

Schizka nad božským kaprem

Poznaly se před deseti lety na internetu, dohromady je svedla vášeň pro Harryho Pottera. Internetu zůstaly věrné dodnes, blogují o vietnamském jídle a Čechům odkrývají triky a fígle vietnamské kuchyně. Když mají Mai a Thuy čas, sejdou se se svými přáteli nebo s rodinou a vaří. Stejně jako ostatní Vietnamci, pro které je příprava hostiny a společné hodování pokaždé bytostně radostným prožitkem.

PŘIPRAVILA OLGA ŠLESINGROVÁ
FOTO MAREK BARTOŠ

Do své domovské země pravidelně jednou za čas jezdíte navštívit příbuzné, takže můžete srovnávat. V čem se liší vietnamské jídlo v Česku a vietnamské jídlo ve Vietnamu?

Mai: Musím říct, že když přiletím do Vietnamu, mohla bych jíst celý první den jen ovoce. Ta chuť ovoce je naprosto odlišná. Celkově tam jsou suroviny aromatictější, voňavější, čerstvější. Ani bylinky, které se vypěstují tady v létě, nemají takovou chuť jako ty z Vietnamu.

Thuy: A také vaření v Česku je pak ovlivněno nedostatkem těchto surovin. Sice se sem dovážejí, ale ne pokaždé jsou úplně čerstvé, nebo nejsou v takové kvalitě, nebo se někdy nedají sehnat. Musíme je potom nahrazovat něčím

jiným, ale to už není autentická vietnamská kuchyně.

Mai: Ve Vietnamu se také potraviny nemrazí, všechno je čerstvé, a proto je i vaření mnohem rychlejší.

Co byste doporučily turistovi, který přijede do Hanoje, aby si určitě dal na ulici k jídlu?

T: Určitě pho. Vietnam je tímto nudlovým pokrmem nebo nudlovou polévkou celosvětově známý. V každé čtvrti musí být minimálně jedno bistro s pho, protože patří k základům naší kuchyně. Většina turistů totiž jezdí do Vietnamu právě za jídlem. A pho bývá tím prvním, které poznají.

Z vlastní zkušenosti si pamatují také na poměrně širokou pouliční nabídku dokonalých baget s lahodnou paštikou...

T: Není to úplně tradiční vietnamské jídlo, vzniklo vlivem Francouzů, kteří nás v 19. století kolonizovali. A bageta nebo paštika jsou „pozůstatky“ z těch jídel, která nám zanechali. Vietnamci si je ale během času různě poupravili, přidali si tam své bylinky...

M: ... a vzniklo takové fusion jídlo. Nejjednodušší variantu bánh mì páté seženete v Praze v bistro ve vietnamské tržnici Sapa.

Měli Francouzi na Vietnamce takový vliv, že si dodnes pečou bagety doma? Pečete je také?

T: Lidé ve Vietnamu si sami bagety nepečou, protože tam v domácnostech většinou trouby nemají, jen plynový vaříč se dvěma plotnami. Bagety, které se prodávají na ulici, nabízejí pekařství. V Česku mají vietnamské bagety pouze v bistru v Sapě, kde prodávají bagety páté, ale dělají si je pouze pro sebe. Občas na ně dostaneme chuť, a tak jsme vyzkoušely několik receptů z internetu. Máme je moc rády namáčené do kondenzovaného mléka, což je je jedna z typických snídaní ve Vietnamu.

V čem se vietnamské bagety od Francouzů liší od českých francouzských?

T: Voní trochu jinak, protože... Já to nesmím říct, je to výrobní tajemství. (smích) Přidáváme tam totiž jednu ingredienci, která bagety provoní. Možná, že je to také tím tvarem. Chuťově se asi až tak neodlišují. Francouzské bagety mají podlouhlý tvar, ty naše vypadají spíš jako chleby. Jsou širší a větší.

M: A jsou sladší. Přidává se tam určitě cukr. Kdežto váš chleba je nakyslý. Mně ze začátku dělalo problém zvyknout si na jeho chuť.

Pojďme se ještě vrátit ke kondenzovanému mléku. Hodně se totiž prolíná vietnamským jídelníčkem...

M: Je to tím, že nemáme žádnou tradici mléčných výrobků. Než přišli Francouzi do Vietnamu, vlastně jsme ani hovězí maso nejedli. To nás naučili až oni. Předtím se skot využíval jen jako tažná zvířata. Proto nemáme čerstvé mléko, jogurty ani jiné mléčné výrobky a mléko se často nahrazuje kondenzovaným.

T: Dříve se dělalo mléko tak, že se to kondenzované rozředilo horkou vodou. Teď už ale ve Vietnamu seženete i mléko a jogurty, ale spíše ve městech. Lidé na to však nejsou příliš zvyklí. Mléko se prodává v malých baleních a bývá ochucené.

M: Protože to není v našem jídelníčku zakoupené, je pro mnohé Vietnamce i problém mléko a mléčné výrobky strávit.

Když vám budu chtít udělat radost, kam bych vás měla pozvat na oběd, když ne do vietnamské restaurace?

Obě: Takových restaurací je spousta!

M: Obě zbožňujeme sushi. To můžeme jíst hodně, hodně často, ještě jsme se ho nepřevedly.

T: Ale musíme to zatukat. Jednou jsme sushi snědli přes osmdesát kusů. Ve větší skupině tedy...

M: Jinak nemůžeme říct, že preferujeme nějakou národní kuchyni. Vždy mi z nějaké chutná třeba jen jedno jídlo.

Co vám chutná třeba z té české?

M: Například dršťková, tu mám ráda. A jinak celkově mám ráda omáčková jídla – svičkovou,

kuře na paprice nebo guláš... Jen to nemůžeme jíst tak často.

T: Já mám ráda z české kuchyně španělské ptáčky. Doteď jsem nepřišla na to, proč se to tak jmenuje, ale má je ráda celá naše rodina.

Jak jste se obě k takovým klasikám vlastně dostaly? Rodiče vám je asi nevařili, takže ve školní jídelně?

T: Já jsem měla českou babičku. Byla to naše chůva. Ta nám vařila a „babička vaří vždycky dobře“. U ní jsme ochutnali ty lepší verze.

M: Většina vietnamských dětí se s českou kuchyní setká až v českých jídelnách anebo u českých babiček, což jsou starší paní na hlídání, jež většinou vaří každý den. Já si doteď pamatuji, že ta paní, která hlídala mě, dělala i obalované patisony. Od té doby jsem to už nikdy nikde neviděla.

Čím by vás v kuchyni člověk opravdu potěšil?

T: První, co mě napadlo, je ostrý nůž. Úplně strašně nesnáším tupé nože.

M: Mě potěší vybavená kuchyň, když je všechno po ruce a nemusíte to nahrazovat něčím jiným.

Čím si vysvětlujete, že Češi začali kouzlo vietnamské kuchyně objevovat až v posledních letech?

T: Těch faktorů je určitě víc. Jeden z nich je, že začali více cestovat a dostali se i do Vietnamu nebo do jihovýchodní Asie. Během cest si naše jídlo oblíbili a po návratu do Česka se ho snažili vyhledat. Když si obchodníci všimli toho, že je o vietnamské jídlo zájem, začali ho nabízet. Dalším faktorem je to, že dorůstá naše generace, která mluví česky a může pomoci seznámit české strávníky s vietnamským jídlem a vysvětlit jim, co je co a jak se co jí.

M: Ten boom je tady vlastně zpožděný hlavně kvůli jazykové bariéře. Předtím všichni prodávali textil, pak se zaměřili na večerky. U nás je takový zvyk, že jakmile je člověk úspěšný v nějakém oboru, všichni se po něm začnou opíčit.

Co podle vašeho názoru Čechům na vietnamské kuchyni nejvíce chutná?

T: Že je čerstvá, používá hodně bylinek a zajímavé kombinace chutí a vůní.

M: Čím dál víc lidí chce také jíst zdravě. Vietnamská kuchyně je odlehčená a nezatíží organismus na polovinu dne jako třeba svičková.

T: I když děláme kapra s bučkem, což je celkem tučné jídlo, je ale zároveň lehce stravitelné.

Co vede vietnamské restaurace k tomu, nabízet vietnamské jídlo jen omezeně a kromě toho ještě prodávat japonské sushi či thajské kari?

T: Pořád mají strach, že se neprosadí. Provozovatelé nemají čas ani zájem seznamovat lidi s vietnamskou kuchyní. Chtějí hlavně vydělat.

Ale zase by kvůli tomu jinému jídlu nebo větší nabídce byli jedineční a lidé by rádi chodili jíst jen k nim...

T: ... ale zatím nikdo neměl tu odvahu. Prvního člověka, který najde odvahu a prosadí se, pak napodobí i všichni ostatní. To je pro vietnamské podnikatele typické.

M: Problém vidím také v tom, že většina provozovatelů bister nemá se svými zákazníky žádný kontakt. Nemají od nich žádnou zpětnou vazbu, nevědí, co by si přáli, co jim chutná.

T: Ale my tím, že máme náš blog a děláme bistrům vlastně neplacené „piár“, seznamujeme lidi s našimi pokrmy. Taky jsem si říkala, že už bychom si měly otevřít nějaké vlastní. (smích)

Chcete mít vlastní bistro? Co je vaším cílem? Plánujete se vaření věnovat naplno?

T: Já bych se tomu docela chtěla věnovat, ale zatím ne naplno. Vyhovuje mi mít vaření jako koníčka, o to víc mě baví. Bojím se, že když budu mít vaření jako práci, stane se z toho rutina.

M: Když jsme zakládaly blog, bylo naším cílem zbourat zažité klíše, že naše komunita je uzavřená, a vytvořit most mezi námi a českou veřejností. A právě přes jídlo je to nejpříjemnější.

Kdo jsou *Trinh Thuy Duong* a *Nguyen Mai Huong*?

Rané dětství strávily v rodném severním Vietnamu, a když jim bylo 7 a 5 let, přijely se svými rodiči do Česka. Thuy bydlela v Dubí u Teplic, Mai v Hradci Králové. Jejich cesty se sešly ve virtuálním světě. Vyprávěly si o brýlatém kouzelníkovi, aniž by věděly, že jsou obě Vietnamky. Po maturitě se rozhodly odejít studovat do Prahy. Mai studuje na Literární akademii, Thuy navštěvuje VŠE. Sdílejí studentský pronájem a ve svém volnu osvěžují český foodblogerský svět svými zápisky na www.vietfoodfriends.cz. Jeho popularita za rok a čtvrt, kdy blog existuje, míří kolmo vzhůru. Mai a Thuy začaly pro velký zájem pořádat ve spolupráci se Scuk.cz občasně kurzy vaření vietnamské kuchyně, ke kterým si pronajímají studio Chef Parade. Více na jejich blogu nebo na facebooku (www.facebook.com/vietfoodfriends).



Kapr s galgánem (Cá chép kho riêng)

Také by se tento recept mohl jmenovat „kapr, kterému všichni propadnou“. Nám v redakci „vytřel svou chuť zrak“. Překonejte nezvyklou kombinaci ryby a bůčku a uvidíte, že vás na vlně galgánu odnesou do nebes.

20 minut, 3–4 hodiny vaření

908 kcal snadné

zdravé * pikantní ** výhodné *****

suroviny na 4 porce

1–1,5kg kapr • 200g bůčku bez kosti • 1–2 chilli papričky • 2 kousky (asi 140g) galgánu (riêng) • 1 kousek (asi 50g) zázvoru (gùng) • 1 hrst čerstvých čajových lístků (lze použít i sušené lístky) • 6 lžic rybí omáčky • ½ lžičky cukru krystalu • hřt něm (dochucovadlo) • sůl • pepř

1. Kapra očistěte od vnitřností a omyjte. Nakrájejte ho i se šupinami na podkovy nebo půlpodkovy a nechte okapat. Bůček nakrájejte na tenké plátky. Chilli papričky nakrájejte na proužky a galgán a zázvor na plátky.

2. Čajové lístky 10 minut povařte v kastrůlku ve 250ml vody. Pak lístky vyjměte a vývar z nich uschovejte.

3. Do velkého hrnce kladte ve vrstvách suroviny v tomto pořadí: čajové lístky, polovina galgánu, zázvor, bůček a kapr a završte druhou polovinou galgánu.

4. Na menší pánev nasype 2 lžice cukru a nechte zkaramelizovat dohněda. Pak karamel nalijte do hrnce s kaprem.

5. V menší misce smíchejte rybí omáčku, cukr a 1 lžici hřt něm a přilijte do hrnce. Pokud nemáte k dispozici hřt něm, přidejte ještě ½ lžičky soli.

6. Kapra přiveďte na vysokém plameni k varu a nechte prudce 2–3 minuty probublat. Přilijte výluh z čaje, zmírněte plamen a přikryjte pokličkou. Kapr by měl být zcela ponořený. Až voda začne bublat varem, poklici sundejte, plamen ztlumte na minimum a nechte velmi mírně vařit 3–4 hodiny. Během vaření tekutinu ochutnávejte a případně ji dosolte podle vlastní chuti.

7. Kapra podávejte za studena, nejlépe druhý den, s jasmínovou rýží. Těsně před podáváním pokrm posype čerstvě namletým pepřem.

Tip: Galgán (či galangal) seženete v tržnici SAPA nebo ve větších supermarketech v oddělení zeleniny.

Kuřecí drůbky s lufou (Lòng gà xào muop)

Thuy a Mai nám předvedly, jak umějí během chvilky vytvořit jídlo za pár korun, a navíc v dokonalém chuťovém akordu. Prostě perfektní rozehrávka.

25 minut 184 kcal snadné

zdravé ** pikantní ** výhodné ***

suroviny na 4 porce

200g kuřecích drůbek (např. játra, srdíčka, žaludky) • 1 střední válcovitá lufa (muop huong) • 200g klíčků mungo (giá đò) • 2–3 šalotky • 2 lžice rybí omáčky • slunečnicový olej na smažení • sůl • pepř

1. Kuřecí drůbky očistěte (žaludky promněte alespoň jednou v soli) a nakrájejte na menší kousky. Lufu oškrábejte škrabkou na brambory, podélně rozpujte a nakrájejte šikmo na plátky. Klíčky mungo omyjte a nechte okapat.

2. Šalotku nakrájejte nadrobno a polovinu jí orestujte v pánvi nebo ve woku na rozpáleném oleji dozlatova. Přidejte drůbky a nechte je chvilku zatáhnout (pokud používáte žaludky, restujte je první, a až po 4–5 minutách přidejte játra). Přilijte 1,5 lžice rybí omáčky a přisypte špetku soli. Po 10–12 minutách přesuňte obsah pánve na talíř.

3. Pánev s olejem znovu rozpalte a orestujte v něm zbytek šalotky. Až začne zlátnout, přidejte lufu, dochuťte ½ lžice rybí omáčky a restujte 4–5 minut. Asi minutu před koncem restování přidejte klíčky mungo a kuřecí směs a promíchejte. Před podáváním pokrm posype čerstvě mletým pepřem.

Tip: Vietnamci nepodávají jídla v jednotlivých chodech, ale všechna najednou. Jasmínová rýže, která tento pokrm jedinečně doprovází, tak už leží na stole spolu s kaprem. Pokud ne, určitě na ni nezapomeňte. Na lufu se poptejte svého nejbližšího vietnamského prodejce zeleniny.



„Nákupní“ rada z praxe

Toužíte po vietnamských či thajských nebo jiných asijských ingrediencích? Zkuste poprosit svého místního vietnamského prodejce potravin, aby vám je dovezl. Sám jimi jistě zásobuje nejen vlastní rodinu, ale i své přátele. Při příští cestě do vietnamského obchodního centra SAPA vám je pak může dovést. (Vietnamské názvy najdete přímo u receptů ve výčtu surovin.)



Chefparade – škola vaření, to jsou kurzy vaření pro každého.

Už není nutné cestovat za cizokrajnou kuchyní,
stačí přijít na kurz vaření do Chefparade!

Kromě originálních kurzů vaření ve všech možných podobách – klasických, s dětmi, na soukromých oslavách – zajišťuje Chefparade kulinářské teambuildingy s ojedinelým konceptem, je zde zázemí pro obchodní jednání, školení, promoakce, tiskové konference apod. I ti nejnáročnější si přijdou na své. Najdete zde kurzy pro všechny – nezáleží na věku, pohlaví ani na tom, zda jste začátečníci, či jste v kuchyni jako doma. Praktické kurzy vám dají možnost vychutnat si vaření spolu s profesionálními kuchaři a porozumět nuancím přípravy jednoduchých i složitějších chutných jídel. Prožijte příjemný večer na kurzu vaření, kde se naučíte připravit jednoduše, chutně a s lehkostí pokrmy z thajské, indické, mexické, italské, francouzské či španělské kuchyně nebo oblíbené sushi a steaky. Kromě klíčových kurzů jsou pro vás připraveny též novinky, akce a netradiční kurzy, např. molekulární kuchyně či roztančená kuchyně Jamieho Olivera. Chefparade nabízí také

soukromé party či narozeninové (i dětské) oslavy, vytvořené na zakázku podle preferované kuchyně či tématu klienta.

Firemní akce a teambuilding v Praze

Je pořádání firemních akcí a teambuildingů klíčovou „přísadou“ pro váš úspěch? Chcete jít dál než tradiční teambuildingové metody? Tak to hledáte firemní akce a večírky pořádané školou vaření Chefparade! Koncept Firemní akce, jako jeden ze zdejších programů, přináší unikátní spojení společného vaření, osobního rozvoje a budování týmů. Budete mít jedinečnou příležitost kvalitně strávit čas s kolegy nebo obchodními partnery.

Ve škole vaření Chefparade lze zakoupit potřebné neobvyklé ingredience pro přípravu exotických pokrmů i doma.

Součástí studia je totiž i obchod s delikatesami. Navštivte stránky www.chefparade.cz a www.chefparade-warehouse.cz a zapište se na odběr newsletteru nebo si Chefparade přidejte na Facebook. Ve škole vaření Chefparade jste vždy vítáni!

