

# Muškatový oříšek i květ - vonné koření v naší kuchyni

<https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/muskatovy-orisek-i-kvet-vonne-koreni-v-nasi-kuchyni.html>

Málokterá kuchařka si dovede představit, že by mohl v její zásobě dochucovacího koření chybět muškátový oříšek či muškátový květ. Co o něm víme? Přiznám se, že povídání o muškátovníku, jeho květu i plodech (oříšku) mne při psaní článku velmi zaujalo. Nechte se provést tajemstvím muškátovníku .....

Starověké národy Středomoří neznaly muškátový oříšek.

První zprávy o něm jsou asi z poloviny 6.století - arabský lékař známý Avicenna (Ibn Sina), ranhojič vznešených sultánů, používal v letech 980 - 1036 muškátovník jako léčivo.

Muškatový ořech a muškátový květ je neodmyslitelnou součástí polévek, drůbežích nádivek, paštik, omáček a mnoha gurmánských specialit, které se bez jeho chuti a vůně neobejdou.

**Muškatový oříšek je plodem vždyzeleného až 20 m vysokého stromu - [Muškátovníku vonného](#) (*Myristica fragrans*) - neboli [Macizny pravé](#).**

Domovem tohoto stromu jsou [Moluky](#) - souostroví v Indonésii, odkud se rozšířil na Jávu, Sumatru, Ceylon, do Brazílie a Afriky. Plantážnický se pěstuje v jižní a jihovýchodní Asii.

Žlutočerveným plodem je bobule, velká přibližně jako středně velké rajské jablko.

V souostroví Moluky jsou muškátové oříšky zvané „banda“ absolutně nejkvalitnější - na povrchu jasně bílé, v průřezu hnědě mramorované, zvané též „oříšky holandské“.

Na trhu však najdeme i další druhy muškátových ořechů:

- semena muškátovníku stříbrného rostoucího na Nové Guineji, známé pod názvem „Oříšky papuánské“
- semena muškátovníku malaberského z oblasti Bombaj, známé jako „Oříšky malaberské“
- semena Muškátovníku peruánského z Peru
- semena muškátovníku kombo z nitra Afriky
- semena z muškátovníků rostoucích v Brazílii, které mají sice pěkný vzhled, ale slabé aroma.

Plody muškátovníku se sklízí třikrát do roka. Hlavní sklizeň se provádí v listopadu.

**Muškatové ořechy mají na sobě tři vrstvy (šupiny).**

První slupka je podobná zelené slupce ořechu vlašského, pod ní je hladká a dřevnatá slupka (míšek - muškátový květ) obklopující kolem dokola jako sáček třetí skořápku (ve které je samotný muškátový ořech).

Nejprve se oříšek zbaví hlavní zelené slupky. Pak se opatrně odloupne druhá vrstva - míšek, který se usuší a pod názvem „MUŠKÁTOVÝ KVĚT“ se dodává jako koření spotřebiteli.



### **Muškatový květ**

*Zdroj: Jan Hacker*

Hlavní produkt „MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK“ je červenohnědé semeno (vejčité nebo kulaté) skryté ve třetí skořápce.

Oříšek je 1-3 cm široký, cca 2 cm v průměru, silně aromatické vůně a palčivé chuti. Suší se odděleně od muškátového květu.

**Dobrou jakost muškátového oříšku prozrazuje jejich váha (správně mají být těžké).**

Na průřezu je semeno mramorové do šeda. Voní silicí, které obsahuje cca 8 - 15 %, obsahuje muškátové máslo v objemu asi 40 %, dále pryskyřici, tuhý tuk, škrob, barviva a celou řadu zajímavých či méně významných látek (pinen, kamfen, dipenten, myristicin, temperové alkoholy atd...).

Pro potřebu průmyslu (potravinářství, likérnictví, kosmetiku a farmacii) se získává silice muškátová destilací muškátového květu a méně jakostních nebo škůdci napadených oříšků.

Muškatové máslo a silice se přidávají do mnoha léčivých mastí, zejména pro svoji schopnost rychle prokrvovat pokožku.

Jako koření se oříšek společně s květem používají při přípravě špenátu, [mangoldu](#), kvěťáku, růžičkové kapusty, bešamelové omáčky, smetanových [polévek](#), těstovin, ragú, rybích a sýrových pokrmů.

Nezbytné je jejich využití při výrobě uzenin a paštik. Nechybí v cukrářské a pekařské výrobě. Stejně

tak je i velmi užitečným kořením do kompotů.

**Vzhledem k tomu, že jeho silice jsou velmi citlivé na vysoké teploty, přidává se až do téměř hotových pokrmů.**

Muškatový oříšek je součástí tradiční francouzské směsi čtyř koření pod názvem „Quatre épices“, kde se vhodně doplňuje s bílým nebo černým pepřem, hřebíčkem a [zázvozem](#).

V mých receptech muškátový ořech najdete například v receptu na [Tortilly s houbami](#) nebo v [ricottových knedlíčcích, zvaných Ndunderi](#). Muškátovým oříškem ochutíme i [hovězí svíčkovou na smetaně](#).

Vhodně se kombinuje s novým kořením, bobkovým listem, hřebíčkem i [skořicí](#). Koření je bez problému skladovatelné 2-3 roky.

Negativní součástí látek obsažených v muškátových ořechách a květu jsou nepatrné omamné účinky a ostrá palčivá chuť. Ale kdo by konzumoval hořké koření ve velkém množství.

Zajímavostí z konce 19. století je, že největším centrem pro obchodování s muškátovým květem a oříšky byl Amsterdam a Rotterdam.

Podle dochovaných statistik se v této době do Holandska přivezlo celkem 1.055.000 kg ořechů a 264.000 kg květu v každoročním průměru.

Dalším velkým obchodníkem v třetinovém objemu proti Holandsku byla Anglie.

Muškatový oříšek byl, je a i nadále zůstane pouze neškodným, silně aromatickým a exotickým kořením naší kuchyně.

### **Zdroje:**

- A.J.Rychlík: Muškátový oříšek léčivou drogou – časopis Naše léčivé rostliny č. 4/89
- V.Brož: Opojný oříšek v kuchyňské kořence – časopis Naše léčivé rostliny č. 2/86