

Neobyčejná obyčejná hořčice

OCHUTNALI JSME JI VŠICHNI, ALE VĚTŠINOU O NÍ NIC NEVÍME

Pro žádného milovníka jídla není hořčice pouhou pochutinou. Svou pikantností dokáže pozvednout i nejobyčejnější jídlo na prvotřídní labužnický zážitek a propůjčí mnoha pokrmům osobitou příchuť.



FOTO: NOVÝ DVŮR

Hořčic existují stovky druhů a řada z nich už je i na českém trhu. Končí dominance obyčejné žluté plnotučné a kremžské, které zde byly po desetiletí jedinými hořčičnými reprezentanty. Ne že by byly špatné, ale je třeba ochutnávat i jiné.

Muzeum hořčice

Zdánlivě obyčejná hořčice se může stát i předmětem sběratelství. Ve městečku Mount Horeb v americkém státě Wisconsin mají dokonce muzeum hořčice (www.mustardmuseum.com), kde můžete vidět zhruba 4600 sklenic, lahviček a tub s hořčicí ze všech amerických států a více než 60 zemí světa. V kalifornském Napa Valley zas každoročně pořádají festival hořčice.

Mustard, Senf, Speisesenf, moutarde, senape, mostarda, mostaza, sennep, jiémó, hardal, čieh-mo – to vše je naše stará známá

hořčice, kterou zná a používá v různých podobách celý kulinářský svět. Připravuje se ze semínek různých zástupců čeledi brukvovitých.

Podle použitých semínek známe hořčici bílou (žlutou) – Sinapis alba, černou – Brassica nigra nebo hnědou – Brassica juncea. Největšími producenty hořčice jsou Francie a Německo, kde se jí vyrobí v každé zemi na 70 tisíc tun ročně.

Hořčičná semínka obsahují až 35 procent oleje, který se většinou ještě před přípravou hořčice odstraňuje. Platí totiž, že čím méně oleje zůstane, tím déle hořčice vydrží a výsledná pasta bude chuťově výraznější.

Typickou ostrou chuť hořčice získá až v důsledku chemické reakce, která proběhne po přidání tekutiny k rozdrčeným semenům. Drtí se na velice hrubo i na nejjemnější krém. Přidává se obyčejná voda, ale i ocet, víno,

Některé druhy hořčic

Dijonská

Je ostře ovocná díky přimíchání moštu z nezralých hroznů

Moutarde au poivre vert

Francouzská hořčice s aromatickým zeleným pepřem a bílým vínem

Estragonová

Vděčí za svou barvu a chuť čerstvým lístkům estragonu

Starobavorská

Díky přidanému křenu je příjemně ostrá a díky jalovci jemně kořenitá

Bavorská k bílé klobáse

Z nahrubo mletých semínek hořčice bílé, které přidává barvu a sladkost hnědý cukr

Moutarde brune

Z černé hořčice doplněné směsí bylinek
Rozeznáváme hořčice sladké, bylinkové, ovocné či vylepšené alkoholem, estragonem a petrželkou.

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo

pivo, různé ovocné mošty i šampaňské. Následně se ochucuje nejrůznějšími kořeními a bylinkami. Třeba chilli, kurkumou, estragonem, drceným pepřem nebo česnekem.

Bio z kláštera

Na soutěži o nejlepší biopotravinu roku (viz IN č.7/2008) vzbudila právem pozornost biohořčice z Nového Dvora u Toužimi. Nejen pro svou výjimečnou chuť, ale i díky původu. Přípravují ji totiž mniši v tamním klášteře Matky Boží. Podle cisterciácké tradice se každý klášter řehole svatého Benedikta musí uživit prací svých mnichů. V Novém Dvoře chovají ovce, hospodaří v lese (odpadem topí ve své kotelně) a vyrábí hořčici podle originální trapistické receptury.

Jde o typ příbuzný francouzské hořčici Moutarde á l'ancienne, což lze přeložit jako Hořčice postaru. Dělají ji z vybraných hořčičných semínek, která jsou po namočení do octa smíchaného s vodou pocházející z klášterních lesů nahruho rozdrcena mlýnským kamenem, provoněna medem a moravským bílým vínem. Jemně okořeněnou hořčici potom mniši ručně plní do sklenic, kde po několika týdnech dozrávání získá nezaměnitelné aroma. Je určena k přímé spotřebě jako příloha masitých pokrmů, do omáček a dressingů na různé druhy salátů. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

**Varíte s mnichy****Talíře bratrů z Nového Dvora**

Pro 4 osoby

Špízy ze dvou druhů masa

- 350 g telecí pečeně a 350 g vepřového hřbetu nakrájíme na kostky 3 x 3 cm

- 4 polévkové lžíce hořčice z Nového Dvora

- 2 polévkové lžíce slunečnicového oleje

V nádobě smícháme hořčici z Nového Dvora s olejem. Směs rozdělíme na polovinu. V první nádobě dobře promícháme směs s telecím masem, v druhé s vepřovým. Necháme uležet 2 – 3 hod. v lednici. Poté napichujeme střídavě na jehly kousky telecího a vepřového masa. Opékáme na roštu na středním ohni a obracíme každé 4 minuty, aby se maso dobře propeklo do zlatova ze všech stran a hořčice se nepřipálila.

Placky z tykví

- 4 střední zcela čerstvé tykve
- 2 polévkové lžíce sekané petrželky
- 2 polévkové lžíce sekané pažitky
- 2 lžíce mouky
- 3 vejce, sůl, pepř

Tykve nastroháme na středně hrubém struhadle a necháme asi 2 hod. vykapat. V nádobě s ní smícháme petržel, pažitku, mouku, vejce, sůl a pepř. Na pánev nalijeme vrchovatou polévkovou lžici směsi a uhladíme. Placku po obou stranách opečeme.

Zelený salát

- Hladká petržel, kerblík, pažitka, libeček, listy hořčice, rožka, kadeřavý salát
- 1 polévková lžíce hořčice z Nového Dvora
- 2 polévkové lžíce vinného octa
- 5 polévkových lžic slunečnicového oleje
- sůl, pepř



Středně ostrá hořčice



Bylinková hořčice



Estragonová hořčice

Knižní tipy**Neuvěřitelná tajemství hořčice**

Marie Nadine Antol

První část knihy popisuje báječnou rozmanitost známých hořčičných semen a rostlin, historii výroby a použití hořčice na celém světě.



Zkoumá úlohu hořčice jako léčebného prostředku v mnoha zemích a kulturách a současně nabízí podrobné postupy, jak používat hořčičná semena, listy i krémy při řešení četných zdravotních problémů. Ve druhé části najdete více než padesát lákavých vyzkoušených receptů na pokrmy, jejichž součástí jsou nejrozumnější druhy a části hořčice.

224 stran

Cena: 168 Kč

Kód knihy: 02642

Steaky – 59 osvědčených receptů

Maso krátce opečené, obalované nebo grilované, pro všední den, pro hosty či pro přátele – na steacích, řízcích či kotletách si vždy pochutnáte a navíc dodají vašemu tělu důležité látky a vitaminy. Ať už z masa hovězího, telecího, vepřového nebo jehněčího, z drůbeže či zvěřiny – každý milovník masa si tu najde mezi téměř 60 recepty ten „svůj“, který pak může ještě sám různě obměňovat. Co třeba zkusit vepřové steaky s křenovou krustou, telecí kotlety s broskvovou salsou, plněné krůtí řízky či hovězí se salsou verde?

80 stran

Cena: 169 Kč

Kód knihy: 02635

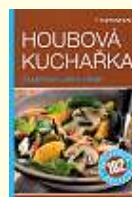
**Houbová kuchařka – žampiony, lišky, hříby**

Rostou? V létě a na podzim jedna z nejčastějších otázek. Ale jak potom zdravě a chutně zpracovat houbařské „úlovky“ či nákupy v obchodě, které v poslední době přinášejí stále širší nabídku čerstvých hub? Přinášíme vám 102 nejlepších receptů, jak použít houby do polévek, salátů, jak připravit vegetariánská jídla, jak houby kombinovat s těstovinami, s masem a dokonce i s rybami a mořskými plody. Co třeba zkusit liškové muffiny či žampiony plněné vlašskými ořechy? Všechny recepty jsou doplněny údaji o nutriční a energetické hodnotě.

96 stran

Cena: 149 Kč

Kód knihy: 02567

**Rýže – 59 osvědčených receptů**

Rýže je hvězdou moderní kuchyně – je zdravá, má nízký obsah tuku, její příprava je snadná a hlavně – je tak chutná! Milovníci rýže tu najdou více než 50 jedinečných a osvědčených receptů: rafinované saláty, neodolatelná rizota, nápaditá hlavní jídla i lákavé dezerty. Nechte se inspirovat zajímavými rýžovými kreativy z Evropy, Ameriky, Asie a Orientu. Kromě toho se dozvíte, jaké jsou druhy rýže, jak správně rýži uvařit nebo recepty na pokrmy z rýžových nudlí.

80 stran

Cena: 149 Kč

Kód knihy: 02362



Knihy si můžete písemně objednat na adrese ECONOMIA a.s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail: dagmar.suchmova@economia.cz, nebo na internetové adrese <http://knihy.ihned.cz>, kde vám zařídí její zaslání na dobírku přímo z nakladatelství Pragma. Případné informace na tel. číslo 241 768 565. Členové ECONOMIA Benefikluby, kteří u publikace uvedou na objednávkě číslo své klubové karty a kód knihy, obdrží 30% slevu.