Majoránka v kuchyni

Výběr formy, výchozí dávky a práce s vůní

Sušenou promněte a přidejte v závěru

Sušenou majoránku promněte mezi prsty a přidejte v posledních pěti až deseti minutách. Malou čerstvou porci můžete přidat až při podávání.



Kterou formu zvolit

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Čerstvé lístky	Jemné, květinové a lehce nasládlé aroma.	Dokončení zeleniny, brambor, masa a pomazánky.
Sušené lístky	Koncentrovanější, teplá a kořeněná vůně.	Polévka, omáčka, náplň, marináda a luštěniny.
Promnutá majoránka	Rychleji uvolní silice a rozptýlí se v jídle.	Přidat v závěru do polévky nebo omáčky.
Celé snítky	Jemnější, pomalejší extrakce.	Vývar a dušení; před podáváním vyjmout.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Dávka sušené majoránky	Technika
Polévka	1-2 lžičky na 1 l	Promnout a přidat posledních 5-10 minut.
Brambory	1-2 lžičky na 4 porce	Vmíchat po uvaření s máslem nebo olejem.
Maso	1-2 lžičky na 500 g	Přidat do marinády nebo směsi koření.
Luštěniny	1 lžička na 500 g	Přidat v poslední třetině vaření.
Pomazánka	1 lžička na 250 g	Vmíchat a nechat 10 minut odležet.

Jak uchovat vůni

Uzavřené balení držte mimo světlo, teplo a páru z vaření.

Klíčové pravidlo

Sušenou majoránku před použitím promněte a nenechávejte ji dlouze prudce vařit. Přidávejte ji v závěru.

Když máte čerstvou majoránku

Na čtyři porce brambor zkuste dvě lžíce čerstvé majoránky, do 250 g pomazánky jednu lžíci. Čerstvé lístky nasekejte až před použitím.

Proč lístky promnout

Promnutí naruší suché lístky, uvolní aromatické silice a pomůže bylině rovnoměrněji ochutit celé jídlo.

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

Osm kroků k vyvážené vůni

1. Odměřte střídmě. Sušená majoránka po promnutí výrazně zesílí, proto začněte menší dávkou.

2. Promněte lístky mezi prsty. Mechanické promnutí uvolní silice a pomůže rovnoměrnému rozptýlení.

3. Přidávejte až v závěru. Do polévky ji dejte v posledních pěti až deseti minutách, ne na začátku dlouhého varu.

4. Čerstvou nasekejte na poslední chvíli. Jemné lístky si tak zachovají svěží barvu a květinové aroma.

5. Vyvažte marinádu. Česnek, pepř, olej a malé množství světlé sójové omáčky podpoří bylinnou chuť.

6. U brambor a luštěnin ochutnávejte. Další majoránku přidejte až po propojení první dávky s jídlem.

7. Nesypte ji do rozpáleného tuku. Vysoká teplota může jemné silice rychle otupit nebo spálit.

8. Skladujte v suchu a temnu. Uzavřené balení držte mimo světlo, teplo a páru z vaření.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Aroma zmizelo	Dlouhý prudký var.	Přidejte malou promnutou dávku až na konci.
Jídlo je hořké	Příliš velká dávka nebo spálené koření.	Zřeďte základem a příště dávkujte střídmě.
Lístky jsou tvrdé	Neměly čas zvlhnout.	Nechte je několik minut v omáčce nebo vývaru.
Chuť je plochá	Chybí sůl, kyselost nebo tuk.	Nejprve dolaďte základ a pak přidejte bylinu.
Vůně ze zásoby je slabá	Dlouhé nebo nevhodné skladování.	Použijte čerstvější balení a chraňte je před teplem.

Jednoduchá marináda na 500 g masa

Složka	Role	Množství
Majoránka	Teplé bylinné aroma.	1-2 lžičky promnutých lístků.
Česnek	Aromatická hloubka.	1 lžička granulovaného česneku.
Světlá sójová omáčka	Slanost a umami.	1 lžíce.
Olej	Nese vůni a chrání povrch.	2 lžíce neutrálního oleje.

Postup: Promněte majoránku, rozmíchejte ji s česnekem, sójovou omáčkou a olejem a směsí rovnoměrně obalte maso.

Pokud chcete marinádu ochutnat, udělejte to před přidáním syrového masa. Maso marinujte v lednici; použitou marinádu nepodávejte jako studenou omáčku.

Jak zabránit hořké chuti? Majoránku nespalujte v prudce rozpáleném tuku a nepřidávejte velkou dávku na začátku dlouhého vaření.



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