**Галгант**

Салли Моррис и Де-Та-Сюнь

По-китайски: лянь чжань;

По-тайски: кхаа;

По-вьетнамски: ку гиенг

Галгант, как и имбирь, представляет собой подземное корневище. Выросты галганта, напоминающие пальцы, тоньше и бледнее, чем у имбиря. Обе эти пряности внешне похожи между собой и используются во многом одинаково.

На Западе свежий галгант прежде было практически невозможно достать (хотя в Средние века он был в большом ходу у европейских поваров), но теперь галгант купить так же легко, как и имбирь. Существует две разновидности этой пряности. Та, что покрупнее, известная также под названием ленгкуас, — родом из Индонезии, а та, что помельче — из Южного Китая. Мелкий галгант пользуется популярностью в Таиланде, где его называют крачай.

Высушенный и размолотый галгант именуется лаосским порошком. Хотя по вкусу его не сравнить со свежим галгантом, азиатские повара оценили удобство его использования. 1 чайная ложка лаосского порошка равноценна 1 см очищенного и нарубленного корня галганта.

**Аромат и вкус**

У индонезийского галганта вкус довольно острый, а запах напоминает аромат сосны. У южно-китайского вкус более жгучий, а его запах напоминает нечто среднее между имбирем и черным перцем. Корневища его обычно используются свежими, но применяются также высушенными и размолотыми.

**Применение в кулинарии**

Галгант — необходимая ароматическая добавка в кухне Юго-Восточной Азии, особенно для блюд из мяса и из морепродуктов. Его добавляют в пряную пасту для карри и подлив. В Таиланде ломтики галганта кладут в супы, а вьетнамские кулинары добавляют галгант в соус из арахиса и лайма, которым заправляют салаты из мяса и овощей.

**Обработка и приготовление**

Свежий галгант нужно очистить от кожицы. Обычно его режут тонкими ломтиками или соломкой размером со спичку. Поскольку галгант тверже имбиря, то и готовится он несколько дольше. Если же рецептом предусмотрен толченый галгант, его сперва нарезают тонкими ломтиками, а затем уже раздавливают.

**Хранение**

Свежий галгант в прохладном сухом месте может храниться до двух недель.

При хранении в холодильнике галгант следует тщательно завернуть в пергаментную бумагу, чтобы он не пересох.