



LONDON, NEW YORK, MÜNCHEN,
MELBOURNE, DILLÍ

Z anglického originálu Herb & Spice vydaného
nakladatelstvím Dorling Kindersley Limited, London
v roce 2004 přeložila Jana Jindrová

Odpovědný redaktor: Martin Kajan
Odborná revize doc. RNDr. Lubomír Opletal, CSc.

České vydání první.

Vydalo OTTOVO NAKLADATELSTVÍ, s. r. o.,
Kříštanova 675/3, 130 00 Praha 3,
tel. 221 474 111, v roce 2006 jako svou 1497. publikaci.
ottovo@ottovo.cz

Tisk: Tlačiarne BB, spol. s r. o., Banská Bystrica

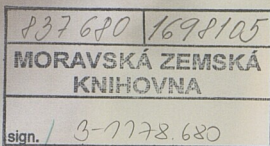
Copyright © Dorling Kindersley Limited,
London, 2002, 2004
Text copyright © Jill Norman, 2002, 2004
Czech translation © Jana Jindrová, 2006

First published in Great Britain in 2002
by Dorling Kindersley Limited
80 Strand, London WC2R 0RL
A Penguin Company

Veškerá práva vyhrazena. Žádná část této publikace
nesmí být reprodukována, uchovávána v paměti
počítače, ani jakoukoli formou rozšiřována a žádnými
prostředky šířena: elektronicky, mechanicky, pomocí
fotokopíí, nahrávek ani jinak bez předchozího
písemného svolení majitelů autorských práv.

www.dk.com

ISBN 80-7360-325-X



MZK-UK Brno



2612298319

OBSAH

Úvod

8

Jaká je definice bylinky nebo koření a proč se používají při vaření? Charakter krajových kuchyní se značnou měrou odvozuje od toho, jak se určité bylinky a koření kombinují a používají. Stále větší dostupnost čerstvých bylinek a koření z celého světa každému kuchaři umožňuje vytvářet původní krajové pokrmy a zkusit nové kombinace podle vlastní chuti.

Bylinky

Úvod k bylinkám

14

Tušíš bylinky, jako například šalvěj, neztrácejí sušením vůni, většinou se však tyto rostliny mají používat čerstvé. Přidají-li se bylinky do potravy na začátku vaření, přejde jejich chuť do pokrmy; přidají-li se ke konci, ponechají si svou vůni. V této kapitole je uspořádáno přes 60 bylinek a jejich odrůd podle vůně a chuti s podrobnostmi o používaných částech, nákupu a skladování i o možnostech pěstování a o kulinářském využití na celém světě.



Čerstvé a jemné bylinky

Petržel obecná 18 • Šrucha zelená 20 • Batolka prorostlá 21 • Brutnák lékařský 22 • Kravec menší 23 • Perilla keřovitá 24 • Kryptotenie japonská 26 • Lebeda zahradní 27

Bylinky se sladkou vůní

Měsíček lékařský a aksamitníky 28 • Bazalka 30 • Vavříň pravý 36 • Myrta obecná 38 • Andělíka lékařská 39 • Pelargonie, vonné druhy 40 •



Čechřice vonná 43 • Levandule 44 • Mařinka vonná 48 • Pandán 49

Citrusové a kyselé bylinky

Zavinutka podvojná 50 • Meduňka lékařská 52 • Klasnatka brvitá 53 • Aloisie trojlístá 54 • Kašťa bělavá 55 • Kyseláč 56 • Touleň srdčitá 58 • Bahnatka vonná 59

Bylinky s vůní lékořice či anýzu

Kerblík třebule 60 • Pelyněk kozalec 62 • Kopr vonný 64 • Fenykl obecný 66 • Agastache 68

Bylinky příbuzné mátě

Máta 70 • Marulka 74 • Šanta kočičí 75

Bylinky příbuzné cibuli

Česnek kuchyňský 76 • Cibule zimní 81 • Pažitka pravá 82 • Česnek hlíznatý 83

Hořké nebo trpké bylinky

Miřík celer 84 • Libeček lékařský 86 • Yzop lékařský 88 • Čekanka salátová 89

Aromatické bylinky

Dobromysl a majoránka 90 • Rozmarýn lékařský 94 • Šalvěj 96 • Tymián 100 • Saturejka 104 • Mikromerie 107 • Koriandr setý 108 • Máčka smrdutá 110 • Truskavec vonný 111 • Roketa setá 112 • Eutrema wasabi 114 • Křen selský 116 • Potočnice lékařská 118 • Merlík vonný 120 • Pelyněk černobýl 121

Příprava bylinek

122

Co potřebujete vědět, abyste objevili všechno, co poskytuje čerstvé i sušené bylinky.

Sdrhávání, sekání a tlučení bylinek 123
Sušení a rozemnutí bylinek 126
Příprava bylinkových octů, olejů a máseľ 128



Koření

Úvod do koření 132

Většina rostlin s kořenovou chutí a vůní pochází z asijských tropických oblastí a pro přípravu pokrmů se používala dávno předtím, než Evropané začali bojovat o ovládnutí trhu s kořením. Tradičně se mnoho druhů koření navzájem kombinuje a směsi se liší podle kuchaře a druhu pokrmu. Kapitola o koření obsahuje přes 60 druhů rostlin a jejich odrůd, jsou řazeny do skupin podle chuti a vůně. Najdete zde informace o tom, jaká koření se používají v různých zemích světa, které bylinky a koření se spolu dobře kombinují a jaké koření se nejlépe hodí na určité jídlo.



Koření s ořechovou příchutí

Sezam východní 138 • Černucha setá 140 • Mák setý 141 • Mahalebka obecná 142 • Akácie 143

Sladké koření

Skořicovník cejlonský 144 • Skořicovník čínský 146 • Koriandr setý 148 • Jalovec obecný 150 • Růže 152 • Vanilka pravá 154 • Lilek 158 • Schinus, růžový pepř 159 • Paprika roční 160

Kyselé a ovocné koření

Tamarind indický 162 • Škumpa keželušská 164 • Dřšťál obecný 166 • Granátovník obecný 168 • Garcinie indická 170 • Mangovník indický 172

Koření s citrusovou vůní

Citronela 174 • Mauricijská papeda 176 • Galgán 178 • Backhousie citronová 181 • Citrusy 182

Koření s vůní lékořice či anýzu

Bydáník pravý 184 • Bedrník anýz 186 • Lékořice 188

Koření zahřívající a zemité

Šafrán setý 190 • Kardamom pravý 194 • Amom 196 • Šabrej kmínovitý 198 • Kmín kořený 200 • Muškátovník pravý, muškátový oříšek 202 • Muškátovník pravý, muškátový květ 206 • Kurkuma dlouhá 208 • Muraja Koenigova 212 • Orelník barvířský 214

Hořké nebo trpké koření

Kapara 216 • Trachyspermum pakmínovité 218 • Piskavice řecké seno 220 • Pistácie lentysková 222 • Světlice barvířská 223

Pálivé koření

Pepřovník černý 224 • Pepřovník kubeba 229 • Aromatické listy různých druhů 230 • Tasmánie kopinatá 232 • Amom melegueta 234 • Žlutodřev šálivý, žlutodřev peprný 236 • Zázvorovník pravý, čerstvý 238 • Zázvorovník pravý, sušený 242 • Pimentovník lékařský 244 • Hřebíčkovec vonný 246 • Ločlidlo 250 • Hořčice 252 • Paprika, chilli 256



Příprava koření 266

Jednoduché spolehlivé popisy postupů, kterými získáte z každého koření to nejlepší, co v něm je.

Drcení, strouhání, krájení a sekání koření	267
Pražení a smažení koření	270
Mletí, drcení koření a příprava past	272
Příprava čerstvých paprik chilli	274
Příprava sušených paprik chilli	276

Recepty

Mísení bylinek a koření

280

Jak připravovat a používat klasické i moderní směsi bylinek a koření přímo do pokrmů nebo jako přísady do omáček, zálivek a marinád.

Směsi bylinek 280 • Směsi koření 284 • Omáčky a přísady 296 • Marinády 304

Vaření s bylinkami a kořením

306

Recepty na pikantní a sladká jídla, která využívají bylinky, koření a jejich směsi, uvedené v této knize, vám umožní vychutnat si bezprostředně jejich vůně a chuť.



Polévky a lehká jídla 306 • Ryby 310 • Masa 312 • Zelenina 317 • Těstoviny, nudle a semena 319 • Dezerty a nápoje 324

Rejstřík

326

