

HOŘČICE Z OPATSTVÍ NOVÝ DVŮR



Svůj život zasvětili Bohu, své ruce zas **výrobě prvotřídní hořčice**. Mniši z opatství Nový Dvůr pochytili recepturu od svých francouzských bratrů, kteří se podíleli na vzniku zdejšího kláštera. Jak výroba hořčice zapadá do mnišského života a jak dlouho byste ji měli nechat dozrát?

MNIŠSKÝ ŽIVOT V NOVÉM DVOŘE

Klášteřu vládne jednoduchý denní rytmus, který má **jasná pravidla**. Čas se dělí mezi modlitbu, duchovní četbu a práci, která je neoddelitelnou součástí zdejšího života - zvlášt pak ta manuální.

Práce je součástí našeho povolání, umožňuje vést klášterní život a podporovat ty kolem nás, kteří to potřebují, zvláště chudé.

Mniši pracují zpravidla každý sám anebo v malých skupinkách. Nic je neodlišuje od jejich susedů: ani pracovní oděv (montérky) ani stroje, které využívají, a nakonec ani starosti ovýdělek. Tedy, nic kromě nakrátko ostříhaných vlasů, které spatříte, až když nadzvednou svůj slamák.

Umění připravit z výjimečných surovin **hořčice s nezaměnitelnou chutí** zdejší mniši pochytili od opatství Sept-Fons, které zároveň pomohlo s výstavbou místního kláštera.

ČÍM STARŠÍ, TÍM JEMNĚJŠÍ

Hořčice z opatství Nový Dvůr dávají vyniknout původní chuti pokrmů, ale jejich intenzita semůže různit. Hořčice je totiž produkt, který se **časem vyvíjí a dozrává**.

Na začátku bývá **přírozně ostrá** a s dalšími měsíci zrání ostrost klesá a **postupně se rozvíjí harmonie chuti**. I když se hořčice různí, můžeme říct, že bývají **nejvyváženější zhruba 4-5 měsíců od výroby**. Někteří si nechávají „dozrát“ hořčici doma, aby co nejvíce odpovídala jejich preferencím.

INGREDIENCE JSOU ZÁKLAD

K výrobě místních hořčic se používá **moravské bílé víno, med, voda z okolních lesů, bio ocet a hořčičné semínko**, podle druhu hořčice případně i delikátní směs koření. Jelikož se dbá na tradiční postup výroby, neobsahují **žádné konzervanty**.

Hořčičné semínko se nejprve pomele na kameni a následně se smísí se surovinami podle konkrétního druhu. Před cestou za zákazníky se nechá odležet, než opadne počáteční hořkosta ostrost.

Ať už si hořčici z opatství Nový Dvůr necháte doma zrát nebo ne, můžeme zaručit, že si ji zamilujete - **zvláště v nadcházející sezóně opékání špekáčků**.

