

Šafrán a vanilka



Šafrán patří cenově mezi nejdražší koření.
Foto: Wikipedia – Rainer Zenz



Před použitím se vanilková tobolka rozřízne a do pokrmu se přidají semínka.

SPOLEČNĚ S FIRMOU GURMEKO JSME PŘIPRAVILI SERIÁL PLNÝ INFORMACÍ O JEDNOTLIVÝCH DRUZÍCH KOŘENÍ. JEHO SOUČÁSTÍ JE I RECEPTURA OD PŘEDNÍHO KUCHAŘE ČI CUKRÁŘE ILUSTRUJÍCÍ MODERNÍ VYUŽITÍ DANÉHO KOŘENÍ. DNEŠNÍ DÍL JE VĚNOVÁN DVOJICI ŠAFRÁN A VANILKA, PŘÍŠTĚ SE BUDEME VĚNOVAT EXOTICKÝM DRUHŮM PEPŘŮ.

ŠAFRÁN

V botanice se toto koření nazývá Šafrán setý (latinsky *Crócus sativus* L.) a v kuchyni je používáno od nepaměti. První zmínka o šafránu se vyskytuje již v Šalamounově Písni písní. Používal se po staletí jako parfém, barvivo i koření rozmanitých pokrmů. Znali ho Egypťané, Řekové, Římané a ve Španělsku se prokazatelně pěstoval už na konci 10. století.

A právě Španělé jsou jeho současnými největšími pěstiteli a zároveň vývozci. Ročně se v této jihoevropské zemi vypěstuje a na domácí i zahraniční trh nabídne okolo 70 tisíc kilogramů! Když si uvědomíme, že sklizeň probíhá výhradně ručně, jedná se o neuvěřitelné množství. V ranních hodinách sběrači sehnutí k jednotlivým řádkům totiž otrhávají jen plně rozvinuté květy, přičemž každý květ obsahuje pouhé tři nitkovité, dva až tři centimetry dlouhé, purpurově hnědé blizny! V Izraeli se například pokoušejí „donutit“ květy dozrávat ve stejnou dobu a tím umožnit alespoň částečnou mechanizaci sklizně.

Kromě výše zmíněných dvou zemí se šafrán pěstuje také v Jižní Francii, Itálii, Řecku, Turecku, Maďarsku, Ázerbájdžánu, Dagestánu, Indii, Pákistánu a Číně. Kuriozitou je pěstování šafránu ve švýcarském kantonu Wallis.

Sklizené šafránové květy následně zpracovávají tzv. „vytrhávačky“. Ty u velkých stolů zaplněných vysypanými květy mají za úkol prsty nebo pinzetkami vytrhnout tři blizny ze šafránového květu. Blizny se umístí na síta a suší buď na slunci nebo na speciálně upravených zdrojích tepla.

Po usušení se z pěti kilogramů čerstvě sklizených blizen stane pouhý jeden kilogram šafránových vláken, pro který muselo být ručně natrháno 160 tisíc květů!

Pro představu: jedna zručná „vytrhávačka“ zpracuje za pracovní směnu takové množství blizen, ze kterého po usušení zůstane 60 až 80 gramů sušeného šafránu!

OBCHODNÍ DRUHY A KVALITA

Klasifikace obchodních druhů (kvality) je přejímána povětšinou ze Španělska coby největšího pěstitele. Pod kvalitou Solido je nabízen mletý produkt ze všech druhů.

Ve Francii je nabízen „Safran d'orange“ (sušený při umělém teple) nebo „Safran cingat“ (sušený na slunci). V Indii je k dostání šafrán „kontra“ (= čištěný) nebo „lachca“ (= nečištěný).

Druh	Podíl zbytku květů (%)	Podíl zbytků čnělek
COUPÉ	5	do 10 % = nejvyšší kvalita
MANCHA	7	10 – 15 %
RIO	13 – 15	20 – 25 %
SIERRA	17 – 20	25 – 35 %



FALŠOVÁNÍ

Drahocenný šafrán se falšuje například květy měsíčku lékařského.

Jelikož cena šafránu se pohybuje okolo 90 až 100 tisíc korun za kilogram, vyskytují se pokusy o jeho nahrazování lacinějšími produkty. Jedná se ale o neodpustitelný akt, a to především tehdy, je-li náhrada

vydávána za pravý šafrán! Proto je v některých případech škoda, že za to již nehrozí jako ve středověku kruté tresty. Přistižení byli například zaživa pohřbeni, upáleni nebo jim byli vypichovány obě oči!

Nepoctiví obchodníci nahrazují šafrán sušenými květy měsíčku lékařského, světlice barvířské nebo *Crócus biflorus* MILL.

Příkladem budiž fakt, že 99 procent turistů přijíždějících z Egypta nebo Turecka si hrdě veze domů levně nakoupený šafrán, který se ale doma „přemění“ na květy měsíčku lékařského nebo světlice barvířské, jež si mohli vypěstovat na zahradě nebo koupit v léčivých rostlinách za několik málo korun.

SKLADOVÁNÍ A POUŽITÍ

Šafrán je velmi citlivý na světlo a vlhko. Proto musí být skladován v temnu a suchu při pokojových teplotách.

Šafrán je před tepelnou úpravou značně hořký. Zároveň velmi intenzivně barví všechno, s čím se ocitne ve vodě, nažluto. Na svědomí to má glykosid Crocin, který je schopen obarvit vodu v poměru ještě 1:100 000! Proto je rozumné držet se starého přísloví: „... jako šafránu“.

Kuchařští mistři rozpouští šafrán také v tucích (nejčastěji v olivovém oleji), které ještě více zvýrazní jeho chuť a barvicí účinky.

V jihoevropských zemích a zemích Orientu se šafrán používá při pečení jemného pečiva a k barvení pokrmů jako například těst, rýže, másla, sýrů nebo likérů. Je nezbytnou součástí různých rybích polévek (např. Bouillabaisse) nebo španělské paelly.

ŠAFRÁNOVÉ POVĚRY

Jsou jich desítky: že nosil štěstí novomanželům, přivolával vítr, usnadňoval porod, umožňoval předvídat budoucnost nebo chránil proti opilosti. Naopak faktem je, že se v minulosti používal jako prostředek vyvolávající potrat. Dodnes platí, že těhotné ženy by se mu měly raději vyhnout. Již 5 až 10 gramů vyvolá otravu a dokonce může způsobit až smrt.

Největším producentem šafránu je Španělsko, které jej používá do své národní speciality – paelly.



Vanilkové tobolky se dopravují ve svazcích a uloženy v plechových krabicích vyložených staniolem nebo voskovým papírem.

VANILKA

Botanicky se jedná o Vanilovník plocholistý, latinsky pak *Vanilla planifolia*, přičemž latinských synonym je více, neboť to záleží podle toho, který botanik je popisoval a zařazoval. V češtině je v souvislosti s vanilkou velmi vžitě používání slova lusk, což není správné, jelikož by se mělo používat označení tobolka.

Vanilka pochází z vlhkých deštných pralesů střední Ameriky a jedná se o bylinnou liánu. Zakořeňuje v půdě a svým stonkem se ovíjí pomocí 2 až 3 centimetrů silných výhonků vzdušných kořenů okolo stromů až do výšky 10 metrů.

Pěstitelé ji připravují podobnou „konstrukci“, ale nechávají ji dorůst jen do výšky 1,5 až 2 metry. Z paždí listu se vyvine květenství s voňavými, 10 až 15 centimetrů velkými, nápadnými žlutozelenými jednotlivými květy, které ale kvetou pouze jeden den. Z každého květu se po opylování vyvine jedna „vanilka“.

Mezi nejvýznamnější producenty patří Mexiko, Réunion (dříve název Bourbon), Mauritius, Madagaskar, Havaj, Jáva, Seychely či Srí Lanka. Dožluta zbarvené plody se přibližně osm měsíců po odkvetu sklízí výhradně ručně. Podmínkou je, že musí být nedozrálé. Pokud se nechá vanilka dozrát, je nepoužitelná, neboť plody pukají a semínka, která obsahují veškeré aroma, se vysypou.

KVALITA A OBCHODNÍ DRUHY

Jednotlivé tobolky se třídí podle velikosti a svazují do svazčků po 10 až 50 kusech. Tyto svazky (Mazos) se pak ještě na dva měsíce ukládají do staniolem nebo voskovým papírem vyložených plechových krabic, ve kterých se pak dostanou až například do společnosti GurmEko.



Obchodní druhy

Druh	Charakteristické vlastnosti	Poznámky	Kvalita
Bourbon-Vanilka přichází z ostrovů Réunion, Madagaskar a jiných východoafrických ostrovů.	Délka až do 25 cm, hojně pokrytá krystalky vanilínu.	Nejčastěji obchodovaná vanilka	- extra jemná - jemná - středně jemná - fendue extra
Mexická vanilka	Délka až do 25 cm, nikdy nemá výpotky vanilínu na lusku.	Je často označována za nejvyšší kvalitu na světě.	- superior - good - fair - ordinary
Jávská vanilka	Podobá se Bourbonské vanilce, má pevnější svrchní vrstvu.		
Tahitská vanilka pochází z vanilky Tahiténsis Moore	Tříhranné 15–20 cm dlouhé a až 2,5 cm široké lusky s červenou až černohnědou barvou.	Více než vanilínu obsahuje Piperonal.	- nature - givrée

Vanilovník plocholistý je bylinná liána. Foto: Wikipedia – David Monniaux

Kvalita vanilky se určuje především podle délky lusku, aroma a barvy, pružnosti a lesku lusku a také podle vnějších vlastností. Tobolka se nesmí ani na konci ani po délce trhat = při ohybu praskat.

Poté, co se začal vyrábět přírodně identický vanilín (1937), se producenti vanilky začali dostávat do odbytové krize a předhánět v tom, čí produkce má vyšší kvalitu.

Proto je možné se setkat s tvrzením, že mexická vanilka, které se nepokrývá krystalky vanilínu, je ta nejlepší kvalita na světě, kdežto Bourbonská vanilka je ta nejlepší na světě právě proto, že je krystalky přímo posetá.

I u vanilky dochází k falšování. Například se tobolky uměle natrou kakaovým máslem. Tento trik lze odhalit jednoduše: Po přitisknutí na filtrační papír totiž zůstanou světlehnědé olejové skvrny!

SKLADOVÁNÍ A POUŽITÍ

Na internetu lze najít řadu zaručeně správných rad, jak vanilku skladovat a to včetně „chytré rady“, že nejlepší je vakuum s nutností odvětrávání.

Ideální je ale vanilku skladovat tak, jak přichází k odběratelům: hodně lusků pohromadě obtočených uprostřed nití do svazku a uložených do voskovaného papíru. Ideální teplota pro skladování je pak 17 až 22° C. Metoda ukládání do cukru také není špatná, ale pak je třeba jednotlivé lusky cukrem prosypat a občas odvětrávat. Ale vanilkový cukr takto vyrobit nelze!

Občas se stane, vykrytalizuje vanilín. Na některé zákazníky to působí dojmem plísně. Tento jev lze naprosto snadno odstranit. Miloslava

Jelínková z firmy GurmEko na to odpovídá: „Vanilku jste asi měli uskladněnou někde, kde ji byla zima. Dejte ji tedy ke zdroji tepla a ta vaše ‚plíseň‘ zase zmizí.“

Vanilka se používá především při výrobě jemného pečiva, pudinků, sladkých omáček, krémů, zmrzlin, sladkých pokrmů, alkoholických nápojů a likérů.

V potravinářském průmyslu je ale pro její vysokou cenu nahrazována umělým etylvanilínem.

Vanilkový lusk se lehce podélně nařízne a plochým nožem „vyškrábe“. Vnitřek tvoří tisíce malinkých černých semínek, které jsou nositelem vůně. Jejich přítomnost v pokrmu je potvrzením použití pravé vanilky a nikoliv syntetického vanilínu.



Vanilkové tobolky se suší na ostrově Réunion za využití přírodního tepla. Foto: Wikipedia – Bouba



Držitel titulu Cukrář roku

Lukáš Skála doporučuje:

NAKLÁDANÉ SUŠENÉ MERUŇKY S VANILKOU

200 g sušených meruňek
50 g cukru krupice
200 ml meruňkového pyré
100 ml vody
½ vanilkového lusku
šťáva z poloviny citrónu

Postup: Vodu, pyré, cukr, vanilkový lusk a citrónovou šťávu přivedeme k varu. Přidáme nakrájené meruňky a vaříme asi minutu. Po vystydnutí dáme na jeden den do lednice. Meruňky do sebe natáhnou tekutinu a tekutina se zároveň zahustí.

ŠAFRÁNOVÝ JOGURT S MEDEM

400 g jogurtu
100 g medu
šafrán

Postup: Jogurt, med a šafrán důkladně promícháme.

ČOKOLÁDOVÁ OMÁČKA

100 ml vody
50 g cukru krupice
30 g mléčné čokolády Belcolade
15 g kakaa
20 ml Martini bianco

Postup: Vodu, cukr přivedeme k varu, přidáme prosáté kakao, opět přivedeme k varu a odstavíme. Přidáme čokoládu a mícháme do vystydnutí. Do studené omáčky přidáme Martini.

Určitě víte, že vanilka a šafrán

není jen pro top gastronomii?

GurmEko®
Svět chuti pro profesionály

GurmEko s.r.o.

Cukrovarská 580
196 00 Praha 9 - Čakovice

Objednávky 283 880 066, 283 881 067,
605 298 426

E-mail: objednavky@gurmeko.eu

www.gurmeko.cz