



# Význam polévek

- Nebyly přijímány jako plnohodnotný pokrm
- Místo si našly až ve francouzském menu
- Význam z hlediska příjmu tekutin
- Výhodou je rychlá stravitelnost surovin
- Vodivost tepla
- Rychlý příjem energie
- Rychlá, nenáročná a ekonomická příprava

# Členění polévek

Hlediska:

- Teplota: studené, teplé
- Chuť: sladké, slané
- Výroba: domácí, průmyslové
- Kuchařské: dle surovin

# Kuchařské členění

- Na jídelním lístku seřazeny:
- **Hnědé** - vývary A, B, C (doplnit)
- **Bílé** (krémové, šlemové, zeleninové, mléčné, luštěninové)
- **Přesnídávkové**
- **Speciální**

# Hnědé polévky

## Vývar A

- Hovězí kosti harfy, morkové kosti, bok, pupek, ořez...
- Za vyhlášené jsou polévky z hovězí oháňky a vývar z veverky (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)

# Postup přípravy

- Vkládáme kořenovou zeleninu a cibuloviny
- **Bouquet garni** – ( petržel, cibulka, libeček..)
- Barvu získáme cibulí, mrkví, šafránem
- Sbíráme pěnu (?)
- Před dokončením vývar scedíme
- Maso a morkové kosti můžeme ještě použít.
- Z zeleniny vkládáme krájenou, trend je čerstvá zelenina **Julienne, Brunoise**

# Čištění a zesílení vývaru

- Pozor na krev, kosti i maso propláchneme
- Zakalí se vždy od tuku...
- Čistíme bílkem (necháme zchladnout, část přelijeme do misky ať zchladne na teplotu asi 30 C, přidáme bílek, ohřejeme a vlijeme do vývaru
- Silný hovězí vývar – BUJÓN nebo consommé
- Zesílíme mletým masem.
- Jako speciální polévka se podává tzv. double consommé – hustý čirý vývar podávaný s destiláty Brandy, cognac, whisky, Sherry atd.

# Vložky, zavářky, servis

- Vložka – je připravena zvlášť
- Zavářka – vařením v polévce
- Samostudium...

## **Servis:**

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



# Vývar 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

# Vývar 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

# Vývar D a další...

- 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 je do studeného vývaru či vývar do zasmažky
- typické české – zelná, květáková, celerová, hrášková, bramboračka, rajská...
- krajové polévky – kulajda, krkonošské kyselo, prácheňská, rovňanská...

# Krajové polévky ze Slezska

- Voděnka
- Česnekačka
- Brotka
- Lepucha
- Ludzena
- Zelná bílá
- Kapalková

# Bílé polévky

- **Šlemové polévky** – zahuštěné obilovinami (vločková)
- **Luštěninové polévky**
- pozor na přidání např. klobásky = přesnídávková 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 consommé 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



# Vložky

- Zeleninové, slaninové, bylinkové noky
- Vaječná sedlina
- Šunkový svitek
- Morkové, masové, játrové knedlíčky
- Celestýnské, fritátové nudle
- Krutony, kapání, pálené koule

# Zavářky

- Rýže
- Játrová rýže
- Strouhání
- Nudle
- Krupice a vejce
- Kroupy

# Samostudium

## Znalost přípravy polévek:

- Hrachová polévka
- Zelná
- Kulajda
- Bramboračka

## Znalost přípravy vložek a zavářek:

- Játrová zavářka – knedlíčky
- Fritátové nudle
- Smažený hrášek
- Koule z odpalovaného těsta