Kmín (caraway)

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Chuťový profil bez záměny

Český kmín je koření s nasládlou, bylinnou a lehce anýzovou vůní. V angličtině se označuje caraway. Cumin znamená římský kmín, který je zemitější a v receptu vytváří jiný chuťový profil.

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.

Volba formy

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.

Kde začít s dávkováním

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.

Práce s kmínem krok za krokem



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.

Kdy rozvonět nasucho a kdy v tuku

• Nasucho: když chcete koření následně rozdrtit a použít do směsi.

• V tuku: když na kmínu stavíte základ rýže, zeleniny nebo omáčky.

• Bez opražení: do pečiva, nálevů a dlouho dušených jídel, kde se vůně uvolní postupně.

Dobré kombinace

Surovina	Proč funguje
Brambory a kořenová zelenina	Zachytí aromatický tuk a zjemní intenzitu koření.
Cibule a česnek	Vytvoří plnější základ pro luštěniny a omáčky.
Koriandr a fenykl	Navážou na bylinné a lehce citrusové tóny.
Zelí a kyselé nálevy	Kyselost zvýrazní svěží stránku kmínu.

Opravy, skladování a produkty



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.

Pět přímých odkazů

Drana Kmín celý 25 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-kmin-cely-25-g

Drana Kmín drcený 25 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-kmin-drceny-25-g

Drana Kmín mletý 25 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-kmin-mlety-25-g

Drana Kmín římský mletý 20 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-kmin-rimsky-mlety-20-g

Ashoka Čočka a rýže s římským kmínem 250 g

https://www.tasteofasia.cz/p/ashoka-cocka-a-ryze-s-rimskym-kminem-250-g

Skladování

- Celý kmín uchovávejte v uzavřené nádobě mimo světlo a teplo.
- Drcený a mletý kmín spotřebujte dříve, protože ztrácí vůni rychleji.
- Koření nesypte přímo nad párou; vlhkost zkracuje jeho kvalitu.
- Datum otevření si poznamenejte na obal a před použitím vždy zkontrolujte vůni.

Praktické pravidlo

Když si nejste jistí dávkou, použijte polovinu plánovaného množství. Po několika minutách vaření ochutnejte a přidávejte po špetkách.