Víno v kuchyni



Víno by při vaření mělo hrát nepostradatelnou roli. Dokáže totiž jídlu dodat jedinečnou chuť, kterou se jinak snažíme nahradit méně kvalitními či méně zdravými dochucovadly. Velmi však záleží na tom, po jaké lahvi sáhneme. Určitě nelze tvrdit, že je plýtváním používat na tepelnou úpravu kvalitní odrůdy. Na druhou stranu je třeba dodat, že kvůli vaření nemusíme zruinovat rodinný rozpočet a podlévat archivními ročníky nebo výběrem z bobulí. Stačí najít rovnováhu mezi cenou a kvalitou. Třešničkou na dortu je poté snadný výběr, jaké víno zvolit ke konzumaci, aby ladilo s hotovým pokrmem. Jednoduše v obchodě kupte dvě lahve – jednu na vaření, druhou na degustaci.

Když na vaření použijete špatné víno, na němž byste si nepochutnali ani jako na nápoji, získáte špatný výsledek. Naopak víno, které lahodí chuťovým buňkám ve sklenici, slibuje zajímavý gurmánský zážitek také na talíři. Spoléháte-li při vaření na nedopité lahve, spotřebujte je nejdéle do 14 dnů po otevření. Poté se mohou chuťové i smyslové vlastnosti vína změnit, čímž opět riskujete nedobrý pokrm.

Trochu jiná degustace

Podlévání vínem může v mnoha receptech nahradit vývar, který nemusíte mít vždy po ruce. Zato lahev dobrého červeného či bílého vína se v domácnosti jistě najde. Pokrmu tím dodáte bohatší chuť, než když na podlití použijete pouze vodu. Nebudete muset používat tolik soli, sojových omáček, worcesteru a dalších aditiv. Ale i s vínem musíte zacházet v rukavičkách – zatímco hovězí maso či zvěřina snesou větší množství, do odlehčených receptů z ryb nebo drůbeže stačí malý zástřik. Víno by mělo celkový dojem jídla podtrhnout, dokreslit, rozhodně není účelem, aby bylo jedinou chutí.

Bílé víno si obecně velmi dobře rozumí s drůbežím a vepřovým masem, rybami i plody moře. Použít

ho můžete i do zeleninových základů pro polévku, jíž dodá intenzivní chuť. Italové suché bílé víno nemohou postrádat při přípravě rizota ani čerstvé pasty. Nemáte-li zrovna bílé víno po ruce, zkuste ho nahradit třeba sektem, který zbyl po oslavě. Chybějící perlení není překážkou. Podlévání není jediným způsobem, jak víno zasadit do technologických postupů. Lze ho využít pro marinování masa, zeleniny i ryb, na přípravu vinné redukce nebo pěny, jejíž popularita díky molekulární kuchyni stále stoupá.

Pokud použijete na marinádu červené víno, počítejte s tím, že se maso zabarví a při tepelné úpravě se na něm vytvoří lehká křupavá krustička. Maso takto marinujte nejenom před grilováním, ale také před dušením. Marinádu rozhodně nevylévejte, protože jí maso budete v průběhu tepelné úpravy dále podlévat, případně potírat, aby se nevysušilo.

Kromě slaných jídel můžeme víno využívat i během přípravy dezertů. Báječně si rozumí s čerstvým ovocem, které ve víně můžeme povařit a následně ze šťávy zredukovat lahodný sirup, jímž dochutíme mnoho moučníků od lívanců a palačinek až po dorty nebo zmrzlinové poháry. Do dezertů volte podle druhu buď lehčí polosladké odrůdy včetně rosé, případně sáhněte po těžkých fortifikovaných vínech. Těmi můžete pokapat piškoty do nepečených zákusků i upečené dortové korpusy před jejich naplněním. Odvážnější čtenáři mohou s vínem experimentovat třeba při výrobě domácích želatinových bonbónů. Ty ovšem nejsou určené pro děti nýbrž pro dospělé, právě kvůli obsahu alkoholu vzrůstá jejich obliba u mladší generace,.

Pokud si chcete v kuchyni zaexperimentovat, zaměřte se na chuťové snoubení pokrmů s jednotlivými odrůdami vína! Smetanové omáčky krásně doplní chardonnay nebo rulandské šedé, drůbeží maso a ryby podlijte sušším ryzlinkem, který podtrhne citrusové tóny v jídle. U aromatičtějších odrůd, jako je např. muškát nebo sauvignon, zvažte, zda nenaruší rovnováhu pokrmu. Z červených vín jsou pro vaření nejoblíbenějšími odrůdami merlot, shiraz či cabernet. Rozhodně se vyhněte suchým červeným vínům s vysokým obsahem tříslovin, která při konzumaci drhnou na jazyku.

Specifickou kapitolu by mohlo představovat rýžové víno využívané v asijské kuchyni. Jeho uplatnění v kuchyni je skutečně široké a dá se používat před tepelnou úpravou i po ní. Je nezbytné při přípravě sushi, marinád na ryby i maso, přidává se do zálivek na rýžové nudle nebo přímo na rýži. Má výraznou nasládlou chuť, proto byste ho měli dávkovat s rozmyslem.

Pár dobrých rad

- **Při podlévání vínem nezapomeňte na jeho vyvaření.** Nejlepším pomocníkem je vytrénovaný čich, kdy z pokrmu není cítit ostrá vůně syrového vína.
- Dokud se víno nevyvaří (rámcově jde o minuty), nepřidávejte do jídla žádné další ingredience.
- **Podléváte-li výpek pečeného masa, přidejte do něj nejprve pár lžic mouky a teprve potom zalijte vínem.** Opět nechte pořádně provařit. Zbavíte se nechtěné pachuti i obsahu alkoholu.
- Spousta laických kuchařů se vínu v receptech vyhýbá právě kvůli obavě z obsahu alkoholu ve výsledném pokrmu. Ten je obvykle nulový, případně velice malý – v závislosti na teplotě a způsobu technologické úpravy. Pokud si tedy k lahodnému menu nepřipijete sklenkou božského moku na zdraví.

Vyzkoušejte naše recepty:

Redukce z červeného vína

olivový olej, 2 lžíce másla, 1 malá cibulka, 125 ml suchého červeného vína, 125 ml zeleninového vývaru, špetka soli, čerstvě mletý pepř, 1/2 lžíce provensálského koření

Na pánvi rozehřejeme olivový olej, vsypeme najemno nakrájenou cibulku a necháme zesklovatět. Podlijeme červeným vínem a necháme svařit zhruba na polovinu. Přidáme vývar, máslo a bylinky. Podle potřeby ochutíme solí a pepřem. Podáváme k masu nebo těstovinám. TIP: dle chuti můžeme do základu přidat česnek, zeleninu nebo jinou kombinaci bylinek.

Karamelizované cibulky s žampiony

1 větší červená cibule, 200 g čerstvých malých žampiónů, 3 lžíce krystalového cukru, špetka soli, bobkový list, 120 ml vinného octa, 250 ml polosuchého růžového nebo bílého vína

Na nepřilnavé pánvi rozpustíme krystalový cukr na karamel. Cukr nemícháme, jinak se přichytí na vařečku, pouze opatrně prohazujeme na pánvi. Ztlumíme plamen a opatrně podlijeme směsí bílého vína, octa a špetky soli. Necháme společně povařit, aby se karamel rozpustil. Do omáčky vsypeme oloupané hlavičky žampionů a cibuli nakrájenou na tenké půlměsíčky. Přidáme bobkový list, zakryjeme pokličkou a necháme společně dusit asi 30 minut, dokud se šťáva nezredukuje a nebude připomínat sirup. Můžeme podávat ihned jako přílohu k masu, na topinky, tortilly nebo zavařit do skleniček.

Kuřecí maso dušené na víně s rajčaty

1,5 kg kuřecího masa (ideálně očištěná kuřecí stehna nakrájená na kousky), 1 mrkev, 1/2 většího celeru, 1 petržel, 4 stroužky česneku, 3 větvičky čerstvého tymiánu, 1 bobkový list, 700 g zralých rajčat, 75 ml suchého červeného vína, 2 lžíce rostlinného oleje, 50 g hladké mouky, sůl, čerstvě mletý pepř, čerstvá plocholistá petrželka na ozdobu

V misce smícháme mouku, špetku soli a pepře. V této směsi lehce obalíme očištěné a osušené kousky kuřecího masa. Ve větší pánvi s nepřilnavým povrchem rozehřejeme olej a kuře na něm po částech ze všech stran opečeme. Maso vyjmeme stranou, do výpeku přidáme najemno nakrájenou cibuli a necháme zesklovatět. Přidáme kořenovou zeleninu nakrájenou na kostičky, lisovaný česnek, tymián a bobkový list a necháme společně orestovat asi 5 minut. Poté k zelenině přidáme nahrubo nakrájená rajčata, případně můžeme použít drcená rajčata v plechovce. Podlijeme vínem, necháme lehce povařit, aby se chutě spojily. Do směsi vložíme maso, zakryjeme pokličkou a necháme vařit asi 45 minut na mírném plameni. Ze směsi vyndáme koření, podáváme ozdobené plocholistou petrželkou.