

Obsah

ÚVOD 7

Obchod kořením 7

Koření v kuchyni 12

Výběr a příprava koření 14

Pomůcky pro přípravu koření 16

Jak skladovat koření 17



PŘEHLED KOŘENÍ 18

Ajowan 38	Koriandr 42
Anýz 65	Křen 24
Badyán 54	Kurkuma 46
Bobkový list 57	Lékořice 53
Celer 23	Ločidlo 51
Citronela 48	Mahalebka 72
Černucha 62	Mák 63
Česnek 20	Mango, prášek 59
Čínská skořice 40	Mauricijská papeda, listy 42
Fenykl 52	Muskátový ořech 37
Galgán 56	Muskátový květ 60
Hořčice 26	Nové koření 64
Hřebíček 50	Orelan 25
Chilli 31	Papája, semena 37
Jalovec 55	Paprika 37
Kapary 30	Pepř 66
Kardamom 49	Pepř růžový 69
Kari, listy 59	Pepř sečuánský 68
Kmin 39	Pískavice - řecké seno 75
Kmin římský 45	Seмена granátového jablka 71
Kopr 22	

Sezam 73	Šafrán 44
Skořice 40	Tamarind 74
Sůl 70	Vanilka 76
Sumach 72	Zázvor 78
Zedoarie 47	

KOŘENICÍ SMĚSI 81

Kari (různé druhy práškových směsí) 82	Kořenící směsi na rožnění 102
Masaly (různé druhy práškových směsí a past) 88	Sladké směsi koření 106
Pasty z koření 92	Ochucené aromatické oleje 108
Samba (různé druhy kořeněných omáček) 96	Kořeněné octy 111
Africké směsi koření 98	Kořeněné nápoje 114

KOŘENÍ V DOMÁCNOSTI 121

Koření jako dekorace a vonné dárky 122
Potpourri 124

REJSTRÍK A PODĚKOVÁNÍ 126

V kapitole Rejstřík koření jsou druhy koření uspořádány podle svého botanického názvu.

