

Dry Petha

Praktický průvodce indickou sladkostí z bílé tykve



Co je dry petha

Petha je kandovaná indická sladkost z bílé tykve, známé také jako ash gourd, winter melon nebo wax gourd. Dry petha má proti sirupovým variantám sušší, lehce krystalický povrch, ale uvnitř zůstává pevně šťavnatá a průsvitná. Není to sušené ovoce ani pěnový bonbon.

Znak	Dry petha	Sirupová / angoori
Povrch	Sušší, krystalický	Lesklý, vlhký
Textura	Pevná, pružná	Měkčí, šťavnatější
Podávání	Samostatně, k čaji	V misce s trochou sirupu
Skladování	Podle obalu výrobce	Pečlivě uzavřít; řídit se obalem

Jak ji poznat

Sledujte	Dobré znamení	Varovný signál
Vzhled	Průsvitná bílá až krémová barva	Neobvyklé skvrny nebo změna barvy
Povrch	Suchý nebo rovnoměrně sirupový dle typu	Narušený obal, netypické osliznutí
Vůně	Jemně sladká, případně ochucená	Kyselá nebo cizí vůně
Textura	Pružná, ne kašovitá	Rozpadavá či neobvykle měkká

Rychlá slovní orientace

Název	Co znamená
Ash gourd / winter melon	Bílá tykev, základ pethy
Dry petha	Sušší, zkrystalizovaná varianta
Angoori petha	Menší měkké kusy v sirupu
Kesar petha	Ochucení šafránem nebo šafránovým aromatem

Jak petha vzniká



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 měkkí a lesklejší.

Bezpečnost domácí příprav

Nezkoušejte nahrazovat potravinářskou pomocnou látku stavebním ani zahradnickým vápnem. Tradiční pevná textura vyžaduje přesné dávkování, potravinářskou kvalitu a důkladně ověřený postup. Tento průvodce proto záměrně neuvádí improvizovaný domácí recept s vápennou lázní.

Servírování a skladování

Situace	Doporučení
Ke kávě nebo čaji	Podávejte po jednom až dvou menších kouscích; sladkost je výrazná.
Ochutnávka variant	Začněte neochucenou dry pethou, potom zkuste sirupovou nebo šafránovou variantu.
Po otevření	Uchovávejte přesně podle etikety a obal vždy dobře uzavřete.
Před konzumací	Zkontrolujte vůni, povrch a datum použitelnosti na obalu.



Tisková verze neobsahuje produktové odkazy.