

Omáčky

Jsou ceněným a identickým prvkem české národní kuchyně. Neztratily svou pozici ani vzhledem k novým trendům ve stravování a své vysoké energetické hodnotě.

V české kuchyni se omáčky obvykle skládají z vývaru (fond) základu (cibule + zelenina na tuku) hladké mouky a dalších ingrediencí. Ve světové kuchyni je členění a jejich příprava mnohem složitější.

Zahušťování omáček

Jíškou, zasmažkou, záklehtkou – kváskem. Důležité je správně provařit a to až 1 hodinu. Minutkové omáčky lze zahustit moučným máslem a ve velkých provozech se stále více používají konvenience.

Členění omáček

Dle teploty na teplé a studené

Dle barvy (základu) na bílé a hnědé

Kuchařské členění základních omáček – hrubé, jemné ...

Hrubé bílé omáčky

Běšamel – základ z másla a hladké mouky je rozředěný mlékem a ochucený solí a muškátovým oříškem. Používá se jako základní omáčka na přípravu dalších omáček jako např. :

Cibulová s dušenou cibulí na másle, Mornay se žloutkem a parmazánem, Polská s kysanou smetanou, fenyklem a křenem.

Velouté – je základ z másla a hladké mouky rozředěný fondem. Podle fondu se potom velnuté jmenuje. Omáčka je zjemněná smetanou a žloutky. Používá se jako základní omáčka na přípravu dalších omáček jako např.:

Francouzská z telecího vývaru, pepře a muškátového oříšku, Německá je podobná s přidáním žloutků a smetany, Rybí z rybího vývaru ochucená citrónovou šťávou a kůrou a zjemněná žloutky a máslem.

Hrubé tmavé omáčky

Španělská omáčka – známá v mezinárodní kuchyni. Základ tvoří kořenová zelenina a cibule osmahnutá na tuku a zaprášená moukou. Přidáme slaninu a koření (tyminán, pepř, bobkový list) a zaléváme červeným vínem. Na závěr přidáme rajčatový protlak a citrónovou šťávu. Připravujeme cca 2 hodiny. Lze ji připravit i z hovězího vývaru. Slouží pro přípravu dalších omáček jako např.:

Madeira s přidáním divokého koření a španělského vína Madeira, Pepřová s přidáním hrubě drceného pepře a legirovaná smetanou, zvěřinová, Ženevská se sardelovým máslem, petrželkou a žampiony.

Demi glace - výpek z telecích a hovězích kostí spolu s kořenovou zeleninou, cibulí a kořením připravujeme za pomalého dušení až 6 hodin. Jedná se o silný, hnědý, masový výtažek, který se dá téměř krájet. Slouží pro přípravu dalších omáček jako např.:

Cikánská s bílým vínem, protlakem a divokým kořením, Vinařská z červeného vína se žampiony a hroznovým vínem, Italská se šalotkou, šunkou a žampiony ochucená protlakem estragonem a bílým vínem.

Jemné bílé omáčky

Holandská – žloutky a vývar mícháme ve vodní lázni dokud nezhoustne, potom přidáme rozpuštěné máslo a dochutíme citrónovou šťávou solí a bílým pepřem. Slouží k přípravě dalších omáček např.: Bernaise – doplněná nakrájenými bylinkami (petržel, kerblík, estragon) , Mušelín zjemněná šlehanou smetanou, Suvorov s přídavkem lanýžů.

Krajové a národní omáčky

Koprová, rajska, houbová, okurková, cibulová, česneková, játrová atd.

Studené omáčky

Vinaigrette – olej 1/3 smícháme s vinným octem 2/3 a doplníme kapary, kerblíkem, petrželkou, pažitkou a estragonem. Přidává se nejemno nakrájená cibulka, okurky, sůl, pepř a worcester. Používá se ve studené kuchyni. Můžeme do ní přidat vařená nasekaná vejce (Ravigote) nebo maso humra, kaviár a hořčici (ruská)

Majonéza – šleháním žloutků a oleje při stejné teplotě, přidáváme koření. Slouží jako základ pro výrobu výrobků studené kuchyně. Tatarská om.: ?

Zálivky a dresinky

1. **Jednoduché** – vyšleháme olej, ocet sůl a pepř. Základní dresing obsahuje ještě sůl, pepř, hořčici. Do Francouzské zálivky patří hořčice francouzská do české zálivky přidáváme slaninu. Anglická obsahuje pažitku, suchou hořčici a worcester.
2. **Složité** – jogurtová, smetanová, z kysané smetany, kombinovaná atd.

Typické pro českou kuchyni

Jablečný křen, octový křen (spařený vývarem ochucený cukrem solí a octem), Křenová šlehačka atd.

Světově proslulé omáčky

Barbecue – BBQ, kečup, karamel, Worcester, Červené víno

Cumberland – Brusinky, cukr, zázvor, pomerančová šťáva

Chilli sauce –

Kečup –

Chutneys – rozmixovaná zelenina, kari, zelený koriandr....

Oyster sauce –

Sojová -

Worcesterská -

Tabasco -

Ochucená másla

Máslo promícháme s jemně nasekanými ingrediencemi a zabalíme do alobalu a uložíme do chladničky. Před servisem krájím ozdobným nožem a pokládáme na maso nebo vkládáme do omáčky.

Bylinkové, česnekové, kaparové, kari atd.