

Na sushi a saláty světlý rýžový, ke knedlíčkům černý obilný, pro rychlou sladkokyselou chuť slazený. Vždy zkontrolujte cukr, sůl, kyselost a alergen.

Pět praktických typů

Typ	Profil	Nejlepší použití	Kontrola
Světlý rýžový	Jemný a čistý	Sushi rýže, saláty, lehké zálivky	Pozor na slazené varianty
Slazený rýžový	Hotově sladkokyselý	Dípy a rychlé dochucení	Další cukr až po ochutnání
Černý obilný	Tmavý, plný, lehce sladový	Knedlíčky, maso, tmavé omáčky	Může obsahovat pšenici
Vyzrálý obilný	Kulatý a vrstevnatý	Studené dípy, závěrečné dochucení	Dávkujte po lžičkách
Destilovaný	Čistá přímá kyselost	Nálevy a každodenní vaření	Pro zavařování sledujte %

Jak ocet skutečně vzniká

1. Alkohol

Kvasinky přemění cukry na ethanol.

2. Kyselina octová

Bakterie za přístupu kyslíku oxidují ethanol.

3. Dozrání

Filtrace, zrání a dochucení dotvoří profil výrobku.

Etiketa za 30 sekund

1. Surovina určuje základ chuti. 2. Cukr a sůl mění recept. 3. Kyselost je zásadní pro konzervování. 4. Černé a obilné octy mohou obsahovat pšenici nebo ječmen.

Čtyři spolehlivé startovní poměry

1

Sushi rýže

500 g hotové rýže + 45 ml rýžového octa + 15 g cukru + 4 g soli. U slazeného octa cukr nejdříve vynechte.

2

Okurkový salát

1 okurka + 2 lžice rýžového octa + 1 lžice vody + 1-2 lžičky cukru + špetka soli. Odležet 10 minut.

3

Dip ke knedlíčkům

2 díly černého octa + 1 díl sójové omáčky. Přidejte nudličky zázvoru; chilli je volitelné.

4

Polévka a omáčka

Do 1 l polévky začněte 1 lžící. Do omáčky pro 4 porce obvykle stačí 1-2 lžičky na konci.

Rychlé nakládání != zavařování

Do lednice

Rychlé pickles můžete ladit podle chuti. Použijte čistou nádobu, zeleninu ponořte a brzy spotřebujte.

Do spíže

Pouze ověřený recept a požadovaná kyselost, běžně 5 %. Neměňte poměr octa a vody; nepoužívejte ocet neznámé síly.

Nejčastější chyby

Přeslazené

Slazený ocet dostal plnou dávku cukru.

Přebarvené

Černý ocet nahradil světlý v rýži či salátu.

Bez aroma

Ocet se dlouho prudce vařil.

Rizikový nálev

Neznámá kyselost nebo svévolně zředěný recept.

Ocet je dochucovadlo, ne léčebný plán. V článku proto nejsou sliby o hubnutí, cukrovce ani imunitě. Pro dobrý výsledek rozhoduje chuť, složení a správný postup.