Cá chép kho ri□ng - kapr na galgánu

5.2.2017 UVAŘTE SI SAMI

Je to poměrně nedávno, kdy na stole většiny českých rodin ležel kapr, který se asi nejčastěji podával obalovaný jako řízek. Pokud máte kapra rádi a chtěli byste vyzkoušet i jinou úpravu, čtěte dál ;) [Úvodní foto: Marek Bartoš]

Dnes bych vám chtěla představit pokrm ***Cá chép kho ri□ng*** neboli kapr na galgánu. Mezi účastníky našich kurzů si získal velkou oblibu a také se mu začalo přezdívat "***kaprobůček***", protože neodmyslitelnou součástí tohoto jídla je bůček. Ano bůček. Každý, kdo se s tímto receptem seznámil poprvé, se také divil, ale po ochutnání uznal, že tato dvojice si skvěle rozumí.

A proč bůček? Cá kho obecně je označení pro rybu upravenou teknikou kho. Jedná se o dlouhé a pomalé dušení, až se téměř zredukují všechny tekutiny uvnitř. Aby se ryba příliš nevysušila, přidá se kousek bůčku, jehož tuk rybu zjemní. Něco podobného přeci známe i v české kuchyni - např. maso na svíčkovou se prošpikuje špekem, aby maso zůstalo šťavnaté.

Dost povídání, pojďme honem na recept! :)

Suroviny (pro 4 osoby)

- 1,5 - 2 kg kapra
- 0,3 kg bůčku
- 2 kousky galgánu
- 1 kousek zázvoru (cca 5cm)
- 1 hrst sušených lístků zeleného čaje (pokud jsou čerstvé, jsou samozřejmě lepší)
- 1-2 chilli papričky
- rybí omáčka, sůl, pepř, cukr (úplně stačí bílý)

Postup

1. Kapra očistíme, nakrájíme na kotvičky nebo polokotvičky, necháme okapat a posypeme trochou soli.

Viet Food Friends

Foto: Jakub Bukáček

2. Čerstvé čajové lístky omyjeme, pokud máme sušené, tak je rovnou zalijeme hrkem horké vody a necháme vylouhovat.
3. Bůček nakrájíme na plátky.

Foto: Jakub Bukáček

4. Chilli papričky nakrájíme proužky.
5. Do hrnce po vrstvách klademe v tomto pořadí: čajové lístky – galgán – zázvor – bůček – polovina chilli papriček – kapr – zbytek papriček a nakonec završíme galgánem.

Foto: jeden z účastníků našeho kurzu. Omlouváme se, zapomněly jsme si poznamenat jméno.

6. Na menší pánev nasypeme 5 lžic cukru a necháme zkaramelizovat do hněda. Nebojte se nechat cukr úplně ztmavnout, potřebujeme to. V případě potřeby můžeme přilít pár lžic vody, ale pozor, abyste se nespálili, bude to prskat. Poté nalijeme zkaramelizovaný cukr do hrnce s kaprem.

Foto: jeden z účastníků našeho kurzu. Omlouváme se, zapomněly jsme si poznamenat jméno.

7. V menší misce, ve které se obvykle podává rýže, smícháme rybí omáčku (polovina misky), výluh z čaje, půlku lžičky cukru a směs nalijeme do hrnce.

Viet Food F

Foto: Jakub Bukáček

8. Kapra s touto směsí necháme na vysokém ohni probublat 5 minut, poté ztlumíme plamen na minimum a dusíme zhruba 3-4 h. Zprvu vaříme s přikrytou poklicí a na asi posledních 30 minut ji odkryjeme a vaříme, až se zredukuje téměř všechna tekutina. Trochu šťávy si ale necháme, abychom si jí mohli polít rýži. :)

Foto: jeden z účastníků našeho kurzu. Omlouváme se, zapomněly jsme si poznamenat jméno.

9. Před podáváním posypeme čerstvě namletým pepřem.

Viet Food

Foto: Jakub Bukáček

10. Pár rad na závěr:– Na tento recept použijte hrnec s větším průměrem, aby se kapr vešel do jedné vrstvy a výsledná chuť se rozležela rovnoměrně do všech kousků.– Kapra můžete lehce předsmažit, aby se zatáhl a “zpevnil”, pokud nemáte dostatek času na dlouhé vaření. Pokud vás čas netlačí, do hrnce pokládejte kapra syrového. – Kapr by měl být zcela ponořený ve směsi, kterou jsme si připravili. Nebojte se, že je to mnoho tekutin, postupně se to zredukuje. – Pokud máte rádi pálivá jídla, klidně přidejte ještě 1-2 papričky.– U pokrmů upravených technikou *kho* je běžné, že jsou trochu slanější, protože to bývají hlavní pokrmy k rýži (tedy obvykle se samostatně bez rýže nejedí). Ostatní jídla, která bývají současně na stole - např. restovaná zelenina, jsou spíše takovým doplňkem a mohou se jít samostatně bez rýže, proto jsou dochucené tak akorát. Nebojte se toho, že bude vaše *cá kho* trochu slanější. Za našich babiček se hlavní jídla záměrně více solila i proto, že byla bída a nebylo co jíst. Aby kousek masa nebo ryby vydržel déle, přesolil se, aby každý dal jen kousínek a spíše jedl rýži (i ta byla prý velice vzácnou surovinou). Navíc v té

době vlastnit ve Vietnamu ledničku je asi jako nyní vlastnit soukromý tryskáč. Sůl tedy pomohla maso uchovat na delší dobu i ve velkých vedrech.– Nejlépe chutná *cá kho* druhý den, kdy vychladne a kusy ryby ztuhnou. Některé rodiny *cá kho* znovu neohřívají, jen rybu nechají zteplat na pokojovou teplotu a podávají ji s horkou rýží. Pokud rybu budete ohřívat znovu, zapněte sporák jen na nižší stupeň, aby se šťáva a suroviny uvnitř nepřipekly. Ve Vietnamu se říká, že *cá kho* je nejchutnější až po 2-3 ohních, tedy až po druhém nebo třetím ohřátí, kdy se šťáva ještě víc vsákne do ryby. Však u té svíčkové to je stejné, také nejlépe chutná druhý den :)– Při úpravě ryb a mořských plodů používejte vždy horkou převařenou vodu, vyhnete se tak nepříjemnému rybímu pachu. Aby se potlačila rybina, používáme nejčastěji citronovou trávu, zázvor, galgán nebo chilli papričky.

11. Linvistické okénko: Cá kho vs. kho cá***Cá kho*** **=** obecně ryba upravená technikou kho, tedy pomalým dušením, až se šťáva téměř zredukuje. ***Kho cá*** **=** upravovat rybu technikou kho. Babička mi jednou řekla, že by se každá dívka měla naučit kho cá, než se bude vdávat. Pokud randíte s vietnamským chlapcem, naučte se tuto úpravu ryby, uděláte na jeho maminku velký dojem :)

Viet Food Friends