

Koření

1. Význam koření ve výživě

- **Pochutina** =
- úprava **chuti pokrmů, vliv na trávení**
- podle **účinku na lidský organismus** se dělí na **prospěšné, neškodné a dráždivé**

2. Charakteristika koření

sušené, čerstvé, konzervované nebo jinak upravené části rostlin s bohatým obsahem silic, které podporují vylučování trávicích šťáv a tím napomáhají trávení

3. Rozdělení koření podle části rostliny, ze které se získává

z oddenků - z kůry - z listů a stonků - z květů a poutat - z plodů - ze semen

4. Zpracování koření

- fermentace - rozklad pomocí vlastních enzymů
- **sušení - na vzduchu nebo vymražením**
- tržní úprava koření - **celé, drcené, mleté**
- balení - vrstvené obaly, plasty (sypátka), sklo, mlýnky na koření

5. Skladování

sucho, ochrana před UV zářením (blednutí), respektovat **nepovolené sousedství**

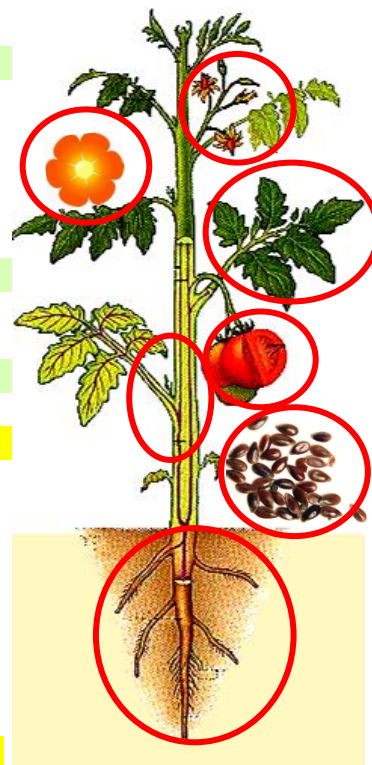
6. Přehled koření v jednotlivých skupinách

KOŘENÍ Z ODDENKŮ - oddenek = množivý rozvětvený kořen

- často se upravuje sušením nebo kandováním
- **ZÁZVOR** - štiplavá chuť, původ - jihovýchodní Ásie a Indie, v prodeji čerstvý celý, sušený celý, sušený mletý
použití -
- **KURKUMA** - palčivá, **intenzivně oranžově barví**, rozpustná v tucích, původ - Indie a Čína, použití - úprava masa, rýže, omáček
základ **curry směsi** - tvoří ji minimálně 9 druhů koření

KOŘENÍ Z KŮRY - kůra se loupe z mladých větví, krátce se kvasí (barva) a suší

- **skořice - Kasiová (čínská)** - hrubší kůra, **Cejlonská** - jemnější stočená kůra
- v prodeji dvojtrubky, ploché kusy nebo mletá
- původ - Čína, Indie, Sumatra
- použití -



KOŘENÍ Z KVĚTŮ A POUPAT

- **HŘEBÍČEK** - sušená poupata - sklízí se zelená
obsahuje **hřebíčkovou silici - hubí bakterie**, původ - JV Ásie, Madagaskar
použití -
- **KAPARY** - uzavřená poupata kapary trnité naložená v nálevu z octa a soli
má nahořklou ostrou chuť, poupata musí být tuhá a uzavřená, původ - oblast Středozemního moře
použití -
- **ŠAFRÁN** - sušené **blizny šafránu pravého** (kroku) - na 1kg nutno sebrat 100 000 blizen
intenzivně žlutě barví, má hořkou, ostrou chuť, **nejdražší koření**, v prodeji balené po 1-3 g, původ - Středomoří
použití -
- **LEVANDULE** - sušené květy, **součást směsi Provensálského koření** - na skopové, zvěřinu, ryby

KOŘENÍ Z LISTŮ A NATÍ

- **BOBKOVÝ LIST** - sušený **list vavřínu pravého**, hořká chuť, starý je nahnědlý, původ - Řecko, Itálie
použití -
- **OREGANO** - sušená nat', ostrá hořká chuť, oblast Středozemního moře, použití -
- **TYMIÁN** - sušené listy drhnuté nebo mleté, použití -

- **MAJORÁNKA** - sušená nať a klásky majoránu zahradního, **drhnutá nebo mletá**, střední a jižní Evropa použití -
- **ESTRAGON** - podlouhlé listy, nahořklá chuť, střední a jižní Evropa, použití -
- **CITRONELA** = citrónová tráva, mletá nebo krájená, obsahuje **stejnou vonnou látku jako citrónová kůra**, JV Ásie, použití -
- **BAZALKA, SATUREJKA, ROZMARÝN, ŠALVĚJ, YZOP, MEDUŇKA, KERBLÍK, LIBEČEK, PETRŽELOVÁ NAŤ, KOPR** sušení na vzduchu nebo čerstvé

KOŘENÍ Z PLODŮ A SEMEN

- **PEPŘ** - plody nebo semena **tropické liány**, původ - Indie, JV Ásie, Brazílie **z jedné rostliny se získává sklizením v různém stupni zralosti** - zelený, černý, bílý a růžový není slupka palčivější, semeno mírně ostré - **srovnání dle palčivosti - černý, zelený, bílý, růžový** obsahuje **palčivou látku piperin**
- **KAYENSKÝ PEPŘ = CHILLI**, - sušené lusky **drobnoplodých druhů pálivých papriček** 20 až 40 x více **palčivého kapsaicinu** než pálivá paprika, původ - Mexiko, Indonésie **nejpálivější chilli - 300x pálivější než Jalapeños** - použití - Tabasco (palčivá omáčka), Sambaly (kořeněná pasta), chilli olej, chilli pasta, červená omáčka
- **S'ČHUANSKÝ PEPŘ** = čínský pepř - sušené tobolky pichlavého stromku, silně palčivé, součást čínské směsi 5 koření
- **KOŘENINOVÁ PAPRIKA** - sklízí se **zcela vyztřálá až zasušená** - mletí původ - Maďarsko, Rumunsko, Turecko, Španělsko pálivá látka kapsaicin je **obsažena v semenech a přepážkách**, obsahuje i **červené barvivo rozpustné v tucích** **sladké - bez semen, pálivé - se semeny** **druhy - delikates sladká - sladká - polosladká - gulášová** (nahořklá, hnědočervená) - pálivá - silně pálivá
- **VANILKA** - nedozrálé **tobolky popínavé liány**, obsahuje silici vanilín, syntetická náhražka - ethylvanilín původ - Antily, Polynésie, Madagaskar, Mexiko **zpracování** - musí se střídavě kvasit a sušit, aby se uvolnil vanilín a vanilka získala chuť **nejkvalitnější - BOURBONSKÁ vanilka - dlouhé tobolky až 25 cm** Použití -
- **NOVÉ KOŘENÍ** - sušené nedozrálé bobule, sušením na slunci hnědnou, původ - Mexiko použití - likéry, marinády, uzeniny,
- **BADYÁN** - sušené hvězdicovité souplodí - 8cípá hvězda - tzv. **hvězdicový anýz**, původ JV Ásie použití - likéry, cukrovinky, jemné pečivo
- **KARDAMOM** - sušené tobolky nebo vyloupaná semena kardamomu pravého, **chuť soustředěna v semenech třetí nejdražší koření na světě (šafrán, vanilka, kardamom)** původ - Indie, Srí Lanka, Tanzánie, v prodeji - zelený, žlutý (sušený na slunci) nebo bělený použití - do **směsí koření**, uzenin, likérů, pekařských výrobků, kávy
- **MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK** - sušené jádro vyloupané z pecky dužnatého plodu, původ - Srí Lanka, JV Ásie obsahuje muškátovou silici a olej - **snadno žlukne**, prodej - **celý, mletý, cena závisí na velikosti** Použití - omáčky, polévky, uzeniny
- **MUŠKÁTOVÝ KVĚT** - sušený **masitý míšek obalující semeno**, oranžový, s palčivou nahořklou chutí použití -
- **JALOVEC** - sušené bobule jalovce obecného, **hořkosladká chuť**, původ - Evropa použití -
- **KMÍN** - sušené plody kmínu lučního, původ - Evropa
- **KMÍN ŘÍMSKÝ** - štiplavá, ostrá nahořklá chuť, původ - severní Afrika, Malá Ásie, Indie
- **FENYKL** - sušené plody fenyklu obecného - pětiúhelník, palčivá nasládlá chuť, původ - Evropa
- **KORIANDR** - sušené kulovité plody, nasládlá ostře kořená chuť, původ - Evropa, použití - maso, uzeniny
- **ANÝZ** - sušené hruškovité plody, **palčivě nasládlá chuť**, obsahují vonnou látku **anisol** použití - likéry, nakládání zeleniny, perník
- **ŘECKÉ SENO** - **pískavice**, semena s vůní celeru, hořká chuť, součást kari koření



Trinidad Scorpion
Butch T



Jalapeños



7. Vady koření

- plísně, vyčichlost, **cizí příměsi**, živočišní škůdci - zavíječ paprikový
- prošlé datum minimální trvanlivosti - ztráta vůně a chuti

8) Tržní druhy

- **koření jednodruhové** - např.
- **směsi koření** - např.
- **kořeníci přípravky** - obsahují kromě jednotlivých druhů koření také sůl, zeleninu, houby, glutamát sodný
Dodají pokrmu příchut' a současně zvýrazní jeho vlastní chuť.

