Cibulové sexteto

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/cibulove-sexteto.html

Cibule, latinsky Allium, je nenahraditelnou surovinou české gastronomie. Je také často využívána v lidovém léčitelství.

Všechny druhy cibule jsou bohaté na kyselinu listovou a vitamíny. Především B a C, ale obsahuje i nepostradatelnou vlákninu a celou škálu stopových prvků.

Nejzásadnější je ale látka alicin, u které byl prokázán silný antibiotický účinek.

Proto také někteří lidé, když pocítí první náznak přicházející chřipky, konzumují syrový česnek a syrovou cibuli. Bez ohledu na společenský dopad.

Cibule je známá a hojně využívaná od dávnověku. O její existenci se dozvídáme ze starých hliněných tabulek Sumerů, z doby přes 4000 let před naším letopočtem. Syrová cibule a chleba byla tehdy hlavní potravou dělníků.

Ale vraťme se k cibuli současné. Cibule má mnoho tvarů, mnoho barev a různé způsoby využití.

Cibule žlutá, nebo také kuchyňská

Má intenzivní vůni i chuť. Je základem všech gulášů, hodí se do základů omáček. Tepelná úprava jí nevadí.

Zelí bez osmažené cibule na barvu lesního medu postrádá tu správnou chuť. Pod pečené vepřové je dokonalá. Smažená cibule je rovněž základem všech zabijačkových pochoutek.

Z pohledu finančního, patří k cenově nejpřijatelnějším druhům cibule.

Cibule bílá

Cibule bílá má mnohem jemnější chuť než všechny její kolegyně v cibulovém sextetu. Proto by její využití mělo směrovat do studené kuchyně.

K tepelnému zpracování se vůbec nehodí. A je také 2x až 3x dražší než cibule žlutá.

Cibule červená, nebo také fialová

Cibule červená stojí někde uprostřed mezi cibulí žlutou a cibulí bílou. Báječně se hodí ke grilování, k minutkovým úpravám nakrájená na větší kusy. Je také sladší. Lze ji tedy konzumovat syrovou.

Delším smažením nebo jakoukoli tepelnou úpravou ztrácí červená cibule svoji barvu i svoje aroma. Do guláše ji rozhodně nedávejte.

Cibule šalotka nebo také cibule askalonská, cibule množilka

Tato cibule má svůj původ na Blízkém východě – v Malé Asii, Sýrii a Palestině. Askalonská proto, že

jejím hlavním pěstitelským centrem bylo palestinské město Askalon.

Tahle cibule je taková princezna mezi cibulemi. Všichni kuchaři jí zbožňují, není tak intenzivní, tak štiplavá.

Maminka doma pěstovala výhradně šalotku neboli množilku. Roste v trsech. Zasadíte jednu cibulku a ona přisadí pět i více cibulek okolo. Odtud také název množilka.

Když jsem jí měla delší dobu doma, nikdy nezačala klíčit.

Cibule zimní, nebo také sečka či ošlejch

Tahle cibule se nepěstuje pro cibulky, ale především pro nať. Nať této cibule je velmi bohatá na obsah vitamínu C, kterého obsahuje 5x více než cibule žlutá.

Nať cibule se sklízí na jaře. Po odříznutí natě, znovu dorůstá. Sklizené naťové listy jsou výborné naložené do soli pro zimní spotřebu.

Pochází z Dálného východu. Roste poschoďovitě. Vyžene květ, palici, která je plná malých cibulek. Tyto cibulky okamžitě pouští zelené výhony.

Okvětní cibulky lze konzumovat syrové, případně je možno nakládat jako cibuli perlovku.

Cibule zimní je nenáročná na pěstování. Roste i v průběhu zimy a nevymrzá. Je to trvalka.

Cibule perlovka

Je to druh cibule, která se pěstuje pro nakládání a v gastronomii na ozdobování pokrmů na talíři. Svými vlastnostmi je to takový přechod mezi pórkem a cibulí.

Tato cibule se u nás příliš nepěstuje. Cibulky perlovky jsou malé, bílé a lesklé. Mají velmi jemnou chuť.

Cibule ve všech podobách i úpravách (jako je dušení, smažení, plnění, za syrova i vaření) je základním kamenem všech slaných pokrmů.