Muškátový ořech celý

Jak vybírat, strouhat a dávkovat

Začněte malým množstvím

Začněte dvěma až čtyřmi jemnými tahy na struhadle nebo přibližně 1/8 lžičky mletého koření.



Výchozí dávky na čtyři porce

Jídlo	Dávka	Kdy přidat
Bramborová kaše	2-3 tahy	Nakonec do teplé kaše.
Bešamel	3-4 tahy	Po zahuštění, před odstavením.
Krémová polévka	2-3 tahy	Poslední dvě minuty.
Špenát	2 tahy	Po zjemnění smetanou.
Dezert nebo nápoj	1-2 tahy	Těsně před podáváním.
Kokosové kari	2-3 tahy	Na konci, jen jako pozadí.

U mletého koření začněte přibližně 1/8 lžičky pro čtyři porce. Přidávat lze snadno, ubrat už ne.

Celý, mletý nebo muškátový květ

Celý ořech

Nejdéle si chrání vůni a umožňuje dávkovat po jednotlivých tazích.

Mletý ořech

Je rychlý a rovnoměrný, ale po otevření ztrácí aroma rychleji.

Muškátový květ

Sušený míšek kolem semene chutná jemněji, květinověji a lehce kořenitě.

Správné skladování

Všechny podoby chraňte před světlem, teplem, vlhkostí a párou z hrnce.

Kdy přidat koření

Nejlépe na konci vaření nebo do hotového teplého jídla, aby si zachoval vůni.

Kdy už nepřidávat

Pokud muškát cítíte dříve než samotné jídlo, je ho už dost. Má vytvářet teplé pozadí, ne hlavní chuť.

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

Osm kroků ke správnému strouhání

1. Připravte jemné struhadlo. Jemná plocha rozptýlí koření rovnoměrně; hrubé kousky by zůstaly v jídle.

2. Držte ořech za širší konec. Pracujte nad téměř hotovým pokrmem a strouhejte krátkými kontrolovanými tahy.

3. Začněte dvěma tahy. Pro čtyři porce jsou dva až čtyři jemné tahy bezpečný výchozí bod.

4. Důkladně promíchejte. Vůně se musí rozptýlit v tuku nebo teplé tekutině, ne zůstat jen na povrchu.

5. Nechte půl minuty rozvonět. Teplo aroma uvolní; dlouhé vaření by ho naopak oslabilo.

6. Ochutnejte až po promíchání. Hodnoťte celý pokrm, ne místo, kam koření právě dopadlo.

7. Přidávejte po jednom tahu. Mezi přídavky vždy znovu zamíchejte a ochutnejte.

8. Ořech vraťte do nádoby. Nechte povrch oschnout a skladujte těsně uzavřený, v suchu a temnu.

Bezpečné použití: držte se malých kulinárních dávek. Muškátový ořech není určen ke konzumaci ve velkém množství.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Hořká nebo mýdlová chuť	Příliš velká dávka.	Nařeďte pokrm a přidejte tuk nebo smetanu.
Vůně není znát	Starý mletý ořech nebo dlouhé vaření.	Čerstvě nastrouhejte až na konci.
V jídle jsou tvrdé tečky	Příliš hrubé struhadlo.	Použijte jemnou plochu a krátké tahy.
Chuť přebíjí ostatní	Koření nebylo dávkováno postupně.	Začněte dvěma tahy, míchejte a ochutnávejte.

Skladování bez ztráty vůně

Celý ořech po strouhání nechte krátce oschnout a vraťte jej do těsně uzavřené nádoby. Mleté koření nabírejte suchou lžičkou a nesypte je přímo nad párou. Pokud čerstvě otevřený obsah téměř nevoní, vysoká dávka chuť nezachrání.



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