Nové koření celé

Volba formy, výchozí dávky a práce s vůní

Jedno koření, několik tónů

Jsou to sušené plody pimentovníku pravého. Jejich vůně pouze připomíná několik druhů koření najednou.



Celé, podrcené a mleté

Forma	Jak se chová	Kdy ji použít
Celé kuličky	Uvolňují aroma pomalu a lze je vyjmout.	Vývary, nálevy, ragú a dlouhé dušení.
Lehce podrcené	Dávají vůni rychleji a výrazněji.	Marinády, kratší omáčky a mleté maso.
Čerstvě mleté	Nejintenzivnější, ale rychle ztrácí aroma.	Pečení, kořenicí směsi a rychlé dochucení.
Hotové mleté	Praktické a rovnoměrné.	Když potřebujete přesně rozptýlit malou dávku.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Co přináší	Jak začít
Dušené hovězí a zvěřina	Teplou pepřovou hloubku.	4-6 kuliček na 500 g masa.
Vývary a polévky	Propojí maso a kořenovou zeleninu.	5-8 kuliček na litr.
Rajčatové a hnědé omáčky	Zakulatí kyselost a pečené tóny.	3-4 kuličky na 500 ml.
Nálevy a marinády	Hřejivý základ vedle bobkového listu.	3 podrcené kuličky na 500 ml.
Perník a ovocné náplně	Čerstvý doprovod skořice.	Čerstvě namelte 3-5 kuliček a podle receptu přidávejte po špetkách.

Jak uchovat vůni

Celé kuličky skladujte v těsně uzavřené nádobě v suchu, mimo světlo, teplo a páru. Drťte nebo melte je až před použitím.

Základní pravidlo

Celé nové koření potřebuje čas. Do vývaru nebo ragú je přidejte na začátku. Chuť zkontrolujte zhruba po půlhodině a kuličky před podáváním vyjměte.

Je nutné kuličky opékat?

Není to nutné. Krátké suché opékání zvýrazní vůni, ale stačí přibližně půl minuty bez ztmavnutí.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Osm kroků k čisté chuti

1. Zkontrolujte vůni. Kuličky mají vonět teple, pepřově a lehce po hřebíčku a skořici, ne zatuchle.

2. Zvolte intenzitu. Do čirého vývaru je nechte celé, do marinády nebo kratší omáčky je lehce podrcete.

3. Začněte malou dávkou. Na 500 g masa obvykle stačí čtyři až šest kuliček.

4. Krátce je zahřejte. Pro výraznější aroma je půl minuty převalujte na suché pánvi; nesmějí ztmavnout.

5. Přidejte je včas. Do vývaru a ragú patří na začátku, aby měly čas předat chuť tekutině.

6. Po půlhodině zkontrolujte chuť. U vývaru nebo ragú začněte ochutnávat přibližně po 30 minutách. Pro kratší vaření zvolte podrcené kuličky.

7. Ochutnejte před posílením. Při redukci aroma zesílí, další kuličky proto přidávejte jen po jedné.

8. Před podáváním vyjměte. Použijte sítko nebo sáček na koření; rozkousnutí kuličky je nepříjemně intenzivní.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Chuť působí léčivě	Příliš mnoho kuliček nebo dlouhá redukce.	Koření vyjměte a zřeďte nesoleným základem.
Koření je hořké	Kuličky se při opékání spálily.	Přepálené koření vyhoďte; hořkost se nevyvaří.
Vůně je slabá	Krátké vaření nebo staré koření.	Prodloužte čas, případně příště část kuliček podrtěte.
Kuličky zůstaly v jídle	Nebyly v sítku ani spočítané.	Použijte čajové sítko, gázu nebo sáček na koření.
Chuť je příliš sladká	Chybí kontrast.	Dolaďte solí, kyselostí a černým pepřem.

Kuličky před podáváním vyjměte

Pokud použijete sítko nebo sáček, vyjmete všechny kuličky najednou. Po krátkém opékání mají vonět, ale nesmí ztmavnout. Spálené koření nepoužívejte.



© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.