Bílé hořčičné semínko v praxi

Dávkování a práce s kořením

Jemné celé, ostřejší po rozdrcení

Celá semínka použijete do láku a kořeněných jídel. Temperování rozvine oříškovou vůni. Po rozdrcení a zvlhčení se rozvíjí typická hořčičná ostrost; způsob zpracování proto mění výsledek.



Výchozí dávky, nikoli pevný předpis

Použití	Množství	Načasování
Kari, dál, brambory	1 lžička na 4 porce	Temperovat v oleji a navázat aromatickými surovinami.
Nakládaná zelenina	1-2 lžičky na 500 ml láku	Celá semínka přidat do připraveného láku.
Marináda	1/2 lžičky na 500 g	Lehce nadrtit a nechat spojit s tekutinou.
Domácí hořčice	3 lžíce mletého semínka	Zvlhčit, nechat rozvinout chuť a potom okyselit.

Dávky a časy jsou orientační. Síla závisí na zpracování i konkrétním balení. Lák připravujte podle ověřeného receptu; samotné koření nezajišťuje jeho bezpečnost.

Celé, opražené, drcené a mleté

Forma	Co se změní	Vhodné použití
Celé syrové	Jemné, lehce oříškové.	Nakládání, lák a dlouhé vaření.
Celé opražené	Výraznější oříšková vůně.	Temperování kari, dálu a brambor.
Drcené	Rychlejší uvolnění ostrosti.	Marinády a čerstvé směsi koření.
Mleté nebo pasta	Po zvlhčení nejvýraznější.	Domácí hořčice, dipy a omáčky.

Co mění chuť semínek

Celé je jemné. Nejprve působí lehce oříškově a hodí se do láků, dušených jídel i směsí celého koření.

Pražení rozvine vůni. Krátké zahřátí v oleji zvýrazní oříškové tóny a vytvoří aromatický základ kari nebo dálu.

Drcení zvýší ostrost. Rozbití semínka a kontakt s vodou spouští reakci, která vytváří typický hořčičný vjem.

Teplo ostrost zjemní. Dlouhé vaření ostré tóny tlumí, proto se mletá hořčice dávkuje podle cílového výsledku.

Kdy semínka přidat

Použití	Načasování	Co hlídat
Temperování	Do rozehřátého oleje na začátku.	Jakmile praskání slábne, ihned přidat další suroviny.
Kari a dál	Opražit, potom cibule a aromatické suroviny.	Nespálit; černá a kouřící semínka hořknou.
Nakládání	Celá semínka rovnou do láku.	Dávku přizpůsobit síle octa a délce odležení.
Domácí hořčice	Rozemlít, zvlhčit a nechat rozvinout chuť.	Ostrost roste po nadrcení a kontaktu s vodou.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Osm kroků bezpečného temperování

1. Připravte ochranu. Mějte po ruce poklici nebo ochranné sítko. Zahřátá semínka praskají a mohou vyskočit z pánve.

2. Odměřte množství. Na čtyři porce začněte jednou rovnou lžičkou bílého hořčičného semínka.

3. Rozehřejte olej. V širší pánvi zahřejte jednu lžíci oleje na středně vyšší teplotu.

4. Vsypte semínka. Rozprostřete je v jedné vrstvě a pánev ihned částečně zakryjte.

5. Sledujte praskání. Nechte je 20 až 40 sekund praskat a pánví krátce zakružte.

6. Navazujte bez čekání. Jakmile praskání slábne a semínka zavoní, přidejte cibuli, zázvor nebo další suroviny.

7. Zastavte pražení. Promíchejte; vlhké suroviny sníží teplotu a zabrání spálení.

8. Pokračujte v receptu. Semínka mají být zlatavá a voňavá. Černá nebo kouřící vyhoďte a začněte znovu.

Při temperování rozhoduje praskání a vůně, ne samotný čas. Olej nesmí kouřit. Černá, kouřící nebo ostře hořká semínka nepoužívejte.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Výrazná hořkost	Semínka se spálila.	Začněte znovu, snižte teplotu a mějte další suroviny připravené.
Slabá vůně	Olej nebyl dost teplý nebo jsou semínka stará.	Teplotu zvyšte mírně a zkontrolujte čerstvost.
Syrová štiplavost	Semínka nebyla opražená nebo dostatečně zvlhčená.	Pro kari je opražte, hořčičnou pastu nechte odležet.
Hrubá omáčka	Semínka jsou namletá příliš nahrubo.	Použijte jemnější mletí nebo hotovou pastu krátce rozmixujte.
Vyskakují z pánve	Přirozená reakce při temperování.	Použijte hlubší pánev a částečně ji zakryjte.

Jednoduchá domácí hořčice

1. Smíchejte tři lžíce jemně mletého bílého semínka se třemi lžícemi studené vody.

2. Nechte deset minut rozvinout chuť, potom vmíchejte jednu lžíci rýžového octa a špetku soli.

3. Dolaďte medem, kurkumou nebo dalším octem a před podáváním alespoň hodinu vychlaďte.

Alergen: hořčice. Jde o čerstvou omáčku do chladničky, nikoli návod na zavařování nebo skladování při pokojové teplotě.

Uchování a podávání

Skladování: celá semínka držte v suchu, temnu a dobře uzavřená. Mleté koření spotřebujte rychleji, protože po otevření ztrácí vůni.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Vyberte podle toho, co vaříte

Vlastnost	Bílé semínko	Černé semínko
Intenzita	Jemnější a kulatější.	Obvykle výraznější.
Typické použití	Hořčice, láky, jemnější kořenění.	Temperování a výrazná indická jídla.
Záměna	Možná podle receptu; u černého začněte menší dávkou.	

Celá bílá semínka jsou základ pro temperování i láky, mletá surovina se hodí na hořčici. Černá varianta mění intenzitu. Kurkuma dodá barvu, ocet kyselost; nejde o náhrady semínka.



Drana Hořčičné Semínko Bílé 40 g

Celá semínka pro temperování, láky a první vyzkoušení.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Hořčičné Semínko Bílé Mleté 500 g

Větší balení pro hořčice, omáčky a pravidelné použití.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Hořčičné Semínko Černé 500 g

Výraznější varianta pro temperování indických jídel.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Kurkuma Mletá 25 g

Barva a zemitý tón pro domácí hořčici i kari.

ZOBRAZIT PRODUKT



Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

Jemná kyselost pro hořčičnou pastu a zeleninový lák.

ZOBRAZIT PRODUKT

Práce s ostrostí. Studená voda umožní rozvinutí hořčičné ostrosti. Teplo ji tlumí; kyselý ocet brzdí enzymatickou reakci. Proto v uvedeném postupu přichází až po desetiminutovém rozvinutí chuti.

Před nákupem. Ověřte složení a alergeny každého výrobku. Hořčice je alergen; mleté semínko není totéž co hotová ochucená hořčice.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.