

Abeceda koření



Adžika

- lehce pikantní kavkazská směs koření určená pro přípravu drůbeže, pečených mas a masových směsí, ale také k ochucení sýru či tvarohu;
- často se používá ve formě pasty. Její základ tvoří paprika, česnek, koriandr, bazalka, majoránka, máta, bobkový list, petržel, celer, saturejka a chilli.

Čubrica

- nepálivá balkánská směs koření používaná k přípravě mletých mas, pečené zeleniny i ochucení sýrů;
- její základ tvoří saturejka, pískavice, libeček či petrželka.

Arabské koření

- směs koření určená k přípravě arabských pokrmů, masových směsí, luštěnin i zeleniny;
- základ tvoří koriandr, paprika, římský kmín, kari a saturejka.

Badyán

- **hvězdicové koření** hojně využívané **při pečení dezertů, přípravě kompotů, zavařenin, horkých nápojů**, ale také **při pečení masa**;
- své uplatnění má především **v asijské kuchyni**.

Chilli

- koření různých barev, chutí i pikantnosti, jedná se o sušené celé, drcené či mleté papričky i jejich zrníčka;
- **podle množství kapsaicinu se rozlišuje pálivost** těchto papriček. Mezi nejznámější druhy patří **pimento, jalapeño, chipotle, habanero**.

Estragon

- jednodruhové koření typické pro francouzskou kuchyni, jeho původ je ovšem v Asii;
- využívá se **především k ochucení octa, oleje a studených omáček** v kuchyni, **k marinování mas** a je nezbytnou součástí provensálského koření.

Harisa

- kořenící směs z Blízkého východu je známá především **ve formě pasty**;
- základ tvoří směs chilli papriček, česneku, koriandru a sladké papriky.

Kardamom

- jinak **označovaný jako egyptský pepř** je nejvíce oblíbený v zemích Orientu, kde se **přidává do kávy či čaje**;
- díky své ostré kafrové vůni a chuti se používá **při pečení dezertů a při přípravě uzenin**.

Kari

- kořenící směs typická především pro indickou, thajskou a asijskou kuchyni;
- **existuje široké množství těchto směsí různých barev i intenzity pálivosti** Základ tvoří zejména kurkuma, chilli, kardamom, koriandr, zázvor, římský kmín a muškátový oříšek.

Kurkuma

- hořčicově žluté jednodruhové koření je **někdy nazýváno arabský šafrán**;
- barvivo kurkumin má schopnost na sebe vázat tuk, využívá se často **jako barvivo do sýrů**, přidává se také do hořčice, likérů, směsi kari i worcesterové omáčky.

Pesto

- tradičně **utřené čerstvé bylinky (nejčastěji bazalka) s česnekem, solí a olivovým olejem**, ale je možné ochutnat **také rajčatové či rukolové pesto** a varianty doplněné parmezánem, i drcenými ořechy;
- podává se jako předkrm s pečivem, omáčka k masu i hlavní jídlo s těstovinami.

Provensálské koření

- proslulá směs koření využívaná pro pokrmy francouzské kuchyně; výborně **ochutí pečená masa, zeleninu i pečivo**

Římský kmín

- aromatický druh koření využívaný především v indické kuchyni;
- používá se **do zeleninových, rýžových a luštěninových pokrmů, k nakládání zeleniny i při pečení chleba**.

Tzatziki

- řecký pokrm **podávaný jako předkrm či přílohový salát**;
- připravuje se z řeckého jogurtu, okurky, kopru, česneku, olivového oleje, pepře a soli.

Wasabi

- ostře zelené koření, jinak **označované jako japonský křen**;
- **má ostrou chuť** připomínající hořčici. Využívá se v japonské kuchyni, typicky jako přísada k suši, ale také do směsí s nudlemi. K dostání je ve formě pasty, prášku i oddenku.