

Verjus



Skřízeň zelených hroznů podle spisu [Tacuinum sanitatis](#) (1474)

Verjus (výslovnost [veržú], z [francouzského](#) *vert jus*, zelená šťáva) je tekutina kyselé chuti, vyráběná z nezralého ovoce, převážně hroznů [révy vinné](#).

Byl známým [ochucovadlem](#) ve středověké kuchyni, později ho nahradily dovážené [citrusové](#) plody. Udržel se v [arabské kuchyni](#) pod názvem *husrum*. O jeho obnovenou popularizaci se zasloužila v osmdesátých letech 20. století australská kuchařka [Maggie Beerová](#).

Verjus se připravuje z **nedozrálých** bílých nebo červených **hroznů**, utržených během probírky úrody před vinobraním. Mohou se použít i plody [jabloně domácí](#), [jabloně lesní](#) nebo [rybízu](#), přidává se také [šťovík kyselý](#) nebo [pelyněk estragon](#). Z plodů se vylisuje šťáva s nízkým obsahem cukrů a vysokým obsahem kyselin, která se ošetří [disiřičitanem sodným](#) nebo [pasterizací](#), aby nenastalo samovolné [kvašení](#), a uloží se v chladnu, pro delší skladování se může také zmrazit. Verjus má jemně nakyslou a ovocitou chuť, používá se do omáček nebo salátových [dressingů](#), k [deglazování](#), do dezertů a osvěžujících nápojů nebo k výrobě [dijonské hořčice](#). Doporučuje se zejména k dochucení pokrmů, které se podávají zároveň s vínem, protože na rozdíl od [octa](#) nepřebíjí chuť vína.

Verjus se hojně používal už ve středověku, po třicetileté válce ale téměř vymizel z evropské kuchyně. Přežil ale na Blízkém východě nejen jako přísada do jídel, ale i jako lék. V posledních letech se vrací aj do Evropy.



Výborný Verjus z rukou vinařky Barbary Öhlzelt. Její vinohrady naleznete v Rakousku, v malebné oblasti **Kamptal**. Kromě výroby vína, se zamilovala také do výroby lahodného Verjus, a troufáme si říci, že Barbara společně se svým manželem vrací tomuto lahodnému moku jeho zašlou slávu. Má ovocnou chuť s příjemnou kyselinkou.

Je vhodný pro **zdravé nealkoholické Frizzante** (1 díl Verjus + 1-2 díly vydatné sody + led, případně plátek limetky) nebo do kuchyně, k deglazování široké škály omáček, vývarů nebo polévek, stejně jako pro přípravu dezertů, zmrzliny nebo sorbetů. **Kamptal Verjus** z Veltlínského zeleného a kousek másla dodají vašim pokrmům ten správný šmrnc.