

JARO

První vůně 9

Země voní po koření. První drobné bylinky můžete naložit do soli; něžné jarní květy provoní a vylepší jakýkoli cukr. Co byste řekli třeba na šťovíkovou sůl nebo cukr s trnkovými květy?

LÉTO

Na hýčkáání 40

Léto je plné vůní, které čekají jen na to, až je objevíte. Hýčkejte své blízké drahocenným uzeným kořením z letních plodů, například z rajčat, paprik a chilli, nebo přidejte do pokrmů barevné koření s černým jeřábem či měsíčkem.

PODZIM

Velká rozmanitost 70

Do kouzel s kořením se může pustit každý, kdo rád experimentuje. Vyzkoušejte je také a vyčarujte z pikantních semen lichořeřišnice, hořčice nebo ředkvičky úžasné dárky. A co byste řekli na exotickou pastu ze schizandry nebo česneku obrovského?





TOTO JE
skutečně
DŮLEŽITÉ

NA ČEM ZÁLEŽÍ! Zde vysvětlujeme všechno, co je podstatné pro to, aby se recept povedl. Pokud to má smysl, přikládáme obrázek.

ZIMA

Pupeny a kůra 102

I při teplotách pod nulou nabízí kořenářská zahrada spoustu vůní. V tomto období můžete zpracovat pupeny, kůru, kořeny i zimní plody a připravit z nich krásné dárky. Dřišťál, sazaník, topol balzámový nebo pepř sečuánský čekají, až je sklídíte.

Rejstřík 122
Autoři knihy 128