Koriandr

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany

Jedna rostlina, dvě odlišné chutě

Listy a stonky fungují jako svěží bylina. Kořeny a semena staví hlubší aromatický základ. Proto nelze čerstvé listy jednoduše nahradit mletým koriandrem ani opačně.

Jak zvolit část nebo formu

Část / forma	Chuť a chování	Použití
Listy	Citrusové, svěží, citlivé na teplo.	Saláty, nudle, polévky a dokončení.
Jemné stonky	Výraznější než listy, křupavé.	Dresinky, pasty a marinády.
Kořeny	Koncentrované, pepřově zemité.	Thajské kari pasty a marinády.
Celá semena	Teplá, citrusová a lehce oříšková.	Pražení, kari, luštěniny a nálevy.
Mletý koriandr	Rychle se rozvine, rychleji vyprchá.	Kořenicí směsi, omáčky a marinády.

Dávkování

Jídlo	Výchozí dávka	Kdy přidat
Wok / nudle pro 2	1 velká hrst listů	Po odstavení.
Polévka 1 l	1 hrst listů + 1 lžíce stonků	Do misky při podávání.
Kari 4 porce	1-2 lžičky mletého	Do tuku na začátku.
Luštěniny 4 porce	1 lžička drcených semen	Po krátkém opražení.
Marináda 500 g	1 lžička mletého + stonky	Před marinováním.

Skladování

Čerstvý svazek osušte, volně zabalte do papírové utěrky a uložte do uzavíratelné nádoby. Semena držte v temnu a suchu; melte je po menších dávkách.

Praktická zkratka

Chcete-li svěžest, sáhněte po listech. Chcete-li hlubší kořeněný základ, použijte semena nebo mletý koriandr.

Použití krok za krokem

1. Rozhodněte, zda potřebujete svěží listy, nebo teplou chuť semen; nejde o vzájemné náhrady.
2. Svazek krátce opláchněte ve studené vodě a velmi dobře osušte.
3. Oddělte listy, jemné stonky a silnější spodní části; každá část má jiné použití.
4. Listy sekejte až těsně před podáváním, aby nevadly a netmavly.
5. Celá semena pražte nasucho 60-90 sekund, jen dokud nezačnou vonět.
6. Opražená semena nechte vychladnout a nadrťte až před použitím.
7. Mletý koriandr rozvoňte v tuku 20-30 sekund; jakmile tmavne, je pozdě.
8. Hotové jídlo ochutnejte a svěžest dolaďte listy a několika kapkami limety.

Pět použití

Použití	Forma	Pravidlo
Nudle a saláty	Listy a jemné stonky	Vmíchat až těsně před podáváním.
Thajská polévka	Listy, stonky nebo kořen	Kořen vařit, listy dát do misky.
Indické kari	Mletý nebo semena	Rozvonět v tuku, nespálit.
Luštěniny	Drcená opražená semena	Přidat do základu nebo na závěr.
Marinády	Mletý koriandr a stonky	Spojit s limetou, česnekem a chilli.

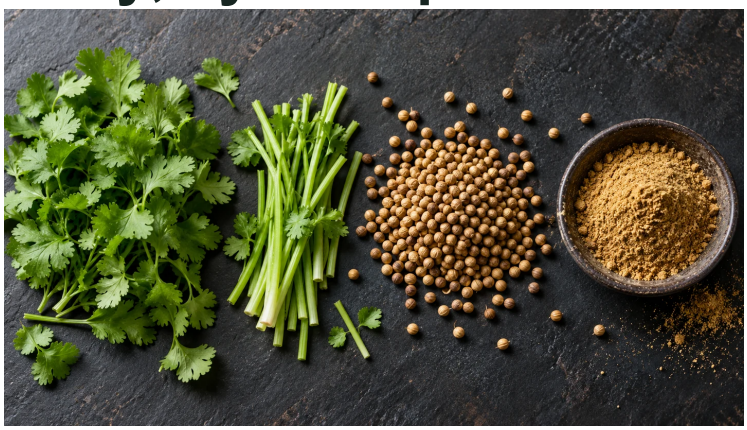
Načasování

Forma	Kdy ji přidat	Proč
Listy	Při podávání.	Zůstanou svěží a zelené.
Stonky	Do pasty nebo dresinku.	Využije se jejich výraznější chuť.
Semena	Po krátkém opražení.	Teplo otevře citrusové aroma.
Mletý koriandr	Na začátku do tuku.	Krátce se rozvoní bez spálení.

Rychlá volba podle výsledku

Chci dosáhnout	Použiji
Svěžího dokončení	Listy a jemné stonky.
Citrusově kořeněného základu	Opražená a rozdrcená semena.
Rovnoměrné chuti v omáčce	Mletý koriandr rozvoněný v tuku.

Opravy, výběr a přímé odkazy



Rychlá diagnostika

Problém	Příčina	Náprava
Listy zvadly	Teplo nebo dlouhé stání.	Přidejte novou suchou hrst až při podávání.
Semena jsou hořká	Příliš dlouhé pražení.	Začněte znovu na nižší teplotě.
Koření je nevýrazné	Starý prášek nebo bez rozvonění.	Použijte čerstvě drcená semena a krátce je zahřejte.
Jídlo chutná mýdlově	Příliš mnoho listů pro citlivého strávníka.	Listy podávejte bokem, chuť vyvažte limetou.
Chuť je těžká	Chybí svěží kontrast.	Přidejte listy, limetu nebo lehký bylinkový dresink.

Jak vybrat

Potřeba	Volba
Kořeněný základ kari a marinád	Drana Koriandr 15 g.
Hotová sladkokyselá bylinková příloha	Ashoka koriandrové chutney.
Slanost a umami do nudlí a salátů	Tiparos rybí omáčka.
Jemný základ pro kari	Chaokoh kokosové mléko.
Citrusové aroma do thajských jídel	Thai Dancer limetkové listy.

Pět přímých odkazů na produkty

Drana Koriandr 15 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-koriandr-15-g

Ashoka Chutney Koriandrové 250 g

https://www.tasteofasia.cz/p/ashoka-chutney-koriandrove-250-g

Tiparos Rybí Omáčka 300 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/tiparos-rybi-omacka-300-ml

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml

Thai Dancer Sušené Limetkové listy 25 g

https://www.tasteofasia.cz/p/susene-limetkove-listy-25-g

Kontrola před podáváním

Listy přidejte suché a až na konec. Semena pražte jen do prvního výrazného aroma. Pokud zhořknou, nelze je zachránit větší dávkou ostatního koření.