**Tmavý vývar**

### Základní informace o tmavém vývaru

* Kosti jsou nejdůležitějším komponentem vývaru, jsou zdrojem chuti, barvy a jejich obsah kolagenu má vliv na výslednou želatinovou konzistenci.
* Zásadní rozdíl mezi světlým a tmavým vývarem spočívá v tom, že při přípravě tmavého vývaru musíme nejdříve kosti a zeleninu dozlatova orestovat.
* Stejně jako v případě světlého vývaru platí, že na výsledných 10 litrů vývaru budeme potřebovat 5 kg kostí a 1 kg zeleniny.
* Množství zeleniny je potom rozděleno mezi cibuli, mrkev a řapíkatý celer poměrem 50, 25 a 25 %. Tedy půl kila cibule, čtvrt kila mrkve a čtvrt kila řapíkatého celeru.
* Tmavý kuřecího vývaru vaříme 4–6 hodin tmavý hovězí vývar 8–10 hodin. Delší čas již nepomůže k uvolnění další chuti, barvy ani želatiny z kostí, naopak vývar budeme dále jen redukovat.

### Jak založit tmavý vývar

* Kosti před použitím neproplachujeme, aby zůstaly suché a snadněji se opékaly.
* Kosti před opékáním potřeme rostlinným olejem, aby se opékaly rovnoměrněji.
* Při pečení kostí a zeleniny dochází ke zkaramelizování jejich přirozených cukrů, což dodává vývaru výraznější chuť a barvu.
* Opečené kosti vždy zaléváme studenou vodou a vaříme na mírném ohni po celou dobu vaření, aby se bílkoviny z kostí mohly srážet na povrchu, kde je potřeba je pravidelně čistit.

### Restování a přidávání zeleniny a bylinek

* Zelenině do vývaru se říká mirepoix (mirepoá) a obsahuje cibuli, mrkev a řapíkatý celer.
* Zeleninu do tmavého vývaru musíme nejdříve, v troubě nebo na pánvi, dozlatova opéct.
* Opečenou zeleninu stačí do vývaru přidat 2 hodiny před koncem vaření.
* Do vývaru se také přidávají bylinky, běžně se používá bobkový list, stonky z plocholisté petržele, lístky řapíkatého celeru, tymián, celý pepř a česnek.

### Jak vývar scedit, zchladit a skladovat

* Vývar na konci vaření přecedíme přes jemné síto a pro ještě intenzivnější čištění můžeme dát do síta papírový ubrousek, nebo plátýnko.
* Vývar je potřeba co nejrychleji zchladit na 4 °C buď ve vodní lázni s ledem nebo v šokeru.
* Zchlazený vývar skladujeme v lednici, nebo ho můžeme zamrazit.