

TRADIČNÍ KUCHYNI V TÁDŽIKISTÁNU

Tádžikové jsou právem hrdí na své národní kuchyně a považují za nejvíce atraktivních faktorů pro rozvoj cestovního ruchu. Kulinářské umění tádžičtina lidí vznikla po mnoho staletí pod vlivem bohaté historie. Semi-kočovní způsob života neobešla bez dostatek masa a moučných jídel. Samozřejmě národní kuchyně Tádžikové se podobá vaření dalších zemí střední Asie; Nicméně to má své zvláštní rysy, vyjádřené v technikách přípravy potravin, zpracování produktů a samozřejmě chuť. Musíme udělat malý výlet kolem národní tádžické kuchyně a iame vám předstevili základní jídla tak to



DINNER CEREMONY

- Večeře obyčej – to je obyčej skutečně protože Tádžikové zacházejí s jídlem, s respektem. Mají velmi zvláštní přístup k chlebu: chleba nemůže být vyvolána nebo na zem, to nemůže být kladen na Dastarchan s dolní částí nahoru a chleba není snížít, ale zlomené velmi pečlivě.
- Tádžikové jedí, sedí na sofě kolem nízkého stolu - Dastarchan. Večeře začíná s čajem. Čaj se pije jen od pialahs, které jsou na zásobníky. Zásobník se sladkostmi, ovocem a placky se uvede samostatně. Po tom slouží velký pialahs s polévkou a na větší kulaté misky s hlavními chody. Zeleninové saláty jsou podávány na talířích. Večeře je spuštěna starší člen rodiny pak ostatní mohou připojit k jídlu.



MEAT DISHES

- Masovy jídla jsou v podstatě vařené ze skopového a kozího masa. Vzhledem k tomu, Tádžikové jsou muslimové nejedí vepřové maso vůbec. Koňské maso je velmi populární. Používá se k vaření klobása zvaná «kazy». Předtím, než vaření masa je vždy předběžně smažené do hnědé kůry. Jedině tak pokrm získá jedinečné aroma. Masová jídla se většinou používají jako hlavní jídla: šiš kebab, kebab, golubtsi, pečené maso a drůbež.



KABOB

- Kabobs jsou konkrétní jídlo tádžičtina. Je to vařené z mletého masa (skopové). Nabídka skopové je mleté spolu s cibulí s přídavkem koření, sůl a pepř. Výsledná hmotnost se používá k vytvoření klobásy. Kroužky cibule jsou opečené. Semi vařené kabobs jsou vloženy do cibule s nějaký masový vývar a dusíme až do. Servírujeme s greeny a česnek. Pečené maso v tádžickém kuchyně se nazývá «kaurdak».





PILAU (OSHI PALOV)



- Pilau zaujímají zvláštní místo v kultuře tádžičtina.

Plov, Pilav, Pilau, Osh, Oshi Palov (Rizotto (LOL))

Pilau je to tradiční Tazditski jídlo. Ne Uzbeky.

Palav nebo Osh, obecně známé jako plov (pilaf), je rýže pokrm z drcené žlutou řepu nebo mrkev a kousky masa, vše smažené v rostlinném oleji nebo skopové tuku v speciální qazan (ve tvaru wok kotlíku) nad otevřeným plamenem. Maso je nakrájené na kostičky, mrkev jsou jemně nasekané na dlouhé proužky a rýže je barvy žluté nebo oranžové fritovací mrkev a olej. Jídlo se konzumuje medresy z jediné velké desce umístěné ve středu tabulky, často s rukama v tradičním způsobem



Jak uvařit skutečný Tadziksksz plov?

Postup přípravy:

Ingredience: 1 kg masa, 1 kg rýže, 250 ml oleje, 600 g mrkve, 700 g cibule, 2 lžičky dřišťálu, velká hlavička česneku, 2 lžičky římského kmínu, mletý pepř, sůl, posypová nať na posypání

Nejdříve je třeba nakrájet mrkev, ideálně na hranolky tenké jako sirky, ale delší. Rozpálíme olej, přidáme nahrubo nakrájenou cibuli a usmažíme ji. Mezitím si nakrájíme maso na větší kousky. Když má cibule dost tmavou barvu, přidáme maso a sůl a prudce opékáme asi 10 minut, ale dáváme pozor, aby se to nepálilo. Přidáme mrkev a pečeme dalších asi 10 minut.

Mezitím dáme vařit asi 2 litry vody. Když je mrkev osmahnutá, přidáme koření, promícháme a za chvíli přilijeme asi litr vody a hlavičku česneku vcelku, kterou jsme očistili od vnějších slupek. Zmírníme oheň, přikryjeme a vaříme, dokud maso není téměř měkké.

Pak přidáme rýži, ale nemícháme, a opatrně dolijeme vařící vodu, aby byla rýže dobře potopena. Rýži pečlivě rozprostřeme dorovna, přikryjeme a vaříme asi 40 minut. Chvilími kontrolujeme, zda se nám to nepálí, a obrácenou lžící děláme do rýže díry, aby se voda mohla dostat ke dnu, podle potřeby doléváme vařící vodu.

QURUTOB

Další tradiční pokrm, který je stále jedí rukama z komunální deska je qurutob (tádžičtina: қурутоб), jejíž jméno popisuje postup přípravy: qurut (tádžičtina: қурит, sušené koule Slaný sýr) se rozpustí ve vodě (tádžičtina: об, ob) a kapalina se nalije více než odříznout a tenká šupinatá chlebové placky (patyr nebo fatir, tádžičtina: фатир, nebo přesněji фатир равағани, fatir ravghani, tedy fatir dělali s máslem nebo loje pro vločkovitost). Před podáváním pokrm je zakončena cibulí, smažené na oleji, dokud nejsou kolečka nazlátlá a jiné smažené zeleniny. Doplňuje se žádné maso. Qurotob je považován za národní pokrm.



SAMBUSA BARAKI (TAJIK PUFF FLAT CAKES)

- Ztuhlé těsto je vyroben z mouky, vajec, soli a vody. Pak velké placky se válí, olejí, v roli; pak znovu vyjmout a opět válí. Sekaná (skopové s vybroušenými ocas tuku koření) je kladen na přířezu těsta a pak trojúhelníkové koláče jsou. Platná sambusu je pečený v tandyr. Ukázalo se, že více vrstvami, voňavé, šťavnaté a velmi chutné lahodné!



HALVAITAR (LIQUID FLOUR HALVAH)



Mouka je postupně přidány do přehřáté skopové olej a smažené zamíchat pomalu před hnědou barvu. Pak dodávají, cukrový sirup a promíchá. Připravené polotovary cukrářské se nalije v deskách. To se ochladí a nedělená. Někdy přidávají ořechy, mandle, pistácie, vanilinu polotovary cukrářské

INFORMATION FROM

- <https://www.advantour.com/tajikistan/cuisine/sweets.htm>
wikipedia