Když koření překvapí



1. Skořice do masa a rajčatové omáčky

Skořice nemusí vonět jen z vánočního pečení. **V řecké a blízkovýchodní kuchyni se běžně používá do dušených mas, rajčatových omáček nebo pokrmů z mletého masa.** Dodává jim jemně nasládlé, hřejivé aroma, které se dobře doplňuje s rajčaty, česnekem i cibulí.

Vyzkoušejte: *Do rajčatové omáčky s mletým hovězím masem přidejte malou špetku mleté skořice. Začněte přibližně* ***⅛ lžičky na čtyři porce*** *a podle chuti případně přidejte. Výborně se hodí například do omáčky na těstoviny nebo masových kuliček.*

2. Černý pepř k jahodám

Zní to zvláštně? Možná, ale **čerstvě mletý černý pepř dokáže zajímavě doplnit sladkost a vůni jahod** Jeho jemná pikantnost vytváří kontrast k ovocné chuti.

Vyzkoušejte: *Čerstvé jahody nakrájejte, lehce pokapejte citronovou šťávou a přidejte opravdu nepatrnou špetku čerstvě mletého pepře. Podávejte s vanilkovou zmrzlinou, mascarpone nebo bílým jogurtem.*

3. Chilli do čokolády

Čokoláda a chilli tvoří osvědčenou dvojici. **Pálivost chilli příjemně kontrastuje se sladkostí čokolády** a

může zvýraznit její chuťové tóny. Kombinace je oblíbená zejména v horkých nápojích a čokoládových dezertech.

Vyzkoušejte: *Do hrnku horké čokolády přidejte špetku chilli a trochu skořice. Chilli můžete přidat také do těsta na brownies nebo do domácích čokoládových lanýžů.* ***Začněte velmi malým množstvím****, protože pálivost jednotlivých druhů chilli se výrazně liší.*

4. Římský kmín k pečené mrkvi

Římský kmín má zemitou, lehce nahořklou a výrazně aromatickou chuť. **S přirozenou sladkostí pečené mrkve vytváří výbornou kombinaci**, oblíbenou například v kuchyních Blízkého východu.

Vyzkoušejte: *Mrkev nakrájejte na hranolky, promíchejte s olivovým olejem, solí, trochou medu a římským kmínem. Pečte při 200 °C přibližně 25–35 minut, dokud nezměkne a nezačne zlátnout. Na závěr můžete přidat trochu citronové šťávy.*

5. Kardamom do kávy

Kardamom má svěží, citrusově kořeněné aroma a **v arabských zemích patří mezi tradiční přísady do kávy**. Dodává jí úplně jiný charakter, aniž by bylo nutné přidávat cukr nebo ochucené sirupy.

Vyzkoušejte: *Do kávy připravované v džezvě přidejte jednu lehce rozdrcenou tobolku zeleného kardamomu. Případně můžete malou špetku mletého kardamomu přidat do kávy s mlékem. Výborně ladí také s vanilkou.*

6. Rozmarýn k jablkům a hruškám

Rozmarýn si většinou spojujeme s pečenými bramborami nebo masem. **Jeho pryskyřičná, lehce nahořklá vůně ale dokáže krásně doplnit sladké ovoce**, zejména jablka, hrušky nebo broskve.

Vyzkoušejte: *Hrušky rozpulte, zbavte jádřinců, pokapejte medem a přidejte malou snítku rozmarýnu. Pečte při 180 °C přibližně 20–30 minut podle zralosti ovoce. Podávejte s bílým jogurtem nebo kopečkem vanilkové zmrzliny.*

7. Muškátový oříšek do sýrové omáčky

Muškátový oříšek sice patří mezi tradiční přísady bešamelu, ale v domácí kuchyni na něj často zapomínáme. **Jeho hřejivé aroma se výborně doplňuje se smetanou, máslem a sýry**.

Vyzkoušejte: *Připravte jednoduchou sýrovou omáčku z másla, smetany a nastrouhaného sýra. Na závěr přidejte nepatrnou špetku čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku. Hodí se k těstovinám, zapékanému květáku nebo brokolici.* ***S množstvím opatrně, stačí skutečně špetka.***

8. Badyán do hovězího vývaru

Badyán nemusí být jen součástí svařeného vína. **V asijské kuchyni se používá také při přípravě aromatických masových vývarů**

, například vietnamské polévky pho.

Vyzkoušejte: *Při přípravě hovězího vývaru přidejte jednu menší hvězdičku badyánu společně se zázvorem. Nechte ji část vaření louhovat a potom vyjměte. Vývar získá jemně nasládlou, kořeněnou vůni. Pokud s badyánem teprve začínáte, použijte jen část hvězdičky.*

9. Koriandr k pečenému ovoci

Semínka koriandru mají příjemně citrusové, lehce nasládlé aroma, které se od chuti čerstvých koriandrových lístků výrazně liší. **Dobře si rozumějí s jablky, hruškami i švestkami.**

Vyzkoušejte: *Při přípravě pečených švestek přidejte trochu medu, skořice a špetku čerstvě rozdrcených koriandrových semínek. Ovoce pečte, dokud nezměkne a nepustí šťávu. Podávejte s tvarohem, jogurtem nebo ovesnou kaší.*

10. Tymián do citronových sušenek

Tymián používáme především do slaných jídel, ale **jeho jemně bylinné aroma dokáže krásně doplnit svěží chuť citronu**. Výsledkem je zajímavá kombinace, která není příliš sladká ani výrazně bylinková.

Vyzkoušejte: *Do těsta na jednoduché máslové sušenky přidejte jemně nastrouhanou citronovou kůru a malé množství nasekaného čerstvého tymiánu. Po upečení získají sušenky příjemnou vůni a trochu neobvyklou chuť.*

Jak experimentovat, aby se výsledek povedl?

Při zkoušení nových kombinací platí jednoduché pravidlo: **méně je často více**. Zvláště výrazné druhy koření, jako jsou hřebíček, badyán, muškátový oříšek nebo kardamom, mohou při větším množství snadno přehlušit ostatní chutě.

Začněte malou špetkou, ochutnejte a teprve potom případně přidejte další. Pokud si nejste jistí výsledkem, vyzkoušejte nové koření nejprve v malé části připravovaného pokrmu.

A nezapomeňte, že **ne každá kombinace musí chutnat každému**. Právě objevování nových chutí je ale na vaření zábavné. Možná zjistíte, že skořice už u vás nebude patřit jen do závinu a černý pepř si najde cestu i k oblíbenému dezertu.