

Kari listy

Rozšířený průvodce výběrem, přípravou a použitím



Co kari listy jsou - a co nejsou

Spices Board India uvádí pro kari list botanický název *Murraya koenigii*, čeleď Rutaceae a list jako komerčně používanou část. V jižní Indii se listy používají jako přirozené aromatické koření do kari. Název proto neznamená, že jde o listy kari směsi; rostlina a směs mletého koření jsou dvě různé věci.

Nezaměňovat s	Rozdíl
Kari prášek	směs mletých koření; jiná chuť i použití
Bobkový list	větší tuhý list s odlišným aroma
Kaffirová limeta	pevný dvojlaločný citrusový list
Listy pískavice methi	jiná bylina s nahořklým charakterem

Čerstvé, mražené a sušené

Forma	Silná stránka	Jak s ní pracovat
Čerstvá	nejživější aroma a měkká textura	osušte a temperujte vcelku
Mražená	dobrá intenzita a dlouhé uchování	použijte přímo, odstraňte led
Sušená	praktická spízní forma	krátce prohřejte, dávku upravte podle vůně

Jak poznat kvalitu

Kontrola	Co hledat
Barva	u čerstvých sytě zelená, u sušených zelenohnědá bez šedého povlaku
Vůně	po promnutí citrusově bylinná a kořenitá
Struktura	čerstvé listy pevné, sušené křehké a bez vlhkosti
Obal	neporušený, dobře uzavřený a se čitelnými údaji

Bez léčebných slibů

Kari listy používejte jako potravinu a koření. Přehledové studie popisují laboratorní a tradiční využití, ale nenahrazují klinické doporučení ani léčbu.

Chuťový profil v praxi

Vjem	Jak se projeví
Citrusový	svěží horní tón bez kyselosti citronové šťávy
Bylinný	zelené aroma propojující luštěniny, kokos a rýži
Kořenitý	nejvýraznější po krátkém kontaktu s horkým tukem

Temperování: nejdůležitější technika



Tadka krok za krokem

Krok	Postup	Proč
Příprava	Listy osušte a mějte suroviny po ruce.	mokré listy prskají; proces je rychlý
Tuk	Olej zahřejte na střední teplotu.	kouřící tuk listy spálí
Semínka	Hořčičná semínka nechte rozprskat.	uvolní se aroma
Listy	Přidejte je na několik sekund.	zesílí vůně a listy zžehnou
Navázání	Hned přidejte cibuli, luštěniny nebo rýži.	sníží se teplota a aroma se rozvede

Kde fungují nejlépe

Jídlo	Kdy listy přidat	Co k nim ladí
Dal a luštěniny	v tadce na závěr nebo na začátku základu	hořčice, římský kmín, chilli
Kokosové kari	na začátku do tuku	kokos, tamarind, kurkuma
Rýže	do ochuceného oleje před rýží	citron, arašídý, kurkuma
Chutney	část krátce opéct, část rozmixovat	kokos, chilli, kyselá složka

Skladování

Forma	Postup
Čerstvé	zabalte volně do papírové utěrky a uložte v uzavíratelné nádobě v chladu; poškozené listy odstraňte
Mražené	osušené listy zamrazte po porcích; nerozmrazujte opakovaně
Sušené	uchovávejte vzduchotěsně, v suchu, temnu a mimo zdroje tepla

Bezpečné temperování

Pánev nepřehřívejte, listy osušte a při praskání hořčičných semínek použijte částečné zakrytí. Do kouřícího tuku listy nevkládejte.

Kdy listy ponechat v jídle

Situace	Doporučení
Jemné čerstvé listy	v rýži, dalu nebo kari se běžně ponechávají
Tvrdší sušené listy	lze je ponechat, ale při servírování mohou působit tuze
Celá větvička	lístky otrhejte; tvrdý stonek do jídla nepatří

Citronová rýže a nákupní orientace



Recept v kostce

Do oleje dejte hořčičná semínka, po rozpraskání kari listy, arašídy a kurkumu. Přidejte vychladlou basmati rýži, osolte a prohřejte. Citronovou šťávu vmíchejte mimo silný žár, aby zůstala svěží.

Problém	Rychlá oprava
Slabé aroma	příště listy temperujte v tuku a použijte čerstvější balení
Hořkost	snižte teplotu a další suroviny přidejte dřív
Prskání	listy důkladně osušte
Slepená rýže	použijte vychladlou, méně vlhkou rýži

Pět přímých produktových odkazů

[Mehek Kari listy 30 g](#)

Hlavní aromatická surovina; sušené listy krátce zahřejte v tuku.

[Drana Hořčičné Semínko Bílé 40 g](#)

Mírnější semínko pro temperování, nakládání a omáčky.

[Drana Kurkuma Mletá 25 g](#)

Zemité chuť a zlatá barva pro rýži, luštěniny a kari.

[KTC 100% Kokosový olej 500 ml](#)

Tuk pro krátké temperování a jemný kokosový chuťový směr.

[ESSA Basmati rýže 500 g](#)

Sypká dlouhozrnná rýže pro citronovou rýži s kari listy.

Před nákupem si na produktové stránce a následně na obalu ověřte složení, alergený, čistou hmotnost a doporučené uchování.

Rozhodovací tabulka

Chci...	Zaměřím se na...
poznat samotnou surovinu	celé kari listy, ne směs kari koření
výraznější aroma	čerstvé nebo mražené listy; u sušených čerstvé balení
snadnou práci ze spíše	sušené listy v dobře uzavřeném obalu
citronovou rýži	kari listy, hořčičná semínka, kurkumu a basmati
kokosový chuťový směr	kari listy temperované v kokosovém oleji

Zdroje k tématu

[Spices Board India: Curry Leaf](#)

[Spices Board India: Spices of India](#)

[Abeysinghe et al.: review of curry leaves](#)

Pro osobní nekomerční použití. www.tasteofasia.cz