

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Troška omáčkové historie

Jako takřka se vším i s omáčkami v dnešní Evropě začali už staří Řekové a Římané. Z latinského salsus (slaný) pocházejí obecné názvy omáček třeba vzácně shodně ve francouzštině, angličtině i němčině sauce nebo ve španělštině salsa. Sůl konzervovala potraviny, a proto byla i nedílnou součástí omáček. První známé omáčky byly hlavně sladkokyselé, protože jejich základem nebyly jenom vývary z masa a kostí, ale nechybělo víno, ovocné šťávy, ořechy a bylinky. Těžké omáčky, jaké se zabýdely i v naší kuchyni, pocházejí z Francie.

Jejich zlatý věk byl od 17. až do poloviny 20. století. Nešetřilo se máslem, vajíčky a různými protlaký. Dělí se na čtyři druhy: bílé, světlé, hnědé a speciální. Klasických je na stovku. Omáčkovou ukázkou je sauce Béchamel, kterou pro Ludvíka XIV. nechal připravit markýz Louis de Béchamel z másla, mléka a mouky. Když do ní přidáme nastrouhaný sýr a žloutky, získáme omáčku mornay,

přidáním propasírovaných žloutků vaječný bešamel, nakrájené kapary zjemnělé smetanou z něj udělají kaparovou omáčku a na másle osmažená cibule s drůbežím vývarem přetvoří bešamel na cibulovou omáčku.

Neméně slavná a hutná je holandská omáčka (sauce hollandaise) připravovaná ve vodní lázni z vaječných žloutků, vývaru a másla. Když se k základu přidá estragon, kerblik, česnek, petrželka a pažitka, je to omáčka beárnská, s pomerančovou šťávou maltézská, s dijonskou hořčicí dijonská atd. Skvělá je Quercy – husí sádlo, cibule, karotka a bílé víno, hovězí vývar, madeira, máslo a lanýž, nebo Périgueux – z vepřových kůžiček, oleje, mrkve, cibule, vývaru z telecích kostí, lanýžů, koňaku a madeiry. Přidáte-li ještě husí játra, je to omáčka périgod. Prostě s omáčkami si můžete vyhrát skutečně do sytosti. Obrazně i doslova. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: LIBOR ŠEVČÍK

Účastnice soutěže Babiččina plotna čekají se svými výtvoři na verdikt poroty.



FOTO: JAKUB JIRČKA

Vařte s námi

Hořčicová omáčka s brusinkami

4 porce • 4 vejce • 1 dl bílého vína • 2 lžíce plnotučné hořčice • 150 g másla • 50 g brusinkového kompotu • citrón • sůl • pepř • špetka škrobové moučky

Do misky vymačkáme čtvrtku citrónu, přidáme čtyři žloutky, sůl, pepř a bílé víno, ve kterém rozmícháme hořčici a třetinu povoleného másla, a na špičku lžičky škrobové moučky. Vše šleháme metlou, a když se hmota začne spojovat, přidáme druhou třetinu másla a za stálého šlehání i poslední třetinu. Ve vodní lázni necháme omáčku zhoustnout, až se podobá majonéze. Nesmí se vařit, srazila by se. Nakonec přidáme brusinky. Je vynikající ke zvěřině, kachně i grilovaným masům.

