Šálek plný koření a vůní



Jaké koření se hodí do horkých nápojů?

Skořice patří mezi nejoblíbenější druhy koření do teplých nápojů. Má příjemně nasládlou, hřejivou vůni a výborně ladí s jablky, pomeranči, čokoládou i kávou. Do nápojů se hodí především celá skořice, kterou můžete nechat několik minut louhovat.

Hřebíček má výrazné, sladce štiplavé aroma. Skvěle doplní ovocné mošty, čaje a svařené nápoje, ale používejte ho střídmě. Už dva nebo tři kousky dokážou výrazně ovlivnit chuť celého hrnku.

Badyán dodává nápojům charakteristickou vůni připomínající anýz. Hodí se především k jablkům, hruškám a citrusům. Jeho krásné hvězdičky navíc vypadají pěkně i při servírování.

Kardamom je zase zajímavou alternativou ke skořici. Jeho svěží, lehce citrusové a nasládlé aroma si výborně rozumí s kávou, černým čajem i mlékem. Nejvýraznější chuť získáte z lehce rozdrcených zelených tobolek.

Zázvor dodává nápojům příjemnou štiplavost. Čerstvý je výraznější a svěžejší, zatímco sušený působí chuťově hřejivěji. Výborně se kombinuje s citronem, pomerančem, medem i dalšími druhy koření.

Horký jablečný mošt s badyánem a skořicí

Jablka a skořice tvoří osvědčenou dvojici. Když ale přidáte ještě badyán a několik hřebíčků, získáte **voňavý nápoj, který může směle konkurovat klasickému svařenému vínu**

Co budeme potřebovat (2 porce):*500 ml kvalitního jablečného moštu, 1 celou skořici, 1 hvězdičku badyánu, 3 hřebíčky, ½ pomeranče a případně trochu medu*

Jak postupovat: Mošt nalijeme do kastrůlku, přidáme skořici, badyán, hřebíček a na plátky nakrájený pomeranč. Pomalu zahříváme a necháme přibližně 10 minut na mírném ohni, aby se chutě propojily.**Nápoj nemusí prudce vařit.** Poté odstraníme koření, podle chuti dosladíme medem a podáváme ještě horký.

Náš tip: Část jablečného moštu můžete nahradit hruškovou šťávou. Nápoj získá jemnější a sladší chuť.

Kardamomové mléko s vanilkou

Pokud máte rádi jemné, krémové nápoje, vyzkoušejte **teplé mléko s kardamomem a vanilkou**. Je to jednoduchá kombinace, která krásně voní a nevyžaduje téměř žádnou přípravu.

Co budeme potřebovat (2 porce):*500 ml mléka, 3 zelené tobolky kardamomu, ½ lžičky vanilkového extraktu, 1–2 lžičky medu a špetku skořice*

Jak postupovat: Tobolky kardamomu lehce rozmáčkneme, vložíme do kastrůlku s mlékem a pomalu zahříváme. Přidáme vanilku a necháme přibližně 5 minut mírně prohřívat. Poté kardamom vyjmeme, nápoj podle chuti osladíme medem a nalijeme do hrnků. Na závěr můžeme posypat špetkou skořice.

Náš tip: Stejně dobře funguje i ovesný nebo mandlový nápoj. Pokud máte napěňovač, můžete mléko před podáváním lehce našlehat.

Kořeněný černý čaj po indicku

V Indii je velmi oblíbený **masala chai**, černý čaj připravovaný s mlékem a aromatickým kořením. Receptů existuje nespočet a každá domácnost může mít svou vlastní oblíbenou kombinaci.

Co budeme potřebovat (2 porce):*300 ml vody, 200 ml mléka, 2 lžičky sypaného černého čaje, 3 zelené tobolky kardamomu, 1 menší kousek celé skořice, 2 hřebíčky, 3 tenké plátky čerstvého zázvoru a cukr nebo med podle chuti*

Jak postupovat: Do kastrůlku nalijeme vodu, přidáme lehce rozdrcený kardamom, skořici, hřebíček a zázvor. Přivedeme k mírnému varu a necháme asi 5 minut provařit. Poté přidáme černý čaj a mléko, znovu krátce zahřejeme a necháme přibližně 2–3 minuty louhovat. Nápoj přecedíme přes jemné sítko a podle chuti osladíme.

Náš tip: Pokud máte rádi výraznější kořeněnou chuť, přidejte ještě jedno rozdrcené zrnko černého pepře. Právě pepř bývá součástí některých tradičních směsí masala chai.

Horká čokoláda s chilli a skořicí

Horká čokoláda nemusí být jen sladká. **Špetka chilli a skořice jí dodá zajímavý chuťový kontrast**, který ocení především milovníci výraznějších chutí.

Co budeme potřebovat (2 porce): *400 ml mléka, 80 g kvalitní hořké čokolády, ½ lžičky mleté skořice, malou špetku chilli a případně cukr podle chuti*

Jak postupovat: Mléko pomalu zahříváme v kastrůlku, přidáme nalámanou čokoládu a za stálého míchání ji necháme rozpustit. Vmícháme skořici a nepatrné množství chilli. Nápoj ještě krátce prohřejeme a podle potřeby dosladíme.

Náš tip: S chilli začněte opravdu opatrně. **Cílem není pálivá čokoláda, ale jemně pikantní dozvuk**, který zvýrazní její chuť.

Hruškový nápoj se zázvorem a hřebíčkem

Hrušky se v horkých nápojích používají méně často než jablka, přitom mají příjemnou sladkost, která se skvěle doplňuje s kořením. **Zázvor dodá nápoji svěžejší štiplavost, hřebíček zase výraznější vůni.**

Co budeme potřebovat (2 porce): *400 ml hruškové šťávy, 100 ml vody, 3 plátky čerstvého zázvoru, 2 hřebíčky, 1 menší kousek celé skořice a 1 lžíci citronové šťávy*

Jak postupovat: Hruškovou šťávu smícháme s vodou, přidáme zázvor, hřebíček a skořici. Pomalu zahříváme a necháme přibližně 10 minut mírně prohřívat. Nakonec přidáme citronovou šťávu, koření odstraníme a nápoj nalijeme do hrnků.

Náš tip: Pokud máte doma zralou hrušku, nakrájejte ji na tenké plátky a přidejte přímo do nápoje. Při zahřívání změkne a dodá mu další chuť.

Jak z koření získat co nejvíce vůně?

Při přípravě horkých nápojů se vyplatí znát několik jednoduchých pravidel. **Celé koření uvolňuje svou chuť postupně**, a proto mu dopřejte několik minut v horké tekutině. Můžete ho také předem lehce rozdrtit v hmoždíři, aby se aromatické látky uvolňovaly rychleji.

Mleté koření se naopak rozvoní rychleji, ale v některých nápojích může vytvářet drobnou usazeninu. Pokud tedy chcete čirý ovocný nápoj, sáhněte raději po celé skořici, hřebíčku nebo badyánu.

S množstvím koření to nepřehánějte. Zvláště hřebíček, badyán a kardamom mají intenzivní chuť, která může snadno převládnout nad ostatními surovinami. Začněte menším množstvím a podle potřeby přidejte.

A ještě jeden praktický tip: **Koření můžete vložit do čajového sítka nebo plátěného sáčku.** Po vylouhování ho pak jednoduše vyjmete a nemusíte nápoj složitě cedit.

Až se příště vrátíte domů z podzimní procházky, zkuste místo obyčejného čaje připravit některý z našich voňavých nápojů. **Někdy stačí jediná skořice nebo pár tobolek kardamomu, aby byl chladný večer o něco příjemnější.**