

Obsah

Úvod 6

OBCHOD S KORENINAMI KEDYSI A DNES 8

PREHĽAD KORENÍN 18

Usporiadaný abecedne podľa latinských botanických názvov

*guinejské korenie ♦ kôpor ♦ zeler ♦ horčica ♦ papriky ♦ rasca ♦ kasia ♦ škorica
koriander ♦ šafran ♦ rascovec ♦ kurkuma ♦ zedoár ♦ vôňovec ♦ kardamóm ♦ klinčeky
feruľa ♦ fenikel ♦ badián ♦ borievka ♦ galgan ♦ muškátový orech a muškátový kvet
černuška ♦ mak ♦ nové korenie ♦ aníz ♦ čierne, biele a dlhé korenie ♦ kubeba ♦ sumach
sezam ♦ tamarind ♦ drsnoplodka ♦ senovka ♦ vanilka ♦ fagara ♦ dumbier ♦ citrónovník
trnitý ♦ kempferia ♦ mango ♦ karí list ♦ mahalebka ♦ granátové jablko ♦ wasabi*



KORENINOVÉ ZMESI 69

Prehľad najznámejších koreninových zmesí z celého sveta

*šičimi togaraši ♦ čínsky prášok piatich korenín ♦ sambal ♦ nam prik ♦ karí pasty a zmesi
pánč phoron ♦ masálá ♦ baharat ♦ berbere ♦ harissa ♦ tabil ♦ ras el hanout ♦ quatre-épices
mélange classique ♦ nakladacie korenie ♦ pudingové korenie ♦ cajunské korenie
grilovacie koreninové zmesi*

VARENIE S KORENINAMI 110

Polievky a predjedlá	112	Dezerty	136
Rybacie pokrmy	115	Chlieb, koláče a sušienky	138
Mäsové pokrmy	119	Omáčky a konzervujúce nálevy	142
Zeleninové a obilninové pokrmy	127	Nápoje	145
Šaláty	133		

KORENINY V DOMÁCNOSTI 146

Koreniny pre potešenie	148	Koreniny ako lieky	152
Voňavá guľka a voňavé zmesi	150	Príprava a uskladňovanie korenín	154

Register 156