# **Světlý vývar**

**Základní informace o vývarech**

* K přípravě základního vývaru potřebujeme vodu, kosti, zeleninu a bylinky a kosti jsou nejdůležitějším komponentem při jeho přípravě.
* Drůbeží vývar vaříme 4 – 6 hodin, hovězí a telecí vývar 8 – 10 hodin a zeleninový a rybí vývar vaříme 40 – 50 minut.
* Pro přípravu vývaru jsou nejlepší kloubní kosti s vysokým obsahem kolagenu, který se při jeho vaření mění v želatinu, která dává vývaru bohatost a hustotu.
* Poměr vody, kostí a zeleniny při přípravě například 10L vývaru je 5 kg kostí a 1 kg zeleniny. Zelenina je potom rozdělena na 0,5 kg cibule, 0,25 kg mrkve a 0,25 kg řapíkatého celeru.

**Jak založit světlý vývar**

* Kosti před přípravou světlého vývaru důkladně opláchneme a zalijeme je studenou vodou.
* Vývar vaříme na mírném ohni tak, aby jen lehce probublával při teplotě 85 – 90°C.
* Bílkovina z kostí se při mírném zahřívání srazí na povrchu, kde ji pravidelně sbíráme, aby vývar zůstal čirý.

**Přidávání zeleniny a bylinek do vývaru**

* Zeleninu přidáváme do vývaru až 1 – 2 hodiny před koncem vaření společně s bylinkami.
* Zelenině, kterou přidáváme do vývaru, se říká mirepoix a obsahuje cibuli, mrkev a řapíkatý celer.
* Základní vývar je lepší nesolit, když se ale rozhodneme ho dochutit, neměli bychom použít více jak malou lžičku soli na 5L vývaru.

**Jak základní vývar scedit, zchladit a skladovat**

* Vývar vždy cedíme přes jemné síto, nebo „špičák“ a pro ještě čistší vývar můžeme použít plátýnko.
* Vývar po uvaření musíme co nejrychleji zchladit na 4°C buď v šokeru nebo ve vodní lázni s ledem.
* Při zchlazování je také důležité vývar pravidelně promíchávat, aby docházelo k rovnoměrnému zchlazování.