

Curry, kari

Opčenito o curry - a

Uvriježilo se mišljenje da je **curry** začin, istina je da je curry smjesa više različitih začina, znači curry je začinska mješavina.

Curry ili kako se kod nas kaže kari je nastao iz ariveppilai na tamilskom (narod sa juga Indije) naziv za [varivo](#) ili složenac od [povrća](#).

[Juhe](#) i [sosevi](#) u Indiji se začinjavaju između ostalog i sa listovima Carry drveta (koje opet zahvaljuje naziv tome što njegovi listovi imaju okus po curry-u) **lat. *Murraya koenigi***.

Britancima, kolonijalnim vladarima Indije u 19st. kojima je to jako passalo, a pošto sama biljka ne raste u engleskoj oni su jednostavno tako nazvali cijelu grupu začina (nakon dugog isprobavanja) koja je imala najsličniji okus lišću Curry drveta.

Od tada je omiljena praškasta mješavina začina zvana curry samo proizvod za izvoz i u tom obliku uopće ne postoji u originalnoj indijskoj kuhinji.

Riječ curry nalazimo i u jezicima cijelog pacifičko-azijatskog bazena.

Postoji mnogo vrsta curry začinskih mješavina: najpoznatije su indijski curry i tajlandski curry.

Indijski curry



U Indiji rječ curry je sinonim za bilo koje jelo od [mesa](#), [ribe](#) ili jela od [povrća](#) u sosu, koje se jedu zajedno sa [rižom](#) ili [kruhom](#) (*Chapati, Nan ili Puri*).

Različite kombinacije začina za ta jela zovu se u Indiji **Masala** (*Tandoori-Masala* ili *Garam Masala*). Ovisno o regiji, mjestu pa čak i kuhanstvu su skroz drugog sastava. Raspon okusa je od slatkog, preko pikantnog do extremno ljutog, pri tome su na jugu Indije curry ljuči nego u drugim djelovima zemlje.

Začini koji se upotrebljavaju za curry prvo se lagano poprže, da bi razvili punu aromu, a zatim se ručno usitnjavaju u avanu. Najvažniji sastojci su korjen [kurkume](#) (kojem curry zahvaljuje svoju tamno žutu boju), [papar](#), Chili, Kardamon, sjeme [korijandera](#), [đumbir \(Ingwer\)](#), [kiml](#), [muškatni orašić](#), [cimet](#), [piment](#), [klinčić](#), Bockshorklee sjeme, Macis (sjeme drveta muškatnog orašića), zvjezdasti [anis](#), makovo sjeme, [lovorov list](#), [kormorač](#).

Tajlandski Curry

Svjetski su poznata i jela sa tajlanda, iz grupe Gaeng koja se isto nazivaju curry.

To su jela sa puno tekućine, možemo ih skoro nazvati i [juhama](#), npr. **Kaeng Dschuet** („Blaga juha“), **Kaeng Phet** („Ljuta juha“, začinjena sa puno crvenog Chilly-a) na zapadu poznata i kao „Crveni curry“. Na tajlandu je curry prašak također poznat, ali u obliku jedne paste.

Sastojci te paste su: friške Chilly papričice, limunova trava, bjeli luk, lišće kaffernlimete, korijander, tamarinde (mahunasta, biljka slična grahu zvana još i indijska datulja), galagant (više biljaka iz porodice Ingvera) i paste od kozica (strašno smrdi sama, ali u mixu sa ostalim začinima daje čisto drugu aromu).

Sve skupa se gnjeći u [avanu](#) toliko dugo dok ne nastane jedna gusta homogena masa. Da bi smanjili ljutinu umješava se obično kokosovo mljeko.

U Europi (posebno u Njemačkoj i to u sjevernom djelu, Berlin, Dortmund, Koeln..) se osim kao sastojak u nebrojenim jelima curry začinska mješavina nalazi kao dodatak paradajz sosu kojim se preljevaju pečene kobasicice, tzv Currywurst.

Strašno, probao sam nekoliko različitih varijanti, ne paše nikao sa kobasicom, za moj pojam.