

Jméno:

Datum:

Laboratorní cvičení č.

Koření

Teorie: Jako koření se označují různé části rostlinného těla, které mají specifické vlastnosti. Nejčastěji se jako koření používají plody a listy, ale mohou to být i semena, kořeny nebo kůra. Specifickou vlastností rozhodující o použitelnosti některých částí rostliny jako koření pak bývá silná vůně a výrazná chuť.

Úkol č. 1: Podle popisu poznajte koření.

- | | |
|-------------|--|
| A) vanilka | „sladké dřevo“; tato aromatická kůra ze stálezelených tropických stromů – druh vavřínu – se využívá ke koření pokrmů; jako mletá se přidává do sladkých jídel i nápojů |
| B) anýz | byl známý už ve středověku, používá se z něj kořen, čerstvý, sušený a mletý, pochoutkou je i kandovaný; kromě do sušenek a cukroví se může použít i na přípravu čaje proti nachlazení: půl lžičky mletého smícháme se lžičkou medu a zalijeme horkou vodou; také zmírňuje žaludeční potíže a nevolnost |
| C) skořice | botanicky příbuzný kopru, fenyklu, kmínu a římskému kmínu; v Evropě se přidává především do sladkých pokrmů, v Indii i do slaných; má charakteristickou chuť lékořice a přidává se zejména do perníčků; podporuje trávení, proto se ze semen vyrábějí likéry |
| D) badyán | tenká vlákna jsou blizny krokusu, které se sbírají ručně (na 125 g je potřeba přes 20 tisíc krokusů); mletý nemusí být pravý – často bývá prodáván saflor, který je levnou náhražkou, pokrm obarví, ale nemá výraznou chuť; přidává se do omáček, polévek, rýžových pokrmů i cukroví. |
| E) hřebíček | druhé nejdražší koření světa, zvýrazňuje chuť sladkých pokrmů, kromě do moučníků a pudinků se hodí i do zmrzliny. |
| F) kmín | zvýrazní chuť sladkého i slaného pečiva; semena neobsahují narkotické látky; mohou být modrošedá, ale i žlutá (z Indie) nebo hnědá (z Turecka). |

G) zázvor

podporuje trávení, proto se přidává do pokrmů z košťálovin nebo s cibulí; čaj pomáhá proti nadýmání (akutnímu i chronickému)

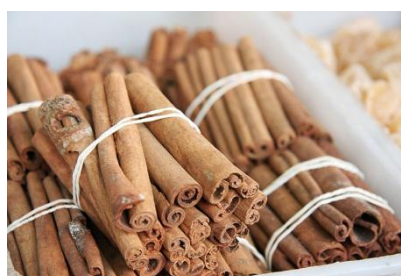
H) šafrán

nerozvinutá květní poupata aromatického stromu, která mají v kulinářství široké použití, zejména v indické kuchyni – jsou také jednou ze základních složek koření garam masala. Kromě toho má i léčivé účinky – pomáhá při nachlazení, ničí choroboplodné zárodky, je protizánětlivý a čaj pomáhá proti nadýmání.

I) mák

dodává charakteristickou příchut' čínským a vietnamským pokrmům, vůni má podobnou anýzu a fenyklu, se sladší, lékořicovou příchutí, je základní složkou „koření pěti vůní“, je plodem stálezeleného stromu z čeledi magnoliovitých – vypadá jako pěticípá hvězda, v lidovém lékařství se osvědčil při léčbě koliky a také jako dochucovadlo léků proti kašli

Úkol č. 2: K obrázkům koření přiřaďte správný název.





Úkol č. 3: Podle vzhledu a vůně identifikujte předložené vzorky koření. Výsledky zaznamenejte přehledně do tabulky.

| vzorek | celé | drcené/mleté | název koření |
|--------|------|--------------|--------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Závěr: Z jakých částí rostlin pochází předložené vzorky koření?