



Chè bà cọt - rýžový dezert se zázvorem

15.2.2012 UVAŘTE SI SAMI

Na druhém kurzu Pho prakticky jsme účastníkům představily další z tradičních vietnamských pokrmů – chè. Pojem chè se velmi těžko překládá, protože má více významů. Chè může znamenat čaj, ale také obecné slovo pro určitý druh dezertu, který se běžně podává ve Vietnamu. V dnešním článku se budu zabývat chè jako druh dezertu. (Zdroj úvodní foto: <http://bit.ly/xO9ggr>)

Ve Vietnamu existuje nepřeberné množství chè – na chè existuje snad více receptů než na jakýkoliv jiný pokrm. Některé jsou velmi známé a oblíbené po celém Vietnamu a jiné jsou záležitostí pouze určitého regionu. Některé se vaří z rýže (popřípadě z rýžové mouky), jiné z fazolí – což je většinou základ a k tomu se přidávají další ingredience, které pak dávají chè přívlastek. Některé chè se podávají pouze vychlazené (těch je většina), jiné zase teplé. Když se chè vaří doma, obvykle se připravuje pouze jeden druh, ale pokud se rozhodnete dát si chè v obchůdkách či stáncích, kde se na chè specializují, většinou dostanete mix několika druhů chè najednou. Stejnou různorodost vykazuje chè i v přípravě – některé jsou velmi lehké v přípravě, jiné vyžadují takřka celý den. Stejně jako všechna ostatní jídla, i tady platí, že mistři, kteří umí špičkově připravit chè, si střeží svoji recepturu jako oko v hlavě.

Tady vidíte příklady různých druhů chè.



zdroj: <http://bit.ly/zMzbGk>

Dnes vám představím recept na chè bà cọt, který je nejen velmi jednoduchý na přípravu, ale také ideální na zimní období.

Suroviny (pro 4 osoby)

- 50 g gạo nếp (lepkavé rýže)
- 1,5 l vody
- 40 g zázvoru
- 300 g třtinového cukru
- bột năng (tapiokový škrob)



Postup

1. Lepivou rýži necháme na hodinu namočit, pak ji scedíme a necháme okapat.
2. Do hrnce nalijeme 1,5 l vody, přidáme rýži, nadrobno nakrájený zázvor a necháme vařit zhruba 30 min. Na rozdíl od [cháo](#), kde se rýže nechává zcela rozvařit, u chè je naším cílem pouze uvařit rýži do změknutí.
3. Ke konci dochutíme dle chuti tmavým třtinovým cukrem (pro zabarvení) a zahustíme tapiakovým škrobem. Podáváme horké. Jak jsem slibovala, recept je velmi jednoduchý :-)



zdroj: <http://bit.ly/TOE1A> PS: Kdybyste chtěli zkusit vychlazené Chè, máte možnost jej ochutnat na Sapě. Chè se na Sapě obvykle prodává zhruba od května (nebo s příchodem letního počasí). **Napsala Mai Huong**