Zázvor

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/zazvor.html

Zázvor je jedno z nejstarších tropických koření. Původ má v Asii. Píší o něm čínské anály, zmiňují se o něm Staroindické záznamy psané sanskrtem, byl znám starým Římanům i Řekům (rozepisuje se o něm Plinius i Dioskorides). Číňané považují kořen zázvoru za účinné Yang tonikum, skvělé pro posílení mužské energie. V arabské a činské medicíně se používá jako mocné přírodní afrodiziakum.

Evropa poznala zázvor až díky arabským obchodníkům ve středověku. Obchodníci tajili jeho původ a tak se stal zázvor předmětem mnoha tajuplných a smyšlených historek.

Dnes je zázvor levným a všeobecně rozšířeným kořením. Pěstuje se hlavně v Indii, Číně, Japonsku, dále na Jamajce a v západní Africe.

Roste zejména v nížinách na lehčích, ale humózních půdách s dostatkem vláhy. Nesnáší přímé sluneční paprsky, a tak je proto pěstován ve stínu jiných rostlin.

Po zaschnutí nadzemní části se oddenky vyorávají, perou, suší a dále upravují.

Zázvor obsahuje asi 2 % éterického oleje, zázvorovou silici a štiplavě ostrou látku zvanou "gingerol".

Rozemletý zázvor je součástí nejrůznějších kořenících směsí.

Mletý jej používají pekaři do perníků a biskvitů. Výborný je rovněž ke kořenění masa, drůbeže a ryb.

Ve světě je velice oblíbený zázvorový čaj. V Anglii a Spojených státech také zázvorové pivo.

V asijské kuchyni je jako čerstvý součástí pokrmů.

Já mám pro Vás připravenou variaci zázvorového čaje v samostatném receptu.

Já mám se zázvorem, vlastně s jeho 2x zapomenutým kořenem, svoji zkušenost.

Zjistila jsem, že může být i dekorativní rostlinou. Tedy alepoň doufám, protože mi roste doma. Tenhle můj příběh si můžete přečíst v sekci Postřehy.

Zdroj: Dagmar Lánská a kolektiv: KOŘENÍ pro každé vaření, r.v. 1994