# Musztarda

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6536 razy.

Musztarda jest jedną ze starszych przypraw. Nazwa musztarda pochodzi z łaciny /mustum ardens/ i oznacza "piekący moszcz" - a to prawdopodobnie dlatego, że we Francji do wyrobu musztardy używano winnego moszczu. Początkowo przyprawa miała postać proszku, którym posypywano potrawy. Póź niej stała się pastą i kremem. Musztarda powstaje ze sproszkowanych nasion gorczycy. 0d jej gatunku zależy ostrość przyprawy. Z brunatnej i czarnej gorczycy robi się musztardy ostre, z białej - łagodne. Gdy dodamy zioła, wino, ocet, cytrynę otrzymamy musztardę zapachową. Można wzbogacić musztardę całymi ziarenkami gorczycy, estragonu, zielem angielskim, pieprzem, miętą, miodem, octem, cukrem. Musztardy łagodne, aromatyzowane ziołami to musztardy zielone. Generalnie jednak, niezależnie od dodatków musztardy dzieli się na ostre i łagodne. Musztardy ostre i aromatyczne stosuje się wszędzie tam, gdzie należy podnieść aromat potraw: do sosów, wołowiny, steków. Ten rodzaj jest również idealny do warzyw i jajek. Musztarda łagodna i neutralna wydobywa smak potraw, nie zabija ich naturalnego aromatu. Łagodna musztarda nadaje się do zimnych mięs, sałatek, kiełbas, ryb i owoców morza. Pasuje do dań pikantnych i ostrych. Należy pamiętać , że musztardę dodaje się pod koniec gotowania, a najlepiej już do ugotowanej potrawy. Słoik z musztardą przechowuje się szczelnie zamknięty, w lodówce na dolnej półce. Po upływie roku od wyprodukowania musztarda może zmienić smak i nie nadawać się do spożycia. Należy też pamiętać o tym, że im potrawa mniej wyrazista w smaku, tym musztarda powinna być ostrzejsza.