméno je odvozeno z perského slova *aza*, což znamená pryskyřice a z latinského *foetida*, tedy páchnoucí. Anglický název je Asafoetida, Asafetida nebo Devil's Dung, německý Asant nebo Teufelsdreck, francouzský Asa-fétida či Merde du diable, španělský Asafétida, portugalský Esteco-do-diabo a italský Assafétida. Řecké jméno je Aza (Αζα), hebrejské Haltit (חלתית), turecké Şeytan tersi, arabské Hiltit (هيتيت), perské Anghuzeh (انگوز), sva-hilské Mvuje, indické jméno v jazyce Hindi a v bengálštině je Hing (हींग), v tamilštině Perungayam (பெருங்காயம்). V thajštině se nazývá Mahahing (มหาหิงค์), v barmštině Shein-ngo-bin, v laoštině Ma ha hing, v čínštině A ngaih (阿魏), v korejštině Awi (아위), ve vietnamštině A nguy a v japonštině Agi (アギ). Velká část těchto jmen vyjadřuje skutečnost,



že asa, vlastně jakási pryskyřice, která z kořenů rostliny anebo i z její lodyhy po naříznutí vytéká, za syrova nepříjemně páchne. Na vzduchu pryskyřice tuhne a teprve semletím na jemný prášek a tepelným zpracováním dostává příjemnou chuť i aroma.

Rostlina má mnoho blízkých příbuzných, jako např. *Ferula persica*, nebo *Ferula galbaniflua*, které rostou většinou planě a jako koření jsou používány pouze lokálně.

Za vlast této rostliny je většinou považováno střední a východní Středomoří, i když někdo klade její původ do staré Persie a Afghánistánu. Na každý pád se rozšířila dál na východ až na indický subkontinent, kde se na severu poměrně často pěstuje. Největšími pěstiteli asy však jsou v současnosti Írán a Afghánistán, jinak se pěstuje často i v Egyptě, i když si nejsem jistý, zda se tam nejedná o některou rostlinu z příbuzných druhů. Na trhu ji můžeme najít ve formě lesklých zrn nebo nepravidelných kusů velmi připomínajících pryskyřici jehličnatých stromů, či ve formě pravidelných kostek, ale nejčastěji jako jemně mletý prášek. Občas se prodává i její tekutý extrakt. Barva se různí od světle žluté, přes červenou až po tmavě hnědou.

Asa-foetida je vytrvalá bylina podobná obrovskému fenyklu, dosahující výšky až 3 m, se silným kořenem řepovitého tvaru a s tlustou lodyhou. Na té vytváří hustý okolík s výraznými žlutými nebo žlutobílými květy, někdy i s nazelenalým nádechem. Plodem jsou oválné červenohnědé dvounažky. Celá rostlina, nejen klejopryskyřice z kořenů a z lodyhy po naříznutí vytékající, dost nepříjemně páchne. Na vzduchu



pryskyřice tuhne. Zápach je sirný, připomíná zkažené vejce a hnijící česnek. Je to pravděpodobně nejvíce páchnoucí bylina běžně používaná jako koření.

Bylina obsahuje především pryskyřici, klovatinu (rostlinnou gumu), množství kyseliny ferulové, α -pinen, α -terpineol, což je vlastně produkt α -pinenu, dále azulen, flavonoid luteolin, vanilin, umbelliferon (druh kumarinu). Z vitaminů je důležitý vitamin B₂ (riboflavin), B₃ (niacin) a provitamin A (β -karoten). Z minerálů obsažených v rostlině je významný vápník, fosfor a železo.

Ke kořenění se nejčastěji používá asa rozemletá na jemný prášek, který je často pro komerční účely smíchaný s pšeničnou moukou. Prášek má výrazně žlutou barvu a po tepelné úpravě, nejčastěji v oleji či v přepuštěném másle, ztrácí svůj zápach a naopak získává jemnou vůni po česneku a cibuli. Chuť zůstává trochu palčivá a nahořklá, i když mnohem méně, než u asy tepelně neupravené. Každopádně se ke kořenění používá jen v malém množství. Použití je celkem široké; od indických curry, obzvláště vegetariánských



nebo s mořskými plody či rybami, přes vařenou zeleninu a luštěniny až po různá čatni a nakládané potraviny. Často se užívá při pečení placek, jako jsou naan a papadam. Pro ty, kteří z nějakých důvodů nekonzumují česnek, může sloužit jako dobrá náhražka. V Íránu se přidává do mletého masa a v Afghánistánu se využívá při přípravě sušeného masa. V obou těchto zemích se uplatňují mladé listy jako zelenina. Obecně vzato se dá asa použít při grilování masa a ryb, ale i do různých omáček a polévek. V Indii patří do směsi koření chaat masala. Často se v literatuře uvádí, že je obsažena ve worcesterské omáčce, ale její největší výrobce Heinz (vlastníci původní recepturu Lea & Perrins) to popírá.

Vzhledem ke svým léčivým vlastnostem je asa od nepaměti užívána v různých formách v lidové medicíně, zejména v ajurvédě. Vzhledem k obsahu kyseliny ferulové má silné antioxidační účinky, mnohokrát silnější než vitamin E, který chrání pokožku před slunečním žářem. Asa byla vždy používána jako digestivum, spasmolytikum, karminativum, expectorans, laxativum i sedativum. Pomáhá také při léčbě dýchacích cest, zejména astmatu. Samozřejmě všech těchto vlastností využívá i moderní medicína.

Kuře s asou

(Hing Murghi)
Bangladéš

Jedná se o poměrně známé jídlo bengálské kuchyně, která je rozšířená nejen v Bangladéši, ale i v celém bengálském regionu, tedy v podstatě na severovýchodě indického subkontinentu. Hlavní ingrediencí tohoto pokrmu je koření asa-foetida, v bengálštině hing, a pochopitelně i kuře, v bengálštině murghi. Další důležitou součástí jsou rajčátka, která v receptu nesmí chybět. Vzhledem k léčivým vlastnostem, kterými asa-foetida oplývá, působí pokrm jako velmi chutné přírodní antibiotikum a digestivum, a to i při malém množství asy, které se v jídle použije. Recepty se jako obvykle podle oblasti trochu liší, některé obsahují větší množství ingrediencí, ale já jsem zvolil recept celkem jednoduchý. Po uvaření jsem došel k názoru, že se chutí nemůže od receptů složitých podstatně lišit.

Na 2 porce si připravte:

700 g kuřecích prsíček nebo vykostěných stehen, a to bez kůže
100 g cherry rajčátek
1 lžíci rajčatového protlaku
½ středně velké cibule
20 g čerstvého zázvoru
4 stroužky česneku
2 bobkové listy (máte-li k dispozici bobkový list indický, pak stačí jeden)
1 lžičku kurkumy
1 lžičku celého římského kmínu
½ lžičky mleté asy-foetidy
½ lžičky mletého koriandru
½–1 lžičku mletého chili (podle chuti) – vhodné je kašmírské
snítku čerstvého koriandru
1 lžičku cukru
1 lžičku soli
3 lžíce rostlinného oleje – často se používá hořčičný
vodu dle potřeby

