



Słodko – słony kleisty ryż z mango

pokrojonego mango.

20 maja 2011

Owoce i słodkości są ważnym elementem diety Tajów i zazwyczaj kończy się nimi posiłek. Najpopularniejsze owoce to rambutan, liczi, papaja, durian, dzakfrut, ananas oraz mango. Ważnym składnikiem deserów są też tamaryndowiec, cukier palmowy i orzech kokosowy. Tajowie doprawiają owoce - przyprawy wydobywają ich smak. I tak ananas najlepiej smakuje z dodatkiem chili, a kokos ze szczyptą soli. Tak też jest w tym deserze.

Sticky rice to najpopularniejszy tajski deser i jego nazwę można przetłumaczyć jako lepki ryż. Ponieważ nie lubię czekolady, a lubię kokosy i mango, to sticky rice wpasował się idealnie w moje gusta. Jest to połączenie ryżu, słodko-słonego mleka kokosowego i mango. Mango musi być bardzo dojrzałe. Tajowie jedzą też ten deser z kawałkami duriana, który smakuje ciekawie, ale niemilosiernie śmierdzi. Mój mąż zjadł połowę małego duriana i pachniał nim (hmm... pachniał?) przed kolejne dwa dni. Smród duriana przypomina woń mocno zepsutych serów pleśniowych i jest tak intensywny, że w Tajlandii na pokład samolotu i do innych miejsc publicznych nie można wносить broni i durianów właśnie.

Do zrobienia sticky rice trzeba kupić ryż kleisty. Jest to specjalny gatunek azjatyckiego ryżu, który charakteryzuje się dużą lepkością po ugotowaniu. Dodatkowo Tajowie moczą ryż przed przygotowaniem deserów przez co najmniej 8 godzin, żeby szybciej się ugotował. Ryż gotują na parze - do jego przygotowania stosują bambusowe naczynia, które nakładają na garnek z gorącą wodą i gotują ryż przez około 20 minut. Następnie sprawnym ruchem przerzucają ryż na drugą stronę i parują go jeszcze przez kolejne 5 minut.

W bardziej współczesnym wydaniu ryż przygotowuje się w rice cookerach. W naszych warunkach ryż można przygotować w garnku do gotowania na parze, wyłożonego gazą.

Składniki (2 porcje):

- ugotowany kleisty ryż - 2 kubki
- 1 kubek mleka kokosowego
- 1/2 kubka białego cukru
- 1/2 łyżki soli
- 1 dojrzałe mango

Przygotowanie:

1. Przygotowujemy kleisty ryż - najlepiej gotując go na parze. Im dłużej parujemy ryż, tym staje się bardziej kleisty.
2. Następnie stawiamy rondel na duży ogień i wlewamy do niego mleko kokosowe. Dodajemy cukier i sól. Mieszymy na dużym ogniu przez 3 minuty i wyłączamy.
3. Do ryżu wlewamy mleko, pozostawiając 1/4 ilości do polania gotowego deseru. Następnie widelcem, bardzo dokładnie, rozgniatamy ryż z mlekiem, przez około 5 minut, żeby połączyć ziarenka ryżu i by cały deser był kleisty.
4. Odstawiamy ryż na pół godziny, jeszcze raz mieszamy, formujemy z ryżu kopczyk na talerzu lub używamy małej foremki do uformowania kształtu, polewamy pozostałym mlekiem kokosowym i ozdabiamy połową obranego i