

Tajin označuje nádobu i pokrm



Nádoba tajin

Jedná se o **hliněný hrnec s víkem kónického tvaru, díky kterému se při pomalém dušení vytváří pára**. Ta stoupá a ve zúžené části víka se následně sráží, zpětně odkapává a zanechává připravovaný pokrm šťavnatý a chutný. Základ hrnce tvoří kruhová mísa s nízkými hranami.

Že má tajin svůj původ zakořeněn hodně hluboko v historii, o tom nemůže být pochyb. První zmínky o něm se datují již někdy do 9. století a to především díky slavným pohádkám Tisíce a jedné noci, kde se tento způsob přípravy zmiňuje.

Pokrm tajin

Z čeho se tedy samotné jídlo skládá? Jak už to u tradičních, dlouhodobě předávaných receptů bývá, v každé oblasti či rodině se tajin připravuje trochu jinak a hospodyně si jej upravily podle svého.

Základ je v masu, ať už jehněčím, hovězím, kuřecím, nicméně může být i vegetariánský, v tom případě sáhneme například po fazolích či cizrně.

Co je ovšem nejdůležitější, to je dozajista koření. Typická chuť a vůně linoucí se kuchyní při pomalém dušení je rozhodně tím nejvýraznějším signálem, že se chystá tajin. **Nesmí chybět skořice, hřebíček, kurkuma, kmín a kardamom.** Již dříve začali lidé přidávat sušené meruňky nebo třeba datle, čímž dali vzniknout typické nasládlé chuti. Jako příloha se báječně hodí například rýže či pita chléb.

Vyzkoušejte si připravit typický tajin podle našeho receptu i u vás doma a přiveďte do své kuchyně vůně a chutě pohádek Tisíce a jedné noci. Pokud nevlastníte zmiňovanou nádobu, nevadí. Stejnou službu vám prokáže klasická zapékací mísa, popřípadě papiňák.

Kuřecí tajin

2 kuřecí prsa, 2 kuřecí stehna, 2 kuřecí křídla, 1 cibule, 1 červená cibule, 2 stroužky česneku, 4 lžíce másla, 1 lžíce olivového oleje, 3 lžíce medu, 250 ml vývaru, 4 sušené datle, hrst sušených brusinek, 2 lžíce citronové šťávy, pár koleček citronu

Koření: 1 lžička mleté skořice, ½ lžičky kurkumy, 1 lžička celého hřebíčku, ½ lžičky mletého kmínu, ½ lžičky mletého kardamomu, špetka šafránu, sůl a pepř

Nejprve si připravíme marinádu. Do hrnce vlijeme olej, přidáme máslo s medem a rozehřejeme. Přidáme citronovou šťávu i veškeré koření a necháme chvíli provonět. Ve směsi důkladně obalíme kusy kuřete a vložíme do zapékací mísy. Obě cibule nakrájíme na větší kusy, česnek nasekáme najemno, datle pokrájíme na nudličky a vše přidáme ke kuřeti. Nakonec poklademe kousky citronu, vhodíme brusinky a podlijeme vývarem. Pomalu dusíme v troubě vyhřáté na 130 °C přibližně 3 hodiny. Kuřecí maso poté můžeme vyměnit třeba za jehněčí, místo citronu sáhnout po pomerančích a datle vyměnit za meruňky či švestky.