



(/)

História majonéz a tatárskych omáčok (/o-znacke/historia-majonez-a-tatarskych-omacok/)

Vznik značky Hellmann's (/o-znacke/ako-vznicka-znacka-hellmanns/)

**Ako sa majonézy vyrábajú (/o-znacke/ako-sa-majonezy-vyrabaju/)**

**Produkty (/produkty/majolenky/)**   **Recepty (/recepty/)**   **Zemiakové šaláty (/zemiakovy-salaty-vy/)**  
**Zdravie (/zdravie/)**   **O značke (/o-znacke/)**   **Akcie (/akcie/)**

## Ako sa majonézy vyrábajú

Priemyselná výroba šetrí nielen náš čas, ale aj zdravie, a tak mnohí spotrebiteľia dávajú v posledných rokoch radšej prednosť kupovaným výrobkom a domácu majonézu už dnes nepripravuje takmer nikto.

Základom **priemyselne vyrábaných majonéz** stále zostávajú vajcia a rastlinný olej. Moderné postupy však umožnili podstatne znížiť ich obsah oproti domácim pochúťkam. Zatiaľ, čo po domácky pripravená majonéza obsahuje 2 až 3 vajcia, v rovnakom množstve majonézy z obchodu by sme našli len 1/3 žltka. Je to spôsobené tým, že pri priemyselnom spracovaní sa pomocou špeciálnej technológie docieli požadovaná hustota a konzistencia výrobku.

Pri výrobe **majonieniek značky Hellmann's (/produkty/majolenky/)** sa navyše používajú žltka a vajcia pasterizované, ktoré sa pripravujú rýchlym zahriatím a prudkým ochladením vajec, čo zneškodní prípadné choroboplodné zárodky v nich obsiahnuté. Spotrebiteľia sa teda nemusia obávať žiadneho zdravotného rizika ani nákazy salmonelou. Baktériám neprospeje ani kyslé prostredie. Kyslastá chuť, ktorá je typická pre výrobky Hellmann's, je založená na tradičnej receptúre s pridaním octu, ktorý zároveň zaisťuje dlhšiu dobu trvanlivosti výrobku.

Podobne, ako majolenka, sa vyrába tiež tatárska omáčka, obohatená o zeleninu. Na výrobu tatárskej omáčky sa však používa menšie množstvo oleja a obvykle sa nepoužívajú samotné žltka, ale celé vajcia. Kupovaná tatárska omáčka je tak menej tučná ako omáčka pripravená doma z kupovanej majonézy.

### Domáca príprava

Recept na **domácu majonézu** nájdeme v každej klasickej kuchárke, ktorá spravidla odporúča rozšľahať alebo zmixovať žltka so soľou, za stáleho rýchleho šľahania pridať olej (najprv po kvapkách a potom tenkým pramienkom) a nakoniec, keď sa zmes spája na metličke, pridať ocot alebo citrónovú šťavu. Domácu prípravu majonézy síce uľahčujú rôzne šľahače, mixéry a roboty, ale nikdy s nimi nemôžeme dosiahnuť takú rýchlosť šľahania, ako pri priemyselnej výrobe.

**Riziko**, že sa nám majonéza zrazí alebo inak nepodarí, je pomerne veľké. Ak nemáme dostatočné skúsenosti, musíme sa spoľahnúť na systém pokus - omyl. To však zďaleka nie je jediná nevýhoda po domácky vyrábanej majonézy. Zatiaľ, čo domáca majonéza obsahuje 2 až 3 surové vajcia, v rovnakom množstve majonézy kúpenej v obchode je menej vaječnej zložky, a to bez toho, aby toto menšie množstvo bolo na úkor kvality. Domáca majonéza vydrží v chladničke 3 až 4 dni, tá z obchodu v pôvodnom neotvorenom obale až **6 mesiacov**. Priemyselne vyrobená majonéza navyše ponúka profesionálny prístup vývoja, hygienu výroby, výber kvalitných surovín, definovanú konzistenciu aj senzorické vlastnosti.



### Produkty (/produkty/majolenky/)

Omáčky Hellmann's (/produkty/omacky-k-masu/)  
 Majolenky (/produkty/majolenky/)  
 Tatárske omáčky (/produkty/tatarske-omacky/)  
 Kečupy (/produkty/kecupy/)  
 Šalátové dresinky (/produkty/salatove-dresinky/)  
 Dijonnaise (/produkty/dijonnaise/)

### Recepty Hellmann's (/recepty/)

Zeleninové recepty (/recepty/zelenina/)  
 Hydina (/recepty/hydina/)  
 Ryby (/recepty/ryby/)  
 Hovädzie mäso (/recepty/hovadzie-maso/)  
 Bravčové mäso (/recepty/bravcove-maso/)  
 Grilovanie (/recepty/grilovanie/)

### Inšpirujte sa

História značky (/o-znacke/)  
 Hellmann's a zdravie (/zdravie/)

### Ostatné

Naše akcie (/akcie/)



(http://www.viecoje.sk)



(http://www.unilever.sk)

Copyright © HELLMANN'S - Unilever Slovensko 2013. Všetky práva vyhradené.

Kontakty (/kontakty/)

Mapa stránok (/mapa-stranok/)

