

Dry Petha

Rozšířený průvodce původem, výrobou, variantami a podáváním



Základní orientace

Otázka	Stručná odpověď
Z čeho je?	Z dužiny bílé tykve (Benincasa hispida) a cukru.
Odkud je známá?	Nejvíce se spojuje s indickým městem Agra.
Jak chutná?	Jemně, čistě sladce; ochucené varianty mohou mít růži, šafrán či jiné aroma.
Jaká je textura?	Průsvitná, pružná až křehce šťavnatá; dry varianta má sušší povrch.
Je to sušené ovoce?	Ne. Jde o kandovanou zeleninu proslazenou sirupem.

Bílá tykev pod různými názvy

Název	Kde se s ním setkáte	Poznámka
Ash gourd	Anglické recepty z jižní Asie	Doslova popelavá tykev
Winter melon	Asijské obchody a recepty	Nejde o sladký meloun
Wax gourd	Botanické a obchodní názvy	Zralý plod má voskovitý povrch
White pumpkin	Indické recepty	Obchodní označení, nikoli běžná oranžová dýně

Co petha není

Výrobek	Hlavní rozdíl
Lokum	Gelová sladkost ze škrobu a cukru, bez dužiny tykve.
Kandované ovoce	Podobný princip proslazování, ale jiná surovina i textura.
Nata de coco	Fermentovaný kokosový gel; pružnost může připomínat pethu, výroba je odlišná.
Marshmallow	Našlehaná pěnová cukrovinka, ne kandovaná dužina.

Volba podle očekávání

Chci	Hledejte
Sušší povrch a pevnější skus	Dry nebo plain dry petha
Měkčí, šťavnatější sousto	Angoori nebo sirup petha
Výraznější vůni	Kesar, rose či jinak ochucenou variantu

Od tykve ke sladkosti



1. Příprava tykve

Bílá tykev se oloupe, zbaví semen, nakrájí a propíchá, aby mohla rovnoměrně přijímat cukerný roztok.

2. Zpevnění struktury

Ve výrobě se používá přesně řízená lázeň s potravinářskou pomocnou látkou. Následuje důkladné opláchnutí a tepelná úprava.

3. Proslazování

Kousky se vaří nebo opakovaně proslazují v cukerném sirupu. Cukr postupně proniká do dužiny a vytlačuje část vody.

4. Odkapání a sušení

U dry pethy se přebytečný sirup nechá odtéct a povrch oschne či zkrystalizuje. Sirupová varianta zůstává měkčí a lesklejší.

Proč je struktura tak neobvyklá

Dužina bílé tykve je světlá a poměrně neutrální. Propíchání vytvoří cesty pro sirup, řízené zpevnění pomáhá udržet tvar a postupné proslazování mění obsah vody i chování buněčné struktury. Výsledkem je sladkost, která je průsvitná a pružná, nikoli džemovitá.

Bezpečný rámec

Průmyslový nebo tradiční postup se zpevňovací lázní nelze bezpečně zkrátit na univerzální domácí poměr. Používejte jen potravinářskou surovinu, přesný ověřený recept a úplné oplachování. Stavební či zahradnické vápno do potravin nepatří.

Co ovlivňuje výsledek

Proměnná	Dopad
Velikost kousků	Ovlivňuje rovnoměrnost proslazení.
Propíchání	Usnadňuje pronikání sirupu do dužiny.
Koncentrace sirupu	Řídí přenos vody a cukru.
Doba odkapání a sušení	Rozlišuje sušší dry pethu od vlhčí varianty.
Aroma	Mění vůni, ne základní identitu sladkosti.

Varianty, servírování a kontrola



Rychlé srovnání

Varianta	Povrch	Textura	Jak podávat
Dry / suchá	Sušší, krystalický	Pevnější	Samostatně k čaji
Angoori / sirupová	Lesklý, vlhký	Měkčí a šťavnatější	V misce s trochou sirupu
Kesar / ochucená	Podle provedení	Podle základu	Jako aromatictější závěr jídla

Degustační postup

Krok	Co sledovat
1. Vzhled	Průsvitnost, rovnoměrný povrch a neporušený kousek.
2. Vůně	Jemná sladkost; aroma nemá působit kysele ani zatuchle.
3. První skus	Povrch lehce povolí a střed zůstane pružný.
4. Dochut	Neochucená petha je čistě sladká; ochucení by nemělo působit drsně.
5. Srovnání	Dry varianta působí sušeji, sirupová šťavnatěji.

Skladování bez dohadů

Pravidlo	Proč
Řiďte se obalem konkrétního výrobce	Receptura i obsah vody se mezi variantami liší.
Po otevření obal pečlivě uzavřete	Omezíte vysychání, vlhnutí a přenos pachů.
Použijte čisté suché náčiní	Do balení nezaneseš vodu ani nečistoty.
Při změně vůně nebo povrchu neochutnávejte	Neobvyklé změny mohou znamenat znehodnocení.

Jak servírovat

K čaji nebo po kořeněném jídle obvykle stačí jeden až dva menší kousky. Při srovnávací ochutnávce podávejte dry a sirupovou variantu odděleně, aby se nezměnila jejich textura.

Nákupní poznámka

Petha je specifický výrobek z bílé tykve. Průvodce proto neuvádí odkazy na jiné sladkosti jako domnělé náhrady, které by mohly čtenáře mást.

Kontrolní seznam

Před podáváním	Ano
Ověřil jsem typ: dry, sirupová nebo ochucená	☐
Zkontroloval jsem neporušenost obalu a datum	☐
Přečetl jsem pokyny výrobce ke skladování	☐
Při ochutnávce začínám malou porcí	☐