

Sladké koření

Vanilka pochází z Mexika a daří se jí pouze v tropických oblastech. Vanilka je vytrvalá popínavá orchidej, která se přichytává na jiné stromy a živí se z humusu a usazenin mezi větvemi stromu. Opylení květů zprostředkovávají malé včelky, které žijí pouze v Mexiku a proto na plantážích v jiných oblastech je nutné umělé opylování. Koření se získává z plodů, kterými jsou tobolky. Předčasně sklizené tobolky mají méně výraznou chuť, z pozdě sklizené tobolky zase vyteče obsah a tím se znehodnotí. Sklizeň začíná v době, kdy tobolky zežloutnou. Krásná vůně vanilky se ovšem vyvine až po náležité úpravě, fermentaci a sušení. Způsob fermentace se liší podle pěstitelské oblasti. Mokrý způsob spočívá v namočení tobolek na 30 vteřin do vařící vody, osušené tobolky se uloží na slunci a v poledních hodinách přikryjí plachtami. Tobolky se silně zapaří, rozloží se veškerý chlorofyl a zbarví se tmavohnědě. Při suché fermentaci se nechají tobolky zavadnout a potom se několik dní střídavě suší na slunci a „potí“ ve stínu. Usušené tobolky se pak roztřídí a svazují do svazků. Jako koření se využívá hnědočerná hmota a drobná semínka uvnitř tobolky.

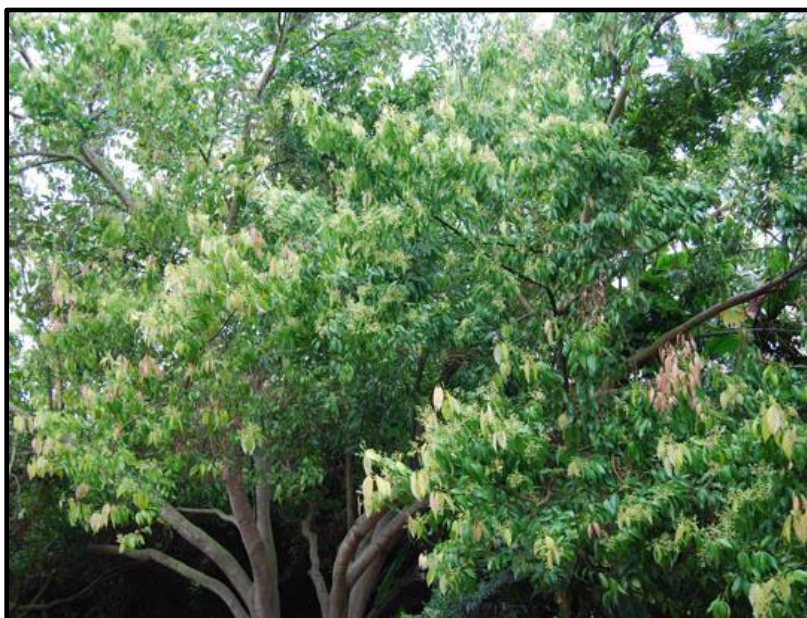
Otázka 1: Jak se nazývá způsob, kterým se upravují zralé tobolky vanilky?



Sladké koření

Skořice patří k nejstaršímu koření světa a pochází z asijských tropů, daří se mu v horkém a vlhkém prostředí. Skořicovník má více druhů, nejkvalitnější je skořicovník cejlonský. Jako koření se používá aromatická kůra těchto stromů. Stromy jsou vysoké 6 až 10 metrů. Na plantážích se pěstuje většinou jako keř asi 3 metry vysoký, protože nejlepší kůra je z mladých větvíček. První úroda může být sklizena po dvou až třech letech, ale nejlepší kůra je z asi osmiletých keřů. Pro produkci koření se odřezávají výhony dvakrát ročně. Sklizené výhony se očistí od postranních větvíček a listů a potom se sloupne kůra. Pruhy sloupané kůry se balí do svazků a nechají se jeden až dva dny pod rohožemi fermentovat. Potom se očistí od vrchní korkové vrstvy a vnitřních částí lýka. Kůra se potom suší na slunci. Po uschnutí se oba konce kůry svinou dovnitř. V průběhu schnutí dostává kůra typickou žlutohnědou barvu. Skořice se poté třídí podle barvy, síly a velikosti.

Otázka 2: Na kterém asijském ostrově se pěstuje nejkvalitnější skořice?



Sladké koření

Hřebíček je stále zelený strom, který dorůstá výšky 9 až 15 metrů. Hřebíček vyžaduje vlhké a horké podnebí v rovníkových oblastech. Jako koření se používají poupata květů. Sklízí se v době, kdy se jejich barva mění ze zelené v načervenalou. V této době nejvíce voní a obsahují nejvíce aromatických látek. Poupata se otrhávají ručně nebo se celá květenství sráží na rozvinuté plachty. Poupata se potom suší na slunci nebo v sušárnách. Suchý hřebíček se třídí a čistí na sítích, kde se zbavuje stopek a větviček. Kvalitní hřebíček ve vodě klesá ke dnu nebo plave ve svislé poloze, méně kvalitní hřebíček plave na vodě ve vodorovné poloze. Hřebíček se používá k ochucení pečiva, ovocných kompotů a nápojů (např. svařené víno nebo masala), jako přísada k masům. Hlavními pěstovateli jsou státy JV Asie (Indonésie, Malajsie, Cejlon) a východoafrické ostrovy Zanzibar a Madagaskar.

Otázka 3: Jak se jmenuje indický nápoj, jehož základem je čaj, mléko a právě hřebíček?

