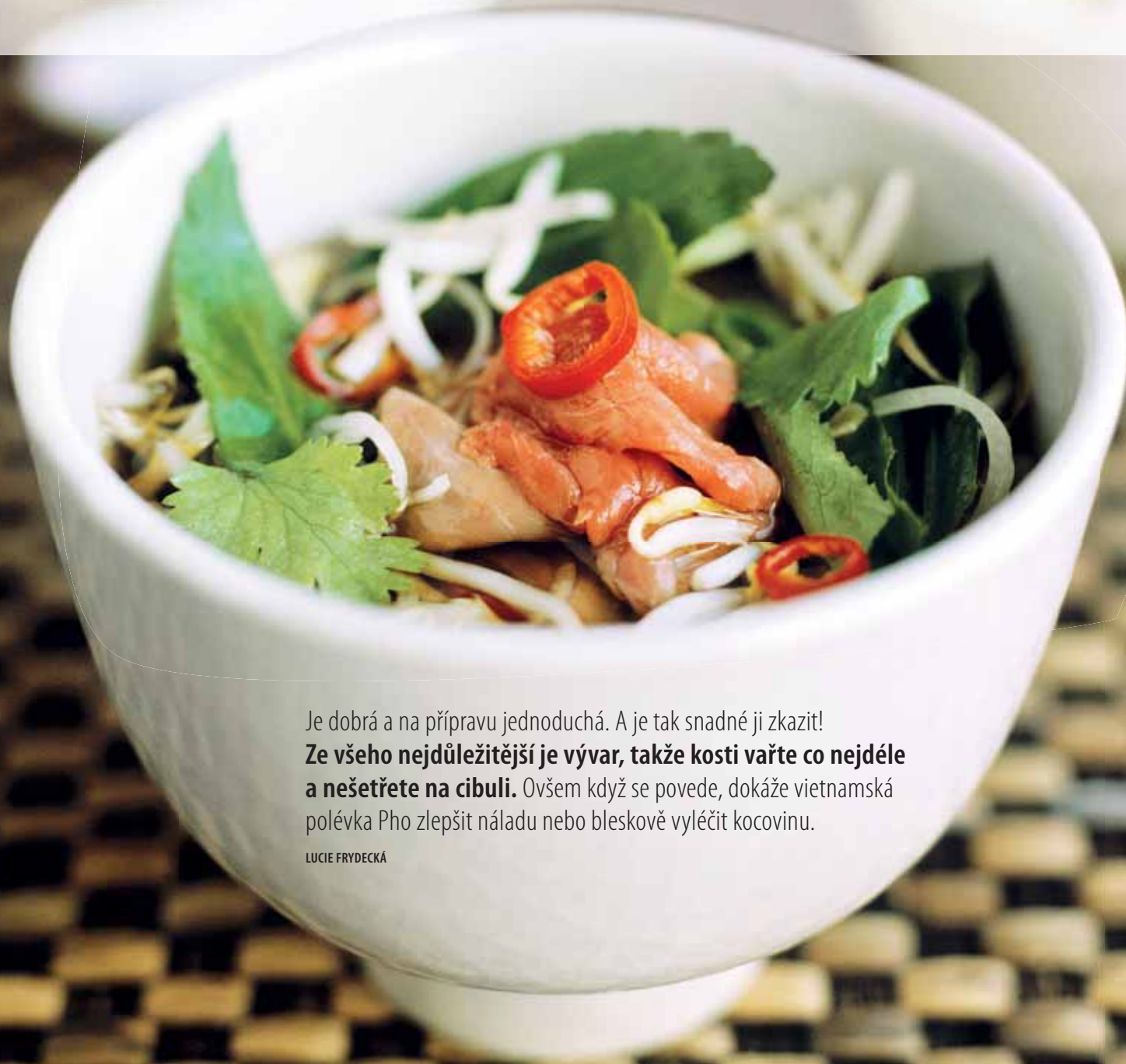


PHO: PRAVÉ SILNÉ



Je dobrá a na přípravu jednoduchá. A je tak snadné ji zkazit! **Ze všeho nejdůležitější je vývar, takže kosti vařte co nejdéle a nešetřete na cibuli.** Ovšem když se povede, dokáže vietnamská polévka Pho zlepšit náladu nebo bleskově vyléčit kocovinu.

LUCIE FRYDECKÁ

Prozradily nám to dvě mladé Vietnamky, které si daly za úkol propagovat v Česku kuchyni své rodné země. Sešly jsme se v restauraci Remember blízko pražského Florence. Důvod? Právě tady prý umějí Pho nejlíp. „Proto sem chodí Vietnamci z celé Prahy,“ říká Thuy Duong, studentka ekonomie a hlavně milovnice vaření. Spolu s kamarádkou Mai Huong, jinak studentkou politologie a marketingové komunikace, založily blog Viet Food Friends, kde se dozvíte o vietnamské kuchyni snad úplně všechno, co ještě nevíte.

Srkání povoleno

Společně jsme si objednaly tři různé varianty Pho. Z obrovských mís se kouří – a to je přesně ten čas, kdy se do polévky máte pustit. „U nás se říká, že se má jíst tak horká, aby vám teklo z nosu,“ směje se Mai Huong.

Naštěstí u Pho můžete zapomenout na české výchovné poučky typu nemlskat a nesrkat. Dlouhé nudle bez srkání snad ani jíst nejde, navíc čím víc zvuků budete u jídla vydávat, tím větší radost bude mít obsluha. Bude to pro ni důkazem, že vám opravdu chutná. Začít jíst ještě skoro vařící polévku má také rýze praktický důvod: nudle by se správně

neměly vůbec vařit, takže se do polévky dávají těsně před servírováním. „To jsou ještě správně tuhé, takové natahovací,“ říká Mai Huong. Postupně ale nasakuje vývar a jsou stále hutnější. Kdo bude s jídlem otálet, prohloupí.

Nudle jen ponořit

Odhadnout správnou tuhost nudlí je základ. I na něm se pozná zdatnost kuchaře. „Kolikrát jsem dostala od maminky vynadáno, že jsou nudle příliš měkké,“ vysvětluje Mai Huong. A to je také nejčastější chyba, na kterou v restauracích narazíte. Stejně jako na nudle, co nejdou ani rozmíchat. Nejspíš je spařené nechávají stát dlouho venku, takže se slepí, a vevnitř jsou pak už úplně studené.

Jak je to tedy správně? Nudle by se měly jen vymáchat ve studené vodě, aby povolila jejich škrobovitost, pak v sítku na chvíli ponořit do hrnce s vařící vodou a hned nato zalít horkým vývarem.

Vývar musí být čistý

Za ten pravý se považuje hovězí a doma je hlavně na severu Vietnamu, na jihu jej mají raději ze slepice. V restauracích ale nejčastěji narazíte na kuřecí. Podniky jej vaří tak trochu z pohodlnosti a taky z ekonomických důvodů: kuře se připravuje kratší dobu a navíc není tak obtížné

je sehnat. Pokud ale budete chtít doma vyzkoušet přece jen ten pravý slepičí, doporučuje Mai Huong zajít na nákup do pražského řeznictví Mrázek v Brněnské na Praze 2. My jsme na mraženou slepici narazili v Kauflandu.

Vývar musí být každopádně čistý. U slepičího není takový problém čistoty dosáhnout, s hovězím je to složitější. Při vaření sbírejte pěnu, která ho kalí. A aby se jí tolik netvořilo, radí Vietnamky (stejnou radu najdete ostatně i v kuchařkách po babičce) kosti nejprve probublat, vodu vylít, kosti vyprat a dát znovu vařit a nejlépe na mírný oheň a na šest až osm hodin. Jen tak bude opravdu silný.

Místo glutamátu cibulku

Je jasné, že málokterá restaurace je takto poctivá. Vývar často ředí a chybějící chuť doplňují glutamátem. A vypadá to, že jsme si na tuhle chuť už zvykli. „Když jsme lidi na našem kurzu učili připravovat Pho, divili se, že je chuť tak jemná. Jako by jim tam něco chybělo,“ říká Mai Huong. Sama silný vývar dochucuje jen jarní cibulkou a koriandrem. V Remember nám na stůl přinesli ještě citrón a také nakládaný bambus. Jinde můžete narazit zase na něco úplně jiného. „Nexistuje žádná vyloučená správná nebo špatná varianta okoření nebo dochu-

Rozhodně stojí za to sledovat jejich blog. Thuy Duong a Mai Huong vědí, kde umí poctivě a hlavně ‚vietnamsky‘ vařit.



Kde chutná nejvíc

Milovníci vietnamské kuchyně chodí v Praze do Sapy. Tam najdete bezpočet stánků, kde nemají důvod poevropšťovat vietnamská jídla.

Připravte se však, že stánky v Sapě fungují podle vietnamských pravidel – v jednom podniku se specializují jen na jedno či dvě jídla. To ale umí dokonale, takže zklamání nehrozí.

Pokud budete chtít průvodce, sledujte stránky Viet Food Friends, jděte na www.vietfoodfriends.cz. Čas od času připravují gastronomické výlety za autentickým Vietnamem.

Kromě zmiňované restaurace Remember v Biskupské 5, nebudete zklamáni s Pho v podniku Pho Vietnam ve Slavíkově 7. Je to ale spíš bufet, doporučujeme vzít si jídlo s sebou domů.

cení Pho. Každý region ve Vietnamu má své vlastní způsoby. Takže když se tady v Praze setkáváme s krajaný z různých koutů Vietnamu, předáváme si i zkušenosti s Pho,“ vysvětluje Thuy Duong.

Pojďme na blog

Své zkušenosti si milovníci Pho vyměňují i na food blozích a tím se vlastně dál vzdělávají a inspirují. „Navíc i samotné vietnamské restaurace si stále častěji pořizují facebookové profily, kde se svými zákazníky probírají, co jim chutná a jak jsou se současnou nabídkou spokojeni. To je velký rozdíl od poměrně nedávné doby, kdy neměly ani funkční webové stránky,“ všimla si Thuy Duong.

Je to dáno přirozeným vývojem a obě dívky z Viet Food Friend jsou toho ostatně nejlepším příkladem - do dospělého věku už se dostala generace Vietnamců, která se umí perfektně dorozumět v českém prostředí. A protože je návrat ke kořenům těší a tu pravou vietnamskou kuchyni milují, dá se předpokládat, že brzy narazíme na bezchybné Pho nejen v Praze, ale po celém Česku. ■

Pho-Slovníček

Pho – slovo označuje jak široké placaté nudle, tak polévku z nich připravenou. Nebudte tedy překvapeni, když narazíte i na suché varianty Pho.

Pho ga – polévka s nudlemi ze slepičího vývaru

Pho bo – polévka s nudlemi z hovězího vývaru

Pho bo tai – polévka s nudlemi s plátky hovězího masa, které se za syrova zalilo horkým vývarem, takže se jen zatáhlo, ale uvnitř je ještě růžové.

Pho xao – „suché“ Pho neboli restované nudle

Naše tipy:

Dochucovaďla by měla chuť vývaru podpořit, nikoli ji přebít. Zatímco u hovězího můžete být velkorysejší, ten jemnější slepičí kořeňte s respektem.

Slepičí varianta se vaří 1,5 - 2 hodiny, poté maso vyndejte a uvařenou slepici vykostěte.

Chcete-li silný vývar, skelet vraťte do vývaru a ještě vařte.

Nasekané maso přidejte až do hotového vývaru.

Připravte si doma PRAVÉ PHO

Co potřebujete:

Morkové kosti a oháňku ■ **Tlusté placaté nudle**

■ **Koření vybírejte podle chuti, Viet Food Friends doporučují badyán, černý kardamon, skořici (celou), cibuli a zázvor.**

1. Kosti a oháňku vařte spolu s kořením nejméně osm hodin, jen tak bude vývar dostatečně silný.

2. Kořeňte podle chuti. Chuť koření zdůrazníte, když ho předtím, než ho dáte do vývaru, krátce opečete na pánvi.

3. Nudle propláchněte studenou vodou, poté je spařte horkou vodou a zalijte vývarem.

4. Porci zasypete zelenou cibulkou a koriandrem a podávejte.

5. Na stole dochuťte rybí omáčkou, citronem nebo limetkou, možné jsou také mungoklíčky a pro milovníky ostrých chutí samozřejmě chilli paprička.

