Papája

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Jedno ovoce, dvě kuchyňské role

Stupeň zralosti mění chuť i texturu papáji. Zralá dužina je měkká a sladká; zelená zůstává pevná, dobře přijímá dresink a tvoří základ salátů typu som tam.

Rozhodovací tabulka

Podoba	Jak ji poznat	Nejlepší použití
Zralá	Žlutá až oranžová slupka, lehce povolí, sladká měkká dužina.	Za studena, do misek, dezertů a nápojů.
Zelená	Pevná, převážně zelená, světlá křupavá dužina.	Jemné nudličky do salátu, rychlé nakládání, krátké restování.
Přezrálá	Velmi měkká, otlačená nebo s kvašenou vůní.	Poškozené či nahnilé části nepoužívejte.

Co sledovat při nákupu

- Zralá papája má část slupky žlutou až oranžovou, voní a lehce povolí.
- Pro salát vybírejte tvrdý, převážně zelený plod bez měkkých míst.
- Rýhy, mokré skvrny, propadlá místa a kvašená vůně jsou varováním.
- Papája sklizená příliš zelená může změknout a zežloutnout, ale nemusí výrazně zesládnout.

Dozrávání

Nechte celý plod při pokojové teplotě a pravidelně jej kontrolujte. Po změknutí jej přesuňte do chladu. Nakrojenou papáju vždy zakryjte a chlaďte.

Příprava a salát



Osm kroků

1. Rozhodněte, zda recept potřebuje sladkou zralou, nebo pevnou zelenou papáju.
2. Vybírejte plod bez mokrých, propadlých a nahnilých míst.
3. Celý plod opláchněte pod tekoucí vodou ještě před loupáním a krájením.
4. Papáju stabilně rozpulte a semena vyškrábněte lžící.
5. Zralou dužinu nakrájejte na kostky či klínky; zelenou oloupejte a nastrouhejte na jemné nudličky.
6. Zelenou papáju ochuťte kyselou, slanou, sladkou a pálivou složkou podle receptu.
7. Dresink vmíchejte krátce před podáváním, aby papája zůstala křupavá.
8. Nakrojenou zralou papáju zakryjte, uložte do chladu a spotřebujte co nejdříve.

Som tam bez ztráty křupavosti

• Zelenou papáju nakrájejte na velmi jemné nudličky.

• Česnek a chilli jemně podrťte; nepřeměňte je na hladkou pastu.

• Vmíchejte limetu, rybí omáčku a cukr, aby se chutě vyvážily.

• Přidejte papáju, rajčata a dlouhé fazole a jen krátce promíchejte či pomačkejte.

• Arašídy přidejte nakonec a salát ihned podávejte.

Mléčný latex

Zelená papája může při řezu uvolnit lepkavý mléčný latex. Pracujte čistě, nůž a prkénko ihned opláchněte a při citlivé pokožce použijte rukavice.

Hygiena

• Celý plod opláchněte ještě před oloupáním.

• Nepoužívejte saponát ani prostředky na mytí ovoce.

• Oddělte pomůcky pro ovoce konzumované syrové od syrového masa.

Produkty a kontrolní seznam



Maepranom Dresink na papájový salát 300 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/maepranom-dresink-na-papajovy-salat-z-fermentovanych-ryb-300-ml

AROY-D Papája v sirupu 565 g

https://www.tasteofasia.cz/p/aroy-d-papaja-v-sirupu-565-g

Encona Papája pálivá paprikova omáčka 142 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/encona-papaja-paliva-paprikova-omacka-142-ml

Tiparos Rybí omáčka 300 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/tiparos-rybi-omacka-300-ml

Thai Dancer Tamarindová pasta 250 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/tamarindova-pasta-thai-dancer-250-g

Před podáváním

• Ochutnejte zralou papáju s několika kapkami limety a špetkou soli.

• Zelený salát ochucujte postupně; rybí omáčka i hotový dresink jsou výrazné.

• Arašídy uvádějte hostům kvůli alergii a případně je podávejte zvlášť.

• Dresink přidejte až krátce před servírováním.

• Zbytky přesuňte rychle do chladu a při změně vůně nebo vzhledu je nepoužívejte.

Spolehlivé zdroje

UC Davis: zralost, kvalita a skladování papáji

FDA: bezpečný výběr a příprava čerstvého ovoce

Rychlá kontrola výsledku

Zralá papája má být voňavá, měkká, ale ne rozbředlá. Zelená papája pro salát musí zůstat pevná a její nudličky mají držet křupavost i po krátkém promíchání s dresinkem.