



Phat Kaphrao THAJSKO

I když phat kaphrao možná není v současné době tak proslulé jako řekněme phat thai, stále zůstává oblíbeným pouličním jídlem mnoha Thajců. Přípravuje se rychlým opečněním, je kořeněné, s bylinkami a masem a dalo by se vlastně nazvat jídlem z jedné misky.



Co to je?

Thajské slovo "kaphrao" znamená "léčivá bazalka", což je bazalka tenkolistá (*Ocimum tenuiflorum*). Ta je nezbytnou ingrediencí pro přípravu tohoto jídla. V pokrmu phat kaphrao se rostlinné suroviny opékají spolu s živočišnými, které směsi dodávají výživné bílkoviny. Typické je mleté vepřové nebo kuřecí maso, ale mohou to být i mořské plody s hrubě nasekaným česnekem, chilli a někdy nakrájenými fazolovými lusky. Nikdy však nesmí chybět bazalka. Jídlo se koření rybí omáčkou a špetkou cukru, podává se s rýží a obvykle ho korunuje volské oko.

Původ

Phat kaphrao je v thajské kuchyni poměrně nedávnou novinkou. Běžným pokrmem se stalo asi před 50 lety, i když bazalka se v thajské kuchyni používá dlouhou dobu. Ve starověké Indii se bazalka používala v ajurvédě a byla mezi hinduisty váženou a posvátnou rostlinou. Jako mnohá pouliční thajská jídla se phat kaphrao opéká ve woku. Jídlo má s největší pravděpodobností částečné kořeny i v Číně.

Kde pokrm najdete

Také některé restaurace raan ahaan taam sang, kde připravují jídla na objednávku, budou podávat phat kaphrao, ale většinou je dostanete ve stáncích na ulici. Pro jistotu se však vždy podívejte na ingredience. Na ulici stojí jídlo 30 až 50 THB - thajských bahtů - což je asi 1 až 1,65 USD.

Ochutnávka

Na rozdíl od jiných pouličních jídel v Thajsku nejsou zde pouliční prodáváci, kteří by se specializovali pouze na phat kaphrao. Spíše jídlo uvidíte u stánků a v restauracích raan ahaan taam sang, kde připravují jídla na objednávku. Tato zařízení připravují velké množství jídel a dají se poznat podle tácu nebo vitrín se syrovými ingrediencemi. Hosté v restauraci mohou sledovat, jak kuchař podle jejich objednávky jídlo připravuje. Jídla připravovaná ve

Pokračování na straně 63

	SMYSLOVÝ ODRAZ SKUTEČNOSTI	SVĚTELNÝ KRUH KOLEM MĚSICE	DŽE-ZOVÝ ZPĚV		STAVEBNÍ MATERIÁL	NITRID HLINÍKU	Tajenka č. 2	ZN. ASTATU
VIDEO-SYSTÉM				ALEXANDR PO DOMÁCKU				
Tajenka č. 1				TROUCHNIVĚT				
SLON				POVOZ TAŽENÝ PÁREM KONI				ODBORNÍK PRO METODICKOU PRÁCI
ROUTA						CITOSLOVCE ZAMYŠLENÍ		
				KÓD LET. SPOL. AIR INDIA		EINSTEINOVY INICIÁLY		
				RYCHLOST (LID.)		ZN. AMERICA		
	DOKONCE	POSTRÁDAT	MILÁČEK OBRAČENÉ PLUHEM					
ZAJISTĚ				ZN. OSMIA	ČTVRTÁ PLANETA SLUNEČNÍ SOUSTAVY	ZN. NEO-DYMU RANDE		
POLSKÝ SPISOVATEL (LIDĚ BEZ DOMOVA)								
	ČESKÝ PRESIDENT			ZN. CÉSIA				
STANNUM SN					ROZHL. SPOL. AFGHÁNISTÁNU			
ŘADOVÁ ČÍSLOVKA					SEVEROZÁPAD			

Jiří Kyliès www.kylies.kolinsko.com
ZÁMEČNICTVÍ

SCHODY | VRATA | ZÁBRADLÍ | MŘÍŽE | PLOTY
 | VÝKLADNÍ SKŘÍNĚ | INTERIÉROVÉ DOPLŇKY

Zámečnictví Kyliès vyrábí na zakázku schodiště, vrata, zábradlí, mříže i jiné produkty zámečnické výroby. Při výrobě používáme materiály dle přání zákazníka – kvalitní dřevo, kov, nerez i jejich kombinace. Naše zámečnická výroba je zaměřena na nejlepší poměr kvalita – cena. Za přijatelné ceny vyrábíme odolné, originální a velmi kvalitní výrobky. Naše zámečnická dílna je ve městě Zásumpy nedaleko na východ od Prahy.

Kontaktujte nás, přijedeme na osobní schůzku.

JIRÍ KYLIÉS, ZÁMEČNICTVÍ, Čechova 356, 281 44 Zásumpy
 tel.: 321 796 195, tel./fax: 321 797 701,
 mob.: 737 124 110 e-mail: jiri.kylies@quick.cz

VYHRAJTE 3 X KNIHU OD SVOJTKY

Vyluštěnou křížovku zašlete na adresu vydavatele viz str. 3 nebo e-mailem na krizovky@uniform.cz do 31.8.2017. *Slosování proběhne 2.9.2017!*

PRAHA s.r.o.

VOTOP

VODA • TOPENÍ • PLYN

NEZAPOMEŇTE NA PRAVIDELNÝ SERVIS PŘED TOPNOU SEZÓNOU

- DODÁVKY A MONTÁŽE KOTLŮ, OHŘÍVAČŮ, KLIMATIZACÍ, TEPELNÝCH ČERPADEL
- ROZVODY VODY, TOPENÍ, PLYNU
- SERVIS, OPRAVY KOTLŮ
- KOMINICKÉ PRÁCE
- CHLAĎAŘSKÉ PRÁCE

Kompletní výměny kotlů za jeden den, vč. úpravy komína, revizí a servisu

EMIL SLABÝ, Mašínova 324/5 Praha 8,
 tel./fax: 284 688 877, mobil: 603 495 405
 e-mail: votop@votop.net • www.votop.net