Majonezas – vienas populiariausių padažų. Juo gardinamos ne tik mišrainės, bet ir karšti mėsos bei žuvies patiekalai, jo vietoj sviesto tepama ant duonos. Šioje „majonezomanijoje", pasak patyrusių virtuvės šefų, mes retai pamirštame, kad majonezo negalima šildyti, tai – šaltas padažas.

Pasišaipymas iš produkto

Majonezo negalima kaitinti, tai – šaltas padažas. Juo galima gardinti karštus patiekalus, tačiau padažo temperatūra neturi viršyti 60 laipsnių Celsijaus. Priešingu atveju, majoneze esantys kiaušiniai nuo šilumos sukrenta į gumulėlius, o aliejus išteka. Žodžiu, majonezas virsta neaiškia

mase.

Todėl jo nereikėtų dėti į kepamus patiekalus. Majonezu neverta marinuoti mėsos arba žuvies. Veikiamas ugnies jis sukris ir mėsa nebus minkšta, nes šią savybę jai suteikia rūgštis, kurios tik labai nedaug yra majoneze.

Patiekalai, kurie geriau išsiverstų be majonezo

Vienas populiariausių šiltų patiekalų, kur naudojama majonezas – mėsa prancūziškai. Pasak pačių prancūzų, tai tikras nesusipratimas. Nes, kaip jau minėta, majonezas netinkamas termiškai apdoroti. Be to, mėsa, bulvės, sūris, pomidorai kepa ne vienodą laiką. Kol iškepa bulvės, mėsa jau tampa kieta it padas, pomidorai – išdžiūna, o sūris tampa kieta pluta. Tikras „skanumėlis"...

Dažnai majonezo dabar dedama į sriubas vietoje grietinės. Esą taip sriubai suteikiamas pikantiškas skonis. Tačiau majonezas neištirpsta kaip grietinė, o iškyla į paviršių dribsnių pavidalu.

Dar vienas kulinarinis nesusipratimas – troškinti žuvį su majonezu. Žuvis, ypač jūrose sugauta, pati savaime yra riebi, tiesa, jo riebalai naudingi mūsų organizmui, o štai majoneze esantieji jokios naudos mums neatneša.

Majonezas tinka

Ko gero dar nėra sugalvota nieko geresnio nei senoviniai įvairūs majonezai. Tiesa, čia omenyje turimas ne padažas, o mėsos, žuvies bei kitų jūros gėrybių asorti, prie kurio visuomet atskirai buvo patiekiamas padažas, taip pat įvairios daržovės, alyvuogės, citrinos griežinėliai. Tokie patiekalai ir buvo vadinami majonezais. Taigi ir mūsų laikais majonezas geriausiai tinka tik kaip padažas, atskirai patiekiamas prie keptos arba virtos, geriausia atšaldytos mėsos, žuvies ir t.t.

Trys majonezo atsiradimo versijos

Pirmoji versija. Tai nutiko Septynerių metų karo (1756–1763) pradžioje. Prancūzai užkariavo Ispanijai priklausiusią Vidužemio jūros salą Menorką. Anglai taip pat atkeliavo į salą ir užėmė jos sostinę Maoną. Prancūzai, vadovaujami hercogo De Rišeljė badavo, iš maisto atsargų jiems buvo likęs tik alyvuogių aliejus ir kiaušiniai. Kai kiaušinienė jau buvo gerokai įgrisusi, virėjai sugalvojo pagaminti originalų padažą iš aliejaus, kiaušinių trynių, druskos ir cukraus. Kariai liko sužavėti ir pavadino padažą maoniškuoju – prancūziškai tai skamba kaip „mayonnaise".

Antroji versija. Taip pat susijusi Maonu, tik veiksmas vyko 1782 metais. Tuomet hercogas Lui de Kriljonas – prancūzas, tarnavęs ispanams – paveržė miestą iš anglų. padažą jau rašė Vergilijus. O mūsų dienomis jis vadinamas „ajoli“. Prancūzai tiesiog kitaip pavadino šį padažą ir senąjį receptą išpopuliarino visoje Europoje.

Trečia versija. Nei 1756-aisiais, nei 1782-aisiais prancūzai majonezo neišrado. Jie gamindavo padažą, remdamiesi senoviniu ispanų aštraus padažo „ali-oli„ receptu. Apie šį padažą jau rašė Vergilijus. O mūsų dienomis jis vadinamas „ajoli“. Prancūzai tiesiog kitaip pavadino šį padažą ir senąjį receptą išpopuliarino visoje Europoje.

Pagal Isveikata.lt