



Khao Soi

SEVERNÍ THAJSKO

Pro khao soi je charakteristický krémový vzhled, chuť thajského koření a kari s nudlemi na dva způsoby.



Co to je?

Základem jsou nudle na kari s kuřetem nebo hovězím, někdy i s vepřovým masem. Khao soi je kořeněné, ale nijak přehnané, s měkkými nudlemi vespod a s částí smažených navrch. Naložené zelí a limetka pomáhají trochu zmírnit palčivost. Jídlo se podává především odpoledne a večer.

Ochutnávka

Když budete mít štěstí, narazíte na nudle, které se stále ještě připravují z mleté mouky, ručně se vytahují a krájejí. Strávníci chtějí, aby bylo jídlo vyvážené - kořeněné, ale ne moc, aby nic nepřevažovalo. Kokosové mléko je nutné přidávat ve správném množství, aby nepřevládalo a jídlo nebylo mdlé a příliš sladké. Maso by se mělo vařit ve vývaru, nudle by měly být měkké, ale nerozvařené. Smažené nudle na povrchu by měly křupat mezi zuby. A naložené zelí, to je nezbytnost - dodá pokrmu spolu s limetkou na úvod kyselý tón. Posadíte se k rozvranému stolu a budete spokojeni a do sytosti užít bovat ze své misky.

Původ

Předpokládá se, že khao soi má kořeny v Myanmaru (Barma), kam jeho první podobu přinesli čínští muslimové z provincie Jün-nan, a odtud se dostalo až do Thajska a Laosu. Původně patřilo mezi muslimská jídla halal (bez vepřového masa), nyní se však připravuje i s vepřovým, obvyklejší je ale hovězí maso nebo kuře. Pasta kari se přidala až později spolu s kokosovým mlékem

Kde pokrm najdete

Čuang Mai, turistické centrum severního Thajska, je tradičním místem pro ochutnání khao soi. Zkuste verzi s vepřovým masem v dlouho zavedené a populární restauraci Khao Soi Lamduan. Zaplatíte zde za porci 20 THB - thajských bhatů -, což je asi 0.70 USD.

Tom Parker Bowles

Recept na Khao Soi BUDETE POTŘEBOVAT

2-3 šálky plus 2 lžičce rostlinného oleje

Pokračování na straně 18



Zámek dal v roce 1588 postavit Mikuláš Starší z Bubna. Původně sloužil jako letní sídlo, později byl využíván jako lovecký zámek. Bez zajímavosti není, že rod Bubnů stavbu vlastní (s výjimkou let 1948 – 1993) nepřetržitě. Nevelký, ale působivý zámek je dílem italských renesančních umělců. Unikátní sgrafitová výzdoba, pokrývající všechna vnější i vnitřní průčelí, je vysoce ceněna odborníky i širokou veřejností. V areálu zámku na sýpce, má své místo stálá expozice **přírodovědného muzea**. Bohatá sbírka, čítající stovky až tisíce exponátů (počítáme-li všechny brouky, motýli či zkameněliny) potěší experty i amatérské fanoušky přírodovědy. Jednou z atrakcí, kterou si můžete prohlédnout v Přírodovědném muzeu, je expozice „**Rok na vsi**“, která vznikla v roce 2015 speciálně pro zámek. Jedná se o soubor figurek z kukuřičného šustí, které představují různé zvyky, obyčeje a činnosti, tak jak během celého roku dříve probíhaly. Pro děti byl v blízkosti zámku zřízen tzv. **Babiččin dvoreček** s domácími zvířátky, který sousedí se zámeckým parkem. Doudlebský zámek byl také inspirací pro filmaře, natáčel se zde historický velkořím Bathory režiséra Jaraje Jakubiska.

Rudé armády 1, 517 42 Doudleby nad Orlicí
Tel.: 494 383 420
e-mail: info@zamek-doudleby.cz

Tip na výlet pro celou rodinu!
Parkování zdarma, i pro autobusy!

WWW.ZAMEK-DOUDLEBY.CZ




Jihočeská plavební společnost s.r.o.

Výletní lodní doprava po řece Vltavě a Lužnici.

Okružní výletní plavby s možností výstupu
Pravidelný vyhlídkový lodní přívoz z Týna nad Vltavou na zámek Mitrowicz.
 Přeprava a vyhlídková plavba v jednom.

Pravidelná prázdninová lodní linka – Hluboká nad Vltavou – Hamry – Purkarec – VD Hněvkovice – Hněvkovice jez – Týn nad Vltavou. Tato lodní linka je postavena jako úseková, je možné využít jen některý z úseků. Každé úterý v červenci a srpnu plavba osobní lodí pro 100 osob a nebo lodí REGENT každou sobotu v červenci a srpnu v 15:00 hod z Týna nad Vltavou a neděli v 8:30 z Hluboké nad Vltavou.





Jihočeská plavební společnost, Masarykova 983, Hluboká nad Vltavou
 informace a rezervace +420 777 834 710, vedení společnosti +420 777 834 716
 email: jihoceskaplavebni@gmail.com, www.jihoceskaplavebni.cz.