Kuchyňa národov Juhovýchodnej Ázie :)

Kuchárske umenie národov juhovýchodnej Ázie sa stalo svetoznáme vďaka rôznorodosti surovín, usilovnosti, nadaniu a nápaditosti kuchárov.

Väčšina použitých surovín sa rozkrája na *drobnejšie kúsky,* pretože pri jedení sa nepoužíva nôž a vidlička, ale dve paličky. Jedlá sa podávajú v menších miskách. Na stôl sa kladie naraz viac misiek a v každej z nich je iné jedlo.

Slávnostné stolovanie pozostáva z veľkého množstva (aspoň 16) chodov. Jednoduchý obed či večera má osem až desať chodov. Sú to rozličné jedlá, ako ryby, prívarok, šaláty, ovocie, polievka a nikdy nechýbajúca varená ryža. Na každom stole musí byť dvojaká sójová omáčka (slaná a kyslastej chuti) ako aj biele a čierne korenie a olej.

Stolovanie sa začína *predjedlom.* Býva to lisovaný údený kaviár, teplé žraločie plutvy, konzervované vajíčka, raky, kúsky rýb a hydiny, sladené orechy a pražené melónové zrná. Pri dobrom sviatočnom stolovaní nikdy nesmie chýbať polievka z lastovičieho hniezda alebo polievka zo žraločích plutiev. Zo skupiny pečených jedál ponúkajú veľa špecialít, ako varené kuracie prsia, zlaté jabĺčka, kuraciu pečeň varenú v polievke alebo šalát z bambusových púčikov s vyprážaným homárom a iné špeciality. Za tým nasledujú opäť studené chody, ako údený jazyk, šalát z morských tráv, studené kúsky hydiny, raky, ovocie a pod. Pred podávaním sladkostí servírujú do husta uvarenú šťavu z uhoriek.

Aj *lahôdky* sa podávajú v podobe malých kúskov. Sú to datle namáčané v mede, paštéta z lotosových semien, sušené marhule, pečivové kocky zo zelenej a zo žltej fazule a pod.

Medzi jedlom sa často popíja ryžové víno z malých porcelánových šálok bez ucha. Jedenie sa uskutočňuje prázdnymi horúcimi polievkami. Aj európske jedlá pripravujú svojráznym spôsobom, napríklad kurča vyprážajú vopred uvarené, a to tak, že ho rozštvrtia, stehná bez kostí použijú na rozličné kuracie jedlá, z pŕs pripravujú filé (rezeň), ktoré vyprážajú, a kosti zužitkujú na prípravu polievky. Na panvici pečená šunka s vajíčkom (ham and eggs) sa pripravuje tak, že horúca misa sa vymaže maslom, vložia sa celé vajcia a medzi vaječné žĺtky sa uloží nadrobno pokrájaná šunka a upečie sa. Párky sú v Číne obvykle menšie a svetlejšie ako u nás. Konzumujú sa s chutnou horčicou, ktorá sa podobá anglickej horčici.

Pri príprave pokrmov kuchári používajú postup vyprážania vo veľkom množstve tuku. Používajú dva druhy olejov. Na oleji, ktorý znáša vysokú teplotu, alebo na masti vyprážajú bravčové alebo hovädzie plátky, v oleji, ktorý znáša nižšiu teplotu, vyprážajú hydinu, ryby alebo iné mäkšie suroviny.

Mäsá často zmäkčujú roztokom kukuričnej múky a vody. Roztok natierajú na mäso, alebo ho vtierajú do mäsa. Kukuričná múka utvorí pri tepelnej úprave ochrannú vrstvu, ktorá pri varení alebo pečení zabraňuje unikaniu štiav. Dusením sa pripravujú rozličné zeleniny, ryby a iné jemné vláknité suroviny. Na tento účel sa používajú nádoby prispôsobené na dvojaký spôsob dusenia. Pri jednom spôsobe sa surovina vloží nad vriacu vodu a zmäkčuje sa v pare. Druhý spôsob je taký, že nádoba, ktorá obsahuje surovinu, ponorí sa z polovice do vriacej vody. Suroviny sa zmäkčujú horúcou vodou i parou.

Polievky sa zhotovujú zvyčajne z mäsového vývaru. Menia sa podľa surovín, ktoré sa v nich varia a podľa nich sa aj pomenúvajú.

Obyvatelia juhovýchodnej Ázie jedia najčastejšie *bravčové,* ale aj *hovädzie* a *teľacie mäso* a *jahňacinu.* Z hydiny sú *kačka* a *kurča* slávnostným jedlom. Veľmi obľúbené je rozličným spôsobom pripravené mäso z holuba, z jarabice a z bažanta.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania