**Hořčice**

**1. Použití hořčice**

* **stolní ochucovací prostředek**, do omáček, marinád a dressingů - zlepšuje stravitelnost tučných pokrmů
* **použití celých semen** - nakládání, do marinád, do uzenin ...

**2. Semena hořčic** - olejnatá semena obsahují **hořčičné silice** - **ostrá chuť a vůně**

Druhy semínek:

* **BÍLÁ HOŘČICE** - málo palčivá, větší semena
* **ČERNÁ A HNĚDÁ HOŘČICE** - palčivá
* **HOŘČICE SAREPTA** - orientální, velmi palčivá

**3. Výroba hořčice**

* lisování olejnatých semen - 5 % tuku a mletí
* **míchání surovin dle receptury** - **vznik hořčičného aroma** (s vodou, octem, solí, kořením, cukrem, vínem ….)
* **zrání - min. 10 dní** - vyrovnání a zjemnění chuti

**4. Konzervace hořčice**

* **chemická konzervační činidla** - použití musí být vyznačeno na obalu, pouze malé množství

např. kyselina benzoová ( 0.15 % )

* současný trend - **pouze sterilizace hořčic, bez použití konzervačních látek a dobarvování**

**5. Vady hořčice**

* ******vyschlá, sražená** (oddělený tukový podíl), zkvašená, mikroorganismy

**6. Skladování**

* chránit před **slunečním zářením a mrazem**
* minimální trvanlivost - **4 měsíce (kelímek), 6 až 10 měsíců - sklo, tuby..**

**7. Druhy hořčic**

* hořčice ze **semínek se slupkou** - např. BORDEAUXSKÁ (tmavá, sladkokyselá, méně palčivá)
* hořčice **z loupaných semínek** - např. DIJONSKÁ
* hořčice **z celých semen** - např. **ANGLICKÁ**
* hořčice **hrubě mleté** - např. **BAVORSKÁ** (nasládlá), MOUTARDE DE MEAUX (ostře pálivá)
* hořčice **jemně mleté** - např. **DIJONSKÁ** (ostrá, světlá)
* **PLNOTUČNÁ HOŘČICE** - **jemně mletá** neodtučněná **bílá hořčice**, **min. 5 % tuku** - **francouzský typ**
* **Americká hořčice** - **jemně mletá** semena bílé hořčice
* **KREMŽSKÁ HOŘČICE** - z bílé, černé a hnědé hořčice, **nasládlá,** **křenovou chuť způsobuje hnědá hořčice**
* **ANGLICKÁ HOŘČICE** - z celých semen, bílého vína, nového koření, černého pepře (**kropenatá**)
* ** Senape di cremona** - italská, **s kandovaným ovocem**
* **Bylinková hořčice** - **zelená**, **velmi jemná**, velmi mírně ostrá
* **Champagne hořčice** - jemná hořčice **s šampaňským vínem**



  