



Pho
VIETNAM

Snídaně, která má mnoho příznivců - vonavá a lahodně kořeněná vietnamská nudlová polévka je perfektní vábení k probuzení do dusného oparu hanojského rána.



Co to je?

Můžete to nazvat nudlovou polévkou, ale vyjádřit to tak jednoduše by bylo vážně nespravedlivé. Pho je mnohem víc - je to dokonalý hovězí vývar (s přetrvávající chutí cibule, zázvoru, badyánu a koriandru) s čerstvě připravenými rýžovými nudlemi, mírně pálivými chilli papričkami a křehkými sójovými výhonky, které pokrývají plátky hovězí klišky, kuře nebo masové knedlíčky a trochu šťávy z limetky.

Ochutnávka

Nad Vietnamem svítá a z dálky vrčí motory skútrů, ale zvuky ještě nedosáhly intenzity obvyklé uprostřed rána. Prodávači pho si připravují stánky a několik více než otlučených kovových pánví, zatímco další rovnají plastové stálky a lesknoucí se pojízdné vozíky. Ať si vyberete kterýkoli, základem této polévky je hovězí vývar. Je to srdce a duše pho, měl by být chuťově výrazný, s příchutí badyánu, kardamomu a koriandru. Nudle by měly být čerstvě připravené, měkké s náznakem pevnosti, ale chilli papričky jsou spíše mírné než ohnivé. Sójové výhonky jsou křupavé a dodávají pho tu správnou konzistenci. Trochu rybi omáčky, trochu šťávy z limetky a snídaně je hotová. Popadněte rozvrzanou židli, sedněte si a začněte usrkat.

Kde pokrm najdete

Restaurace Quan An Ngon v Hanoji je trochu dražší než průměrné stánky - miska tady může stát 45 000 VND - vietnamských dongů, což je asi 2,15 USD, místo 20 000 VND (0,95 USD), ale zahrada je nádherná a pho přímo ukázkové.

Původ

Pho má původ v kuchyních Francie a Číny a získalo oblibu zhruba koncem 19. století. Vietnamci převzali rýžové nudle od svých severních sousedů, chuť na červené maso od kolonialistů a v průběhu času zvládli stvořit něco naprosto nového. Někdo tvrdí, že pho (vyslovuje se feu) je odvozeno od francouzského jídla pot au feu, zatímco jiní prohlašují, že má čínský původ a pojmenování pochází z kantonského slova fan, což je označení pro nudle.

* REGIONÁLNÍ VARIACE * Jako všechna jídla ve Vietnamu je pho daleko jednodušší a spíše tradiční na severu. Je tu méně masa a méně bylinek, někdy dokonce vůbec žádné. Většinou tu najdete jen chilli papričky a limetku.

Tom Parker Bowles

Pokračování na straně 68

LESNÍ ŠKOLKY • Michal Boček

Produkce sadebního materiálu lesních dřevin.

580 01 Květinov 60

Mobil: +420 728 664 620 • E-mail: bocek.michal@email.cz

U	NEZNÁMÉ LETAJÍCÍ OBJEKTY	HUŇATÝ	ČITAL (JELEN)	U	SPZ TEPLIC	MÍSTO V DOLE	PŘED-LOŽKA	ZKR. MEZINÁRODNÍ SVAZU VEGETARIÁNŮ	SACHOVÁ FIGURA	KONĚ (BÁSN.)	U	NĚM. ANÝZ	OTEC
	SOUČÁSTI HRNCE			BRIKETA							ZN. ASTATU PŘEVRA-CENI		
	BRNĚN-SKÝ HUMO-RISTA			Tajenka č.1 MIZ KON-STANZ (NĚMECKO)									
	OSLO-VOVAT PO STARU						OPATŘIT OBŽIVU						
U	SIT DALKOVÉHO KOSMICKÉHO SPOJENÍ ANGL. UMYVADLO				PILA-LESNICTVÍ SEČKAŘ Jan Velká nad Veličkou			U	OTLU-CENO	TRUMFY VĚST KAZANÍ			
SPZ BEROUNA		NÁZEV HLÁSKY	DRUH ČER-NĚHO UHLÍ					ŽLUTO-HNĚDĚ BARVIVO					BIB-LICKÝ OBR
DOMÁCKY ALEXEJ				VYSOKÁ ŠKOLA UMEJA (KADÉMIJE VÝSOCI UMĚNÍ)	U	NEDOBRA		OBAVA					
SOU-OSTROVÍ V TICHEM OCEÁNU V PÓLY-NEŠI					UKRADENÁ			ŘÍMSKY 101					
ANGL. ONO			Tajenka č. 2								ZKR. ATLE-TICKÉHO KLUBU		
PÍSMENO ŘECKÉ ABE-CEDY		ZVADLÁ						ZKR. ODEVNÍ TVORBY			SLEPIČÍ SLABIKA		

VYHRAJTE 1 X KNIHU
Využítou křížovku zašlete na adresu vydavatele viz str. 3 nebo e-mailem na krizovky@umiform.cz do 31.8.2017. Slosování proběhne 2.9.2017!

mobil: 602 573 811

Nakupujte přímo od výrobce.

PILA-LESNICTVÍ
SEČKAŘ Jan
Velká nad Veličkou

dodává

KŮLY
pro:

ŘEZIVO
pořez • prodej
stavební, truhlářské
přířezy, latě, vazby, hranoly...
SUŠENÍ ŘEZIVA
www.pilaseckar.cz

akátové a dubové
různých profilů a délek
impregnované
chovatele dobytka a ovcí,
oplocení lesních kultur,
obor, sadů, okrasné ploty...
Sloupky pro el. ohradníky.





