Badyán celý v kuchyni

Výběr formy, výchozí dávky a práce s vůní

Na litr vývaru jedna celá hvězdička

Začněte jednou celou hvězdičkou. Po dvaceti minutách ochutnejte a vyjměte ji, jakmile je aroma dostatečné.



Celá hvězdička a doprovodné koření

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Celá hvězdička	Uvolňuje vůni pomalu a lze ji vyjmout.	Vývary, omáčky, dušení a kompoty.
Nalomený badyán	Působí rychleji a intenzivněji.	Krátké vaření, marinády a nálevy.
Skořice	Zjemní anýzovou ostrost teplým tónem.	Pho, kari, svařené nápoje a dezerty.
Hřebíček a fenykl	Přidají hloubku nebo svěží anýzovou linku.	Vývary, omáčky a kořenicí směsi.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Co přináší	Výchozí dávka
Pho a masové vývary	Sladce anýzovou hloubku.	Jedna hvězdička na litr.
Dušené maso	Propojí omáčku s pečenými tóny.	Jedna hvězdička na 500 g.
Kari a tmavé omáčky	Zvedne sladkou aromatickou linku.	Polovina až jedna hvězdička na 500 ml.
Kompoty a sirupy	Zvýrazní hrušku, švestku a citrus.	Jedna hvězdička na litr.
Horké nápoje pro dospělé	Dodá hřejivé aroma.	Polovina hvězdičky na 500 ml.

Jak uchovat vůni

Těsná nádoba mimo světlo, teplo a páru chrání vůni.

Základní pravidlo

Ochutnávejte během vaření a koření vyjměte při požadované intenzitě. Uvolněná vůně v pokrmu zůstane i po vyjmutí hvězdičky.

Do kuchyně jen potravinářský badyán

Používejte pouze badyán určený jako potravina, tedy Illicium verum. Podobný japonský badyán není jedlý; dekorativní hvězdičky do jídla nepatří. Badyánový nálev nepodávejte kojencům.

Když je badyánu příliš

Koření ihned vyjměte a pokrm zřeďte nesoleným základem. Dalším kořením přebytek nemaskujte.

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

Osm kroků k čistému aromatu

1. Vyberte celistvou hvězdičku. Má být suchá, pevná a výrazně sladce anýzová.

2. Krátce ji zahřejte. Na mírné suché pánvi ji krátce zahřejte, zpravidla 20-30 sekund. Odstavte ji hned, jakmile zavoní; nesmí se pálit.

3. Přidejte ji brzy. Ve vývaru a dušeném jídle se aroma uvolňuje pomalu.

4. Spojujte střídmě. Skořice, hřebíček nebo fenykl stačí jen v malém poměru.

5. Vařte mírně. Prudké bublání neurychlí dobré aroma a zbytečně redukuje tekutinu.

6. U vývaru ochutnejte po dvaceti minutách. Rozhodněte, zda má badyán zůstat déle.

7. Před podáváním vyjměte. Tvrdé cípy celé hvězdičky nejsou určené ke kousání.

8. Uchovejte v suchu. Těsná nádoba mimo světlo, teplo a páru chrání vůni.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Lékořicová chuť převládá	Příliš badyánu nebo dlouhé vaření.	Koření vyjměte a zřeďte nesoleným základem.
Vývar je hořký	Koření se přepražilo nebo se jeho vůně vylouhovala příliš silně.	Přidejte nový základ; příště pražte jen krátce.
Aroma je slabé	Starý badyán nebo krátké louhování.	Použijte voňavější celý kus a dejte mu více času.
Koření se rozpadá	Poškozená hvězdička nebo dlouhé vaření.	Vložte je do sítka nebo plátěného sáčku.
Dezert je parfémový	Velká dávka nebo nalomená hvězdička.	Použijte menší část hvězdičky a zkraťte louhování.

Kdy badyán přidat a kdy ho vyjmout

Situace	Kdy přidat	Kdy vyjmout
Vývar	Na začátku mírného varu.	Po 30-45 minutách nebo před cezením.
Omáčka	S tekutinou po opečení základu.	Jakmile je aroma zřetelné.
Kompot	Do horké tekutiny s ovocem.	Po 10-15 minutách.
Nápoj	Při zahřívání nebo louhování.	Po 5-8 minutách.

Časy jsou orientační. U vývaru ochutnejte po dvaceti minutách, u nápoje už po pěti. Jakmile je vůně dostatečná, koření vyjměte.

Aby nezůstaly úlomky: Nalomenou hvězdičku vložte do kořenkového sítka nebo plátěného sáčku. Před podáváním vytáhněte všechny části; tvrdé cípy nekousejte.



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

Jaké koření přidat k badyánu

Když vaříte	Čím začít	Co přidá doprovod
Pho a vývar	Celý badyán a celá skořice.	Skořice doplní sladce hřejivou vůni.
Dušené maso	Badyán a malé množství hřebíčku.	Hřebíček prohloubí kořenitost.
Kořenicí směs	Badyán a fenykl.	Fenykl přidá svěží anýzovou linku.
Ovoce a dezerty	Badyán a skořice.	Mletou skořici dávkujte po špetkách.

Pět pomocníků pro voňavé vývary a omáčky



Drana Badyán Celý 3 ks

Základ pro voňavé vývary, omáčky, dušená jídla a kompoty.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Skořice Celá 3 ks

Teplý doprovod k badyánu ve vývaru, kari i horkém nápoji.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Hřebíček Celý 12 g

Ostřejší aromatická hloubka do marinád a pomalých omáček.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Fenykl 20 g

Svěží anýzová linka pro vývary, ryby a kořenicí směsi.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Skořice mletá 25 g

Praktická volba do pečení, dezertů a ovocných náplní.

ZOBRAZIT PRODUKT

Při výběru: Celý badyán i celá skořice jdou z tekutiny vyjmout. Mletá skořice se hodí do těsta a dezertů.

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