

Kardamom – třetí nejdražší koření



Škoda, že fotografie nevoní, protože plantáže kardamomu jsou cítit velmi výrazně.

Při nákupu šafránu a vanilky velmi hluboko saháte do peněženek. Při sestavování jídelního lístku s tím více méně počítáte. V poslední době se ale do výšek šplhají také ceny kardamomů.

Ty jsou pro klasickou českou kuchyni zbytečné, horší je to ale u směsí, které kardamom nezbytně obsahují a které v naší kuchyni už zdomácněly. Jako příklad uveďme poctivé klasické karí. Pojďme se tedy alespoň o kardamomu něco dozvědět.



Elettaria cardamomum je česky kardamovník obecný.

Díky vědě dnes lze vypěstovat ledacos, ale věřte tomu, že na kardamovník jsou současné znalosti krátké. I v 21. století kardamovník obecný vykvete a jeho plody dozrají pouze v oblasti tropů nebo přiléhajících subtropů. Mateřská rostlina potřebuje ke svému



Tobolky

růstu teplo a stálé vlhko, nejlépe 300 deštivých dnů v roce. Teploty pod 10 ° C a dlouhé dny sucha rostlinu rychle zničí.

Až do roku 1920, kdy se (prokazatelně) začalo s pěstováním v Guatemale, probíhala sklizeň vlastně z divoce rostoucích bylin uprostřed pralesů. Musela to být velice obtížná práce, protože rostlina dorůstá až do třímetrové výše a rozhodně neroste v zástupu. Jak v deštném pralesu, tak na plantáži ale sklizeň byla a zůstává otázkou tvrdé a namáhavé ruční práce.

Nejkvalitnější kardamom se sklízí na plantážích v kraji Malabar na jihozápadním pobřeží Indie, která je největším producentem s 2 500 tunami exportu ročně. Je to víc než 80 procent světové sklizeň, jež míří především do Anglie a na sever Ameriky.



Semena

K nám, do České republiky směřuje především sklizeň z Guatemaly. Dalšími pěstitelskými zeměmi jsou Srí Lanka, Malajsie, Čína, Kambodža a z afrických zemí pak Tanzanie.

Tři v jednom

Tobolka

Plod, který lze utrhnout na dlouhém, při zemi se táhnoucím stonku, je tobolka, v tobolce jsou semínka, která po umletí dávají mleté koření. Prostě je to tři v jednom.

Když trojhrannou zelenou tobolku kardamomu rozlousknete nebo rozmáčknete mezi prsty, najdete uvnitř ve třech pouzdech (komůrkách) semínka. Ideálně by měla být



Mletý kardamom

černá, nejčastěji jsou ale černohnědá až hnědá. Rozhodně byste měli okamžitě ucítit intenzivní vůni. Někdo ji popisuje jako eukalyptovou, jiný jako citronovou nebo kafrovitou, já jako kardamomovou. Je to jednoduše nádherná vůně!

Celé tobolky se používají při vaření málo, spíše výjimečně, například při přípravě rýže. Na jeden kilogram stačí pět tobolek. U širšího konce jednu každou promněte mezi prsty, až pouze mírně napraskne. Semínka se nevysypou, ale aroma se uvolní. V indické kuchyni se používají celé tobolky také do dušených pokrmů, ale před konzumací se odstraní.

Semena

Černohnědá a spíše beztvářá semena kardamomu se používají buď celá, hrubě nadrcená nebo mletá.

Při přípravě pokrmů slouží opětovně především k ochucení rýže. Při dušení masa se většinou semínka rozemnou mezi prsty nebo nadrtí. Totéž se provádí, když se kardamomem přikořeňuje pečená kachna. Je ho možné přidávat do marinovacích směsí na maso. Svoji chuť a aroma předají semínka také svařenému vínu, leč vůni to ovlivní velmi silně, přičemž to určitě není „buket“ našeho klasického „svařáku“.

Kardamomová rada

Chcete-li použít celá semínka, můžete je lehce pomačkat lžící nebo v hmoždíři následně opražit na pánvi. Před přidáním dalších ingrediencí semínka z pánve odstraňte. Taktéž tobolky je na konci vaření z hotového jídla zapotřebí odstranit, aby pokrm po delší době zbytečně nezhořkl.

Příjemné překvapení naopak zažijete, když přidáte několik nadrcených semínek kardamomu do tradičního jablečného závínu (štrúdlu).

Naprostou nezbytností jsou kardamomová semena pro čajovny (už i v Čechách). Arabský svět a jeho rituál vaření kávy se bez těchto semen také neobejde.

Mletý kardamom

Mletý kardamom je hnědozelený prášek, který na rozdíl od tobolek a semen má velice široké spektrum použití. Nejčastěji se totiž používá do řady více či méně známých kořenících směsí z celého světa. Je jednou ze základních složek kari směsí. Nezbytný je v indické směsi garam masala, v arabské bahá-ra, etiopském berbere. Dánové s ním ochucují bábovky, Němci sušenky Speculatius a v podstatě celý svět vánoční nebo sváteční pečivo a koláče. Nechybí v kvalitním perníku (Norimberský) a v některých druzích uze-nin. Patří do slaných indických,

indonéských i čínských pokrmů ze zeleniny a masa. Používají ho pekaři i při pečení chleba a vyplatí se i experimenty s omáčkami k vařeným rybám. Docela neznámou vlastností kardamomu je to, že zvýrazňuje chuť jak sladkého, tak slaného jídla. Má velice výrazné aroma, takže dávkování musí být opatrné.

Kardamomové náhražky a podvody

Když ustříhnete začátek slova kardamomy, zůstanou amomy. A těmi lze kardamomy nahrazovat. V tomto případě (na rozdíl například od šafránu kontra světlíce) nejde o falšování, ale jiné odrůdy, tedy náhražky.

Nejznámější jsou asi rajská zrna. Ta jsou většinou navíc vnímána jako nějaký druh pepře, neboť se lze setkat i s názvem malaguetský pepř. Rodově jsou ale zázvorovité, stejně jako kardamom. Popsán dobře je také nepálský nebo velký indický kardamom. Naopak málo znalostí máme o velkém čínském kardamomu nebo křídlatém kardamomu z Jávy a vůbec žádné informace nemáme o bengálském, kamerunském, madagaskarském a některých dalších.

K falšování může docházet hlavně u mletého kardamomu. Jako suroviny k mletí slouží pouze semena. Pokud se mele i se slupkou, měl by tuto skutečnost obsahovat i název produktu. Pochopitelně jde v tomto případě o sníženou kvalitu. Cenový nárůst pak může u některých výrobců vést k nahrazování mletého kardamomu ve směsích koření jinou surovinou

Vonný dech

Měli jste právě česnečku či cibulačku? Nebo jdete z pořádného flámu a ještě jste nevydýchali alkoholové opojení? Rozžvýkejte několik semínek kardamomu a nikdo nic neucítí, naopak váš dech bude velmi svěží. Pár semínek v malém sáčku se vejdou do každé peněženky a dokážou divy...

Tekuté koření pro dochucení

GurmEko®

Svět chutí pro profesionály

Cukrovarská 580, 196 00 Praha 9 – Čakovice

Objednávky:

tel.: 283 880 066, 541 261 249

e-mail: objednavky@gurmeko.eu

www.gurmeko.cz



Kardamomová zmrzlina patří mezi velké speciality.

nebo jeho vynecháním. Že následuje ztráta aroma i chuti je jasné, ale cenu většinou zůstává!?!

Mýtický kardamom

Každý vzácný a ceněný druh koření na sebe v minulosti je spojován s nejednou báchorkou. U kardamomu se třeba vypráví o kardamomovém králi. Na Srí Lance ale vyprávějí pověst o kouzelných milen-

cích, která zase tak velkou báchorkou být nemusí. Zkrácená verze je asi taková: Rodiče zamilovanému jinochovi nedovolili uzavřít sňatek, protože její rodina neměla dostatek majetku. Ruku v ruce se oba rozhodli raději zemřít v pralese. Za nějakou dobu ale k jejich rodné vesnici mířil průvod, v jehož čele šli oba šťastní milenci a přinášeli nesčetné dary svým rodičům. Za to vše mohly kardamomové tobolky, které v pralese objevili a pravděpodobně velmi dobře zpeněžili.

Kardamom nebo kardamon?

Často se setkáte s tím, že prodejci (ale i odborníci) nabízejí kardamon. Ono se to tak nějak snáz vyslovuje. Jenomže tato rostlina pochází z Kardamomských hor v pohoří Ghat nacházejících se na jihozápadního pobřeží Indie a je víc než pravděpodobné, že od nich se jí dostalo i jména, tedy kardamom. Botanicky správně je ale pochopitelně kardamovník obecný, latinsky pak *Elettaria cardamomum*.

Miloslava Jelínková

Autorka textu je obchodní zástupkyně firmy GurmEko s.r.o., která v letošním roce obdržela dotaci na vzdělávání z Evropského sociálního fondu a Státního rozpočtu ČR v rámci projektu OP LZZ (Operační program Lidské zdroje a zaměstnanost). Projekt nese název „Poznej svět profesionálů“.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz