



Víkend s přáteli vietnamské kuchyně

Tetyana Kobets

Exotická krása a mystický duch asijských zemí mají pro spoustu Evropanů neskutečně atraktivní sílu. Vzhledem k tomu, že ani já nejsem výjimkou, vydala jsem se jednoho letního dne společně s pár dalšími nadšenci ochutnat vietnamské speciality. Pro naši degustaci jsme si vybrali restaurace nacházející se na pražské vietnamské tržnici - známé pod názvem SAPA.

Na obdobné gurmánské vycházky zve své příznivce blog Viet Food Friends (Přátelé vietnamské kuchyně), který vznikl v roce 2011. Zakladatelky tohoto blogu, Thuy Duong a Mai Huong, představují na svých internetových stránkách tradiční pokrmy vietnamského národa. Přejí si všechny návštěvníky blogu seznámit s jejich národní kuchyní a zároveň jim poskytnout poněkud jiný pohled na Vietnamce, než jaký český občan zná z médií. Thuy a Mai k vytvoření kulinářského blogu motivovali přátelé a známí, které vietnamské speciality fascinovali a často se vyptávali na jejich recepty. Kromě receptů Vás na stránkách Viet Food Friends čekají informace o pravých vietnamských restauracích, tradičních potravinách, bylinkách, kořenech a také obchodech, kde si všechny nepostradatelné ingredience k přípravě vietnamských pokrmů můžete zakoupit. Pokud sami rádi vaříte a přáli byste si blíže poznat, co stojí za tajemstvím chutí jihovýchodní Asie, můžete se přihlásit na jeden z připravovaných workshopů.

Na vycházce za poznáním vietnamské kuchyně se nás sešlo celkem dvanáct. Prvním bodem našeho gurmánského dobrodružství byla restaurace Dũng Liẽn, kde jsme ochutnali dva grilované pokrmy: jemné kachní maso a vepřové Bũn chà. Tenké grilované plátky masa byly servírovány s nádherně vonícími omáčkami, rýžovými nudlemi, listovým salátem a bylinkami, ze kterých jsme poznali thajskou bazalku a koriandr. Docela nás překvapilo, že pro přípravu jedné z omáček byla použita ryba, protože z pohledu mnoha evropských národů ryba a maso k sobě vůbec nepatří. Z restaurace jsme odcházeli přesvědčení, že ve vietnamských jídlech jde rybu s masem úžasně zkombinovat. Seznamování se s jinou kulturou vždy pomáhá stírat zažitá stereotypní představy o

vzorcích chování a realitě kolem nás. Já osobně velice ráda používám jídelní hůlky. Je to geniálně jednoduchý vynález asijské civilizace, kterým se dají na talíři pohodlně pochyťat i drobné kousky o velikosti rýžového zrníčka.

Po hlavním chodu přišla na řadu vietnamská káva s mlékem, kterou jsme si dali v restauraci Nhà Hàng 999. Tato káva se vaří jiným způsobem než káva, na kterou jsme zvyklí. Rovněž chutná a voní úplně jinak. Proces přípravy vietnamské kávy trvá relativně dlouho. Tmavé kávové kapky pomalu padají na dno hrnečku do slazeného mléka. Smysl tohoto rituálu mi připadá důležitější, než samotná příprava nápoje. Příprava kávy Vám poskytuje čas na popovídání si s přáteli, tj. na živou konverzaci na nejrůznější témata, která lidem v moderním světě často chybí. Vietnamská káva je hustá, silná a hodně sladká – jako koncentrované emoce či barvy Orientu. Výborným doplňkem k této skvělé vietnamské kávě byl lehký karamelový desert.

Tradiční kuchyně je nezbytnou součástí kultury každého národa, odráží jeho výjimečnost, jakož i pohled na okolní svět a své tělo. Co zbývá dodat? Přidejte se k Přátelům vietnamské kuchyně na stránkách <http://www.vietfoodfriends.cz/> nebo na Facebooku!