**ZÁKLADNÍ VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ**

Ve studené kuchyni se připravují pokrmy většinou tepelně zpracované, ale hostovi se servírují řádně vychlazené. Výrobky se připravují z: jatečných mas, drůbeže, ryb a mořských plodů, zvěřiny, masných výrobků, ovoce, zeleniny, vajec a sýrů.

Výhody studené kuchyně je upotřebení veškerých zbylých částí surovin, které se nezpracovali v teplé kuchyni, například šunka – šunková pěna, kousky masa – paštika, odřezky sýrů – sýrové koule. Výrobky se mohou podávat ve větším časovém odstupu od výroby – odpadá starost s udržováním teploty a lze si výrobky předem připravit.

Pracovníci studené kuchyně musí mít dobré znalosti teplé kuchyně (vaření a pečení mas), smysl pro přesnost (krájení, kostění, skládání do původních tvarů), tvůrčí nápady (smysl pro barevnost, detaily, prostorové obrazce) a osvojené zásady hygieny a bezpečnosti práce.

Suroviny pro přípravu výrobků studené kuchyně musí být kvalitní, čerstvé a musí hosty lákat, protože host nejprve posuzuje celkový vzhled a poté chuť.

**Výrobky studené kuchyně se podávají:**

* Jako studený předkrm při banketu (oběd, večeře)
* Součást menu (oběd, večeře)
* Raut, recepce
* Koktejl
* Zahradní slavnost
* Rozšířená snídaně (brunch)
* Číše vína
* Samostatný pokrm

**ZÁKLADNÍ VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ**

**Rosol, aspik, želatina**

Rosol – vepřové nebo telecí nožičky se vaří s divokým kořením, kořenovou zeleninou, octem a solí. Přecedí se a nechá ztuhnout. Je zakalený a používá se například při výrobě sulcu nebo tlačenky.

Aspik – je průmyslově vyrobený z rosolu, je čirý a má jantarovou barvu.

Želatina – je přislazený aspik, je úplně čirá a bezbarvá, k dostání v podobě plátků nebo sypká.

**Pochoutková másla**

Ve studené kuchyni se využívají především k potírání chleba, veky, toastového chleba a ostatního pečiva. Hotová másla se balí do potravinářské fólie nebo alobalu a uchovávají v chladničce. Jejich použití je možné jich využít i v teplé kuchyni, k dochucení některých úprav masa (minutky). Používá se česnek, křen, sardelová pastu, sladká paprika, šunka, kaviár, uzeniny, losos, natě a bylinky.

Základ tvoří obvykle 8/10 řádně vyšlehaného másla a 2/10 ostatních prolisovaných přísad:

* bylinkové máslo – vyšlehané máslo, sůl, jemně nasekané bylinky (estragon, pažitka, kerblík, případně výhonky mladé cibulky)
* česnekové máslo – vyšlehané máslo, sůl, jemně utřený česnek
* kaviárové máslo – vyšlehané máslo, sůl, lehce vmíchaný kaviár
* rokfórové máslo - vyšlehané máslo, jemně strouhaná niva.

Podobným způsobem se připravují i ostatní druhy např. lososové, pažitkové, humrové, čabajkové apod.

**Pěny**

Vyrábí se z tepelně upravených jatečných mas, uzenářských výrobků, z jater, ryb, sýrů, vajec. Připravují se z másla nebo rostlinného tuku a smícháním umleté nebo prolisované požadované suroviny. Vše vyšlehané do pěny. Pěny se výrazněji dochucují a pro větší lehkost se vmíchá šlehačka. Pokud se pěna dává do tvořítka, přidá se namočená želatina. Pro vytvoření mozaiky se přidají další suroviny, např. krevety, lanýže, řasy:

* masová pěna – do změklého másla se vmíchá prolisované nebo umleté pečené kuřecí, kachní, zvěřinové maso, smetana, sůl, koření a vyšlehá se do pěny
* játrová pěna – do změklého másla se vmíchá játrová paštika (polotovar), sůl a bílý pepř a vyšlehá se do pěny
* šunková pěna – do změklého másla se vmíchá mletá paprika a pepř a jemně umletá šunka a vyšlehá se do pěny
* žloutková pěna (fáš) – do změklého másla se vmíchají prolisované žloutky vařené natvrdo, smetana, sardelová pasta, sůl, bílý pepř a vyšlehá se do pěny.

Obdobným způsobem se připravují i další pěny (zvěřinová, lučinová, rokfórová, lososová apod.).

**Pomazánky**

Připravují se ze stejných surovin jako pěny, jejich konzistence je hustší. Dělí se podle základu:

Pomazánky se základem z másla:

* brynzová pomazánka – vyšlehané máslo s brynzou se sekaným koprem a pažitkou
* hanácká pomazánka – vyšlehané máslo s tvarohem, umleté tvarůžky, nasekaná cibulka, sůl, pepř
* pivní pomazánka – vyšlehané máslo s tvarohem, jemně strouhaná niva a prolisovaný romadúr, pivo
* vaječná pomazánka – vyšlehané máslo s nastrouhanými kyselými okurkami a natvrdo uvařenými vejci, hořčice, sůl.

Pomazánky se základem z majonézy:

* pomazánka s krabím masem a jablky – nakrájené krabí maso, strouhaný celer a oloupaná jablka, majonéza, citronová šťáva, sůl.

Pomazánky se základem z čerstvých sýrů:

* pomazánka ze žervé s ředkvičkami – vyšlehané žervé, strouhané ředkvičky, sůl, nasekaná pažitka
* pomazánka z lučiny s drceným lososem – vyšlehaná lučina s uzeným lososem, citronová šťáva.

Pomazánky se základem z tvarohu:

* rozhuda – vymíchaný tvaroh, nasekaná cibulka, sladká paprika, pepř, kmín drcený
* pomazánka z tvarohu s olejovkami – vymíchaný tvaroh, scezené olejovky, nasekaná cibulka, paprika na nudličky, sůl.

Podle použitých surovin se pomazánky dělí:

* z masa – tepelně opracovaného (vařené, pečené, grilované)
* z ryb – tepelně upravených, uzených, konzervovaných
* ze sýrů – měkké, tvrdé, uzené
* z uzenin – šunky, salámů apod.
* z vajec – tepelně upravených (vařením)
* ze zeleniny – ze syrové, spařené, konzervované, nebo tepelně upravené.

Používají se:

* na kanapky
* na chlebíčky
* na obložené chleby
* ozdobně nastříkané na crakery
* k plnění zeleniny

**Majonézy**

Základem majonézy je olej a žloutky. Dnes dle hygienických norem lze majonézu používat pouze průmyslově vyrobenou. Základní majonézu může zlehčit a doplnit bílý netučný jogurt, zakysaná smetana nebo tvarohové měkké sýry.

Majonéza se používá ke spojování salátů, k přípravě majonézových omáček.

Speciální majonézy se doplní dalšími surovinami (krevety, uzený losos, šunka, drůbeží maso…) a používají se k plnění vajec, zeleniny, samostatně ve sklenicích s krustou (z petrželky, pažitky, bazalky), jako samostatný předkrm. Připravují se z 1dílu majonézy a 2 dílů suroviny.

* Majonézový přeliv - majonéza rozmíchaná s mlékem, octem, tekutým aspikem a vyšlehaná v hladkou omáčku,
* majonézová omáčka ďábelská – majonéza, sekané feferonky, červené víno, kečup nebo rajčatový protlak,
* majonézová omáčka křenová – majonéza, jemně strouhaný křen, citronová šťáva, cukr, sůl, lehce vmíchaná ušlehaná smetana,
* majonézová omáčka remuládová – majonéza s prolisovanými sardelkami, sekaný kerblík, kapary, jemně strouhané okurky, hořčice, sůl, cukr,
* majonézová omáčka tatarská - jednoduchá (majonéza, jemně strouhané okurky, jemně sekaná cibulka, citronová šťáva, cukr a sůl), složitá (speciál) – do jednoduché tatarské omáčky se přidají kapary, sekané houby a natě, sardelky, bílé víno a citronová šťáva.

Obdobně připravujeme ostatní studené majonézové omáčky (pažitková, žampiónová apod.).

**Dresinky (zálivky)**

Upravované pokrmy se jimi zalévají a dochucují. Dělí se na:

Jednoduché zálivky:

* základní zálivka – 2/3 oleje, 1/3 octa, sůl a bílý pepř
* dietní zálivka – ocet se nahradí citronovou šťávou
* základní zálivka s hořčicí – do octu, soli a mletého pepře se přidá hořčice a při šlehání se zvolna přilévá olej
* anglická zálivka – olej, ocet, sůl, pepř, hořčice a pažitka
* francouzská zálivka – základní zálivka s přidáním francouzské hořčice
* česká zálivka – voda, ocet, olej, sůl, cukr, pepř.

Složité zálivky - základní zálivky se dále různě doplňují:

* jogurtová zálivka – jogurt, sůl, bílý pepř a jedna doplňující surovina (zelené natě, křen, nasekaná cibule, utřený česnek, kečup apod.
* smetanová zálivka se zelenými natěmi – kysaná smetana, zelené natě, sůl, bílý pepř
* smetanová zálivka s hořčicí – ušlehaná sladká smetana, sůl, hořčice a citrónová šťáva
* smetanová s křenem – ušlehaná sladká smetana, sůl, citrónová šťáva a křen
* česká sýrová zálivka – hořčicová zálivka se strouhaným plísňovým sýrem Niva
* francouzská sýrová zálivka – majonéza, smetana, strouhaný sýr, strouhaný celer.

Samostatné zálivky - jsou typické pro českou kuchyni:

* jablkový křen – strouhaná loupaná jablka a křen
* octový křen – strouhaný křen, sůl, cukr, ocet
* houskový křen – bílé pečivo spaříme hovězím nebo vepřovým vývarem, doplníme nastrouhaným křenem a octem
* křenová šlehačka – ušlehaná smetana, strouhaný křen, sůl, citrónová šťáva

**Dipy, salsy, pesta**

Jsou studené omáčky k masu, rybám, zelenině, pečivu, krekrům, bramborovým a kukuřičným chipsům apod. Salsa (omáčka) se přidává k pokrmům na talíř, do dipu se pokrm namáčí. Základ dipu tvoří [jogurt](https://cs.wikipedia.org/wiki/Jogurt), [zakysaná smetana](https://cs.wikipedia.org/wiki/Zakysan%C3%A1_smetana), [crème fraîche](https://cs.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%A8me_fra%C3%AEche%22%20%5Co%20%22Cr%C3%A8me%20fra%C3%AEche) nebo [majonéza](https://cs.wikipedia.org/wiki/Majon%C3%A9za). Jako dip lze podávat i [ocet](https://cs.wikipedia.org/wiki/Ocet), [med](https://cs.wikipedia.org/wiki/Med), [čokoládu](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cokol%C3%A1da), [olivový olej](https://cs.wikipedia.org/wiki/Olivov%C3%BD_olej) či samotný [kečup](https://cs.wikipedia.org/wiki/Ke%C4%8Dup), [hořčici](https://cs.wikipedia.org/wiki/Ho%C5%99%C4%8Dice) nebo majonézu. Salsa omáčku tvoří v základu nadrobno nakrájené suroviny, tradičně rajčata a kukuřice, přidávají se další ingredience a koření. Původně se připravují paličkou v hmoždíři. Podávají se v omáčníku.

**dipy**

* brusinkový dip – brusinky se rozmixují s rybízovou marmeládou, dochutí skořicí a badyánem
* ředkvičkový dip – najemno nastrouhané ředkvičky, zakysaná smetana, majonéza, sůl, bílý pepř
* kari dip – zakysaná smetana, kari koření, sůl, drcený pepř, sójová omáčka

**salsy**

* [baba ganuš](https://cs.wikipedia.org/wiki/Baba_ganu%C5%A1) – smíchá se dužnina z pečeného lilku a česneku s jogurtem, petrželkou, citronovou šťávou, solí, pepřem, olejem
* [čatní](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Catn%C3%AD) – mnoho druhů, například, z cibule, jablek, paprik, cukety, rajčat, ovoce, řepa, koření. Suroviny se smíchají s kořením, rozvaří, redukují do zhoustnutí a vychladí
* [guacamole](https://cs.wikipedia.org/wiki/Guacamole) – nasekané avokádo, rajče, chilly, česnek, cibule, koriandr, citronová šťáva, sůl
* [hummus](https://cs.wikipedia.org/wiki/Hummus) - cizrna vařená nebo konzervovaná, scezené, sezamová pasta, olivový olej, česnek, petrželka, sůl, pepř, citronová šťáva, případně paprika nebo chilly
* [tzatziki](https://cs.wikipedia.org/wiki/Tzatziki) - omáčka z [řeckého jogurtu](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%98eck%C3%BD_jogurt), okurek, kopru, česneku, olivového oleje, pepře a soli

**pesta**

Připravuje se paličkou ve hmoždíři, je více variant, slouží jako doplněk a dochucení pokrmů.

* základní pesto - bazalkové lístky, olivový olej, parmazán, česnek, piniové oříšky, sůl, citronová šťáva, pepř
* pesto ze sušených rajčat - sušená rajčata, piniové ořechy, česnek, strouhaný parmezán, extra panenský olivový olej
* petrželové pesto - nasekaná hladkolistá petržel, vlašské ořechy, sýr pecorino nebo parmezán, česnek, sůl, extra panenský olivový olej
* koriandrové pesto - nasekaný koriandr, kešu oříšky, nastrouhaný parmazán, česnek, sůl, mletý pepř, olivový olej

**Crème fraîche** (krém freš)

Mléčný zakysaný výrobek s charakterem mezi smetanou a zakysanou smetanou. Obsahuje 30 až 40 % tuku, při tepelné úpravě se krásně rozpouští a nesráží se.

**Postup přípravy**:   V misce se smíchá 500 ml čerstvé husté smetany a 2 polévkové lžíce podmáslí. Přikrýt fólií a nechat stát při teplotě cca 22 °C, 24 hodin. Hotové do chladu. Krém freš se může ochutit, bylinkami, kořením, sýrem, česnekem apod. a ozdobně aplikovat na různé druhy uzenin, zeleniny, chlebíčků, hodí se do koktejlů, na saláty, atd.

Citace:

<http://lenka.tomanova.eu/download/cr-ostatni/tpp-sesit.pdf>