Kmín (caraway)

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Jak poznat správné koření

Kmín má tmavší, užší a zahnutá semena s lehce nasládlou vůní. Římský kmín je světlejší, rovnější a zemitější. V receptu proto vždy zkontrolujte, zda je uvedeno caraway, nebo cumin.

Celý, drcený, nebo mletý

Forma	Kdy ji použít	Co hlídat
Celý kmín	Rýže, brambory, pečení, nálevy a pomalé vaření.	Aroma se uvolňuje postupně; krátké rozvonění zvýrazní vůni.
Drcený kmín	Zelenina, maso, těsto a rychlejší vaření.	Voní rychleji než celý a v jídle zůstává částečně viditelný.
Mletý kmín	Omáčky, marinády a směsi koření.	Je nejsilnější; přidávejte po malých dávkách.

Orientační dávkování

Jídlo	Startovací množství	Kdy přidat
Brambory nebo pečená zelenina	1/2 lžičky na 500 g	Rozvonět na tuku nebo promíchat před pečením.
Rýže	1/4 lžičky na 200 g suché rýže	Krátce zahřát v tuku před přidáním rýže a vody.
Luštěniny	1/4–1/2 lžičky na 4 porce	Přidat do cibulového základu.
Nálev na zeleninu	1/2 lžičky na 500 ml nálevu	Povařit s kořením a nechat v nálevu.
Omáčka nebo marináda	Špetka až 1/4 lžičky mletého	Vmíchat postupně a ochutnat.

Osm kroků k čistému aroma



1. Ověřte, zda recept žádá kmín (caraway), nebo římský kmín (cumin).
2. Zvolte formu: celý pro pomalejší uvolňování, drcený pro rychlé vaření, mletý pro rovnoměrné dochucení.
3. Začněte menším množstvím; u mletého koření stačí špetka.
4. Celá semena zahřívejte nasucho nebo v tuku jen do chvíle, kdy začnou vonět.
5. Přidejte cibuli, zeleninu nebo rýži dřív, než semena ztmavnou a zhořknou.
6. U dlouho vařených jídel ponechte část kmínu vcelku, aby se aroma uvolňovalo postupně.
7. Před podáváním ochutnejte a případně přidejte jen malé množství čerstvě drceného kmínu.
8. Zbytek uchovávejte v dobře uzavřené nádobě mimo světlo, teplo a páru.

Kmín versus římský kmín

Vlastnost	Kmín (caraway)	Římský kmín (cumin)
Vzhled	Tmavší, užší a nápadně zahnutá semena.	Světlejší, delší a spíše rovná semena.
Vůně	Svěží, lehce nasládlá, připomíná anýz a fenykl.	Zemitá, teplá a výrazně kořeněná.
Typické použití	Brambory, zelí, chléb, pečená zelenina, nálevy.	Indická, blízkovýchodní a mexická jídla, kari, luštěniny.
Záměna 1 : 1	Nedoporučuje se; změní charakter jídla.	Nedoporučuje se; výsledek bude zemitější.

Rychlá diagnostika

Problém	Příčina	Náprava
Hořká chuť	Koření se zahřívalo příliš dlouho nebo na vysoké teplotě.	Základ nepoužívejte; koření příště rozvoňte jen krátce.
Kmín přebíjí jídlo	Bylo ho příliš mnoho nebo byl jemně mletý.	Zvětšete objem jídla a přidejte neutrální složku.
Aroma je slabé	Staré mleté koření nebo přidání do velkého objemu tekutiny.	Použijte čerstvě drcený kmín a krátce jej rozvoňte.
Recept chutná jinak	Záměna kmínu za římský kmín.	Zkontrolujte český i anglický název před vařením.

Kontrola před podáváním

Kmín má pokrm doplnit, ne překrýt. Pokud jej jasně cítíte ještě před ochutnáním, další dávku už nepřidávejte.