

## Jak skladovat koření

Zamyslete se chvilku nad tím, jak máte uložené své koření. Máte koření dané někde ve skříňce nebo ho máte uložené přímo na kuchyňské lince, kde je při ruce? Někteří z vás ho dávají do ledničky nebo mrazáku, protože si myslíte, že tím si déle uchová barvu i vůni. Ani jedna z těchto variant není pro koření ideální. Je načase, abychom se společně podívali, jak se má správně skladovat koření, aby vydrželo co nejdéle.

### Mám perfektní místo, kde si uložím koření!

Jste-li osoba, která má ráda praktičnost při vaření, první co vás napadne jako perfektní místo pro koření je malý prostor hned nad sporákem u digestoře. Skříňka je akorát veliká, koření budete mít po ruce, kdykoli se rozhodnete uvařit. Bohužel pro koření je to nejhorší co můžete udělat. Koření nemá rádo teplo ani vlhko. Když je koření vystaveno teplu, tak začne vysychat a ztrácet chuť. Vystavíme-li ho zároveň i vlhku, tak to je pro koření dvojitá rána, ze které se už nevzpamatuje. Ztratí chuť, barvu a dokonce i tvar. Vlhkem se nám koření slepí dohromady a už ho nejde použít. Police s kořením na kuchyňské desce, také není tím nejlepším řešením, pro ty z Vás, kteří rádi nakupujete koření ve velkých baleních. Tím, že ho spotřebujete déle, je větší šance, že se ke koření dostanou sluneční paprsky a další okolní vlivy, které koření znehodnotí. Nechávat koření v lednici nebo mrazáku? Pokud dáte koření do chladného prostředí, pokaždé když ho vyndáte, abyste s ním okořenili svá jídla, koření se bude muset přizpůsobit teplotě v místnosti. Tyto teplotní změny mohou způsobit kondenzaci, a tím i zkrácení životnosti koření. A kde je kondenzace, tam se může objevit i plíseň a to by se celé balení koření muselo vyhodit.

### Bud'te opatrní u přidávání koření do jídla!

Vezmete pytlíček s kořením. Otevřete jej a nad kouřícím jídlem přidáte koření do jídla. Děláte to také tak? Jistě to asi každý, ale bohužel pro vaše koření je to likvidační. Tím, že otevřený sáček držíte nad párou a teplem z jídla, zapaří se a kondenzuje. Tím koření časem ztrácí veškeré své vlastnosti jako chuť, barvu a trvanlivost. Správně byste měli koření ze sáčku nasypat do ruky či na lžičku a až poté s ním okořenit jídlo. Nejenže se nestane, že omylem vysypete do jídla více koření, než jste chtěli, ale i vydrží déle čerstvé.

### V čem skladovat koření

Někdo má rád své koření úhledně naskládané v šuplíku jen tak volně, jiný zase na lince ve skleněných kořenkách nebo v uzavíratelných sáčcích. Pokud máte koření celé (např. nové koření, pepř celý,...) a už se zdá, že má to lepší za sebou, zkuste ho probudit tím, že ho dáte orestovat na pánvi se lžičkou oleje. Koření mleté, které již ztratilo chuť i vůni, už ničím nezachráníte, proto je nutné ho vyhodit. Pokud si nejste jisti, jak na tom vaše koření je, stačí si k němu přičichnout. Pokud koření nemá žádnou vůni, tak z něj vyprchalo i vše ostatní a nemůžete s ním kořenit. Kupujte si jen takové množství koření, o kterém víte, že ho spotřebujete. Aby vydrželo koření co nejdéle, musíte ho správně používat a skladovat.

### Jaké jsou výhody správného uskladnění koření

Ta hlavní výhoda správného uskladnění a používání koření je ta, že pokaždé, když budete koření potřebovat, bude mít stále svoji chuť i vůni. A vy si můžete být jisti, že vaše pokrmy vždy skvěle ochutí a vy si jídlo užijete pokaždé, když se posadíte ke stolu.

### Kde mám své koření skladovat?

Koření a bylinky skladujte na suchém a chladném místě. Ideální teplotou pro koření je stálá, neměnicí se teplota okolo 20°C. Pamatujte, že koření by nemělo být uchováváno na přímém slunci ani jiném zdroji tepla a vlhka. Uchovávat koření můžete v uzavíratelných pytlíkách či skleněných kořenkách. Jestli nemáte místo, tak koření vždy v sáčku pořádně zavřete, ať se k němu nedostane vzduch a koření spotřebujete co nejdříve.