Jalovec v praxi

Dávkování a práce s kořením

Lesní vůně, nikoli další pálivost

Jalovec dodá masu, houbám a omáčkám pryskyřičnou vůni s citrusovým nádechem. Pro první pokus začněte 3 až 5 lehce rozmáčknutými plody na čtyři porce. Používejte potravinářské koření, ne plody neznámých okrasných jalovců.



Výchozí dávky, nikoli pevný předpis

Použití	Množství	Načasování
Houbová omáčka	3-4 plody na 400 g hub	Lehce rozmáčknout, vložit do sáčku a vařit se základem asi 10 minut.
Dušené maso	4-6 plodů na 600-800 g masa	Přidat s tekutinou. Při dlouhém dušení začít menší dávkou a ochutnávat omáčku.
Marináda	3-5 plodů na 500-600 g masa	Rozmáčknout a promíchat se základem. Čas marinování řídit konkrétním receptem.
Zelí nebo kořenová zelenina	2-4 plody na 500 g	Přidat do tekutiny při dušení; chuť má zůstat v pozadí.
Vývar nebo šťáva	3-5 plodů na 1 litr	Vložit do sáčku, po 20-30 minutách zkusit chuť a podle ní vyjmout.

Začněte menší dávkou. Velikost a intenzita plodů se liší; při redukování omáčky se vůně koncentruje.

Celé, rozmáčknuté nebo jemně drcené

Forma	Co se změní	Vhodné použití
Celé plody	Pozvolné uvolňování vůně, snadné vybírání.	Dlouhé dušení a vývar.
Lehce rozmáčknuté	Otevřená slupka urychlí uvolnění vůně.	Omáčka nebo marináda.
V sáčku či sítku	Uvnitř mohou být celé i rozmáčknuté plody.	Hladká omáčka bez slupek.
Jemně drcené	V jídle zůstanou, chuť se už nedá zastavit vyjmutím.	Malá špetka do kořenicí směsi.

Čtyři kroky k vyvážené vůni

1. Rozmáčkněte těsně před použitím. Plody krátce stlačte v hmoždíři nebo plochou stranou nože na stabilním prkénku. Stačí prasklá slupka, pro omáčku není potřeba prášek.

2. Zvolte způsob vyjmutí. Do hladké omáčky vložte hrubě rozdrcený jalovec do potravinářského sáčku na koření nebo uzavíratelného sítka. Jemný prach zůstává součástí směsi.

3. Přidejte k tekutině a kontrolujte chuť. V omáčce přidejte koření po opečení základních surovin a podlití. Prudké opékání samotných plodů není nutné. Poprvé ochutnejte po 10 minutách.

4. Dokončete podle výsledku. Pokud jalovec začíná překrývat ostatní suroviny, sáček vyjměte. Před servírováním odstraňte celé plody a hrubé úlomky; jemné koření v suché směsi se nevybírá.

Pro marinádu: ochutnávejte jen čistý základ před vložením syrového masa. Maso marinujte v chladničce a čas volte podle konkrétního receptu.

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

Houbová omáčka s jalovcem

4 menší přílohové porce / příprava 10 minut / vaření asi 20 minut

Suroviny

- 400 g žampionů, očištěných a nakrájených
- 1 menší cibule (asi 80 g), nadrobno
- 20 g másla a 1 lžička neutrálního oleje
- 4 plody jalovce, lehce rozmáčknuté
- 4 kuličky černého pepře, nahrubo rozdrcené
- 250 ml neslaného nebo málo slaného vývaru
- 100 ml smetany na vaření
- sůl podle slanosti vývaru

Postup a kontrolní body

1. Opečte houby. Na široké pánvi rozehřejte olej a polovinu másla. Houby opékejte 6-8 minut, podle velikosti pánve ve dvou dávkách. Hotové mají hnědé okraje a pod nimi se nehromadí voda. Odložte je.

2. Připravte cibulový základ. Přidejte zbytek másla a cibuli. Na mírném až středním ohni ji 4-5 minut opékejte do změknutí. Nesmí zčernat.

3. Nechte jalovec rozvinout. Vraťte houby, přilijte vývar a přidejte jalovec s pepřem v sáčku na koření. Mírně vařte přibližně 10 minut. Ochutnejte čistou lžičkou a sáček vyjměte, když je vůně zřetelná.

4. Zjemněte a dolaďte. Přilijte smetanu a 2-3 minuty mírně provařte. Osolte až nakonec. Řídkou omáčku krátce odpařte, příliš hustou zřeďte vývarem. Podávejte k bramborám, rýži nebo pečenému masu.

Správný výsledek: houby zůstávají hlavní chutí, omáčka lehce obalí lžíci. Pokud jalovec převládá, sáček už dál nelouhujte.

Alergeny: máslo a smetana obsahují mléko. Další alergeny ověřte u vývaru a použitého koření.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Pryskyřičná chuť přebíjí jídlo	Příliš vysoká dávka nebo dlouhé louhování.	Vyjměte sáček. Přidejte neokořeněnou část stejného základu; další koření přebytek neodstraní.
Jalovec v krátké omáčce není cítit	Plody zůstaly neporušené nebo ztratily vůni.	Příště je rozmáčkněte před vložením. Dávku nezvyšujte skokově.
V porci jsou tvrdé slupky	Hrubé drcení bez možnosti vyjmutí.	Omáčku přeceďte nebo příště použijte sáček.
Omáčka chutná spáleně	Připálená cibule, houby nebo koření.	Samotné vyjmutí jalovce nepomůže. Silně připálený základ připravte znovu.

Co vyjmout a co může zůstat

Celé plody a hrubé slupky před servírováním vyjměte nebo omáčku přeceďte. Jemně drcené koření v suché směsi se ponechává v jídle; dávkujte ho po malých špetkách.

Bez jalovce

Přesná náhrada není. Pepř a malé množství rozmarýnu dají jiné aromatické ladění. Gin není rovnocenná záměna, protože přidává tekutinu, alkohol i další aromata.

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

Kombinace a výběr koření

Směr	Kombinace	Vyvážení
Maso a tmavá šťáva	Jalovec + černý pepř + bobkový list	Zemité a kořeněné ladění; cibule a vývar tvoří základ.
Houby a smetana	Jalovec + pepř; případně špetka rozmarýnu	Jemnější dávka, aby zůstala znatelná houbová chuť.
Dušené zelí	Jalovec + cibule + jablko	Kyselost a sladkost dolaďte až po změknutí zelí.
Výraznější marináda	Jalovec + česnek + pepř	Přidávejte jen malé množství dalších silných koření.

Jak si vybrat

Jalovec je základ. K houbám začněte pepřem; k delšímu dušení lze přidat bobkový list. Rozmarýn či hřebíček jsou volitelné obměny. Všechny druhy není nutné použít současně.



Drana Jalovec Celý 15 g

Základ pro omáčku i marinádu. Celé plody rozmáčkněte až před použitím.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Pepř Černý Celý 20 g

Čerstvě rozdrcený pepř doplní jalovec, ale nenahradí jeho lesní vůni.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Bobkový List 4 g

Jeden list do dušení nebo vývaru; na konci jej snadno vyjmete.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Rozmarýn 15 g

Do hub a k pečenému masu použijte malou špetku, aby nepřekryl jalovec.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Hřebíček Celý 12 g

Volitelný doprovod pro tmavou omáčku. Začněte jediným kusem.

ZOBRAZIT PRODUKT

Jalovec, nebo jiné výrazné koření? Nové koření má teplejší profil, jalovec lesní a pryskyřičný. Badyán přidá anýzovou vůni a sečuánský pepř jiný chuťový i hmatový vjem. Nevyměňujte je automaticky jedna ku jedné.

Vlastní asijsky laděná obměna. Malé množství jalovce můžete vyzkoušet v houbové či sójové šťávě. Nejde o náhradu koření z konkrétního tradičního receptu. Nejprve ochuťte malou oddělenou část omáčky a teprve potom rozhodněte o celém hrnci.

Před vařením zkontrolujte. Použijte potravinářské koření. Složení a alergeny zkontrolujte na obalu. Zvolte, zda mají být plody vyjímatelné, a sáček připravte před začátkem vaření. U marinády počítejte s chlazením a konkrétním receptem.

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