Worcesterová, Worcesterská či Worcestrová omáčka

https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/worcesterova-worcesterska-ci-worcestrova-omacka.html

Všechny tři uvedené varianty patří názvu tekutého, nejen omáčkového koření, které pod tímto názvem spatřilo světlo světa v Anglii.

Podle jedné verze recept na ni, myslím Worcesterskou omáčku, přivezl do Anglie z Indie v roce 1873 lord Marcus Sandys, bývalý guvernér Bengálska. Recept prý předal dvěma podnikatelům, kteří vlastnili konzervárnu, aby vyrobili omáčku podle dovezeného receptu.

Dle lordova vyjádření, výsledkem jejich snažení, bylo něco naprosto odporného a nechutného. Sudy s „nepovedenou omáčku“ tedy putovaly do sklepů, kde časem omáčka zkvasila a získala tu správnou chuť.

Podle druhé verze omáčku umíchali v první polovině 19. století dva lékárníci Lea a Perrins.
V některých pramenech se lze dozvědět, že to nebyli lékárníci, ale společnost s názvem Lea & Perrins, která omáčku vyráběla v hrabství Worcester ve střední Anglii od 28. srpna 1837.

Worcestersauce není chráněnou značkou a tak se vyrábí po celém světě. Do Československa byla poprvé dovezena někdy kolem roku 1925 pod názvem Worcester-Shire-sauce. Od roku 2005 ji pod svojí obchodní značkou úspěšně prodává i americká společnost Kraft Heinz.

Worcesterská omáčka má tmavě hnědou barvu. Vyrábí se z mnoha ingrediencí: melasy, sladového octa, česneku, cibule, zázvoru, ančoviček, tamarindu, hřebíčku, cukru, soli a také z mnoha dalších, ovšem tajných surovin.

Worcesterská omáčka se v kuchyni používá do marinád, k dochucení dušeného masa, bifteků (i tatarských), ryb, majonézy, do zálivky na salát Caesar, do vinegrette, k houbám, luštěninám. Je také neodmyslitelnou ingrediencí koktejlu Bloody Mary.

Worcesterská omáčka by neměla chybět v kuchyni žádného kuchaře.