

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**

