

Je důležité si uvědomit, že majonéza je kulinářský výrobek z čerstvých vaječných žloutků a oleje. Vše ostatní jsou pouze náhražky, kterých jsou plné obchody. Při přečtení (dnes již povinného) složení zakoupeného výrobku ve sklenici či kelímku s názvem majonéza, nalezneme všemožné druhy „Éček“ (konzervanty, zahušňovadla, barviva, dochucovadla), jen ta základní surovina, která dělá majonézu majonézou, se nějak vytratila (při troše štěstí je nahrazena vaječnou sušinou). Z toho jasně vyplývá, že majonézu si musíme vyrobit sami, protože kvalitní výrobek z čerstvých vajec koupit zkrátka nelze!

Majonéza je vhodná k masům a zelenině různých úprav. Slouží jako základní polotovar k přípravě majonézových omáček a dipů či přísada do salátů a jiných jídel. Již při samotné přípravě domácí majonézy zohledňujeme její další použití (v chuti případně i konzistenci). V jednom receptu zmiňujeme dva způsoby výroby majonézy. V domácí kuchyni je jednodušší i více používaná výroba pomocí kuchyňského robotu.

Výroba domácí majonézy je bez tepelné úpravy a nezabere mnoho času. V obchodě jdeme místo k regálu s konzervovanými produkty k boxu s čerstvými vejci. Doma nás čeká cca 10 minut výroby domácí majonézy. Odměnou nám je opravdu lahodná majonéza, dochucená podle vlastní chuti nebo dle potřeby k dalšímu použití. Ten, kdo si zvykne připravovat majonézu doma, těžko vezme do úst konzervovanou průmyslovou výrobku, byť věhlasných značek, a dá nám za pravdu, že sklenička či kelímek s jakoukoli kupovanou majonézou (potažmo tatarkou) do našich ledniček zásadně nepatří!

Nutno dodat, že případný nezdár při přípravě majonézy často přisuzujeme nesprávnému postupu. Čerstvost vajec jsou však daleko častější příčinou, kdy se nám majonéza nedaří vyšlehat do tuhé konzistence (čerstvá vejce lze rozpoznat již při oddělování žloutků od bílků - ta čerstvá jdou hůře).



Domácí majonéza

Suroviny:

- Vaječné žloutky 3ks
(klademe velký důraz na čerstvost vajec, vždyť se jedná o přípravu za studena)
- Olej (slunečnicový nebo řepkový)
cca 150 ml
- Sůl cca 2 špetky
- Cukr cca 2 špetky
- Pepř mletý (bílý případně černý)
cca 1 špetka
- Čerstvá citronová šťáva cca 2 lžíce
- Před přípravou zajistíme pokojovou teplotu surovin
(vyhneme se možnému sražení)

Postup:

V ploché misce šleháme vaječné žloutky (nejlépe plochou metlou) a postupně pomalu přiléváme olej, dokud nezískáme potřebnou, hustší lesklou, hladkou konzistenci (*musíme počítat, že po přidání citronové šťávy, majonéza povolí a zřídne*). Dochutíme solí, cukrem, pepřem a citronovou šťávou tak, aby neměla mdlou a nevýraznou chuť. Opět krátce promícháme.

Při přípravě majonézy v kuchyňském robotu dáme do mísy žloutky, sůl, pepř, cukr i citronovou šťávu a metlou šleháme na nejvyšším rychlostním stupni cca 2-3 minuty. Poté velmi pomalu, postupně (*malým pramínkem až po kapkách*) přiléváme olej, dokud nezískáme potřebnou hustou, lesklou, hladkou konzistenci. Ochutnáme a podle potřeby doladíme chuť. *Pokud máme majonézu určenou k přímému podávání (nikoli jako polotovar k dalšímu využití), chuť může být výraznější včetně použití citronové šťávy a tím i mírně řidší konzistence.* Nakonec promícháme ještě cca 30 sekund na maximální rychlost.

Hotovou majonézu ihned zchladíme v lednici. Majonéza uzavřená ve sklenici vydrží v chladu (4 °C) několik dnů.

Máme tedy rychle a jednoduše připravenou základní majonézu (již v této podobě ve velice chutnou), kterou si můžeme snadno různými ingrediencemi dle chuti upravit.

Například:

Pikantní (ostrá) majonéza:

přidáme mleté chilli a pár kapek tabasca.

Pepřová majonéza:

přimícháme drcený barevný pepř a kuličky naloženého zeleného pepře i s kapkou láku.

Česneková majonéza:

vmícháme prolisovaný (utřený) česnek.

Majonéza s dijonskou (nebo hrubozrnnou) hořčicí:

přidáme dijonskou (nebo hrubozrnnou) hořčici. Někdo přidává dijonskou nebo jemnou hořčici již do základní majonézy. V tomto případě velmi opatrně s množstvím (cca ½ lžičky na 2 žloutky), hořčice výrazně ovlivňuje chuť.

Křenová majonéza:

vmícháme čerstvě nastrohaný křen.

Majonéza s koprem:

přidáme nadrobno pokrájený kopr (bez stonků). Můžeme použít i kopr sterilovaný.

Majonéza se sušenými bylinkami:

vmíchání sušených bylinek (celerová nať, libeček, petrželka, bazalka atd.) majonézu zvýrazní daleko lépe nežli použití bylinek čerstvých.

Majonéza s kečupem:

přimícháme trochu kečupu, samozřejmě nejlépe domácího (používá se při přípravě některých hamburgerů).

