

Proč pražit koření?

Pražení koření není v této zemi příliš běžnou technikou, ale pravidelně se používá v mnoha kulturách po celém světě. Je to jednoduchý způsob, jak vnést do vašeho vaření téměř magické aroma. Ze všeho nejlepší na tom je, že nemusíte být kuchař ani mít kulinářské vzdělání, abyste mohli ze svého koření vytěžit co nejvíce. Nakonec zjistíte, že je to spíše umění než věda.

Ze začátku budete muset trénovat a přijít na správné načasování, ale jakmile toto zvládnete, budete žasnout nad rozdílem. Postupem času zjistíte, že správná teplota a čas uvolní z koření oleje, které jsou obsaženy uvnitř semen a vytáhnou tak z koření nesrovnatelně více aroma. Přestože tímto způsobem můžete zvýraznit aroma, u některých koření musíte být opatrní, abyste koření nepřepražili a zásadně tak nezměnili jeho chuť.

Zatímco velká část je umění, měli byste k tomu také zaujmout metodický přístup. A co jídlo, které se chystáte připravit a koření, které chcete použít? Chystáte se zeleninu či maso pomalu dusit nebo bleskurychle osmažit? Toto jsou faktory, které musíte zvážit, chcete-li ze svého koření vytěžit maximum. Koření používané při pozvolném vaření má dostatek času na to, aby změklo a mohlo těžit z pomalého uvolňování chuti. Na druhou stranu, pražené koření použité při marinování nebo smažení poskytuje další explozi chuti, která může posunout váš pokrm z dobrého až na úroveň úžasný!

Co se děje při pražení?

Když pražíte koření, uvolňují se z koření oleje. Koření má dva základní typy olejů – jedním jsou netěkavé oleje, které dodávají koření aroma. Druhým jsou těkavé nebo esenciální oleje, které dodávají koření příchuti. Nejčastěji se praží celé koření (místo mletého), protože to lépe uchovává přírodní oleje, díky nimž se lépe hodí k pražení.

Jak koření opražit

Nejvhodnější je použít malou pánev s těžkým dnem nebo pánev litinovou, dobře funguje i wok. Pánev musí rovnoměrně šířit teplo a udržovat konzistentní teplotu. Pražení není něco, co byste měli uspěchat, proto se vyhněte použití vysokého tepla. Ideální je použít nízkou nebo střední teplotu. Koření by se mělo zahřívat pomalu, aby se stihlo rovnoměrně prohřát až do středu bez toho, aby se spálilo.

Umění spočívá v tom, že neexistuje nejlepší způsob, jak koření opražit, ale každý si bude muset projít svou vlastní cestou za výraznější chutí sám a postupem času a zkušeností přijít na to co mu vyhovuje nejvíce.

Někteří domácí kuchaři dávají přednost předeřívání své pánve, zatímco jiní se rozhodnou začít se studenou páneví. Je možné také použít trochu oleje, ale většinou je preferováno pražení na sucho. Nezáleží na tom, jakou techniku si osvojíte a vložíte do ní svůj unikátní styl, protože cílem pražení je oživit charakter koření uvolněním výraznější chuti.

Po pražení

Jakmile budete mít pocit, že je koření opražené tak akorát, sundejte ho z tepla a přendejte na talíř vychladnout. Koření nenechávejte v rozpálené pánvi, protože se může stát, že se vaše koření spálí a všechna vaše snaha přijde nazmar. Nechte vaše koření úplně vychladnout a pak ho rozdrťte v hmoždíři nebo můžete použít mlýnek na kávu či ruční nebo elektrický mlýnek na koření. Opražené koření je obecně jednoduší podrtit než neopražené. Pro dosažení maximálního zvýraznění chuti použijte koření stejný den, kdy ho upražíte (po řádném vychladnutí). Můžete ho však také vzduchotěsně uskladnit a použít ho až poté. Takto uskladněné koření vydrží až několik týdnů. Pokud se rozhodnete pro pozdější použití je lepší koření skladovat v celku a nadrtit ho těsně před použitím pro zachování aroma.

Další možnost

Je zde ještě jedna cesta, jak vaše koření opražit, ale není tak efektivní ani zábavná a to je pečení v troubě. Když se rozhodnete pro tuto variantu, počítejte s tím, že musíte troubu nejprve přehřát a také je daleko obtížnější odhadnout, kdy je koření dostatečně opražené. V neposlední řadě je tento proces o dost méně zábavný, než vařečkou prohánět koření po rozpálené pánvi a užívat si to úžasné aroma které uvolňuje.

Koření, které se praží nejčastěji

Na pražení koření používejte celé koření např. (pepř celý, kardamon, hřebíček, nové koření, jalovec, skořice, kmín, bobkový list, koriandr), protože dokáže udržet koření jeho vůni, chuť a pronikavost déle než koření mleté.

Nikde není psáno, že zároveň můžete pražit pouze jeden druh koření, který potřebujete do konkrétního receptu či vlastní kořenicí směsi. Ale měli byste dávat pozor na to, že ne každé koření se praží stejně dlouhou dobu a obzvlášť buďte opatrní při vašich prvních pokusech, kdy bude spoléhat spíše na aroma, které se bude uvolňovat z koření. Ze začátku je proto vhodnější pražit jednotlivé druhy koření zvlášť. Až získáte zkušenosti s tím, jak dlouho by se jaké koření mělo pražit, můžete začít postupně přidávat jednotlivé druhy koření, tak aby byli perfektně opražené ve stejnou chvíli. Pamatujte, že je to hlavně o praxi a není jednoduché věci správně načasovat. Pokud do vaší směsi bude také chtít přidat drcené koření, vždy ho přidejte až na úplný závěr, obsahuje totiž pouze malé množství olejů a spálí se během pár vteřin.

Toto je určitě pokročilá technika, ale je to další krok k tomu, jak lépe poznat koření a naplno využít jeho potenciál.