

Umíte to s kořením?



Jak kupovat koření?

Semena, sušené bobule i jiné plody **kupujte pokud možno celé**, zachovají si mnohem déle než mleté koření svou chuť a aroma. Při výběru se přesvědčte, že koření není plesnivé, že plodnice či lusky nejsou popraskané nebo prázdné. Kupujete-li sušené koření, nemělo by být „vyčichlé“ ani by nemělo být cítit zatuchlinou.

Jak mlít a drtit koření?

Koření **nemeleme do zásoby**, ale vždy jen takové množství, které budeme potřebovat. **Mletím se z koření uvolňuje chuť a aroma a koření rychleji vyčichne.**

- **V mlýnku na pepř** kromě pepře můžeme mlít i kmín, nové koření nebo koriandr.
- Pro přípravu většího množství koření je vhodný **elektrický mlýnek na kávu**.
- **Hmoždíř** používáme pro přípravu menšího množství koření.

Některé druhy koření by se neměly mlít, ale **pouze lehce podrtit**. Jedná se například o citrónovou trávu, sušený zázvor, lusky kardamomu.

Nemáme-li hmoždíř, vložíme koření do sáčku a rozklepeme je válečkem nebo dřevěnou paličkou.

Jak skladovat koření?

Mějte na paměti, že **vlhko, teplo a sucho ničí chuť a vůně koření**. Při skladování na chladném a suchém místě nám celé koření může vydržet několik měsíců až rok. Mleté koření ztrácí na kvalitě po několika měsících.

Rady a tipy, jak uchovávat koření:

1. Světlo je nepřítel koření!

Světlo má vliv na žluknutí olejů obsažených v mnoha druzích koření, samozřejmě ovlivňuje i ztrátu barvy. Proto je **lépe uchovávat koření v tmavých, dobře těsnících kořenkách, na temném, suchém, nepříliš teplém místě**.

2. Kam nejlépe umístit kořenky?

Vyšší teplota spolu s vlhkostí při umístění kořenek nad sporákem působí ztrátu silic, tedy i vůně a chuti, přejímání cizích pachů z vaření a plesnivění. Proto kořenky nikdy nedáváme nad sporák.

3. V čem máme uchovávat koření?

Sáčky s kořením v originálním balení jsou vhodné jen pro transport, ale koření v nich doma dlouho neskladujte. Po nákupu jejich **obsah přesypeme do pevně těsnících kořenek**

4. Jaké kořenky zvolit?

Vhodné jsou skleněné, ideálně z tmavého skla, se zabroušenou zátkou, tzv. prachovnice – různých velikostí. Vhodné jsou **i kořenky keramické s pevně utěsněnou zátkou**, také lze použít i skleněné nádobky s víčkem se závitem.

5. Nepřehánějte nakupované množství

Koření (zvláště mletého) není vhodné nakupovat příliš do zásoby, **doporučujeme nejpozději po roce obměnu zásob**. Také koření neukládáme do zbytečně velkých kořenek, **raději volíme jen nepatrně větší kořenky než je zásoba**.

Čerstvé koření vyžaduje zvláštní péči

Například **čerstvý zázvor zabalíme do ubrousku a uložíme do chladničky**. Ubrousek absorbuje vlhkost a snižuje riziko vzniku hniloby. Takto skladovaný zázvor vydrží v ledničce dva až tři týdny. Chceme-li čerstvý zázvor uchovat delší dobu, oloupeme jej, nakrájíme na plátky, dáme do sklenice a zalijeme suchým sherry. Naložený zázvor vydrží několik měsíců.

Rovněž třeba **čerstvý koriandr** vydrží jen několik dnů. Tuto dobu můžeme prodloužit, postavíme-li jej **do sklenice s vodou nebo zabalením do papírového ubrousku a vložením do plastového sáčku**. Opět uchováváme v chladničce.

Mražené koření

Zamražením se trvanlivost čerstvého koření značně prodlouží. Očištěné **koření vložíme do mikrotenového sáčku nebo uzavíratelné plastové nádoby a dáme zmrazit**. Ačkoliv některé koření může být po rozmražení změklé, neztrácí nic na své chuti a vůni.