Bechamel @ Bechamel

Přestože vynalezení bešamelové omáčky je přiznáváno správci královského dvora Ludvíka XIV, Markýzi Béchamel de Nointel (+1703), je více než pravděpodobné, že si Francouzi tuto omáčku více méně přivlastnili od Italů protože v Itálii byla tato omáčka známa již několik století před tím. @ jídla a jídelní lístky

Považuji bešamelovou omáčku za jeden z nejlepších kulinářských výtvorů ať už vynálezcem byl kdokoliv buďme rádi, že ji máme protože bez této omáčky si neumím představit žádnou z evropských kuchyní.

V jednoduchosti je genialita. Všechny velké kuchařské vynálezy jsou tak jednoduché, že kdybych já v té době žil tak bych je určitě býval vynašel já.

Tato omáčka je základem pro celou řadů derivátů a jedním z nich je velice populární sýrová omáčka Mornay.

Omáčku Mornay nevynašel francouzský státník Philippe de Mornay, Seigneur du Plassis-Marly, (1549-1623). Philipe Mornay jestliže se zabýval státními záležitostmi, tak určitě neměl čas na vaření. Nejspíše byla tato omáčka vynalezena jeho kuchařem a byla po jeho chlebodárci pojmenována což byla v těch dobách běžná praxe.

Mornay omáčka je stejně jednoduchá jako je bešamel ze kterého se připravuje. Na jeden litr Mornay omáčky budete potřebovat:

* 750 g bešamelu
* 200 g strouhaného snadno tavitelného sýra a
* 50 g strouhaného parmezánu.

Do horké, ne příliš husté bešamelové omáčky přidáme strouhaný sýr, a na mírném ohni ji vaříme až se sýr roztaví. Potom přimícháme strouhaný parmezán a použijeme podle potřeby.

Kdysi bylo běžné tuto omáčku nakonec zjemňovat žloutkem a smetanou čemuž se říká liaison, což sice omáčku zjemnilo ale přidalo se jí nesmírné množství kalorií a proto se dnes od této praxe upouští, protože se to považuje za přilévání oleje do ohně.

Mornay omáčka se často používá k pokrývání (napé) jídel která mají být gratinována a takovým jídlům se pak říká "au gratin".

Bešamel má několik variant a každý autor tvrdí, že ten jeho recept je ten správný, nicméně pokud byste chtěli bešamel vařit, tak z toho nedělejte žádnou vědu a vyberte si kterýkoliv z receptů které uvádím.

* **Lehká bešamelová omáčka**
* l lžíce másla
* 1 lžíce mouky
* 1 šálek mléka nebo smetany
* 1/2 lžičky soli
* 1/8 mletého bílého pepře
* 1/2 loupané cibule se 2 hřebíčky\*
* 2 stonky petrželky\*
* 1 rozšlehaný žloutek\*
* \*opce
* **Středně hustá bešamelová omáčka**
* 2 lžíce másla
* 2 lžíce mouky
* 1 šálek mléka nebo smetany
* 1/2 lžičky soli
* 1/8 mletého bílého pepře
* 1/2 loupané cibule se 2 hřebíčky\*
* 2 stonky petrželky\*
* 1 rozšlehaný žloutek\*
* \*opce
* **Hustá bešamelová omáčka**
* 3 lžíce másla
* 3 lžíce mouky
* 1 šálek mléka nebo smetany
* 1/2 lžičky soli
* 1/8 mletého bílého pepře
* 1/2 loupané cibule se 2 hřebíčky\*
* 2 stonky petrželky\*
* 1 rozšlehaný žloutek\*
* \*opce

U výše uvedených receptů stojí za povšimnutí, že základem bešamelu je vlastně jíška, která se v naši v kuchyni dělá ze stejných dílů másla a mouky.

Množství jíšky se mnění podle požadovaného stupně hustoty, ale dávky ostatních surovin, včetně mléka, zůstávají stejné.

Cibule do které jsme zapíchli 2 hřebíčky a petrželka dají omáčce poněkud odlišnou chuť ale nejsou podmínkou. Rozšlehaný žloutek který můžeme do bešamelu přidat (Viz. TEMPEROVÁNÍ) a který má omáčku do jisté míry zjemní, omáčce nažloutlý odstín a zároveň ji neznatelně zahustí, také není podmínkou a ani se nedoporučuje v případě, že hodláme omáčku několikrát ohřívat.

# Postup

Při přípravě bešamelu postupujeme rychle.

V kastrole se silným dnem rozpustíme na mírném ohni máslo. Přidáme mouku a sůl, rychle zamícháme dřevěnou vařečkou, a dříve nežli mouka může zhnědnout přiléváme za stálého míchání mléko a mícháme až je omáčka hladká.

Mléko by v každém případě mělo být horké, protože při použití studeného mléka je výsledek sice stejný, ale vystavujeme se riziku, že se v omáčce udělají kousky a omáčku bychom museli propasírovat.

Někdy se omáčka napálí ku dnu kastrolu, což není žádá tragédie. Pokud jste omáčku míchali zlehka dřevěnou vařečkou, a napálenou vrstvu jste neseškrábali, tak si tím moc nelamte hlavu. Hotovou omáčku přendejte do čistého hrnku a dejte ji do horké lázně (bain marie) k dalšímu použití.

Zbylou omáčku přelijeme do čistého hrnku, necháme ji vychladnout a uložíme v chladničce. Omáčku, pokud s ní šetrně zacházíme, můžeme ohřívat kolikrát chceme a nijak ji to neuškodí, ba naopak.

Bešamelová omáčka, tak jako i mnoho jiných krémových omáček, je tím lepší, čím déle se vařila takže každé ohřátí omáčce jen prospěje.

Použití bešamelu je nekonečné. Můžete ho použít k lepení tapet na zeď, je základem pro celou řadu omáček a polévek, je jakýmsi zahušťovacím prostředkem mnoha jídel, prostě podle mě je to vynález č. 1.