Badyán, kardamom a hřebíček



Kardamom: Královna koření

Kardamom pochází z **jižní Indie**, kde se pěstuje už po staletí. Pro svou výraznou vůni a někdejší vysokou cenu si vysloužil přezdívku **královna koření**. Dnes patří k jeho významným producentům také Guatemala, kam se jeho pěstování rozšířilo na začátku 20. století.

Zajímavé je, že kardamom patří do **stejné botanické čeledi jako zázvor**. Kořením jsou však jeho drobná aromatická semínka ukrytá v zelených tobolkách. Právě v nich se nachází nejvíce vůně.

Zelený kardamom má svěží, lehce citrusové a nasládlé aroma. Existuje také **černý kardamom**, který pochází z jiných rostlin a vyznačuje se výraznější, kouřovou chutí. Oba druhy se proto v receptech nedají vždy jednoduše zaměnit.

Kam se hodí?

V Indii je kardamom oblíbenou součástí **kořeněného čaje masala chai**, v arabských zemích se přidává do kávy a ve Skandinávii je tradiční přísadou sladkého pečiva.

Vyzkoušejte ho také do **rýžového nákypu, domácích sušenek, jablečného koláče nebo dušeného masa**. Stačí opravdu malé množství.

Náš tip: Kupujte raději celé tobolky a semínka rozdrťte až před použitím. Čerstvě podrcený kardamom má výraznější aroma než dlouho skladovaný mletý.

Badyán: Voňavá hvězda z Asie

Badyán poznáte na první pohled. Jeho charakteristické **hvězdicovité plody** vypadají téměř jako drobná přírodní dekorace. Pochází především z oblasti **jižní Číny a severního Vietnamu**.

Přestože jeho vůně výrazně připomíná anýz, botanicky jde o odlišné rostliny. Za jejich podobné aroma může především **anethol**, aromatická látka obsažená v obou druzích koření.

Badyán je důležitou součástí **čínské směsi pěti koření**. Významné místo má také ve vietnamské kuchyni, například při přípravě tradiční nudlové polévky pho.

Kam se hodí?

U nás ho známe hlavně ze **svařeného vína, vánočních kompotů, perníků a ovocných sirupů**. Jeho využití je ale mnohem širší.

Výborně dochutí **hovězí vývar, dušené maso, domácí čatní nebo švestkovou omáčku**. Zkuste jednu hvězdičku přidat také při vaření hruškového či jablečného kompotu.

Náš tip: Badyán používejte střídmě. Jeho výrazná vůně může snadno přehlušit ostatní suroviny. Do nápoje nebo menšího hrnce kompotu často stačí jedna hvězdička, kterou po vylouhování vyjměte.

Pozor: Pro přípravu pokrmů používejte pouze potravinářský badyán pravý. Podobně vypadající japonský badyán je jedovatý a ke konzumaci není vhodný.

Hřebíček: Drobné poupě s velkou historií

Napadlo vás někdy, že hřebíček vlastně není semínko ani kousek kůry? Jde o **sušená, dosud nerozvitá květní poupata hřebíčkovce kořenného**, stálezeleného tropického stromu.

Jeho původním domovem jsou **Moluky v dnešní Indonésii**, známé také jako Ostrovy koření. Po dlouhá staletí představovaly jedno z mála míst, odkud se hřebíček dostával do světa.

O obchod s tímto vzácným kořením soupeřily evropské námořní mocnosti. Jeho cena a dostupnost byly kdysi natolik významné, že obchod s kořením pomáhal utvářet námořní trasy i politické vztahy.

Typická, výrazně kořeněná vůně hřebíčku souvisí především s obsahem **eugenolu**, aromatické látky, která mu dodává charakteristickou chuť.

Kam se hodí?

Hřebíček si spojujeme hlavně s **vánočním pečením, svařeným vínem a perníkem**. Výborně se ale hodí také do **zvěřiny, dušeného hovězího, nakládané zeleniny, kompotů a některých omáček**

Vyzkoušet ho můžete i při přípravě domácího jablečného moštu nebo hruškového čatní.

Náš tip: Pokud připravujete vývar nebo omáčku, zapíchněte několik hřebíčků do celé oloupané cibule. Pokrmu dodají vůni a před podáváním je snadno odstraníte.

Tři druhy koření, spousta možností

Kardamom, badyán i hřebíček mají sice výraznou chuť, ale při správném dávkování se mohou skvěle doplňovat. **Společně vytvoří voňavý základ pro horké nápoje, kompoty nebo domácí kořenicí směsi.**

Vyzkoušejte například jednoduchý **horký jablečný nápoj**. Do půl litru kvalitního jablečného moštu přidejte **jednu hvězdičku badyánu, dva hřebíčky, dvě lehce rozdrcené tobolky kardamomu a několik plátků pomeranče**. Pomalu zahřívejte přibližně deset minut, nenechte prudce vařit a poté koření vyjměte. Podle chuti můžete přidat trochu medu.

Až budete příště sahat po koření, které běžně používáte jen při vánočním pečení, zkuste mu dát šanci také v jiných pokrmech. **Možná objevíte kombinaci, která se u vás doma zabydlí natrvalo.**