

Mozkový jogging 14 (Str. 5)

Bylinky a koření Řešení



1. „Morgensternovské šifry“ názvů bylinek a koření:

Jalovec, fenykl, šalvěj, majoránka, kopr, dobromysl, muškátový květ, zázvor, vanilka; petržel, koriandr, nové koření, hořčice, hřebíček, bazalka, kardamom, kurkuma.

2. Nahrazená písmena: Š = e, ě, é; & = s, š; Ω = m. Nejstarší písemnosti potvrzují, že Egypťané, Číňané, Řekové a Římané znali koření několik tisíciletí před naším letopočtem. Římané koření již pěstovali. V zahradě legendárního, hostinami proslaveného, konzula Luculla se pěstovalo několik druhů koření.

Ve starověku a středověku bylo koření vzácné, platilo se zlatem a proto bylo dostupné jen vyšším vrstvám. V roce 1755 vyšly v Evropě první knihy o pěstování a použití místních koření, např. rozmarýn, česnek, cibule, mateřídouška, koriandr. Kořeninami jsou nazývány různé části domácích nebo tropických rostlin, které přidáváme do potravin nebo jídel pro zlepšení chuti, stravitelnosti nebo vzhledu.

Mnoho koření má při střídavém použití zdraví prospěšné účinky, často mají i léčivé účinky a používají se ve farmacii.

Do jídel se přidávají kořeniny v malém množství tak, aby přispělo k podpoře či zvýraznění chuti, nikoli k přebití. Nejvýhodnější je koření natěmi nebo výhony (petrželová, celerová, pažitka, libeček, cibulové a česnekové výhony) zejména pro vysoký obsah vitamínu C.

3. **Názvy bylinek, koření a kořenicích směsí:** např. anýz, adžika, arabské koření, badyán, bazalka, bobkový list, cibule, citronová tráva, citronová kůra, celer, celerová nat', česnek, česnek medvědí, černucha, čubrica, dobromysl, estragon, fish masala, fenykl, garam masala, gyros, hřebíček, harisa, hořčice, chicken masala, chilli, italské koření, jalovec, kardamom, kari, koriandr, kayenský pepř, kmín, kopr, křen, kurkuma, libeček, máta, majoránka, meduňka, muškátový květ, muškátový ořech, nové koření, orient, paprika, pažitka, pepř, petržel, provensálské bylinky, římský kmín (šabrej), sezam, skořice, smil, šafrán, šalvěj, šťovík, toskánské koření, tandori masala, tymián, tzatziky, vanilka, wasabi, zázvor.

4. **Český a latinský název:** 1. hřebíčkovec kořený *Eugenia caryophyllata*, 2. skořice, cinamom, kassie *Cinnamomum cassia*, 3. pepř černý *Piper nigrum*, 4. muškátový ořech *Myristica fragrans*, 5. badyán, čínský anýz, hvězdicový anýz, hvězdičkové koření *Illicium verum*, 6. paprika *Capsicum*, 7. kmín luční, krámský, raška *Carum carvi*, 8. zázvor pravý *Zingiber officinale*, 9. bedrník anýz *Pimpinella anisum*, 10. fenykl, italský kopr, úkrop, vlašský kopr *Foeniculum*, 11. nové koření, jamajský pepř, všeškoření, anglické koření, všehochoť *Pimenta dioica*, 12. bobek, bobkový list, vavřík *Laurus nobilis*, 13. vanilka *Vanilla planifolia*.

6. **Kolik je názvů koření a kolik bylinek?** Koření je 24 a bylinek 12 (bazalka, dobromysl, koriandr, kopr, libeček, majoránka, pažitka, petržel, rozmarýn, saturejka, tymián, yzop).

7. **Např.** A, k, na, ba, Nil, aby, kal, byl, lak, bal, bil, kly, blín, byla, byli, nika, klin, blik, laik, klan, nikl, Bali, l bika, bily, bila, kina, kaly, laky, linka, kalby, banky, klany, linky, naby, nabil, nikly, bylina, blanka, kabina, BYLINKA.



K, u, ke, oř, on, ok, KO, ne, keř, řek, oře, noř, Noe, eko, nok, křen, koře (hanácky kuře), koní, noří, oken, kořen, kření, řekni, Nekoř, okřín, KORENÍ.