Etikety na kořenky - sada 2

Čubrica

Muškátový květ

Muškátový oříšek

Paprika pálivá

Paprika sladká

Čubrica je směs koření, oblíbená především v balkánské kuchyni. Jde o směs ze suché saturejky, pálivých paprůžek, soli, mouky z opražené kukuřice a semen pískavice. Je vhodná na rožněné pokrmy, zvláště z mletého masa, ale i do všech pokrmů balkánské kuchyně jako dušené, musaka, kebab, zapékaná směs zeleniny a masa, do husých zeleninových polévek (čorba). Lze ji též použít k ochucení slaných tvarohových pomazánek, na nýr (zejména ovčí), na plátky slaniny, chléb s máslem či sádlem, do luštěninových, zvláště fazolových pokrmů.

Obsahové látky:

Druhy poskytující koření: Pískavice řecké seno (Trigonella foenum-graecum), Saturejka zahradní (Satureja hortensis)

Sestavil © Michal Souček, 2016
Zdroje: Internet/wikipedie a hledání Google

Muškátovník vonný neboli muškatel (Myristica fragrans) je neopadavý strom dosahující výšky až 15 metrů, obvykle však bývá menší. V menším množství se používá jako koření, ve větším množství je to halucinogenní droga. Rozkvětlá blecle žlutými voskovitými vonnými květy, dozrávají na něm hrbolaté kulovitého až hruškovitého tvaru, které obsahují semeno, jež se nazývá muškatový oříšek. Dužnatý mšlek, který skrůží jako jeho obal, se suší a připravuje se z něj koření zvané muškatový květ. Muškátovník roste ve tříských tropech, a sice jen v dobře odvodněné půdě, na místech, kde průměrné roční srážky dosahují kolem 2540 mm a celoroční průměrná teplota nekleslá pod 26 °C.

Samotný původ slova „muškat" neodkazuje k Molukám – místu původu muškátovníku, ale k arabskému místu Maskat (arabsky – musqat) v dnešním Ománu na Arabském poloostrově, kde se v muškátovými oříšky obchodovalo a odkud toto koření ve středověku šířilo i do Evropy. Prapůvod slova Maskat není jasný, můžeme jej hledat buď ve staroperštině, kde znamená „silné vonící" (s tím pravděpodobně souvisí i starořecké slovo pro pižmo: „μόσχος" – musschuj), nebo v arabštině, kde mimo jiné označuje kotviště, skrýš či zapadlé místo. Na Ptolemaiově mapě Arábie je zakresleno místo zvané latinsky Cryptus Portus (doslova „Skrytý přístav"), což může souviset s tímto arabským slovem. O přesné poloze tohoto antického přístavu se vedou spory.[2] Do češtiny se slovo „muškat" dostalo pravděpodobně přes další evropské jazyky – italštinu (moscato), němčinu (Muskat) nebo francouzštinu (muscade).

Při obvyklém používání v kuchyni a cukrářské výrobě je muškat zcela neškodný. Žádný ze starověkých národů zřejmě nerozeznal jeho vlastnosti halucinogenu. Avšak každý, kdo dokázal použít čtyři nebo pět gramů mletého muškatu nebo odpovídající množství tzv. muškatového másla, které se získává vyšlovováním prasklého muškatového oříšku i s máskem mezi rozpálenými deskami, by trpěl příznaky těžké intoxikace, doprovázené halucinacemi. Jedovatý fenol, který je způsobuje, se jmenuje myristicin a je velmi toxický, jsou v něm obsaženy i další fenoly. Oboba, která požila muškat, mívá následné symptomy podobné delíriu tremens, jež mohou vést až ke smrti. Ale muškátový oříšek i květ, používané v obvyklých množstvích, jsou zcela neškodné.

Dříve byl využíván i do piva, nyní do zeleniny, salátů, polévek, pečiva, cukroví, uzenin i kořeněných směsí.

Sestavil © Michal Souček, 2016
Zdroje: Internet/wikipedie a hledání Google

Muškátový oříšek je vysušené semeno, endosperm plodu stromu muškátovníku pravého (Myristica fragrans), využívaný především jako dochucovací koření podporující chuť k jídlu a zajišťující klidné trávení. Určován je i k domácí léčbě astmatu, nespavosti, punkcerozitidy, neřešitidy, ke zmírnění průjmů či nadýmání. Jedná se také o účinné spasmolytikum, tišící zejména bolesti u křeče, ve středních dávkách vyvolává menstruaci, může rovněž narušit vývoj plodu. Ve vyšších dávkách je již chová jako delirogenní narkotikum, zčlovlí je jako droga zneužíván zřídka, mnohdy z pouhé zvědavosti. Velká většina lidí jej však posléze hodnotí veskrze negativně pro jeho nepříjemné účinky fyziologické i duševní. V oříšku přítomný myristicin, elemicin a safrol se v organismu metabolizuje na sloučeniny chemicky podobné amfetaminu či meskalinu, který poškozuje játra a vyvolávají rakovinu. Obšek o velikosti 2 až 4 cm je obvejčitého tvaru, svěže hnědé barvy, na povrchu mírně vrásčitý. Získává se z dužnatého oplodí muškátových bobulí, které v dobré znalosti pukají a tím obnažují semeno pokryté chrupavčitým, masitým a jasně červeným měkkem neboli osemením, po jehož odstranění zbude vlastní endospermické jádro se síťovaným povrchem a bělošedé mramorovaným obsahem, nazývané poskoud nepřesně muškátový oboch. Chuť muškátového ořechu je rozličná, ovlivněná zejména obsahem různých silic. Mimo využití v kuchyni a lidovém léčitelství působí muškátový oříšek i psychoaktivními účinky silic myristicinu a elemicinu. Použití ve vysokých dávkách nad 25–30 g (asi sedm oříšků) vede ke ztrátě vědomí a křečím, které posí obvykle konečí komatem a smrtím jedince. V nižších dávkách se droga projevuje jako účinné narkotikum, narušující kvalitativní úroveň vědomí (tzv. delirium), nebos' působí jako anticholinergikum. Introikace je navíc dlouhodobá a vyskýtají, zbytkový diskomfort a bolesti hlavy mohou přetrvávat i několik dní.

I. fáze (2–5 hodin)
- možnost lehké agrese
- nevolnost až zvracení
- zarudnutí, zteplání pokožky
- rozostření vědění
- ataxie, zastřená řeč

II. fáze (9–12 hodin)
- euforie či dysforie, otupělost, netečnost
- narušení krátkodobé paměti
- zakalené vědomí, dezorientace
- iluze, snové vidiny
- stmulost, celková slabost
- narušení vnímání času (extrémně pomalu)

III. fáze (12–24 hodin)
- vyčerpání a skleslost
- časnětná amnézie
- úporné bolesti hlavy i kloubů
- rozlámanost, sehvácenost

Paprika (Capsicum annuum), jiné názvy chilli, kajenský pepř, feferonky, tabasko, červená paprika, pálivá paprika, má složitou historii. Rostlina pochází z nejjižnějšího konce Mexika, odkud ji Španělé přivezli do Španělska a Mexika. Později se dostala do Maďarska, kde zdomácněla. Je také pravděpodobné, že jde i o "německý pepř" z Východu. Je to jednoletá, cca 1 m vysoká rostlina s dlouhými, špičatými listy. Z květů se vyvinou duté, červené plody. České slovo paprika bylo přejato z maďarštiny (paprika) nebo srbštiny (paprika). Mají mastnou dužinu a jsou bohatým zdrojem vitamínu C. Čím větší je podíl dělicích stěn a semen, tím ostřejší je výrobek. Mletá paprika je na český trh uváděna ve čtyřech jakostních a chuťových variantách. Pro kvalitu paprriky je rozhodujícím kritériem barva (ASTA) a jemnost. Za nejkvalitnější se považuje paprika španělská a maďarská. Naše paprika sladká maďarská má barevnost 180 ASTA, pochází ze Šeögedi a patří mezi nejkvalitnější, jaké se na trhu dají sehnat. Je výborná na tepelnou úpravu a zvláště na dobarvení pokrmů, protože za tepla dokáže uvolnit více barviva, než jiné druhy paprik. Samozřejmě je výrazná, sladká chuť a nádherně červená barva. Bylo prokázáno, že paprika je v mnoha ohledech kořením, které je prospěšné zdraví. Podle posledních výzkumů má její časté používání vliv na omezení srdečních onemocnění a působí rovněž proti korniatní cév. Paprika podporuje chuť k jídlu a má dobrý vliv na celkovou fyzickou i duševní svěžest.

Je syté červená, aromatická a má sladkou či nepatrně nahořklou či pálivou chuť. Používáme ji do masitých jídel, omáček, sýrů, tvarohu, slaného pečiva, uzenin, je součástí celé řady kořenicích směsí. Je základní složkou při přípravě všech druhů gulášů - od bramborového, přes houbový, až po zabijačkový a klasický hovězí guláš.

Národy jejichž kuchyně je založena na mdlých jídlech, například tradiční americká nebo česká strava založená hlavně na mase a bramborách, se domnívají, že silně pálivá jídla poškozují žaludek a přispívají ke vzniku žaludečních vředů. Opak je ovšem pravdou.

Obsahové látky: Kapsaicin. Červené plody obsahují významnou látku zvanou lykopen. Patří mezi karoteny a má dle vědců preventivní význam proti rakovině prostaty. Nalézt ho lze hojně nejen v červené paprice, ale např. také v oblíbených rajčatech. Obsahuje i další prospěšné látky, třeba lutein, kapsaicin nebo beta-karoten.

Kapsaicin je účinnou složkou mnoha sprejů využívaných k sebeobraně, které se souhrnně nazývají pepřové spreje. Když je nastříkáte do očí útočníka, způsobují silnou bolest a dočasné oslepnutí, které může trvat až 30 minut, ale přitom nezpůsobí trvalé poškození očí.

Druhy poskytující koření: Capsicum annuum (pálivá paprika) nebo Capsicum frutescens (Kayenská chilli paprika), Jalapeño, Habanero, Tabasco, Feferoni, Naga, jablkové (Alma) papriky atd.

Sestavil © Michal Souček, 2016
Zdroje: Internet/wikipedie a hledání Google

Paprika (Capsicum annuum), jiné názvy chilli, kajenský pepř, feferonky, tabasko, červená paprika, pálivá paprika, má složitou historii. Rostlina pochází z nejjižnějšího konce Mexika, odkud ji Španělé přivezli do Španělska a Mexika. Později se dostala do Maďarska, kde zdomácněla. Je také pravděpodobné, že jde i o "německý pepř" z Východu. Je to jednoletá, cca 1 m vysoká rostlina s dlouhými, špičatými listy. Z květů se vyvinou duté, červené plody. České slovo paprika bylo přejato z maďarštiny (paprika) nebo srbštiny (paprika). Mají mastnou dužinu a jsou bohatým zdrojem vitamínu C. Čím větší je podíl dělicích stěn a semen, tím ostřejší je výrobek. Mletá paprika je na český trh uváděna ve čtyřech jakostních a chuťových variantách. Pro kvalitu paprriky je rozhodujícím kritériem barva (ASTA) a jemnost. Za nejkvalitnější se považuje paprika španělská a maďarská. Naše paprika sladká maďarská má barevnost 180 ASTA, pochází ze Šeögedi a patří mezi nejkvalitnější, jaké se na trhu dají sehnat. Je výborná na tepelnou úpravu a zvláště na dobarvení pokrmů, protože za tepla dokáže uvolnit více barviva, než jiné druhy paprik. Samozřejmě je výrazná, sladká chuť a nádherně červená barva. Bylo prokázáno, že paprika je v mnoha ohledech kořením, které je prospěšné zdraví. Podle posledních výzkumů má její časté používání vliv na omezení srdečních onemocnění a působí rovněž proti korniatní cév. Paprika podporuje chuť k jídlu a má dobrý vliv na celkovou fyzickou i duševní svěžest.

Je syté červená, aromatická a má sladkou či nepatrně nahořklou či pálivou chuť. Používáme ji do masitých jídel, omáček, sýrů, tvarohu, slaného pečiva, uzenin, je součástí celé řady kořenicích směsí. Je základní složkou při přípravě všech druhů gulášů - od bramborového, přes houbový, až po zabijačkový a klasický hovězí guláš.

Národy jejichž kuchyně je založena na mdlých jídlech, například tradiční americká nebo česká strava založená hlavně na mase a bramborách, se domnívají, že silně pálivá jídla poškozují žaludek a přispívají ke vzniku žaludečních vředů. Opak je ovšem pravdou.

Obsahové látky: Kapsaicin. Červené plody obsahují významnou látku zvanou lykopen. Patří mezi karoteny a má dle vědců preventivní význam proti rakovině prostaty. Nalézt ho lze hojně nejen v červené paprice, ale např. také v oblíbených rajčatech. Obsahuje i další prospěšné látky, třeba lutein, kapsaicin nebo beta-karoten.

Kapsaicin je účinnou složkou mnoha sprejů využívaných k sebeobraně, které se souhrnně nazývají pepřové spreje. Když je nastříkáte do očí útočníka, způsobují silnou bolest a dočasné oslepnutí, které může trvat až 30 minut, ale přitom nezpůsobí trvalé poškození očí.

Druhy poskytující koření: Capsicum annuum (pálivá paprika) nebo Capsicum frutescens (chilli paprika)

Sestavil © Michal Souček, 2016
Zdroje: Internet/wikipedie a hledání Google

sestavil © Michal Souček, 2016 - 2020