

POCHUTINY

- sú látky, ktoré svojou výraznou chuťou, farbou a vôňou pôsobia na vylučovanie tráviacich štiav, povzbudzujú nervovú sústavu
- nemajú žiadnu výživovú a energetickú hodnotu

Rozdeľujeme ich:

- **koreniny**
- **povzbudivé pochutiny**

Koreniny

- sú látky, ktoré v malých množstvách dávame do jedál a nápojov na zlepšenie chuti, vône, vzhľadu a stráviteľnosti
- sú to upravené časti rastlín, ktoré obsahujú éterické oleje, triesloviny, živice, škrob, celulózu
- pôsobia na chuťové a čuchové orgány, na vylučovanie tráviacich štiav
- sú to ale aj ocot, horčica, kuchynská soľ,.....

Druhy korenín:

1. PAKOREŇOVÉ KORENINY:

Ďumbier – zázvor – sú umyté a vysušené podzemky d'umbiera lekárskeho/Ázia a tropické pásma Ameriky/, má príjemnú aromatickú vôňu a pálčivú chuť, príprava jedál, likérov, v cukrárstve a farmaceutickom priemysle

Kurkuma – sú mäsité, žlté pakorene kurkumy dlhej, vajcovitého tvaru/Čína, India, tropické pásma Ameriky/, obsahuje žlté v liehu a tuku rozpustné farbivo, vhodné na farbenie masla, margarínu, syrov, likérov

2. KORENINY Z KÔRY

Škorica – je sušená kôra z rôznych odrôd škoricevníka, z ktorých sa odstráni vrstva vonkajších pletív, dodáva sa mletá alebo vcelku, do rúrky stočená červenohnedá kôra, pridáva sa do pečiva, kompótov, vo voňavkárstve, farmaceutickom priemysle

3. KORENINY Z LISTOV A VŇATE

Majorán – sú kvitnúce kríčky, ich nadzemné časti sa zhrňajú alebo režu viackrát do roka a sušia, majú príjemnú aromatickú vôňu po éterických olejoch, príprava mäsa, polievok a niektorých údenárskych výrobkov

Bobkový list – sú z pravého vavrína, listy sú zelené, majú intenzívnu vôňu, horkasto-štiplavú chuť, obsahujú éterické oleje a triesloviny, polievky, omáčky a konzervovanie uhoriak

Tymián – sú nadzemné časti dúšky timiánovej alebo dúšky materinej, je to domáca a koreninová zelenina, má štiplavú a aromatickú chuť, obsahuje éterické oleje, zabíjačkové výrobky, likéry

Kôpor – sú nadzemné sušené aj čerstvé časti kôpru voňavého, dochucujú sa kyslé pokrmy a nakladaná zelenina

Bazalka – sa pestuje v záhradách a kvetináčoch, je veľmi aromatická, príprava pokrmov, likérov, čajov, voňaviek

Ligurček /magi/ - sú sušené listy ligurčeka lekárskeho, je veľmi aromatický, príprava pokrmov

Pamajorán /oregano/ - sú sušené zhrnuté kvitnúce výhonky pamajorána,, použitie v talianskej kuchyni/pizza, mäsové pokrmy/

Estragón – je koreninou francúzskej kuchyne, ale aj jedál, omáčok, octu

Pažitka sú listy cesnaku pažítkového

Vňate **mäty, medovky, paliny, rozmarínu, šalvie** sa používajú pri príprave pokrmov a jedál.

4. KORENINY Z KVETOV

Klinčeky – sú sušené kvetné púčiky klinčekovníka, púčiky sa sušia pri miernej teplote alebo na slnku a dostávajú tmavú farbu, dochucujú sa nimi kompóty, pečivo, nápoje

5. KORENINY Z PLODOV A SEMIEN

Vanilka –sa pestuje v tropických pásmach, získava sa z polozrelých toboliek, ktoré sa fermentovaním a sušením upravujú na čiernohnedé, príjemné voňavé korenie, obsahuje 2 až 5 % **vanilínu** a iné voňavé látky, výroba čokolády, v cukrárstve a voňavkárstve

Čierne korenie – guľaté bobule tropického popínavého kra, po dozretí majú červenú šupku, nezrelé plody sa spracúvajú sušením, preosievaním, a triedením, po úprave majú sivočierny alebo hnedočierny, tvrdý, vráskavý povrch, obsahuje alkaloid **piperín**, ktorý spôsobuje štiplavú chuť a éterické oleje /vôňa/

Biele korenie – sa získava úpravou zrelých plodov, ktoré sa máčajú, zbavujú dužiny a sušia, majú sivobiely, hladký povrch, menej štiplavú chuť

Čierne a biele korenie sa používa celé a mleté.

Nové korenie – sú nedozreté sušené hnedé bobule pimentovníka s bradavkovitým povrchom, bobule majú príjemnú korenistú vôňu a štiplavú chuť

Paprika – sú sušené a mleté paprikové struky, ktoré po dozretí sčervenejú, pred mletím sa paprika vylúhuje vodou, aby stratila štiplavú chuť, ktorú spôsobuje **kapsaicín**, ďalej obsahuje éterické oleje, glukózu, sacharózu, farbivá, paprikou sa dochucujú mäsové pokrmy

Čili korenie /kajenské, tabasco/ - sa získava z malých štiplavých čili papričiek/Afrika, Mexiko, Brazília, Indonézia, India/, sú rôznej veľkosti, farby a chuti, niektoré majú jemnú korenisto- pikantnú chuť, iné veľmi ostrú, štiplavú a korenistú chuť, farba je od žltej cez zelenú, oranžovú, červenú až hnedú, môžu byť čerstvé, sušené alebo v prášku

Tabasco – je vo forme červenej, ostrej, štiplavej šťavy

Muškatový kvet – sú dozreté sušené a lisované miešky semien muškátovníka voňavého, , štiplavá chuť a príjemná vôňa, polievky, omáčky, zelenina, múčniky

Muškatové oriešky – sú plody s tvrdou škrupinou, usušené, hnedé sfarbenie, vráskavý povrch

Rasca – rastie voľne na lúkach a pestuje sa aj na poliach, obsahuje éterické oleje s ostrou vôňou a štiplavou chuťou, hnedé dvojnažky, polievky, chlieb, pečivo, syry, mäso

Fenikel – podobne ako rasca, zelené alebo hnedé dvojnažky, príprava detských čajov

6. KORENINY VYRÁBANÉ

- priemyselne, ide o koreniny, ktoré výrazne ovplyvňujú chuťové vlastnosti pripravovaných pokrmov:

Horčica – sú guľaté semená rôznej farby a veľkosti, biela, čierna a ruská horčica.

Stolová horčica – sa pripravuje rozomielaním semien, pridaním octu, vína, čierneho korenia, klinčekov, cukru, soli, nechá sa kvasiť, aby sa získala, primerane ostrá chuť a vôňa.

Kremžská horčica – vyrába sa z mletých semien žltých druhov horčice a nahrubo mletých semien čiernej horčice, vriaceho vinného octu alebo vína, medu, cukru a korenie, používa sa k mäsovým pokrmom.

Kečup – je zahustený rajčiakový pretlak, ochutený rôznym korením /horčicové semeno, muškátový oriešok, škoric, nové korenie, bobkový list/ a chuťovými prísadami, cukrom, soľou, octom, cesnakom, do predaja sa dodáva buď bez konzervačných látok alebo sa konzervuje kyselinou benzoovou, benzoanom sodným, v predaji sú aj rôzne zahraničné kečupy.

Sójová omáčka – sa vyrába dlhotrvajúcim kvasením sójových bôbov a pšeničnej múky, dôležitou súčasťou je soľ, je to tmavohnedá hustá tekutina, používa sa v čínskej kuchyni a je hlavnou zložkou pri výrobe worcesterskej omáčky.

Worcesterská omáčka – je výrobok ostrej príjemne dráždivej chuti, tmavohnedej sfarbenia, na prípravu šalátov, omáčok, majonéz, polievok, mäsových a rybacích jedál, paštét, dochucujú sa dusené mäsa, roštenky, zverina.

Tabasco – je prípravok vyrobený z čerstvých čili papričiek, ktoré tri roky zrejú v dobových sudoch, ide o fermentovanú pikantnú šťavu, používa sa ako stolové korenie ako ochucovadlo pokrmov.

Vegeta – je sypká zmes žltohnedej až oranžovej farby s čiastkami sušenej zeleniny, vyrába sa z koreňovej zeleniny, rôzneho korenia, soli, glutamanu sodného, vegeta zošľachtuje chuť hotových pokrmov, polievok, omáčok /gulášová vegeta, vegeta kari/.

7. POLIEVKOVÉ PRÍPRAVKY

- polievkové korenie, polievková zrnitá hmota, polievkové kocky, bujóny

8. ZMESI KORENÍN

- sú to prípravky, ktoré slúžia na chuťové, aromatické a vzhľadové dotvorenie pokrmov, vyrábajú sa priemyselne a majú široké použitie
- zmes mletého korenia ragú, zmes korenín na prípravu , mäsových omáčok a štiav, zmes indického korenia, zmes korenín do gulášov, na úpravu hydiny, do údenín, na grilované mäsa, na úpravu rýb, do medovníkov, do marcipánov a medového pečiva, na nakladanie, kari korenie a ďalšie