



# Dršťkovou? Raději od maminky

Připravily Jana Tobrmanová Čiháková a Dana Gabrovská, foto shutterstock, Martin Honzík

Dršťky ve světě platí za vyhlášenou delikatesu. Francouzi je připravují na bílém víně a zakápnuté trochou kvalitního calvadosu, Ital by vám je zase naservíroval s kořenovou zeleninou, vínem, pancettou a chilli papričkami. U nás je najdete hlavně v polévkách. I když - v některých kupovaných je musíte hodně chtít najít...

**D**ršťkové polévky jsou legendární klasika, která za dob Rakouska – Uherska nesměla chybět v žádném „pořádném“ lokále. Poctivou dršťkovku dnes už ale na jídelním lístku najdete

spíše výjimečně, zato v obchodních řetězcích máte poměrně slušný výběr. My jsme jich koupili celkem osm a všechny jsme nechali podrobit analýze v akreditované laboratoři a samozřejmě i senzo-

ricky. Této úlohy se zhostili kvalifikovaní hodnotitelé. A i když se ve finále všichni shodli, že domácí přípravě se nic nevyrovná, některé polotovary si vedly docela uspokojivě.

## Raději propočítávejte

Při výběru dršťkových polévek se obzvláště vyplatí mít bystré oko a počítat. To abyste si pořádně přečetli údaje na obale. První, co by vás mělo zajímat, je počet porcí, které ze zakoupeného produktu připravíte. Z jednoho produktu se může najíst jen jeden, z jiného i čtyři lidé. Toto sdělení má každý ►



## CO JSOU DRŠŤKY?

Jako dršťky označujeme hovězí nebo telecí části žaludku – bachor, čepec, knihu a slez. Kromě toho, že se jedná o výživově hodnotnou záležitost, se zapsaly i na seznam oblíbenců těch největších gurmánů. Tato lahůdka nejvíce lahodí Francouzům – ti totiž umí dršťky připravit na desítky způsobů. U nás v obchodech je seženete většinou už předvařené a pokrácené na tenké plátky, lepší je zavítat k ověřenému řezníkovi a koupit je vcelku.

produkt uvedeno v návodu na přípravu. Od toho se samozřejmě odvíjí cena polévky. Když si propočítáte náklad na jednu porci zjistíte, že mezi produkty jsou s přehledem i 50% rozdíly.

A protože samozřejmě jde o polévku dršťkovou, hleďte

i na obsah samotných drštěk – i ten se totiž velmi liší. Ovšem, je nutné vzít v úvahu, že některé polévky se ještě ředí vodou. Všechny tyto informace včetně procentuálního zastoupení najdete v hodnotících tabulkách.

### Lepší chuť i barva na počkání

Všeobecným trendem je ústup od použití glutamátů. Najít ale dršťkovou polévku, kde nebyly použity látky zvýrazňující chuť a vůni, je oříšek. Nejčastěji se používá E621 neboli glutamát sodný. Jde o krystalickou látku,

kteřá je sama o sobě bez vůně, ale po přidání do produktů výrazně podpoří základní chuť výrobku – v tomto případě tedy masa, přesněji řečeno drštěk.

Právě z tohoto důvodu se používá v bujonech, marinádách nebo kořenících směsích. V šesti

produktech z osmi tak jsou složky zvýrazňující chuť a vůni, u Písecké dršťkové polévky je výrobce ve složení neuvádí, Dršťková polévka ze Strážnice uvádí kvasnicový výtažek. Všechny produkty pak obsahovaly látky, které zlepšují barvu. Šlo převážně o karoteny, paprikový extrakt nebo karamel.

### Kdo obstál ve zkoušce sensorických vlastností?

To, jak má dršťková polévka chutnat a vypadat, neupravuje žádná norma.

Podle tradičního receptu se však při přípravě používají

hovězí dršťky, paprika, cibule, vepřové sádlo, mouka, sůl, koření a pitná voda. Všechny tyto ingredience by měly být také v polévce sensoricky rozpoznatelné. Ve složení výrobků, které jsme nakoupili v obchodech, ale najdete i další složky. Vedle již zmíněných zvýrazňovačů vůně, barvy nebo chuti se objevuje i kořenová zelenina, škrob, mouka, vepřové sádlo a vepřové kůže a žaludky. V Dršťkové polévce Brick je dokonce vepřové kůže dvojnásobně více než samotných drštěk a ve výrobku Dršťková polévka standard Náhlík

zastoupení drštěk téměř dvojnásobně převyšuje obsah vepřových žaludků. Základní ingredience by v chuti též nemělo přebíjet koření nebo sůl.

Nejlepší hodnocení si od poroty za své sen-

zorické vlastnosti zasloužil výrobek Dršťková polévka Sláma. V celkovém hodnocení barvy, vzhledu, chuti a vůně výrobek obhájil známku 1,9. Vzorek měl příjemnou intenzivní vůni a chuť s optimální slaností.

Druhá nejlepší známka 2,4 připadla právě překvapivě Dršťkové polévce Brick. Celkové hodnocení 2,5 nakonec dostaly dva výrobky: Dršťková polévka koncentrovaná od Hamé a Dršťková polévka standard Náhlík. Nejhorší známku za sensorické vlastnosti si odnesly Písecká dršťková polévka a Dršťková polévka Váhala. U posledního vzorku porota kritizovala intenzivní červenou barvu a chuť po paprice, nejtvrdí droby a intenzivní slanou chuť

„Dršťkovou bez glutamátů téměř nenajdete“

„Dršťková polévka Sláma se stala sensorickou královnou“





## POZOR, DRŠŤKY A DROBY JSOU ROZDÍL!

Našli jste ve složení slovní spojení hovězí a vepřové droby? Pozor, není to totéž, co dršťky. Jde o směs, která sice dršťky může ve větším či menším množství obsahovat, ale nejsou tam samy – obvykle jim dělají „společnost“ ještě srdce, játra, slezina, ledviny, plíce, střeva, žaludek a mozek.



a u výrobku z Písku pak mnoho koření a měkké droby.

### Zjistilo se v laboratoři

Všechny vzorky jsme nechali též otestovat akreditovanou laboratoří na obsah bílkovin, soli a obsah sušiny (tedy obsah surovin po odpaření vody). Všechny výrobky vyhověly deklaraci obsahu soli, bílkovin, tuků a sacharidů s výjimkou výrobku od společnosti VÁHALA, kde nesouhlasil stanovený obsah sacharidů s deklarací. Obsah soli se u polévek určených již k přímo konzumaci pohyboval od 0,95 do 1,8 g/100 g. U některých polévek (viz komentář sensorického hodnocení) zhodnotili vyšší intenzitu slané chuti i porotci. S ohledem na doporučený denní příjem soli dle WHO (5 g pro dospělého jedince), je tak vhodnější a zdravější variantou domácí dršťková polévka. ●



## Sláma

### Dršťková polévka

výrobce: Uzenářství a lahůdky Sláma, s. r. o., Růžová 225, 595 01 Velká Bíteš



Známka  
za celkové  
hodnocení

# 1,9

obsah tuku (g/100 g): **3,68**

hmotnost: **660,6 g**

obsah soli (g/100 g): **0,95**

obsah pevného podílu: **294,0 g**

složení: masový vývar, hovězí dršťky 16 %, vepřové žaludky 9 %, vepřové maso, vepřové sádlo a kůže, pšeničná mouka, cibule, směs koření, sůl, stabilizátor: octan sodný, zahušťovadlo: xanthan, barvivo, zvýrazňovač chuti, polévkové koření, sója

**Komentář senzorka:** Vzorek měl příjemnou intenzivní vůni a chuť s optimální slaností. Výraznější chuť po koření.

## Brick

### Dršťková polévka pikant

výrobce: Comperio, s. r. o. Nuselská 1419/53, 140 00 Praha 4



Známka  
za celkové  
hodnocení

# 2,4

obsah tuku (g/100 g): **1,87**

hmotnost: **654,2 g**

obsah soli (g/100 g): **1,44**

obsah pevného podílu: **68,1 g**

složení: voda, vepřové kůže 6 %, vepřové žaludky 5 %, hovězí dršťky 3 %, pšeničná mouka, vepřové sádlo, sůl, směs koření, zvýrazňovač chuti, regulátor kyselosti: kyselina L-askorbová, barviva

**Komentář senzorka:** Vzorek byl příjemně pikantní, slanější s příjemnou kořeněnou chutí.

## Hamé

### Dršťková polévka koncentrovaná

výrobce: Hamé, s. r. o., Na Drahách 814, 686 04 Kunovice



Známka  
za celkové  
hodnocení

# 2,5

obsah tuku (g/100 g): **8,95**

hmotnost: **516,6 g**

obsah soli (g/100 g): **1,80**

obsah pevného podílu: **148,8 g\***

složení: hovězí dršťky 31 %, voda, cibule, vepřové škvařené sádlo, pšeničná mouka, koření (paprika, majoránka, kmín), regulátor kyselosti E325, koření přípravy (sůl, plně ztužené palmový tuk, sójový hydrolyzát, pšeničný škrob, masový extrakt, cukr, sušené hovězí maso (obsahuje laktozu), zelenina (obsahuje celer), extrakty koření, zvýrazňovač chuti, pšeničná mouka, protispěšková látka E3341, barvivo, aroma, zahušťovadlo: modifikovaný škrob, sůl

**Komentář senzorka:** Vzorek měl nižší podíl drobů, optimální slanost a výraznou cibulovou chuť.

## Vltavotýnské lahůdky

### Dršťková polévka

výrobce: Vltavotýnské lahůdky, Hlinecká 745, 375 01 Týn nad Vltavou



Známka  
za celkové  
hodnocení

# 2,5

obsah tuku (g/100 g): **3,98**

hmotnost: **316,2 g**

obsah soli (g/100 g): **1,30**

obsah pevného podílu: **36,6 g**

složení: dršťky - hovězí žaludky; pšeničná mouka; cibule; kosti - hovězí a vepřové; sádlo škvařené - vepřové sádlo syrové; česnek granulovaný - sušený drčený česnek, oxid siřičitý; česneková pasta, česnek, sůl, voda, oxid siřičitý, polévkové koření - tekutý bílkovinný hydrolyzát, sója, pšeničný lepek; knorox čirý bujón - sůl, látka zvýrazňující chuť a vůni, rostlinný tuk a olej, laktóza, zelenina: cibule, česnek, kořen petržele, směs koření a bylin: muškátový oříšek, petrželová nať, celerové semeno, bílý pepř, kurkuma, paprika, bobkový list, hřebíček, libeček kvasničný extrakt, ovocno-zeleninový koncentrát: jablečná, cibulová, mrkvová šťáva, cukr, barvivo, extrakt z koření, dextróza; paprika mletá; majoránka; kmín; pepř; voda

**Komentář senzorka:** Vzorek měl průměrný vzhled, světlejší barvu a průměrnou příjemnost chuti.



**Náhlík & Náhlík****Dršťková polévka standard**

výrobce: Náhlík & Náhlík, s. r. o., Kněždub 39,  
696 64 Kněždub



Známka  
za celkové  
hodnocení

**2,5**obsah tuku (g/100 g): **2,61**hmotnost: **655,3 g**obsah soli (g/100 g): **1,34**obsah pevného podílu: **69,5 g**

složení: voda, vepřové žaludky 13 %, hovězí dršťky 7 %, vepřové kůže 6 %, pšeničná mouka, modifikovaný kukuřičný škrob, polévkové koření (kvasnicový extrakt), bílkovinný sójový hydrolyzát, látka zvýrazňující chuť a vůni, česnek, sůl, koření, barvivo

**Komentář senzorka:** Vzorek měl příjemný vzhled, výraznější slanou a kmínovou chuť.

**Váhala****Dršťková polévka**

výrobce: VÁHALA a, spol. s r. o., výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků, Náměstí Míru 97, Hustopeče nad Bečvou 753 66



Známka  
za celkové  
hodnocení

**3,6**obsah tuku (g/100 g): **3,54**hmotnost: **513,7 g**obsah soli (g/100 g): **2,44**obsah pevného podílu: **235,6 g\***

složení: hovězí dršťky 59 %, vepřové žaludky 17 %, syrové sádlo, hrubá mouka, voda, sůl, paprika, sušená cibule, česnek, zahušťovadlo E415, koření, extrakty koření, bílkovinný hydrolyzát, látka zvýrazňující chuť a vůni, cukr, barvivo

**Komentář senzorka:** Vzorek měl příliš intenzivní červenou barvu a chuť po paprice, nejtvrďší droby a intenzivní slanou chuť.

**Zdravé stravování Strážnice****Dršťková**

výrobce: Zdravé stravování, s. r. o., Jiřího z Poděbrad 978,  
696 62 Strážnice



Známka  
za celkové  
hodnocení

**2,8**obsah tuku (g/100 g): **6,01**hmotnost: **322,8 g**obsah soli (g/100 g): **0,97**obsah pevného podílu: **68,5 g**

složení: voda, hovězí dršťky 20 %, vepřové sádlo, pšeničná mouka, česnek, hovězí bujon (palmový tuk, mořská sůl, škrob, aroma, kvasnicový výtažek, výtažek z hovězího masa, cukr, sušená cibule, rostlinná vláknina, sušený rajčatový protlak, sušené telecí maso, koření, pepř), koření, sůl

**Komentář senzorka:** Vzorek s příjemným vzhledem, ale s nižší intenzitou vůně a slané chuti

**Písecká****dršťková polévka**

výrobce: MASO UZENINY PÍSEK, a. s., Novodvorská 1062/12,  
142 00 Praha 4 - Písnice



Známka  
za celkové  
hodnocení

**3,6**obsah tuku (g/100 g): **6,04**hmotnost: **501,6 g**obsah soli (g/100 g): **2,35**obsah pevného podílu: **243,5 g\***

složení: vepřové a hovězí droby min. 40 %, voda, vepřové kůže, bramborový škrob, směs koření a zeleniny, rostlinný olej, rostlinná vláknina, sůl s jódem (sůl, jodičnan draselný), modifikovaný škrob E1422, antioxidant E301, stabilizátor E412, regulátor kyselosti E260, emulgátor E472, konzervant E202, E211, barvivo E160c

**Komentář senzorka:** Vzorek měl intenzivní slanou a dršťkovou chuť, ale málo intenzivní kořeněnou chuť a měkké droby