

POLÉVKY

- Dlouho nebyly společností přijímány jako plnohodnotný pokrm
- Místo si našly až ve francouzském menu
- Význam má hlavně jako příjem tekutiny a rychle stravitelných surovin

Členíme:

- Podle chuti
 - o **Sladké** (ovocné)
 - o **Slané**
- Podle teploty
 - o **Teplé**
 - o **Studené** (bulharská polévka Tarator, Gaspacho, Vichyissois, chlebová polévka)

Na jídelním lístku seřazeny:

- **Hnědé** (vývary A, B, C)
- **Bílé** (krémové, šlemové, zeleninové, mléčné, luštěninové)
- **Přesnídkové**
- **Speciální**

HNĚDÉ POLÉVKY

A

- Hovězí kosti harfy, morkové kosti, bok, pupek, ořez...
- Za vyhlášené jsou polévky z hovězí ohánky a vývar z veverka (část masa nad kýtou)

Vaření:

- Maso pořádně promyjeme pod studenou vodou (jinak pustí krev a ta vývar zakalí)
- Maso a kosti vkládáme do studené vody s kořením a necháme táhnout (vařit slabě pod bodem varu - trvá až 4 hodiny)
- Poté vkládáme očištěnou kořenovou zeleninu (celer, mrkev, petržel), můžeme vkládat i cibuloviny
- **Bouquet garni** – svazeček bylinek svázaných provázkem (petržel, cibulka, libeček..)
- Hezčí tmavší barvu získáme, když přidáme cibuli i se slupkou; cibuli rozpůlíme a osmažíme až do zhnědnutí a vložíme do polévky; mrkev nasekáme najemno a lehce osmahneme; přidáme špetku šafránu
- Po dobu vaření sbíráme pěnu
- Před dokončením vývar scedíme (maso či morkové kosti můžeme použít ještě dál), zeleninu vložíme zpět (předem může být nakrájená)
 - o **Julienne** (tenké nudličky)
 - o **Brunoise** (kostičky)
- Vývar při zakalení čistíme bílkem (necháme zchladnout, část přelijeme do misky ať zchladne na teplotu asi 30 stupňů, přidáme bílek, znovu ohřát a vylít bílek)
- Silný hovězí vývar – BUJÓN nebo consommé
- Jako speciální polévka se podává tzv. double consommé – hustý čirý vývar podávaný s destilátem
- Nejčastější s vložkou nebo zavářkou (vložka – celestinské nudle, knedlíčky, nočky..)

Servis:

- v bujón šálku
- objem 0,22 – 0,33 l (příliš silné vývary i menší porce)

B

- z vepřových kostí a masa (z ořezu a výřezu)
- poměrně tučný
- vzhledem k množství tuku je kalný
- nepoužíváme jej samostatně, ale používáme je k výrobě bílých polévek

C

- z drůbeže, nejlépe ze slepice
- necháváme táhnout (3-4 hodiny)
- na závěr přidáváme zeleninu
- ve staročeské kuchyni bývala barvená šafránem
- nejlepší vložky a zavářky - domácí nudle, maso, zelenina

D

- z ryb

- lze použít čirý

Další vývary připravujeme ze zeleniny, hub, zvěřiny

BÍLÉ POLÉVKY

- zahuštěné polévky
- k zahuštění se užívá jíška (1/3 tuku, 2/3 mouky), zasmažka (2/3 tuku, 1/3 mouky)
- lze užívat obměny – cibulová zasmažka, vlastní surovina, záklehtka, chléb...
- vléváme jej do studeného vývaru či vývar do zasmažky
- typické české – zelná, kvěťáková, celerová, hrášková, bramboračka, rajská...
- krajové polévky – kulajda, krkonošské kyselo, prácheňská, rovňanská...

Šlemové polévky – zahuštěné obilovinami (vločková)

Luštěninové polévky

- pozor na přidání např. klobásky = přesnídková polévka
- hrachová polévka, čočková, fazolová, cizrnová
- přidáváme mrkev, saturejku – zmírňuje nadýmání

PŘESNÍDÁVKOVÉ POLÉVKY

- jsou syté a mohou tvořit samostatný pokrm
- gulášová, dršťková, luštěninové s uzeninou, vývary se vším (zeleninou, masem, knedlíčky), česneková...
- podáváme v talíři, servis z nerezových bujon šálku nebo v polévkovém talíři podloženém masovým talířem

SPECIÁLNÍ POLÉVKY

Jsou připraveny z exotických surovin, v netradiční úpravě nebo netradičním dochucení a dokončení.

Polévka z vlaštovčích hnízd, ze žraločí ploutve, double consomme s lihovinou, z plodů moře, tomatový krém z plodů moře, francouzská Boullaibaise (z 5ti druhů ryb, zeleninou, dochucená šafránem a likérem Pernod), Boršč, Soljanka, (vývar, maso, koř. Zelenina, kopr, kyselé okurky) Ucha, Šči

Úkoly pro samostudium

Utvořte kalkulační list na některou z těchto polévek nebo vloček a zavářek

Znalost přípravy:

- Hrachová polévka
- Zelná
- Kulajda
- Bramboračka
- Vložky a zavářky
 - a) Játrová zavářka – knedlíčky
 - b) Fritátové nudle
 - c) Smažený hrášek
 - d) Koule z odpalovaného těsta