

Sladké potěšení jménem marmeláda. Tradiční britská pochoutka se zrodila v Portugalsku

Má různou konzistenci, složení i názvy. Zavařenina, kterou od dětství milujeme na rohlíku s máslem. Jakou historii tato lepkavě sladká slova mají a jaké lehce zvrhlé kombinace teď letí?

Ač je zavařenina z jakéhokoli ovoce pro spoustu lidí lidově marmeláda, pro Brity je zásadně z citrusů a nejčastěji z pomerančů. Za vším ale stojí portugalská tradice. Kdoule, což je prastarý druh ovoce, které má tvar mezi jablkem a hruškou, trpkou chuť a velmi tvrdou dužninu, se v Portugalsku rozvářely do husté směsi, která zoranžoví a ztuhne tak, že se dá krájet. Portugalsky se kdoule řekne „marmelo“ a výslednému produktu, tedy tuhé pastě z kdoulí, říkají jednoduše „marmelada“.

Jako dárek se v 16. století dostala tato pochoutka na anglický dvůr i na jazyk krále Jindřicha VIII. V nové zemi se zachovalo jméno (z marmelady se stala marmalade), ale výrazně se změnilo složení. Místo kdoulí se používaly pomeranče, které se sem hojně od 17. století dovážely.

První dochovaná písemná zmínka o marmeládě z pomerančů pochází z roku 1714 z kuchařské knihy Mary Kettiby's, ale o její rozšíření se postarali až Skotové. Legenda praví, že ve skotském přístavu Dundee ztroskotala loď převážející pomeranče a místní tak nenadálý přívál ovoce jednoduše zpracovali. V roce 1797 tu vznikla továrna vyrábějící marmeládu s kousky pomerančové kůry.

Hořkosladká závislost

Britská pomerančová marmeláda, která se získává vařením šťávy, dužniny a kůry citrusů spolu s vodou a cukrem, je nejen na britském trhu oblíbená pro svou typickou dávku hořkosti. Hořkost způsobuje použití sevillských pomerančů. Ty rostou ve Středomoří, jsou výrazně hořké s hrbolatou kůrou a obsahují vyšší množství pektinu, díky kterému marmeláda lépe ztuhne. Jejich sezona sklizně je mezi lednem a březnem.

Mezi konzumenty jsou také odlišné preference, co se týká hrubosti či jemnosti pokrájené pomerančové kůry, která je v marmeládě obsažena. Klasikou je značka Tiptree Tawny Orange Marmalade od výrobce Wilkin & Sons. Dobrou volbou jsou i tradiční značky Robertson, Dundee Seville Marmalade či drobní řemeslní výrobci. Na trhu jsou dnes i pomerančové marmelády, které obsahují přídavek koňaku či whisky.

<http://www.reflex.cz/clanek/lide-a-zeme/84673/sladke-poteseni-jmenem-marmelada-tradicni-britska-pochoutka-se-zrodila-v-portugalsku.html>