

Vánoční koření od A do Z



Dnes koření považujeme za něco samozřejmého, co dostaneme v každé prodejně s potravinami. **Před staletími se však kvůli němu vraždilo, nakonec i dávní mořeplavci se vydávali přes oceány, aby se po nových mořských cestách dostali do zemí, kde rostlo.** Takže koření vlastně na druhé straně přispělo k poznání.

Anýz do perníku

Pochází ze Středomoří a Malé Asie a patří mezi nejstarší a nejrozšířenější koření. Chválil ho už řecký matematik Pythagoras pro jeho omlazující účinky. **Anýz ulehčuje kašel, urychluje trávení, podporuje chuť k jídlu, brání vzniku střevních katarů a omezuje plynatost** (však se také miminkům varí anýzový čaj proti bolení břicha!).

Kromě toho, že **anýz najdete v perníkovém koření**, můžete si s jeho pomocí upéct i vynikající čajové pečivo. Anýz nesmí chybět v křehkých „myších ouškách“, podávaných s pořádnou porcí šlehačky. Ani anýzové tyčinky se na adventní tabuli neztratí.

Badyán = hvězdičky

Drobné voňavé badyánové hvězdičky by mohly soutěžit o nejhezčí koření Vánoc. Svou vůní může badyán připomínat anýz, proto se také společně přidávají do perníkového těsta. Báječně dochutí zavařeniny, chutney nebo ovocné kompoty.

Badyánové sušenky si proto rozumí s jakoukoliv ovocnou zavařeninou, případně je dozdobte citronovou nebo pomerančovou polevou. Nesmí chybět ve švestkové omáčce, ale ozvláštní kupříkladu i smetanové krémy nebo pečená masa. Horký jablečný nápoj s badyánem a skořicí vás zahřeje na těle i duši.

Hřebíček do svařáku

Právě toto koření, které se používá od pradávna, bylo ve středověku předmětem mnoha vád mezi námořními mocnostmi, které ho dopravovaly z Dálného východu. Charakteristický tvar, který se postaral o jeho český název, **vzniká sušením nerozvinutých pupat tropického stromu hřebíčkovce**, který se dnes pěstuje v mnoha vlhkých tropických zemích.

Velmi aromatické koření **nesmí chybět především v horkých nápojích v čele se svařeným vínem a punčem**. Ani vánoční pečení se bez hřebíčku neobejde. Dohledáte ho v perníkovém koření, jako sólista pak exceluje v máslových sušenkách nebo plněných ořeších.

Každou návštěvu potěšíte pečeným jablkem ozdobeným celou skořicí a hřebíčkem, doplněným o vanilkovou zmrzlinu či omáčku. Pokud fandíte netradičním chutím, připravte si během svátků vepřovou pečení na jablkách a medu, kdy pár hřebíčků báječně ovoní maso i vypečenou šťávu.

Kardamom je super v kávě

Už při vyslovení tohoto názvu slyšíme volání dalek... Však také roste ve vlhkých pralesích v Indii, na Cejloně, Sumatře a Číně. Největší oblibu měl a má v zemích Orientu, kde ho **přidávají nejen do pokrmů, ale i do čaje a kávy**. Drobná vrásčitá semínka se melou na prášek a protože **trochu voní po citronech**, používají se jak v cukrářství, tak při výrobě likérů.

Přesto se v české kuchyni zabydlelo už v době našich prababiček. Jeho chuť se snoubí s medem a ořechy, citronovou a pomerančovou kůrou. **Hodí se do perníčků a nejrůznějších sušenek, špetce kardamomu ve svém horkém nápoji by se neměli vyhýbat ani milovníci kávy, horké čokolády nebo čajů.**

Koriandr na pečení

O tomto koření, které se dá pěstovat i u nás, se psalo už ve Starém zákonu. Semena koriandru obalená cukrem byl jeden druh známého "cicvárového semínka", které se užívalo **proti bolestem břicha**. Skutečně se potvrdilo, že **jeho silice působí proti škodlivým bakteriím v zažívacím traktu a povzbuzuje trávení**

V některých kuchyních používají čerstvé listy, vyzrálé plody jsou příjemně aromatické, mají nasládlou, palčivou chuť, která **v malém množství pečivo ozvláštní**.

Muškatový květ a muškátový oříšek

Pocházejí z jediného krásného tropického stromu, který se dnes pěstuje například na Jávě, Sumatře či v Thajsku. Ve dvanáctém století, kdy se toto koření dostalo do Evropy, tu bylo váženo jako neobyčejně vzácné koření. Muškátový **oříšek se doporučuje při oslabení nervového systému, proti kataru střev, revmatismu, na podporu chuti k jídlu a proti nadýmání**

Prodává se buď celý, nebo mletý, a protože má ořech intenzivnější vůni než květ (vždy mletý), **používáme ho střídmě.**

Nové koření je úžasné s čokoládou

Tyto vonné bobulky podobné pepři pocházejí z tropické Ameriky. Původní obyvatelé ho znali dávno před příchodem evropských dobyvatelů. Kořenili jím například čokoládu, kterou znali jak tuhou, tak tekutou. U nás se mu říká nové koření, protože jednak k nám přišlo až z Nového světa a jednak až na počátku 17. století.

Anglicky se nazývá allspice a francouzsky toute-épice tedy všekoření či všehochuť (naše babičky mu přece také říkávaly chuť), a to proto, že **v sobě spojuje chuť a vůni nejoblíbenějších druhů exotických koření - pepře, hřebíčku, skořice a muškátového ořechu.**

Skořice se hodí do svařáku i punče

To je také elita mezi kořeními. Najít ji totiž můžeme **nejenom v široké škále cukroví, ale také v horkých nápojích nebo jako součást sváteční výzdoby.** Oblíbené jsou skořicové sušenky s cukrovou polevou, originální vzhled i chuť mezi tradičním cukrovím představují skořicová klubka z tukového těsta, které se protlačuje např. přes lis na česnek.

Skořici můžeme použít přímo do těsta, ale nezapomínejte na ni při také obalování cukroví a dozdobování dezertů. Mletou skořici je možné smíchat s moučkovým cukrem a ovonět tímto vánočním kouzlem například i obyčejnou bábovku.

Šafrán je vzácnost

Úsloví je toho jako šafránu ukazuje, jak vzácné to koření je. Pochází zřejmě ze západní Asie, odkud se přes Indii a Čínu postupně dostalo až do Evropy, kde se pěstuje ve Španělsku a jižní Francii. Okrasné formy této nízké rostliny známe jako krokusy.

Sušené blizny květů šafránu se používají **jen v malém množství, protože mají velmi intenzivní vůni i barvu** – pokrm nebo pečivo zbarví svítivě žlutě až oranžově.

Vanilka provoní cokoliv

Toto jemné koření známe také díky objevení Střední Ameriky. Staří Toltékové a Aztékové je používali jako vonnou přísadu do oblíbených nápojů z kakaových bobů a do čokoládových placek. Věřili přitom, že **vanilka posiluje srdce, odstraňuje únavu, zahání strach a celkově dodává sílu a zdraví**. Fermentované vanilkové lusky, které jsou plody tropické orchideje, do Evropy přivezli španělští dobyvatelé v 16. století.

Ani vanilka nesmí chybět při pečení napříč celým rokem. Mohly by vůbec bez její intenzivní vůně existovat křehké vanilkové rohlíčky, linecké těsto nebo biskupský chlebíček? Přitom právě v případě vanilky mají kuchtíci spoustu variant, v jakých se jim nabízí.

Mezi nejoblíbenější patří vanilkový či vanilinový cukr. Rozdíl mezi oběma výrobky je markantní! Zatímco vanilkový cukr musí podle vyhlášky č. 113/2005 o způsobu označování potravin obsahovat pravou vanilku, vanilinový cukr obsahuje pouze syntetické aroma (vanilin nebo ethylvanilin). Použít lze také vanilkový extrakt, což je výluh plodů vanilky v alkoholu.

Pro fajnšmekry se nabízí použití dřeně z pravého vanilkového lusku. Tu můžete přidat přímo do výrobku nebo ji smíchat se dvěma šálky cukru a nechat čtrnáct dní proležet. Tím si vyrobíte domácí vanilkový cukr. Jen vás ve sněhově bílém cukru nesmí odradit černé tečky, které jsou pro vanilku typické. Výsledná chuť za menší estetické nedokonalosti určitě stojí.

Zázvor zahřeje

Jistě budete souhlasit, **žezima bez vůně zázvoru by v posledních letech snad ani nemohla existovat**. Sezóna startuje vlastně už mnohem dříve – s přípravou vydatné hřejivé dýňové polévky. Pokračuje ozdravným zázvorovým čajem a pole mlsného jazyčku se neomezuje ani v čase Vánoc.

Místo čerstvého zázvoru však pekaři sahají spíše po jeho sušené variantě. Ta se stále častěji objevuje ve zdravějších receptech na vánoční cukroví. **Kromě staročeských zázvorek můžete upéct i mrkvové sušenky se zázvorem. Zázvorová marmeláda** ozvláštní i jindy fádňící linecké cukroví a čajové pečivo.