Nové koření – plody pimentovníku nejen v naší kuchyni

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/nove-koreni-plody-pimentovniku-nejen-v-nasi-kuchyni.html

Nové koření používá při vaření snad každý. Zamysleli jste se někdy nad tím, odkud pochází, jak roste, jak se pěstuje nebo upravuje? Znáte látky, které obsahuje, jak nové koření působí na náš organizmus? Pojďte se projít světem nového koření. Pokud tak učiníte, zjistíte zajímavé informace.

Život někdy poskládá příběh, že by ho možná vymyslel snad jen pan Felix Holzmann. Zvlášť, když v něm hraje hlavní roli Nové koření. Příběh najdete v kategorii Postřehy pod názvem Nové koření aneb MÁTE CHUŤ?

Nové koření jsou plody stromu známého jako Pimentovník lékařský (slovensky Pimentovník lekársky), latinsky Pimenta diodica L. Meer.

Domovinou pimentovníku je Střední Amerika, Mexiko, Kuba a Jamajka. Odtud také na náš stůl přichází nejkvalitnější nové koření.

Pimentovník je strom, který dosahuje výšky mezi 10 – 20 metry.

Plody pimentovníku jsou v nezralém stavu zelené, v období dozrávání dostávají šarlatovo-červenou barvu a usušené jsou světle hnědé a hladké.

Pěstitelé pimentovníku jej množí odnožemi, zřídka kdy vysazováním semen. Pimentovník začíná plodit okolo sedmého roku růstu. Z jednoho stromu je možné sklidit až 50 kg plodů.

Plody se sbírají ještě ne úplně zralé, suší se na sluníčku a dosušují se umělým teplem. Následně se třídí podle velikosti.

Do Evropy se Pimentovník dostal samozřejmě až po objevení Ameriky. Domorodci centrální Ameriky znali pimentovník odpradávna. Nové koření jim sloužilo zejména na kořenění tekuté a pevné čokolády.

Podle velikosti protříděné plody nového koření se v různých částech světa a pod různými názvy dostávají na trh

- Semen amoni
- Hřebíčkový pepř
- Anglické koření
- Jamaica Pepper
- Allspice
- Poivre de la Jamaique
- Pimenta de Jamaica

Novému koření se u nás dříve říkalo CHUŤ právě proto, že pokrm s jeho přidáním byl chutnější. Český výraz "CHUŤ" vycházel z anglického "allspice" a francouzského "toute-épice", neboli všekoření nebo lépe všehochuť. Právě proto, že nové koření prý v sobě spojuje chuť a vůni nejoblíbenějších koření: hřebíčku, pepře, skořice a muškátového oříšku.

Nové koření lze koupit jak celé, tak i mleté.Je součástí velkého počtu kořenících směsí. V našich kuchyních nové koření používáme zejména při přípravě

- polévek
- hovězího nebo telecího masa
- srnčího, kančího a jiné lesní zvěře
- ryb
- masa ke svíčkové omáčce
- zabijačkových pochoutek - tlačenky nebo sulcu
- houbové omáčky
- láků na nakládání masa, zeleniny, sýrů a hub
- perníčků
- čokoládových pracen a jiných druhů vánočního cukroví



Nové koření celé i mleté
Zdroj: Marcela Hackerová

Nové koření vděčí za svoji nádhernou vůni a mírně pálivou chuť jedné látce v sobě obsažené, a tou je silice.

Z léčebného pohledu jsou plody pimentovníku typickým stimulantem při zažívacích poruchách.

Z pimentovníku se však vedle plodů dají využít i ostatní části stromu.

Například z listů stromů se izoluje silice (Oleum pimentae ether.), která se používá na dochucování

likérů.

Rovněž tak se využívá v parfumerii a jako složka při výrobě zubních past a ústních vod (působí zde jako dezinficiens a aromaticum).

Na získání silice z listů jsou však vhodnější divoce rostoucí pimentovníky.

Každé koření má svoji dlouhou historii. Tak tomu bylo i u příběhu nového koření.

Zdroj:

Doc. Dr.PH. PhMr. J. Kresánek, CSc. – Abecedář kořenin XXIX. – časopis Naše léčivé rostliny č. 4 / 1987