

Název předmětu : KUL

Třída : K1.A

Vyučující : Ing. Hřebečková

Email : vera.hrebeckova@sousvodnany.cz

hrebeckova.v@seznam.cz

Vážení studenti, posílám Vám materiály k distanční výuce v týdnu od **15.2. – 19.2.2021**

Vývary - základní fond

- Základem pro dobrou omáčku je silný vývar, kterému říkáme fond.
- Připravujeme ho z drůbků, z telecích kostí, z hovězích žeber. Tento základní vývar zesílí omáčky i šťávy.
- Aby byla zachována typická chuť té které omáčky nebo šťávy, nesmíme je smíchat

Houbová omáčka

- Na tuku osmahneme cibulku.
- Přidáme mouku, pepř, drcený kmín a připravíme světlou zásmazku.
- Zalijeme prochladlým vývarem a mlékem, mírně osolíme, pečlivě rozšleháme a dobře provaříme.
- Ke konci varu omáčku zjemníme smetanou, přikyselíme octem, procedíme a přidáme na plátky nakrájené a na másle osmažené houby.
- Omáčku povaříme a podáváme s hovězím, telecím nebo vepřovým masem.
- Vhodná příloha – houskové knedlíky, vařené brambory, dušená rýže, vařené těstoviny.

Koprová omáčka

Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme vývarem, rozšleháme, přidáme mléko, osolíme a dobře provaříme.

Sterilovaný kopr bez nálevu nebo jemně nasekaný kopr svaříme s octem a vlijeme do omáčky. Přidáme smetanu.

V části mléka rozšleháme žloutky, vlijeme do omáčky, přidáme máslo a společně provaříme. Dochutíme solí a cukrem. Omáčku podáváme a připravujeme na hovězí maso vařené, vařená nebo zastřená vejce.

Vhodná příloha – houskové knedlíky, vařené brambory.

Omáčka smetanový křen

- Světlou zasmažku, zalijeme prochladlým vývarem a mlékem, dobře rozmícháme, přidáme muškátový oříšek, osolíme a provaříme.
- Před koncem varu přidáme smetanu, dochutíme solí, cukrem a přidáme nastrouhaný křen, a máslo. (Příliš ostrý křen je vhodné spařit vodou).
- Podáváme s vařeným hovězím nebo vepřovým masem popř. zastřenými vejci.
- Vhodná příloha – houskové knedlíky.

Španělská omáčka – espagnole

Španělská omáčka je používána v mezinárodní kuchyni.

- Zeleninový základ osmahneme, přidáme hladkou mouku.
- Přidáme nakrájenou slaninu, bobkový list, tymián, celý pepř a sůl.
- Jíšku zalijeme vývarem a červeným vínem.
- Omáčku vaříme 2 hodiny, pak přidáme rajčatový protlak a citrónovou šťávu.
- Hotovou omáčku procedíme.
- Španělská omáčka je základem dalších omáček.
- V modernější úpravě je to hnědá, základní omáčka z tmavé jíšky a hovězího vývaru. Vaříme ji 1 – 2 hodiny, pak přecedíme a znovu vaříme 1 hodinu.

Odvozeniny španělské omáčky

Ze španělské omáčky vycházíme při přípravě dalších omáček.

Do základní omáčky přidáváme další ingredience.

- **Česká jalovcová – jalovec, hříbky dušené na slanině.**
- **Madeira – madeirské víno a divoké koření.**
- **Pepřová – hrubě drcený pepř.**
- **Zvěřinová – silný zvěřinový vývar, červené víno.**
- **Ženevská – sardelové máslo, červené víno, dušené žampiony a nasekaná petrželka.**

Omáčka Demiglace

- Nadrobno nasekané telecí a hovězí kosti, telecí nožičky, čerstvé masové odřezky osmahneme na tuku a přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a koření.

- Vaříme pomalým varem 5 hodin. Po odstranění tuku ji vaříme i druhý den několik hodin.

- Omáčku pak procedíme a necháme vychladnout. Správně připravená omáčka Demiglace se dá krájet. Je to silný masový výtažek.

- Odvozeniny od omáčky Demiglace:

Česneková – osmažená cibule a česnek, na nudličky nakrájená šunka, uzený jazyk, dušené žampiony. Česká česneková – osmažená cibule a česnek, smetana.

Mikulovská vinařská – červené víno, dušené žampiony, hroznové víno.

Zvěřinová – výtažek ze srnčího masa a kostí, drcený pepř a rybízový rosol.

Holandská omáčka

- Holandská omáčka je světlá až krémově žlutá hladká omáčka jemné vůně a chuti po čerstvém másle, vaječných žloutcích, použitém vývaru a koření. Mimo vývar používáme vodu s octem nebo víno.
- Žloutky s vínem ušleháme ve vodní lázni do pěny, pomocí metličky opatrně vmícháme máslo. Ochutíme pepřem, solí a šťávou z půlky citronu. Tímto je krémová holandská omáčka hotová.
- Holandskou omáčku podáváme teplou ihned po přípravě. Výborně se hodí k minutkám, k přelévání zeleniny, zejména pak k bílému chřestu.

Odvozeniny holandské omáčky

Z této základní bílé holandské omáčky vycházíme při přípravě dalších omáček. Různé omáčky získáme přidáním dalších ingrediencí:

- **Bernaise (berníz) – bernská omáčka nadrobno krájená petrželka, estragon a kerblík.**
- **Choron (šoron) – rajčatový protlak.**
- **Maltézská – pomerančová šťáva a kůra.**
- **Mušelín – šlehaná smetana.**
- **Šalvějová – vývar ze šalvěje a bílé víno.**
- **Suvorov – bernská omáčka dochucená lanýži.**

Příprava pracoviště na výrobu omáček

Příprava pracoviště patří k důležitým činnostem, protože zajišťuje hladký průběh výrobního procesu.

Vždy je nutné promyslet postup práce.

1. Dle plánu práce a rozdělení pracovních činností zjistíme, jaké omáčky a kolik porcí se bude připravovat.
2. Normování dle vlastních kalkulací nebo Receptur teplé kuchyně popř. studené kuchyně.
3. Příjem surovin z příručního skladu popř. hlavního skladu (příjemka zboží).
4. Příprava sporáku, pracovního místa a pomůcek.
5. Uchovávání omáček po uvaření (vodní lázeň, šoker).

Pomůcky

Důležitá je i příprava pomůcek na vaření.

Připravíme si:

1. Kastrol přiměřené velikosti, dle množství porcí.
2. Vařečku na míchání jíšky a omáčky.
3. Metlu na šlehání potřebnou k rozšlehání jíšky s tekutinou.
4. Podle množství omáčky cedník nebo špičák na scezení a případné prolisování základu.
5. Gastronádobu na scezenou omáčku.
6. Nože a dřevěné nebo umělohmotné prkénko na krájení surovin.