

Chutney: rozšířený průvodce

Jak se zorientovat mezi mangovým, bylinkovým a tamarindovým chutney, jak číst etiketu a s čím jednotlivé druhy podávat.



Ne jedna omáčka, ale široká rodina chutí

Některé chutney jsou sladké a ovocné, jiné svěží, kyselé nebo výrazně pálivé. Nejprve proto vybírejte podle hlavní suroviny a zamýšleného jídla, teprve potom podle intenzity.

Typ chutney	Charakter a použití
Mangové	Ovocné, sladké až pikantní; k samosám, kari, sýrům i grilovaným jídlům.
Mátové nebo koriandrové	Svěží bylinkové; k předkrmům, grilovanému masu a zelenině.
Tamarindové	Sladkokyselé; k chaats, smaženým snackům a luštěninovým jídlům.
Suché	Sypké nebo pastovité směsi; dávkují se jako výrazné dochucení.

Čtení etikety

Na etiketě	Co ověřit
Složení	Pořadí ovoce, bylinek, cukru, soli, octa, koření a dalších složek.
Alergeny	Řiďte se vždy zvýrazněním a upozorněním výrobce na konkrétním obalu.
Výživové údaje	Obsah cukru a soli se mezi jednotlivými chutney liší.
Uchování	Postupujte podle údajů výrobce před otevřením i po otevření.

Párování a domácí příprava



Jídlo	Vhodný směr
Samosa nebo papadum	Mango pro plnost, máta pro svěžest, tamarind pro sladkokyselé kontrast.
Kari a rýže	Menší lžička ovocného chutney jako doplněk, nikoli náhrada omáčky.
Grilované maso nebo zelenina	Bylinkové chutney nebo pikantní mango.
Sendvič a sýr	Tenká vrstva ovocného chutney pro sladkokyselé kontrast.

Mangové chutney: základní poměr

Surovina	Množství
Zralé mango na malé kostky	300 g
Cukr	50–80 g podle sladkosti manga
Jablečný nebo rýžový ocet	60 ml
Čerstvý zázvor	1 lžička
Hořčičné semínko	1/2 lžičky
Chilli a sůl	Podle chuti

Postup a kontrola konzistence

Krok	Kontrolní bod
1. Zahřát	Mango, cukr, ocet, zázvor a koření dejte do menšího hrnce.
2. Vařit	Mírně probublávejte a míchejte, aby se směs nepřichytila.
3. Zahustit	Hotové chutney je lesklé a husté, ale stále obsahuje kousky manga.
4. Zchladit	Přeneste do čisté nádoby, rychle zchladte a uložte do lednice.

Když výsledek nesedí

Výsledek	Náprava
Příliš sladké	Přidejte po malých dávkách ocet nebo citrusovou šťávu.
Příliš kyselé	Doplňte trochu cukru nebo sladkého ovoce a krátce provařte.
Příliš řídké	Vařte odkryté o něco déle a pravidelně míchejte.
Příliš husté	Vmíchejte po lžících vodu a krátce prohřejte.
Příliš pálivé	Podávejte menší množství nebo vyvažte sladším chutney či jogurtem.

Servírování a přímé odkazy



Tři chutě na jednom stole

Ke křupavému papadum nebo samosám nabídněte malé misky se sladkým mangovým, svěžím bylinkovým a sladkokyselým chutney. Každý druh tak zůstane čitelný a hosté si mohou kombinaci dávkovat sami.

Pět přímých odkazů na e-shop

Pasco Chutney Mango Sladké 320 g

Sladké mangové chutney k předkrmům, kari i sýrům.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Pasco Chutney Mango Pálivé 320 g

Pikantnější mangová varianta k samosám a grilovaným jídlům.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Ashoka Chutney Mátové 250 g

Svěží bylinková chuť k předkrmům a grilovaným pokrmům.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Ashoka Chutney Koriandrové 250 g

Koriandrové chutney pro svěží kontrast a namáčení.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

SWAD Papadum 200 g

Křupavý doprovod pro ochutnávání různých druhů chutney.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Rychlá kontrola výsledku

Kontrola	Správný stav
Volba	Hlavní surovina a chuť doplňují konkrétní jídlo.
Množství	Chutney jídlo zvýrazní, ale nepřekryje jeho hlavní chuť.
Konzistence	Domácí mango chutney drží na lžičce a obsahuje kousky ovoce.
Uchování	Kupovaný výrobek se řídí etiketou; domácí je zakrytý a chlazený.