Muškátový 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.

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

Muškátový 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. Plantážnicky 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 sklízejí třikrát do roka. Hlavní sklizeň se provádí v listopadu.

Muškátové 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.



Muškátový 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.

Muškátové 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, květáku, 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.

Muškátový oříšek je součástí tradiční francouzské směsi čtyř koření pod názvem „Quatre épises“, kde se vhodně doplňuje s bílým nebo černým pepřem, hřebíčkem a zázvorem.

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.

Muškátový 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