Hřebíček – koření plné vůně

https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/hrebicek-koreni-plne-vune.html

Hřebíček - koření, které pro svoji neopakovatelnou vůni používáme v naší kuchyni velmi často. Hřebíčkem kořeníme masové vývary, používáme ho při nakládání hub či zeleniny, do omáček i do kompotů. Nesmí chybět při výrobě uzenin a zejména kečupu. Jeho využití je však důležité i mimo naší kuchyni.

Takovou rajskou omáčku si dnes bez hřebíčku ani neumíme představit. Alespoň já ne. A což potom v zimě – svařené červené víno s hřebíčkem – to zahřeje.

Co však víme o původu hřebíčku, co víme o jeho širokém využití v dalších oblastech průmyslu a lékařství?

Jak hřebíček ve své kuchyni využívám já, to se dozvíte v závěru tohoto mého článku o hřebíčku.

Hřebíček je vlastně usušené nerozkvetlé květové poupě stromu, který je botanicky nazýván jako „Hřebíčkovec vonný“ – latinsky Syzygium aromaticum (nebo také Eugenia aromatica).

Slovensky se nazývá „klinček“.

Hřebíček byl znám již starým Římanům, ovšem jeho používání se rozšířilo až ve středověku. Nejprve obchod s hřebíčkem v Evropě ovládli Benátčané, po nich Portugalci.

Monopol se postupně rozpadl poté, co se Francouzi a následně Angličané zmocnili semen a začali si hřebíček pěstovat ve svých tropických koloniích sami.

Hřebíčkovec má svůj domov na moluckých ostrovech (součást Indonésie). Odtud se rozšířil do dalších tropických oblastí, zejména do oblastí vlhkých tropických lesů v blízkosti moře.

Nejvíce se dnes pěstuje na ostrovech Zanzibar a Pemba, na Madagaskaru, Réunionu, na Jávě a ve východní Indii.

Pro svůj růst vyžadují vyrovnanou vysokou teplotu vzduchu a vysokou vlhkost vzduchu.

Za nejkvalitnější hřebíček je považován tzv. královských, který roste na moluckém ostrově Ambiona.

Hřebíčkovec je strom dorůstající výšky 8 až 12 metrů.

Jeho listy voní stejně jako poupata. Květy hřebíčku jsou sestaveny v hustá květenství, nejprve zelená a následně po rozvinutí květu červená.

Mladé stromky do šesti roků vyžadují stín. Po šestém roce již potřebují slunce. V tomto šestém roce také začíná první sklizeň úrody. Nejvyšší výnosů dosahují stromy okolo 20 roku svého růstu.

Poupata se sklízejí v období, kdy ze zelené barvy přecházejí do červené. V tomto momentu mají nejvíce aromatických látek. Květenství se trhají ručně, nebo se srážejí bambusovými tyčemi.

Na plantážích se stromy pěstují do tvaru pyramidy.

Ptáte se proč? Aby bylo možné poupata před rozkvětem otrhat, postaví se okolo pyramidových keřů lešení až k vrcholku stromu. Tím se zabezpečí maximální přístup celému stromu.

Po otrhání se květenství suší na přímém slunci nebo ve vybudovaných sušárnách.

Kvalitní hřebíček by měl mít barvu tmavohnědou, se světlejším poupátkem. V žádném případě by neměl být černý. Černá barva je znakem stáří koření a svědčí již o nedostatku aromatických látek.



Hřebíček – koření plné vůně
Zdroj: Jan Hacker

Pokud provedete zkoušku kvality hřebíčku na vodě, vězte, že kvalitní hřebíček klesá ke dnu nebo plave ve svislé poloze. Nekvalitní hřebíček plave na vodě ve vodorovné poloze.

Hřebíček obsahuje poměrně vysoké procento hřebíčkové silice, která obsahuje eugenol. Destilovaná silice se následně využívá v kosmetice jako antiseptikum, k parfémování cigaret a v zubním lékařství.

Hřebíček jako koření působí na zvýšení chuti k jídlu a podporuje trávení.

Obecně lze shrnout používání hřebíčku v kuchyni do několika kategorií. Při speciálních úpravách masa, v likérnictví, při nakládání zeleniny a hub, do omáček, do kompotů, do kečupů a v nepatrné míře i do vývarů. Hřebíček je součástí ovocných čajů.

V mojí kuchyni je hřebíček nezbytným chuťovým doplňkem pro vaření. Pokud budete pozorně číst moje webové stránky, zjistíte, že hřebíček jsem využila při přípravě mnoha receptů:

- nálev na uzené maso
- rajská omáčka

- švestková povidla
- polévka z rajských jablíček
- zázvorový čaj s citronem a medem
- zavařování plodů jeřábu černého

Nechte se unést vůní hřebíčku a využívejte ho ve své kuchyni.

Vařená rýže s přidáním hřebíčku, zapíchnutého do poloviny cibule, má skvělou chuť. Jiným způsobem rýži jako přílohu nevařím.

Hruškový kompot s hřebíčkem připravuji tak, že do sklenice k nakrájenému ovoci přidám 2 ks hřebíčku a pak klasicky sterilizuji.

V létě pro svůj web připravím dýňový kompot. Nebojte se, není s ananasem, a je vynikající.