

Skořice celá

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Vůně pro sladká i slaná jídla

Celá skořice se dává jako aromatické koření pro pomalou extrakci. Ve směsi s kardamomem, badyánem nebo hřebíčkem vytváří základ čaje, rýže, vývaru i dušených omáček. Výsledek řídíte délkou svitku, nalomením a dobou vaření.

Dávkování a čas

Jídlo	Výchozí dávka	Kdy vyjmout
Chai nebo kořeněný čaj	1 menší svitek na 500 ml	Po 5-10 minutách louhování.
Pilaf, biryani, ochucená rýže	Kousek 2-3 cm na 4 porce	Před podáváním.
Kari a kokosová omáčka	Kousek 2-3 cm na 4 porce	Po 20-30 minutách nebo při servírování.
Dušené maso a vývar	1 svitek na 1 litr	Po 45-90 minutách podle síly.
Kompot nebo sirup	1 svitek na 750 ml	Po 10-20 minutách.

Celá, nalomená nebo mletá

Forma	Co umí	Kdy ji volit
Celý svitek	Uvolňuje vůni pomalu a čistě.	Vývary, čaj, rýže, kari a dušení.
Nalomený svitek	Rychlejší a intenzivnější extrakce.	Kratší vaření nebo menší objem tekutiny.
Mletá skořice	Rychlá chuť, ale zůstává v jídle.	Těsto, kaše, posyp a jemné omáčky.
Cejlonská mletá	Jemnější, květinovější profil.	Dezerty a nápoje, kde má skořice vyniknout.

Cassia a cejlonská skořice

Na obalu vždy zkontrolujte konkrétní druh. Cassia bývá silnější a robustnější, cejlonská jemnější a vrstevnatější. U celých svitků proto dávku upravujte podle skutečné intenzity balení.

Postup krok za krokem



1. Zvolte délku svítku podle objemu jídla; pro čtyři porce obvykle stačí 2-3 cm.
2. Svítkem lehce klepněte nebo jej nalomte, chcete-li rychlejší uvolnění vůně.
3. Při použití s celým kořením jej 20-30 sekund zahřejte nasucho nebo v troše tuku.
4. Jakmile zavoní, ihned přidejte tekutinu, cibuli nebo další suroviny, aby se nespálil.
5. Vařte mírně; prudký var nezrychlí dobrý výsledek a může zakrýt jemnější aroma.
6. První kontrolu chuti udělejte po deseti minutách, u dušených jídel později.
7. Jakmile je skořice zřetelná, ale nepřebíjí jídlo, celý svítek vyjměte.
8. Před servírováním zkontrolujte hrnec a odstraňte všechny tvrdé kusy celého koření.

Čtyři praktické kombinace

Směr	Doprovodné koření	Použití
Chai	Kardamom, hřebíček, zázvor	Vařit v mléce nebo vodě a přecedit.
Rýže	Kardamom, bobkový list, římský kmín	Krátce zahřát a vařit s rýží.
Vývar a pho	Badyán, hřebíček, zázvor	Nasucho rozvonět a táhnout ve vývaru.
Kari a dušení	Badyán, chilli, kokosové mléko	Přidat na začátku a průběžně ochutnávat.

Jednoduchý skořicový pilaf

Na troše oleje krátce zahřejte 2-3 cm skořice a dvě tobolek kardamomu. Přidejte propláchnutou basmati rýži, vodu a sůl. Uvařte podle rýže a před podáváním celé koření vyjměte.

Diagnostika a výběr surovin



Nejčastější chyby

Problém	Příčina	Náprava
Skořice přebíjí jídlo	Velký kus nebo příliš dlouhá extrakce.	Svitky vyjmout a jídlo naředit základní tekutinou.
Chuť je slabá	Příliš krátké vaření nebo staré koření.	Svitkem lehce klepnout a přidat dříve.
Jídlo je hořké	Koření se spálilo při pražení.	Začít nový základ a zkrátit zahřívání.
V nápoji plavou úlomky	Svitky se příliš rozpadly.	Použít sítko nebo koření svázat do sáčku.

Co vybrat

Potřeba	Volba
Celé koření do čaje, rýže a dušení	Drana Skořice Celá 3 ks.
Rychlé použití do kaše nebo těsta	Drana Skořice mletá 25 g.
Jemnější skořicový profil	Drana Skořice Mletá Cejlonská 20 g.
Anýzový tón do vývaru a čaje	Drana Badyán Celý 3 ks.
Výrazné teplé koření do směsi	Drana Hřebíček Celý 12 g.

Pět přímých odkazů na produkty

Drana Skořice Celá 3 ks

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-skorice-cela-3-ks>

Drana Skořice mletá 25 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-skorice-mleta-25-g>

Drana Skořice Mletá Cejlonská 20 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-skorice-mleta-cejlonska-20-g>

Drana Badyán Celý 3 ks

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-badyan-cely-3-ks>

Drana Hřebíček Celý 12 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-hrebicek-cely-12-g>

Finální kontrola

Hotové jídlo má vonět po skořici, ale nemá chutnat jako samostatný skořicový nápoj. Všechny tvrdé kusy koření před podáváním vyjměte.