

Pandán

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Čtyři podoby v kuchyni

Podoba	Jak ji použít	Na co dát pozor
Celé listy	Uzlujte do rýže, krému či sirupu; po vaření vyjměte.	List je tuhý a běžně se nejí.
Čerstvá šťáva	Listy rozmixujte s trochou vody a přecedte.	Použijte brzy; barva i vůně časem slábnou.
Koncentrovaný extrakt	Přidávejte po kapkách do těsta, krému nebo nápoje.	Síla a složení se liší podle výrobku.
Pandanová směs	Praktická pro pudink, custard nebo dezert.	Řiďte se dávkováním na obalu.

Nejdůležitější pravidlo

Celé pandanové listy slouží hlavně k provonění. Po vaření je vyjměte; tuhý list není určený k běžnému požívání.

S čím pandan funguje

- Kokosové mléko a kokosový krém.
- Jasmínová nebo lepkavá rýže.
- Vaječné krémy, pudinky a chiffonové těsto.
- Sirupy, ledové nápoje a jemné želé.

Rychlá volba

- Do rýže a sirupu zvolte celé listy.
- Do těsta či krému použijte šťávu nebo opatrně dávkovaný extrakt.
- Barvu neposuzujte jako důkaz síly vůně.

Použití v osmi krocích



1. Zvolte formu pandanu podle receptu: list, šťávu, extrakt nebo hotovou směs.
2. U extraktu začněte malým množstvím a ochutnejte před dalším přidáním.
3. Celé listy omyjte, svažte do uzlu a vložte do tekutiny či rýže.
4. Pro domácí šťávu nakrájejte listy, rozmixujte je s trochou vody a velmi jemně přecedte.
5. Pandan spojte s kokosovým mlékem, rýží, cukrem nebo vejci podle receptu.
6. Při tepelné úpravě pracujte šetrně; dlouhé prudké vaření oslabuje svěží vůni.
7. Celé listy před podáváním vyjměte.
8. Zbytky čerstvé šťávy uchovávejte krátce v chladu nebo je zamrazte po porcích.

Rychlá diagnostika

Situace	Praktické řešení
Slabá vůně	Přidejte další list nebo malé množství extraktu.
Příliš výrazná chuť	Zředte základem receptu, nejčastěji kokosovým mlékem.
Matná zelená barva	Barvu neberte jako měřítko vůně; nepřidávejte extrakt jen kvůli odstínu.
Pěstování doma	Světlé rozptýlené místo, teplo, vlhký propustný substrát.

Dávkování extraktu

Koncentrace výrobků se výrazně liší. Začněte údajem výrobce a menší dávkou; další množství přidejte až po promíchání a ochutnání.

Skladování

- Čerstvé listy chraňte před vysycháním a zpracujte co nejdříve.
- Porce domácí šťávy lze krátce uchovat v chladu nebo zamrazit.
- Extrakt uchovávejte přesně podle etikety výrobce.

Domácí pandanová šťáva

- Omyté listy nakrájejte napříč na krátké kusy.
- Rozmixujte s malým množstvím vody.
- Přecedte přes velmi jemné sítko nebo plátýnko.
- Do receptu přidávejte postupně, aby se nezměnila konzistence.