

Dipy k ovoci v jihovýchodní Asii

Sladké, slané, kyselé a pálivé v jednom soustu



Proč se dochucuje právě kyselé ovoce

Pevné zelené mango, guava nebo méně zralý ananas nabízejí křupnutí a kyselost. Výrazné dochucení přidá sladkost, sůl, chilli a umami. Thajské ministerstvo zahraničí popisuje nam pla wan jako směs rybí omáčky, palmového cukru, krevetové pasty, šalotky, sušených krevet a chilli podávanou s kyselým zeleným mangem.

Nam pla wan

Thajský hustší sladko-slaný dip s rybí omáčkou a krevetami.

Chilli sůl

Ve Vietnamu se zelené mango běžně namáčí do chilli soli.

Rujak

Indonéská rodina ovocných a zeleninových salátů s regionálně odlišným kořeněním.

Domácí jemná verze

Palmový cukr, tamarind a chilli bez rybích a krevetových složek.

Nejde o jednu univerzální omáčku

- Tekutý dip, suchá chilli sůl a hustá rujaková omáčka mají odlišné složení i použití.
- Chuť doladujte s konkrétním ovocem, nikoli samotnou lžičkou dipu.
- Zdroje: thajské ministerstvo zahraničí, Indonesia Travel a Vietnam Tourism.

Jak vybrat a bezpečně podávat

Ovoce, alergie, pálivost a konzistence



Ovoce	Vhodný styl	Důvod
Zelené mango	nam pla wan nebo chilli sůl	pevné a výrazně kyselé
Ananas	tamarindový nebo chilli dip	šťavnatý sladkokyselý základ
Guava	chilli sůl	křupavá a jemná
Zralé mango	jemnější kyselý dip	samo je velmi sladké

Alergeny a varianty

- Rybí omáčka obsahuje ryby; sušené krevety a krevetová pasta obsahují koryšce.
- Ochucená sůl může obsahovat krevety nebo další složky; čtěte etiketu.
- Pro vegetariánskou verzi postavte chuť na tamarindu, palmovém cukru, soli a chilli.
- U hostů se na alergie ptejte předem a používejte oddělené čisté náčiní.

Dip zhoustl

Po vychladnutí přidejte malé množství teplé vody a důkladně rozmíchejte.

Ovoce pouští vodu

Krájejte těsně před podáváním a dip servírujte zvlášť.

Praktické pravidlo

- Nejprve zvolte ovoce, potom intenzitu dipu.
- Pálivost a slanost přidávejte po malých dávkách.
- Hotový dip rychle zchladte, uzavřete a respektujte pokyny použitých surovin.

Pět surovin pro domácí dip

Přímé odkazy na konkrétní produkty

Lotus Palmový cukr 1 kg

Karamelová sladkost pro nam pla wan a rujakovou omáčku.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Thai Dancer Tamarindová pasta 250 ml

Kyselá složka pro vegetariánskou i klasickou variantu.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Tiparos Rybí omáčka 300 ml

Slanost a umami pro klasické thajské nam pla wan.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Maepranom Kapi Krevetová pasta 100 g

Malé množství pro výraznější tradiční charakter.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

DH Foods Ochucená chilli sůl s příchutí krevet 120 g

Suché ochucení ke křupavému ovoci ve vietnamském stylu.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Výběr bez zmatku

- Nam pla wan vyžaduje sladkou, slanou a obvykle krevetovou složku.
- Chilli sůl je samostatné suché ochucení, ne náhrada tekutého dipu.
- U všech složek zkontrolujte alergen a doporučené uchování.