

Děláme ochucené octy



Máte na zahradě nebo za oknem přebytek bylinek? Naložte je do octa! Domácí ochucený ocet je jednoduchý způsob, jak si jejich vůni uchovat na další měsíce. Stačí pár snítek, dobrý ocet a trocha trpělivosti. Výsledkem může být voňavá přísada do salátů, marinád, omáček i luštěnin – a v pěkné lahvičce také originální jedlý dárek.

Jaký ocet vybrat?

Základem dobrého ochuceného octa je samozřejmě samotný ocet. Sáhnout můžeme po vinném, jablečném nebo klasickém bílém octu. Každý se ale hodí k trochu jiným ingrediencím.

Bílý ocet má výraznější kyselost a neutrálnější aroma, takže nechá dobře vyniknout chuť bylinek a koření. Je vhodný například k estragonu, kopru nebo barevným jedlým květům.

Vinný ocet je jemnější a aromatictější. Výborně si rozumí s rozmarýnem, tymiánem, estragonem, bazalkou nebo česnekem.

Jablečný ocet má ovocnější a lehce nasládlou chuť. Hodí se k bylinkám, ovoci, cibuli nebo třeba k hořčičnému semínku.

Balsamico už má samo o sobě velmi výraznou chuť, a proto jemné bylinky snadno přehluší.

Náš tip: Na první pokus vyberte spíše jemnější ocet a jednu nebo dvě bylinky. Snáze poznáte, která kombinace vám chutná nejvíce.

Co všechno můžeme do octa přidat?

Fantazii se meze téměř nekladou. Kromě bazalky, estragonu, tymiánu, rozmarýnu, kopru či saturejky můžeme použít pepř, hořčičné semínko, chilli, citronovou nebo pomerančovou kůru, cibuli a v menším množství také česnek.

Výborné jsou i ovocné octy. Zkuste maliny, rybíz, ostružiny, jahody nebo třeba kousek hrušky. Zajímavou chuť a krásnou barvu mohou dodat i některé jedlé květy.

Bylinky vybíráme čerstvé, zdravé a bez známek plísně či poškození. Před použitím je důkladně opláchneme a hlavně necháme dobře oschnout.

Jednoduchý základní postup

Sklenici nebo láhev nejprve důkladně umyjeme a sterilizujeme. Vložíme do ní připravené bylinky, ovoce či koření.

Ocet zahřejeme téměř k bodu varu, ale nenecháme ho prudce vařit. Horkým octem připravené ingredience zalijeme tak, aby byly ponořené, nádobu uzavřeme a necháme několik týdnů louhovat na tmavším místě.

Obvykle stačí přibližně **3 až 4 týdny**. Během této doby můžeme chuť průběžně kontrolovat. Když je dostatečně výrazná, ocet přecedíme přes jemné sítko, plátno nebo kávový filtr a přelijeme do čisté lahve.

Při domácí výrobě je nejbezpečnější hotový ochucený ocet skladovat v lednici a spotřebovat přibližně do tří měsíců.

Důležité: Pokud se objeví plíseň, nezvyklý zákal, slizovitost nebo známky kvašení, například bublinky, celý obsah raději vyhodte.

Malý trik pro výraznější chuť

Bylinky před naložením lehce promněte mezi prsty nebo jemně pomačkejte. Bobulovité ovoce můžete lehce rozmáčknout a koření krátce podrtit v hmoždíři. Aromatické látky se pak do octa uvolní rychleji.

Naopak s množstvím není nutné přehánět. Ocet lze vždy nechat louhovat o něco déle, zatímco příliš silnou chuť už budete napravovat hůře.

Estragonový ocet

Do sklenice vložíme několik snítek čerstvého estragonu a proužek dobře omyté citronové kůry bez bílé části. Zalijeme vinným nebo bílým octem a necháme louhovat.

Estragonový ocet se báječně hodí do zelených salátů, domácích majonéz a dresinků, k rybám, kuřecímu masu nebo do hořčičných omáček.

Náš tip: Estragon je výrazný, proto ho nemusíte kombinovat s mnoha dalšími bylinkami.

Bazalkový ocet

Čerstvou bazalku lehce pomačkáme a zalijeme vinným octem. Kdo má rád výraznější chuť, může přidat trochu česneku nebo několik kuliček pepře.

Bazalkový ocet využijeme všude tam, kde se objevují rajčata – do rajčatového salátu, k mozzarelle, do marinád nebo například k pečené zelenině.

Výborný je také do čočky či fazolí.

Voňavý zahradní ocet

Nemůžete se rozhodnout pro jedinou bylinku? Zkuste směs.

Kombinace **rozmarýnu, tymiánu a petrželky** patří mezi osvědčené. Zalijeme ji vinným nebo bílým octem a necháme několik týdnů rozležet.

Takový ocet je velmi univerzální. Hodí se do salátových zálivek, marinád, k pečené zelenině i k masu.

Koprový ocet

Do sklenice vložíme několik snítek mladého kopru a můžeme přidat trochu jarní cibulky. Zalijeme jablečným nebo bílým octem.

Výsledkem je ocet jako stvořený pro okurkový salát. Vyzkoušejte ho ale také do bramborového salátu, k rybám, do jogurtového dresinku nebo do houbových pokrmů.

Saturejkový ocet

Snítku saturejky doplníme několika lehce rozdrčenými jalovčinkami a zalijeme vinným nebo jablečným octem.

Saturejka se tradičně skvěle hodí k luštěninám, takže tento ocet využijeme k čočce, fazolím či cizrně. Zajímavě ochutí také omáčky nebo marinády k masu.

Citronovo-koprový ocet

Tohle spojení stojí za vyzkoušení. Do světlého vinného nebo bílého octa vložíme několik snítek kopru, tenké proužky citronové kůry a několik kuliček černého pepře.

Výborný je do salátů, k rybám, novým bramborám nebo do lehkých jogurtových dresinků.

Pozor na citronovou kůru: Používáme pouze dobře omyté plody a snažíme se odkrojit jen barevnou část.

Bílá dužnatá vrstva pod ní může být hořká.

Rybízový ocet

Rybíz není jen na marmeládu. Lehce ho rozmačkáme, vložíme do sklenice a zalijeme vinným, jablečným nebo bílým octem.

Po vylouhování získáme krásně barevný ovocný ocet s výraznou chutí. Výborně se hodí do salátů, zejména v kombinaci s listovou zeleninou a sýrem, do marinád nebo na dochucení omáček.

Podobným způsobem můžeme připravit také **malinový, ostružinový nebo jahodový ocet**.

Pomerančový ocet trochu jinak

Do vinného nebo jablečného octa přidejte tenké proužky pomerančové kůry a několik kuliček pepře. Kdo má rád kořenější vůni, může vyzkoušet také malý kousek celé skořice.

Takový ocet se hodí například do salátů s kuřecím masem, k pečené řepě nebo do ovocnějších zálivek.

Jak z ochuceného octa udělat rychlý dresink?

Domácí bylinkový ocet už sám obsahuje spoustu chuti, takže z něj připravíte zálivku během chvilky.

Smíchejte **1 díl ochuceného octa se 3 díly kvalitního oleje**, přidejte špetku soli, čerstvě namletý pepř a případně lžičku hořčice nebo medu. Vše protřepejte ve skleničce s víčkem.

A domácí salátový dresink je hotový.

Bylinkový ocet jako dárek

Ochucené octy vypadají v pěkných lahvičkách velmi efektně a mohou se stát i milým darem z vlastní kuchyně.

Po vylouhování je dobře přefiltrujeme a nalijeme do čistých lahviček. Přidáme etiketu s názvem, například **Bazalka & česnek, Estragon & citron** nebo **Rybízový ocet**, a datum výroby.

Dekoratивní snítka bylinky v lahvi sice vypadá krásně, pro domácí skladování je však praktičtější hotový ocet po vylouhování přecedit a skladovat bez použitých bylinek.

Nebojte se vlastních kombinací

Právě na domácích ochucených octech je nejlepší, že pokaždé mohou chutnat trochu jinak. Začněte jednoduchými kombinacemi a postupně experimentujte.

Vyzkoušejte třeba **rozmarýn + citron, bazalku + pepř, estragon + pažitku, kopr + citron, maliny + tymián nebo rybíz + rozmarýn.**

A až objevíte svou oblíbenou kombinaci, запиšte si poměr surovin. Příští várka se vám pak bude mnohem snáze opakovat.