Znáte všechny druhy hořčice?

Bílá, černá a hnědá hořčičná semínka

Základem všech druhů hořčice je hořčičné semeno, ocet a sůl. Hořčičná semena pak existují tři druhy: **bílá** (Sinapis alba), **černá** (Brassica nigra) a **hnědá** (B.juncea). Při sklizni se sklízejí jen malá kulatá semena **převážně hnědé hořčice z důvodu snadnější sklizně**. Z jemnější **bílé** se pak vyrábí na-še chuťově méně výrazná **plnotuč-ná hořčice**. Semena**hořčice černé mají ostřejší a štiplavější chuť** a používají se **k výrobě hořčic francouzského typu, například di-jonské**. Nejostřejší je hořčice sa-reptská, která se pěstuje v Indii, Číně a střední Asii a dělají se z ní orientální hořčice.

Druhy hořčic

- **Plnotučná hořčice**patří mezi nej-oblíbenější. Je **jemně mletá, bez hrubých částic**. Nepřibarvená má še-dožlutou barvu a při-barvená jasně žlutohnědou.
- **Dijonská hořčice** byla poprvé vyrobena ve měs-tě Dijon. Tvoři jí jemně namletá hnědá **hořčičná semena, která nebyla zbavena oleje**. Má **pikantnější chuť**.
- **Kremžská hořčice** má **palčivou chuť**, kterou jí dodáva-jí **nahrubo namletá semena hořči-ce černé** a typickou nasládlou chuť má díky cukru. Toho musí být nejméně 16 % (v plnotučné hořčici je pouze 5 %).

- **Speciální hořčice** – mezi ně patři nejrůznější ochuce-né varianty, jako jsou třeba **pálivé i méně pálivé hořčice se zeleným pepřem, grilovací hořčice s kečupem, francouzské s provensálským kořením apod.**

Co to je suchá hořčice?

Suchý hořčičný prášek vznikl na počátku 18. století **společným mletím semen černé a bílé hořčice**. Po prosátí této směsi přes síto vznikl velmi hebký prášek. Technika výroby suché hořčice se od té doby změnila a dnes se k semenům přidává pšeničná mouka, pro barvu kurkuma, trochu cukru, sůl a koření.

Suchá hořčice působí rovněž **jako konzervační činidlo** a často se uvádí **v receptech na čatní nebo na nálevy k nakládání různých potravin**.

Jak skladovat hořčici?

- Pokud máte hořčičná semena, uchovávejte je **v uzavřených nádobách na chladném a suchém místě**.
- Hotovou kupovanou hořčici pak nejlépe uchováme **v chladničce v dobře uzavřených sklenicích**.

Naše rady:

1. Hotovou **ostrou hořčici** je nejvhodnější přidávat **do různých omáček, k pečenému masu, do majonéz a salátových zálivek**.
2. Hotová **jemná hořčice** se hodí spíše **k rybám (zvláště k lososům)**.
3. **Hořčici přidávejte vždy až na konci tepelné úpravy** a pokrm s ní jen **lehce prohřejte**.
4. **Suchá hořčice** se kromě výše zmíněného konzervování nejvíce hodí **do polévek a dušených pokrmů**.
5. Pro získání ostřejší chuti **smíchejte suchou hořčici se studenou vodou a nechte stát asi 15 minut**.
6. Používáte-li **suchou** hořčici do dušených pokrmů, **lze ji přidat i do oleje**, ve kterém jste smažili cibuli nebo česnek.
7. **Do majonéz vždy vmíchejte hotovou hořčici** (například dijonskou), suchá zde není vhodná.