

info od kamaráda, který nám tyto arašídny zajišťuje

Pražené arašídny

Jejich původ:

Arašídny pocházejí z východní a jižní části Ugandy, v hlavní sezóně zejména z oblasti Soroti a Gulu, velice horkého regionu obklopeného jezery. V období nízké sezóny se arašídny nejčastěji dováží z centrálních částí Ugandy, jako je okolí Masaky.

Naše arašídny nejsou masově zemědělsky pěstovanou plodinou, ale získáváme je spíše z menších rodinných farem a zahrad. Jsou 100% organické, nejsou nijak chemicky ošetřované.

Proces pražení:

Než se arašídny vypražují, prochází několika procesy.

Vyloupané arašídny jsou namočené v horké, osolené vodě po dobu cca pěti minut, potom se cca 15 minut vysouší. Vysouší se proto, aby se zabránilo ztrátě fialové slupky při procesu pražení. Po vysušení se arašídny umístí do nádoby, která je označována jako „zdrojová pánev“. Pánev se potom přesune na kamínka s dřevěným uhlím. Arašídny se osolí a jsou poté praženy po dobu 3 hodin za neustálého prohazování. Míchat se musí opravdu svědomitě, aby nedošlo k jejich připálení. Když je dokončený proces pražení, arašídny se přesunou do ručně vyráběného pevného košíku z banánových vláken, který se zakryje a arašídny se zchladí. Takto, téměř neprodyšně, se arašídny chladí po dobu asi dvou hodin a tím se docílí toho, aby neabsorbovaly vlhkost (košík propustí vzduch ven, ale ne dovnitř). Touto „domácí“ metodou přípravy se dá naráz vyrobit pouze 1,5 kg arašídů, celý proces se poté opakuje.

Arašídny pro nás praží malý ugandský živnostník, který se pražením arašídů zabývá posledních cca 20 let. Je již pomalu v důchodu a pražení arašídů se věnuje opravdu s láskou. Jelikož je výroba arašídů jeho jedinou činností, má za roky praxe vytříbené dodavatele plodiny a každému ořechu věnuje náležitou pozornost. Svého byznysu si cení a ručí za kvalitu svého výrobku.

Pražené arašídny jsou dodávány absolutně čerstvé, nikde se neuskładňují, po doručení do hlavního města Kampaly putují rovnou na letiště a do 30 hodin poté jsou doručeny do České republiky.