Etikety na kořenky - sada 1

Skořice

Skořice je aromatická kůra skořicovníků, stálezelených tropických stromů. Je i léčivá, vyrábí se z ní silice, tinktury, olej. Má kořenné nasládlou chuť a příjemnou vůni. Působí na chuť k jídlu, celkově osvěžuje a podporuje trávení. Zmínky o skořicovníku pocházejí již z Číny 4000 let před n. l. Jako léčivo i aromatickou přísadu ji používali staří Egypťané. Také ve starověkém Řecku byla skořice známá a Řekové přikládali jejím léčebným účinkům velký význam, avšak nevěděli, odkud pochází. I sám Aristoteles se domníval, že ji z neznámých zemí přinášejí obrovští ptáci, jimž ji z hnízd s nasazením života loupí odvážní Arabové. Až jeho žák Alexandr Makedonský poznal skořicovník při tažení do Indie.

Skořice byla vzácná a drahá, a tak se o ní vedlo mnoho bojů. Na západě byla dříve známá pouze skořice čínská. Od 16. století se díky objevitelským cestám začíná dovážet i cejlonská. V r. 1580 ovládli Cejlon Portugalci, kteří tvrdě utlačovali místní obyvatele, aby zajistili Evropě dostatek skořice. Od r. 1632 se stále více na Cejlonu začínají prosazovat Nizozemci, kterým se podařilo zavést monopol na cejlonskou skořici. Posadili přenesli její pěstění také do Indonésie, která je dodnes jedním z jejích největších producentů.

V českých zemích byla skořice známa od 15. století.

Obsahové látky: Sloučenina cinnamaldehyd

Druhy poskytující koření:

Skořicovník cejlonský (Cinnamomum zeylanicum) pochází ze Srí Lanky (ostrov Cejlon), pěstuje se však i v jiných tropických oblastech. První úroda se sklízí dva až tři roky po vysazení.
Cejlonská skořice je považována za tu nejkvalitnější (z toho nejlepší je z kůry osmiletých keřů). Je silně aromatická. Kůra po uvolnění tvoří charakteristické tenké svitky, okraje se svinují dovnitř, takže vznikají jakési dvouvrstvičky.

Skořicovník čínský (Cinnamomum cassia) pochází z Barmy, pěstuje se v jižní Číně, Thajsku a Indonésii. Skořice z tohoto stromu se využívala již ve starověku (ve starověkém Řecku).

Rostlina může dosáhnout výšky přes 10 metrů, ale na plantážích se řeže a udržuje se na zhruba dva metry vysoký keř. Kůra čínského skořicovníku je hrubší, má červenější barvu a po usušení tvoří pouze jednoduché trubky nebo pruhy. Skořicovník čínský poskytuje též sušené plody, které jsou známé jako „květy kasiové" a využívají se jako koření.

Vanilka

Vaniliu znali již původní obyvatelé jihovýchodního Mexika, Toltékové a Aztékové, kteří ji nazývali tlilxochitl (černý luněk). Používali ji nejen jako přísadu při přípravě do nápojů z kakaových bobů a placek, ale i jako léčivý prostředek a tonikum, především k povzbuzení sníženě činnosti a k celkovému vyprazdnění organismu.
Do Evropy bylo toto koření poprvé dovezeno v první polovině 16. století, pravděpodobně v roce 1520 nebo 1521 a stalo se velmi žádaným. Vzhledem k tomu, že původní druh vanilkovník plocholistý (Vanilla planifolia) byl endemický v jihovýchodním Mexiku a byl vázán na opylování včelami rodu Melipona, žijícími pouze v této oblasti, a některými druhy kolibříků a protože se nepodařilo zajistit opylování jinými způsoby či introdukovat jeho přirozené opylovače do jiných tropických kolonií, bylo až do poloviny 19. století výhradním producentem Mexiko a až do jeho osamostatnění měli tedy Španělé na vanilku celoevropský monopol.
Teprve objev metody umělého opylování v roce 1841, umožňujícího tvorbu plodů vanilkovníku (podrobnosti viz popis rostliny), dovolilo rozšíření jeho zemědělské pěstování i do jiných kolonií, především do francouzských (ostrovy Madagaskar, Réunion a Komory v Indickém oceánu a Francouzská Polynésie, především ostrov Tahiti v Tichém oceánu a Guadeloupe v Malých Antilách), též britských (na Cejlonu, nyní Srí Lanka, na Bahamy, do Zanzibaru a na Seychely) a do holandských (do nynější Indonésie, především na ostrov Jáva) i do západní části rovníkové Afriky.

Obsahové látky: Nejdůležitější obsahovou látkou vanilky je aromaticky fenolický alkylvyl vanilin, který je odpovědný za příjemnou vůni a sladkou chuť tohoto koření. Vzhledem k vysoké ceně přírodního koření je vyráběn jako náhrada také synteticky, je však proti přírodnímu aromatu, které obsahuje mnoho desítek dalších organických látek, méně labodný a má ostřejší chuť. V Československu byl prozo v polovině 20. století vyvinut a patentován jako vhodnější náhradka jeho derivát ethylvanilin.

Druhy poskytující koření:
Jako koření se používají nezralé fermentované tobolky, nazývané v obchodní terminologii obvykle „lusky" nebo „vanilkové tyčinky", následujících druhů orchidejí z rodu Vanilla (vanilkovník):

V. planifolia – vanilkovník plochodlistý, cíl vanilka pravá
V. pompona – vanilkovník vellekovitý
V. tahitiensis – vanilkovník tahitský

Badyán

Badyán (též čínský anýz, hvězdicový anýz) je koření, které vůní velmi připomíná anýz. Jsou to sušené soupeclí s lesklými semeny pocházející ze stromu s názvem badyánik pravý (Illicium verum). Hvězdicová soupeclí se sklízejí těsně před plnou zralostí od března do května. Pocházejí z jihozápadní Číny. Dnes je rozšířen v celé jihovýchodní Asii a těchomoří. Do Evropy se dostal poprvé na počátku 17. století. Má jemnou vůni podobnou anýzu, kořenitě nasládlou chuť. Obsahuje až 5 % velmi cenného silice anetol. Hvězdicový anýz je součástí tradičního čínského koření pěti vůní, ale používá se i v Indonésii. Ve Vietnamu je hlavním kořením vietnamské nudlové polévky phở. V čínské kuchyni se badyán dává k drůbežímu a vepřovému masu. Na vaření můžeme používat badyán rozlámaný nebo umletý, případně rozdrcený v hmoždíři. Do některých receptů se hodí pouze mletá semena, která jsou mené aromatická než zbytek plodu. U nás se používá v likérnictví, voňavkářství i v potravinářském průmyslu. V tradiční české kuchyni se užívá do perníku, speciálních sušenek, hveskových povidel, hrubkového kompotu i k aromatizaci čajů a grogu. Hodí se však také na pečené kuře, dušenou rybu, na ústřice a do hnědých polévek. Chuťové zajímavý je badyánem ochucený pórek, ale také dýně. V obchodě se vyskytuje většinou jako osmicípé hvězdice – odtud název hvězdicový anýz nebo také čínský anýz podle země původu. Někdy je drcen na jednotlivé nálevníčky, cípky. V lidovém lékařství bývá užíván jako čaj příznivě působící při kolikách a revmatismu. V některých zemích se i dýchá po jídle jako digestiv. V poslední době získal velkou popularitu díky tomu, že se stal přírodní surovinou pro výrobu známého léku proti virovým onemocněním Tamiflu. Účinnou látkou je oseltamivir – ester derivátu cyklické karboxylové diaminokyseliny - ve formě fosforečné soli. V roce 2005 došlo dokonce z tohoto důvodu k přechodnému nedostatku hvězdicového anýzu na trhu. Dnes se však již většinou surovina pro přípravu léku Tamiflu vyrábí synteticky.

Obsahové látky: Oseltamivir – ester derivátu cyklické karboxylové diaminokyseliny - ve formě fosforečné soli

Druhy poskytující koření: Badyánik pravý (Illicium verum)

Japonský hvězdicový anýz (Illicium anisatum) je podobný strom pocházející, jak název napovídá, z Japonska. Tento druh je však pro člověka značně jedovatý. Zdravotní potíže, které se občas vyskytují po vypití anýzového čaje, mohou pocházet ze záměny druhu. Japonský anýz totiž obsahuje látku anisatin, která vyvolává záněty ledvin, močových cest a zažívacího traktu.

Tymián

Tymián obecný (Thymus vulgaris) také mateřídouška obecná je rostlina z čeledi hluchavkovitých. Jedná se o druh rodu mateřídouška (Thymus), pocházející ze Středomoří. Je nazýváno též mateřídouška dymián. Na rozdíl od našich domácích druhů mateřídoušky má dřevnatějící lodyhy. Jedná se o nízký polokeř vysoký 20–30 cm. Zespoda dřevnaté lodyhy jsou husté obrostlé drobnými čárkovitými listy. Tymián začíná kvést v květnu a kvete až do září. Poté, aby tymián nezvadl, ostříhají se odumřelé květy. Plody jsou čtyři vejcovité tvrdky. Roste na skalnatých, suších a lehčích půdách. Původní areál se nacházel ve Středomoří, odtud se pěstování rozšířilo i do střední a východní Evropy, zde se však musí přezimující kultury chránit před zimou. Existuje mnoho typů tymánu s rozličnou vůní – citrónovou, pomerančovou – podle složení silice. Působí proti průjmům, nadýmání, při zánětech zažívacího traktu. Mírní i kašel, obecně působí protizánětlivě. Tymián je jedna z nejsilnějších působících rostlinných antiseptických drog, účinná proti bakteriím, plísním, střevním prvokům a parazitům. Díky svým účinkům lze tymián využít při léčbě nachlazení, kašle, bolesti v krku, infekcích v ústech. Je vynikajícím dezinfekčním prostředkem pro péče. Dá se použít v inhalacích, jako ústní voda či kloktadlo. Pomáhá také při infekcích močových cest a močového měchýře, účinkuje také jako diuretikum. Stimuluje produkci bílých krvinek čímž zvyšuje odolnost organismu. Stimuluje krevní oběh. Čerstvou nať lze použít na poštípání hmyzem. Povzbuzuje při sexu. Využívá se i v kosmetickém průmyslu (ústní kosmetika) a v aromaterapii. Jeho nadužívání může způsobit tyreotoxikózu, proto by se k jeho použití hlavně ve formě čaje mělo přistupovat s mírou. Nejlépe působí ve formě kloktadel, koupelí (působí výborně na regeneraci buněk pleti) a jako koření do různých jídel (zlepšení trávení, proti nadýmání)

Obsahové látky: Obsahuje poměrně velké množství účinných látek (silice, třísloviny, hořčiny, flavony (luteolin), aromatické kyseliny, triterpenické kyseliny. Typické silice jsou thymol a karvakrol. Kultivary, které jich obsahují vysoké množství, se používají ve farmaceutickém a potravinářském průmyslu nejčastěji. Dalšími silicemi jsou cineol, cymen, linalol, bornylacetát.

Druhy poskytující koření:

Taxonomie rodu Thymus je neustálená, některé zdroje uvádějí jen 40 až 50 druhů, zatímco jiné až 400. Podle názoru některých taxonomů by mělo být mnoho druhů z tohoto počtu vedeno jako vnitrodruhové taxony druhu mateřídouška úzkolistá (Thymus serpyllum). V České květeně se občas vyskytují obtížně zařaditelné morfotypy s přechodnými znaky. Nejobtížnějším taxonem v tomto smyslu je mateřídouška olysalá (Thymus glabrescens), překrývající se občas ve variabilitě s mateřídouškou panonskou (Thymus pannonicus). Jako skalničky jsou občas pěstovány cizokrajné druhy, zvlášť mateřídouška bělokvětá (Thymus dracei), pocházející z jihozápadní Evropy.

Majoránka

Majoránka zahradní (Origanum majorana, syn. Majorana hortensis), špičvé majoránka) je rostlina z čeledi hluchavkovité (Lamiaceae). Je to jednoletá, někdy i dvouletá bylina s přímým, rozprostřeným stonkem a protáhlými, oválnými listy. Drobné, bílé květy tvoří husté střapce, které jsou stopkaté a vyrůstají v úžlabních latách. Plody jsou tvrdá a úplně dozrávají jen v teplých oblastech. Celá rostlina příjemně voní. Původně zdomácněla ve Středomoří, pěstovali ji už i staří Egypťané, Řekové a Římané a v době křižáckých výprav do Svaté země v raném středověku se rozšířila do zbytku Evropy. Používá se jako koření na dochucování polévek, omáček a masitých jídel, často se užívá dohromady s česnekem. Ve starověké kuchyni je nezbytnou přísadou zabijačkových specialit, drůbkové polévky, bramborové polévky (bramboračky) a bramborníku (zmundy). Díky svému hlubokému účinku na trávení se přidává do pokrmů z luštěnin, zelí či jiných nutných jídel. Vyniknout dává především chuti zvěřiny nebo pečeným játrům. Velmi dobře se hodí také do letních zeleninových nebo vaječných salátů. Vysušuje ji lze v čerstvém i sušeném stavu. Její přednosti je, že nezrácí aroma, které se vyborně snoubí s ostatními druhy koření, např. tymiánem. Uvolňuje křeče a posiluje nervový systém. Pomáhá při žaludečních onemocněních, protože posiluje dělohu. Čaj z majoránky může doknce pomoci při bolestech hlavy nebo nachlazení. Kořeníme s ní naše jídla, protože povzbuzuje tvorbu žaludečních šťáv a žlučí, zároveň zklidňuje zažívací trakt, pomáhá proti nadýmání. Využívá se také v popracovní podobně jako levandule, yzop, nebo heřmánek. Přidáváme do polévek, pečeného masa, mletých mas, omáček, guláší, kuřecích jídel, těstovin, uzenin a paštik. Těžko si bez ní lze představit tradiční bramborníku nebo bramborník. Majoránku přidáváme nejlépe ke konci vaření, nebo nadvakrát – během vaření a nakonec do hotového jídla.

Obsahové látky: Aromatická silice Oleum majoranae, dále třísloviny, hořčiny, sliz, karoten aj.

Druhy poskytující koření: Majoránka zahradní (Origanum majorana), syn. Majorana hortensis)

Pěstování majoránky: Vyséváme po špetkách od března do května do květináče za oknu, nebo fóliovníku. Předpěstované sazenice třídíme po 2 až 3 do hnízda a ven přesazujeme po „ledových mužích". Vyžaduje slunné a teplé stanoviště. Půdu majoránka preferuje propustnou s lehkou zemínu obohacenou kompostem. Rozhodně ne jílovitou, kterou bychom museli patřičně zpracovat. Snáší dobře sucho, co však nesnese je mráz. Majoránku můžeme sklízet už začátkem léta. Odřežeme ji asi 6 cm od země, zase nám dorostne do podzimu. Majoránku používáme v surovém nebo červeném stavu. V teplejších krajích, kde nezmají mrazy, vyroste majoránka v keřík do podkolení výšky a má silvem tepla a slunce i více silice. Majoránku sušíme při teplotě max. do 40 °C, skladujeme v uzavřené nádobě.

sestavil © Michal Souček, 2016 - 2020