

WWW.FAGUS-NABYTEK.CZ



**Jiří Svoboda**

výroba nábytku a čalounění






s možností velkého výběru potahových látek a v kombinaci různých odstínů dřev

[www.fagus-nabytek.cz](http://www.fagus-nabytek.cz)

Předín 13, tel./fax: 568 884 371



[www.fytosel.eu](http://www.fytosel.eu)

**Jiří Sýkora**

Pěstování a prodej akvarijních a vlhkomilných rostlin již mnoho let. Zabýváme se také prodejem a distribucí krmiva pro ryby a potřeb pro akvaristy.

- Akvária a terária
- Chemie do akvária
- Filtry akvarijní
- Krmení pro ryby
- Příslušenství
- Rostliny do akvária
- Technika
- Zahradní jezírka





Plánice 330, 340 34 Plánice  
Tel.: +420 603 170 413, Fax: +420 376 394 132

E-mail: [info@fytosel.eu](mailto:info@fytosel.eu) ● [www.fytosel.eu](http://www.fytosel.eu)

# Truhlářství Žižka

Stachy 376, 384 73 tel.: 388 428 376, fax 388 428 117, mobil: 602 191 779  
e-mail: [info@truhlarstvizizka.cz](mailto:info@truhlarstvizizka.cz)

Výroba dřevěných schodišť

**IZAJIMAVÉ CENY! ROK 2017**

Zakázková truhlářská výroba






[www.truhlarstvizizka.cz](http://www.truhlarstvizizka.cz)



## Mohinga

MYANMAR (BARMA)

Mohinga je zbožňované myanmarské národní jídlo. Je to vydatná nudlová polévka, která je příkladem zemitě chuti zdejší kuchyně. Neopakovatelná chuť je výsledkem kombinace citrónové trávy, šalotky, kurkumy a sladkovodních ryb.



### Co to je?

Základem mohingy je rybí vývar zahusťený rýžovou nebo hrachovou moučkou s typickou kombinací šalotky a křupavého vnitřku stonku banánovníku s tenkými kulatými rýžovými nudlemi. Jídlo se podává posypané koriandrem a doplněné praškovým chilli a limetkou. Právě tak se mohou přidat podle volby smaženky z čočky nebo zeleniny anebo natvrdo vařená kachní vejce.

### Původ

Mohinga se připravuje skoro výhradně z místních surovin a předpokládá se, že jídlo má původ v Myanmaru. Zdá se, že nudle, které se připravují z rýže komplikovaným a zdoluhavým postupem, posouvají dobu vzniku o několik století zpět a pocházejí také z této oblasti. To je v protikladu s většinou jihovýchodních asijských nudlových jídel, která se obvykle dají vystopovat rovnou do Číny.

### Kde pokrm najdete

Pokud jste v Yangonu, známějším piše pod jménem Rangún, zamířte k Myaung Mya Daw Cho, kde vás miska přijde na 500 MMK - myanmarských kyatů . což je přibližně 0,75 USD.

### Ochutnávka

Všeobecně je mohinga spojovaná s centrální oblastí Myanmaru a v tomto regionu žije převážně barmská etnická skupina. Polévka se nicméně prodává téměř v každém městě v Myanmaru, obvykle u pouličních prodáváčů s pojízdnými vozíky a koši nebo v restauracích, které mívají otevřenou přední stěnu. Prodáváče mohingy potkáte většinou po ránu. Objednání jídla je jednoduchá záležitost, jediná volitelná ingredience je akyaw (křupavé smaženky z čočky nebo obalovaná a fritovaná zelenina v těstíčku). Mohinga je hustý vývar s plátky sladkovodní ryby (typický je dravý hadohlavec), barvy žluté až oranžové podle množství přidávané kurkumy, s mírnou bylinnou vůní díky použité citrónové trávě. Miska polévky je většinou kořeněná předem, ale sušené chilli a limetka jsou obvykle k dispozici.

*Pokračování na protější straně*