

VYUŽITÍ SÝROVÝCH OMÁČEK V MODERNÍ GASTRONOMII

THE APPLICATION OF CHEESE SAUCES IN MODERN GASTRONOMY

Vladimír Čejna¹

¹ Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a.s., závod Hesov,
Hesov 421, 582 22 Příbyslav, Česká republika

<https://doi.org/10.11118/978-80-7701-100-6-0028>



ABSTRAKT

Sýrová omáčka je již dlouho základní ingrediencí využívanou po celém světě a dodává rozličným pokrmům krémovou texturu, bohatou a lahodnou chuť. V rámci vývoje gastronomie sýrová omáčka našla své místo v tradičních i moderních receptech. Vzhledem k tomu, že se preference spotřebitelů posouvají směrem k chutným a zároveň k jednoduše připraveným surovinám, potravinářské společnosti výrazně investují do nových technologií, aby uspokojily rostoucí poptávku po sýrových omáčkách.

Klíčová slova: sýrové omáčky, sýrová gastronomie, trendy

ABSTRACT

Cheese sauce has long been a staple ingredient used worldwide, adding a creamy texture and rich, delicious flavor to various dishes. As gastronomy evolves, cheese sauce has found its place in both traditional and modern recipes. With consumer preferences shifting towards tasty yet easily prepared ingredients, food companies are significantly investing in new technologies to meet the growing demand for cheese sauces.

Keywords: cheese sauce, cheese gastronomy, trends

ÚVOD

S nárůstem restaurací s rychlým občerstvením a vysokokapacitních kuchyní prudce vzrostla poptávka po ingrediencích připravených okamžitě k použití. A právě sýrová omáčka získává značnou oblibu díky své všestrannosti. Ať už se používá jako dip, pomazánka nebo zálivka, zvýrazňuje chuť a texturu pokrmů, představuje preferovanou volbu pro kuchaře a milovníky jídla.

Rovněž covidová pandemie výrazně ovlivnila kuchařské návyky, přičemž více lidí experimentovalo s gurmánským vařením doma. Sýrová omáčka se stala oblíbenou ingrediencí i pro domácí kuchaře, kteří chtějí bez námahy vytvářet pokrmy ve stylu restaurace. Od těstovin a sendvičů až po domácí pizzy a hamburgery, sýrová omáčka dodává běžným jídlům profesionální nádech.

Právě rostoucí poptávka po hotových potravinách přiměla výrobce vytvářet sýrové omáčky, které uspokojí různé potřeby spotřebitelů. Od klasické omáčky ze syra čedar až po exotické druhy s lanýži. Spolupráce mezi společnostmi vyrábějícími potravinářské výrobky a globálními restauračními řetězci navíc vedla k vývoji sýrových omáček na míru přizpůsobených konkrétním kuchyním a nabídkám menu. Tato synergie pomohla podnikům i spotřebitelům vytvořit rozmanitou škálu v tomto segmentu. I otázka udržitelnosti se stává hlavním hlediskem pro potravinářské společnosti. Používání ekologických obalů, etické získávání ingrediencí a udržitelné výrobní postupy pravděpodobně ovlivní budoucí trendy v průmyslu sýrových omáček.

Stravovací zařízení, včetně řetězců rychlého občerstvení, restaurací a kaváren, stále častěji začleňují sýrovou omáčku do svých jídelníčků, protože roste poptávka po nenáročných a hotových jídlech. Tento trend je patrný zejména v oblibě pokrmů, jako jsou nachos, těstoviny, hamburgery a sendviče, kde sýrová omáčka působí jako všestranný a chutný doplněk.

Šíření služeb rozvozu jídla a online platform pro objednávání jídla tuto poptávku dále zesiluje. Vzhledem k tomu, že se stále více spotřebitelů rozhoduje pro rozvoz domů a možnost vzít si jídlo s sebou, poskytovatelé stravovacích služeb se zaměřují na nabídku kvality a rozmanitost textury svých jídel. Sýrová omáčka svou bohatou chutí a snadnou aplikací, do tohoto modelu výborně zapadá a zajišťuje, že zákazníci získají uspokojivý zážitek bez ohledu na to, kde se odehrává konzumace. Tento posun směrem k pohodlí a kvalitě v potravinářském průmyslu přímo koreluje s rostoucím trhem se sýrovými omáčkami. Restaurace a řetězce rychlého občerstvení neustále experimentují s novými příchutěmi a položkami v menu, aby přilákaly a udržely zákazníky. Všestrannost sýrové omáčky umožňuje její použití v různých kulinářských aplikacích, od tradičních jídel až po současnou fusion kuchyni. Tato přizpůsobivost z něj činí preferovanou volbu mezi kuchaři a provozovateli stravovacích služeb, což dále zvyšuje poptávku.

Pokroky v technologii bezpečnosti potravin zajistily, že sýrové omáčky splňují přísné zdravotní a bezpečnostní normy. Vylepšená opatření kontroly kvality a systémy sledovatelnosti minimalizovaly riziko kontaminace a zajistily bezpečnost výrobků, což je zásadní pro udržení důvěry spotřebitelů a dodržování předpisů. Toto zaměření na bezpečnost a kvalitu dále posílilo pověst sýrových omáček na trhu a povzbudilo více spotřebitelů a podniků, aby je začlenili do své nabídky.

Rychlý životní styl spotřebitelů a potřeba rychlých a snadno připravitelných jídel zvýšily popularitu hotových jídel, což se týká i hotových sýrových omáček. Běžně se používají v různých kulinářských aplikacích ke zvýraznění chuti a textury. Sýrové omáčky se nejčastěji používají v pokrmech Mac and Cheese (těstoviny a sýry), v hamburgerech nebo wrapech, v pizze a jako dip pro nachos.

VYUŽITÍ SÝROVÝCH OMÁČEK

V restauracích jsou stále populární prkénka se sýry a uzeninami. Skvěle naaranžovaný výběr masa, oliv, ovoce a ořechů připravil půdu pro skvělou show doplněnou sýrovou omáčkou. Namáčet v ní můžete určitě ale i řemeslné pečivo nebo krevety. Spojení vlašských ořechů a kyselých brusinek s nasládlou sýrovou omáčkou poskytuje neodolatelnou sladkokyselou kombinaci, kterou spotřebitelé milují. Přidání oliv a fíků do sýrové omáčky jí může dodat okamžité kouzlo tím, že přenese chuťové pohárky člověka na pobřeží Středozemního moře. Klasické bylinky a koření jsou dalšími způsoby, jak vylepšit sýrové omáčky a dipy. Přimíchání pažitky, cibule, česneku, papriky, lanýžů, a dokonce i kousků salámu nebo slaniny, zesiluje chuť a atraktivnost.

BARVA OMÁČKY

Poněkud polarizujícím faktorem je samotná barva sýrové omáčky. Má být sytě oranžová nebo žlutá? Nebo respektovat přirozenou barvu nečedarových sýrů a vykazovat barvu smetanovou? Nebo snad čistě bílou, ovšem s rizikem, že ji spotřebitel bude považovat za majonézu? Zde se každý musí rozhodnout dle konkrétního použití a zaměření se na konkrétní cílovou skupinu. V současnosti jsou právě na vzestupu bílé sýrové omáčky, neboť zde není žádné potravinářské barvivo a zákazníkům se tak jeví z pohledu složení atraktivnější.

CHUŤ

Senzorické vlastnosti sýrových omáček jsou dány především použitou sýrovou surovinou, nicméně by neměly být extra výrazné, aby nezakrývaly chuť celé aplikace (burger, hranolky). Sýrové omáčky totiž neslouží pouze jako jedna z dalších chutných ingrediencí v celkovém pokrmu, ale přináší i texturní (viskozita) a vzhledové (barva, lesk) atributy. Celkově tak doplňuje přitažlivost a harmonickou vyváženost celého pokrmu. Kvalitní sýrová omáčka nezanechává pískovitý (moučnatý) pocit v ústech, nesmí být přítomen ani tukový povlak na patře.

VISKOZITA

Tento parametr má naprosto klíčový význam pro vlastnosti sýrové omáčky a následně její použití. Požaduje se polotekutá konzistence, která ale nebude odkapávat z dipovaných potravin (hranolky, nachos) nebo z nich vytékat (burgery). Navíc viskozita by měla být konstantní při rozdílných teplotách, tedy jak při požití za studena, tak i za tepla. Ideální textura sýrové omáčky by měla být hladká, bohatá a krémová. Tyto vlastnosti jsou určeny schopností omáčky pokrýt patro v ústech, aniž by byla příliš tekutá nebo příliš hustá.

NUTRIČNÍ POHLED

Sýrová omáčka jako směs sýrů a tuků/olejů je samozřejmě náchylná k vyššímu obsahu sodíku (soli) a tuků. Tyto parametry by měl tedy zákazník sledovat. U kvalitních sýrových omáček by obsah soli neměl překročit 2 % a obsah tuku se má pohybovat v intervalu 20–30 %. Tyto hodnoty vlastně respektují i klasické parametry přírodních sýrů. Vyšší obsah sodíku totiž pomáhá posílit chuť a může tak nahrazovat část sýrové suroviny. Alternativní přísady, které snižují sodík a tuk mají ale obvykle negativní vliv na chuť a texturu. Zde je tak stále prostor na trhu pro sýrové omáčky, které budou obsahovat nižší procento tuku a soli při zachování plné a intenzivní chuti.

S rostoucím zaměřením na zdraví a wellness právě nyní spotřebitelé hledají sýrové omáčky, které jsou nejen chutné, ale také výživné. Mnoho výrobců tak nabízí sýrové omáčky nízkotučné, bez konzervantů, bio, aby uspokojili spotřebitele, kteří dbají na složení a původ produktu. Kromě toho se prosazují bezlaktózové a veganské sýrové omáčky, které rostoucímu segmentu rostlinných jedlíků nabízejí alternativy bez mléčných výrobků.

A samozřejmě pro konzumenty trpící intolerancí na laktózu je třeba sledovat i tento parametr nejen vzhledem k povaze použití sýrů, ale například i sušené syrovátky.

OHNIVÉ KOMBINACE

Zatímco někteří spotřebitelé dávají přednost chuťovým profilům ze středomořského podnebí, jiní touží po pikantní pálivosti. Pálivé papriky, jako je jalapeño, chipotle, habanero, zelené chilli a sriracha, se rovněž přidávají do sýrových omáček. Dodávají pálivé chuťové profily, když se přidávají do dipu k nachos a preclíkům nebo k zelenině, jako je brokolice a květák.

VEGANSKÉ ALTERNATIVY

Zde narážíme na obdobný problém jako u veganských alternativ přírodních sýrů. Zatímco v případě použití sýrů se jedná o přírodní matici (mléko) obsahující bílkoviny, tuky a zejména tolik potřebný vápník, u veganských alternativ je to přesmyknuto do vysokých podílů rostlinných olejů (mandlový, kokosový) s doplněním rostlinných proteinů (hrách, čočka) se silným podílem texturizačního systému (agar, karagenan). Veganská alternativa tak obtížně naplní chuťové a texturní vlastnosti klasických sýrových omáček a najde tak uplatnění pouze u striktně veganských aplikací a konzumentů.

NEJPOPULÁRNĚJŠÍ DRUHY SÝROVÝCH OMÁČEK

Celosvětově nejoblíbenější omáčkou je ta čedarová. Nicméně díky trendu a poptávce po nových příchutích další druhy sýrových omáček nebudou zůstat pozadu. Již nyní jsou nejnovější trendy sýrových omáček známkou toho, jak inovativní mohou být výrobci a současně uživatelé těchto výrobků. Ostatní populární druhy jsou tyto: mozzarellová, parmezanová, goudová a ementálová. Obvykle jsou baleny v plastových lahvičkách, sáčcích nebo v plechovkách. Pokud je potřeba omáčku skladovat v chladu, lze u ní předpokládat čerstvější chuť a rovněž minimální podíl aditivních složek.

INOVACE V BALENÍ A TRVANLIVOSTI

Pokroky v technologiích zpracování potravin umožnily výrobcům sýrových omáček prodloužit trvanlivost svých výrobků, aniž by byla ohrožena kvalita. Sýrová omáčka, balená ve snadno použitelných stlačovacích lahvích, sáčcích a plechovkách, je nyní dostupnější než v minulosti. Aseptické balicí techniky navíc umožnily skladování sýrových omáček bez chlazení, což z nich činí pohodlnou volbu pro spotřebitele i podniky.

ZÁVĚR

Rostoucí poptávka po mezinárodních příchutích představuje nové příležitosti pro výrobce sýrových omáček, aby mohli experimentovat s globálními chuťovými profily. Můžeme očekávat, že na trh vstoupí více gurmánských a prémiových sýrových omáček, které osloví jak běžné spotřebitele, tak luxusní restaurace. Sýrová omáčka si vydobyla pevné místo v potravinářském průmyslu díky své přizpůsobivosti, bohaté chuti a rostoucí poptávce po pohodlných a vysoce kvalitních potravinářských výrobcích. Sýrová omáčka poskytuje bohatou, sýrovou chuť a hladkou konzistenci, což z ní dělá všestrannou přísadu jak v domácí kuchyni, tak v gastronomii. Ať už jste domácí kuchař, majitel restaurace nebo profesionál v potravinářském průmyslu, začlenění sýrové omáčky prvotřídní kvality do vašich pokrmů může pozvednout celkový kulinářský zážitek.

Kontaktní adresa: Ing. Vladimír Čejna, Ph.D., Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a.s., závod Hesov, Hesov 421, 582 22 Přibyslav; e-mail: vladimir.cejna@savencia-fd.cz