

Indyjskie smaki w sercu Opola

Miasto
Kultura

17.06.2023 g. 09:29



Przechadzając się po opolskim rynku można poczuć intensywny zapach przypraw korzennych, które zapraszają do odwiedzenia lokalu pod numerem 2. W tym miejscu zagościła, znana już nie tylko w naszym mieście, restauracja o nazwie „Tulsi”.



Święta bazylia

Osoby, które bywały w restauracji w dawnej lokalizacji przy ulicy Kołłątaja, znają jej smaczną kuchnię i z pewnością nic pod tym względem nie zmieni się w nowym miejscu. A ci, którzy jeszcze nie mieli okazji skosztować wspaniałych potraw wychodzących spod ręki indyjskiego kucharza, powinni czym prędzej nadgonić kulinarne zaległości. A warto, ponieważ dania serwowane w „Tulsi” mają swój charakterystyczny, niepowtarzalny smak i aromat. Wszystko dzięki naturalnym przyprawom i ziołom, które dodaje się tam w ogromnej ilości. Umiejętność ich łączenia, tak by ze sobą współgrały właściciel restauracji zdobywał przez wiele lat.

- *Curry, papryka, trawa cytrynowa czy mleczko kokosowe nadają daniom soczyste kolory i wyrazisty smak. Z przypraw najczęściej stosujemy kurkumę oraz kmin, cynamon, kardamon, imbir, gałkę muszkatołową, chilli, kozieradkę, goździki i*

*kolendrę. Przyprawy nie są tylko dodatkiem smakowym, ale mają także działanie lecznicze. Dodawane są nie tylko do dań obiadowych, ale również do napojów i deserów. – tłumaczy właściciel, **Arif Rahman**. Od wieków znane są także zalety ziół, które mają działanie przeciwzapalne, dezynfekujące skórę i błony śluzowe, są moczopędne, wykrztuśne czy przeciwkaszlowe. – Świat ziół jest ogromnie bogaty i wielowymiarowy, bowiem w niektórych kulturach posiadają właściwości duchowe i mają odniesienie do religii. – dodaje Arif. Stąd też pomysł na nazwę restauracji. „Tulsi” oznacza bowiem bazylię azjatycką. W Indiach uznawana jest za roślinę świętą i jest czczona w wielu częściach kraju. To królowa ziół, która od wieków wykorzystywana jest w ajurwedzie.*

Kuchnia pełna smaków



W restauracji króluje przepyszna Tikka Masala - danie, które łączy w sobie dobrej jakości mięso z kurczaka oraz gęsty, śmietanowy sos z pomidorami i wonnymi przyprawami. Korma to z kolei bardzo gęste curry popularne głównie w Indiach, Pakistanie i Bangladeszu, a Butter Chicken to kawałki kurczaka marynowane w jogurcie i aromatycznej mieszance przypraw garam masala. Na miłośników ostrych smaków czeka Vindaloo, które jest najostrzejszą odmianą indyjskiego curry. Potrawa łączy w sobie smak cebuli, chili, czerwonego wina, czosnku, pasty vindaloo i bulionu. Baranina, wołowina i kurczak gotowane w tych składnikach dają gęstą potrawkę o bardzo charakterystycznym zapachu i pikantnym smaku. To jednak nie wszystko. W oryginalnych piecach tandoori grilluje się specjalnie marynowane mięso i piecze chlebek naan. Nietypowych smaków dopełnia Lassi - napój na bazie jogurtu z dodatkiem mango lub róży, a na rozgrzanie Masala Chai - herbata z mlekiem i ostrymi przyprawami. Dania przygotowywane w „Tulsi” zadowolą nie tylko miłośników mięsa, ale także wegetarian.

Piękne wnętrze



Restauracja, oprócz wyrazistej kuchni, oferuje także piękne, orientalne wnętrze. Już od wejścia w oczy rzuca się wyjątkowa dbałość o detale. Na gości czekają indyjskie meble, obrazy, oryginalne, miedziane naczynia i odślaniające cegły ściany. Wszystkie potrawy przygotowywane są w otwartej kuchni znajdującej się w centrum restauracji tak, aby osoby zamawiające na bieżąco mogły obserwować pracę kucharzy i ich pomocników. Na gości czeka 48 miejsc wewnątrz restauracji oraz ogródek letni.



Alicja Sajewicz

Zdjęcia: Anna Parkitna oraz archiwum właściciela

Artykuł ukazał się w czerwcowym wydaniu magazynu "Opole i Kropka":
www.opole.pl/dla-mieszkanca/aktualnosc/siegnij-po-festiwalowe-wydanie-magazynu-opole-i-kropka

Dane kontaktowe
Wydział Promocji

ul. Szpitalna 3b-5-7

45-010 Opole

bp [at] um.opole.pl

Lokalizacja

Tagi
tulsi
restauracja
Indie

Opole i kropka