Skořice - magické a vonné koření

https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/skorice-magicke-a-vonne-koreni.html

Skořicová kůra je typické koření známé již 4000 let před naším letopočtem. Pochází z asijských tropů. Její původ byl v Evropě dlouho obestírán tajemstvím. Postarali se o to arabští obchodníci, jejichž neuvěřitelné báchorky o skořici opakovali ve svých spisech i slavní muži starého Řecka a Říma.

Skořicová kůra pochází původně z Číny a indického subkontinentu. Jako koření byla patrně známá již 4000 let před naším letopočtem.

Jako léčivo a aromatická přísada do nápojů byla známa již před 6000 lety starým Egypťanům. Jako léku mu byla přikládána velká moc ve starém Řecku a ve starém Římě.

Říká se, že v té době bylo velice rozšířené přísloví „Divím se, že umírá člověk, který užívá skořici."

S postupnou kolonizací se skořice dostala i do Evropy.

Skořicovník (strom latinského názvu „Cinnamomum") je strom 3 – 10 m vysoký. Skořice je kůrou tohoto stromu, která se loupe a suší.

Nejznámější a také nejkvalitnější je Skořicovník cejlonský.

Na plantážích se skořicovník pěstuje většinou jako keř asi 3 m vysoký. Nejlepší kůra je z větévek 3 - 8 ročních keřů. Množí se nejčastěji semenem. Odnožemi již podstatně méně.

Výhonky se odřezávají nejčastěji 2x ročně, a to v květnu a říjnu. Sklizené pruty se očistí od postranních větévek a listů a následně se kůra sloupne.

Následuje balení do svazků, fermentace a čištění od vrchní korkové vrstvy a vnitřní části lýka.

Teprve v průběhu schnutí na slunci dostává kůra žlutozelenou barvu – tedy barvu skořicovou – a svine se dovnitř, do své charakteristické podoby, kterou známe.

Trubky skořice mohou dosahovat délky až 1 metr.

Nároky na kvalitu skořice jsou vysoké. Svitky se třídí podle barvy, síly a délky.



Skořice - magické a vonné koření
Zdroj: Marcela Hackerová

Vedle Skořicovníku cejlonského je známý i skořicovník čínský. Kůra z něj je červenější a temnější barvy, vůně poněkud menší a chuť má svíravější.

Z tohoto skořicovníku se získávají i drobné, dosud nevyvinuté plody a prodávají se jako „skořicový květ“ – neboli květy kassiové (Cassia buds). Používají se k výrobě likérů, čokolády nebo k destilaci skořicového oleje.

Na americkém kontinentě roste Skořice bílá (Canella alba) - malý strom, který se vyskytuje zejména na Bahamských ostrovech, na Antilách a na Floridě. Kůra připomíná vůní hřebíček a muškátové koření.

Zejména v Brazílii a také v tropické Americe je pak známá Skořice hřebíčková, která se používá k výrobě silice a léčiv.

Obecně se skořice používá jako koření při přípravě sladkých pokrmů, do nejrůznějšího pečiva a cukrářských výrobků, při zavařování, v likérnictví, ale i parfumérii.

Skořice je součástí asijské, latinskoamerické i arabské kuchyně.

Používá se jako chuťové korigens, podporuje chuť k jídlu, zlepšuje trávení, působí proti nadýmání a zevně i proti revmatizmu.

Skvělá je i jako součást zázvorového čaje s medem, mátou a skořicí, který mám obzvláště ráda.

Skořice je velice prospěšná. Nebojte se ji používat.

Skořice je vhodná i jako dekorace a vyrobit z ní můžete například voňavý a ozdobný vánoční stromeček na váš vánoční stůl.