



0. 12. Vánoční koření

Milé děti a rodiče,

Už cítíte ve vzduchu vůni Vánoc? S blížícími se Vánocemi se rozzáří ulice, okna i domy spoustou světýlek a ve vzduchu je možno cítit zvláštní vůni, která je s tímto časem neodmyslitelně spjatá. Čerstvé jehličí, pryskyřice, purpura, františky, vonné svíčky a samozřejmě typické vánoční koření vytvářejí neopakovatelnou atmosféru svátků klidu a pohody venku i doma. Vánoční koření však neslouží jen k vytvoření zvláštního svátečního prostředí, lze ho také využít i při výrobě voňavých vánočních dekorací.

Typickým vánočním kořením je například skořice, hřebíček, kardamom, anýz, badyán, koriandr, muškátový oříšek, zázvor, vanilka, šafrán nebo nové koření a samozřejmě také kůra z citronu nebo pomeranče.

Exotická vanilka, skořice a hřebíček

Vanilka je jedním z nejdražších druhů koření, původem z Mexika. Používá se do cukroví, moučníků, nápojů i zmrzliny. Má výraznou sladkou vůni, která zmírňuje napětí a má relaxační účinky. Prokrvuje břišní dutinu a povzbuzuje smyslové vnímání.



Skořice je do různých pokrmů užívána již od dávných dob, je součástí jídel i nápojů. Je možno použít ji mletou i vcelku, celá skořice se hodí i k dekoračním účelům. Kromě již uvedených účinků snižuje skořice také hladinu cukru a cholesterol v krvi.



Ze Zanzibaru a Madagaskaru pochází **hřebíček**, Nejčastěji se s ním asi o Vánocích setkáte ve svařeném víně, ale je i přísadou třeba perníkového koření.



Badyán, anýz a zázvor nemohou o Vánocích chybět

Badyán je atraktivní svou podobou hvězdice. Voní podobně jako anýz. V období Vánoc je nedílnou součástí perníku, povidel, sušenek nebo nápojů. Je typický také pro čínskou a vietnamskou kuchyni.



Anýz, jinak také bedrník anýz, je příbuzný kopru. Už od středověku se používá v kuchyni i k lékařským účelům – do likérů, pečiva nebo čaje.





Zázvor je koření, které lze získat z oddenků rostliny. Používá se jak sušený, tak čerstvý. Má silné aroma i velmi výraznou chuť. Zázvor je typický pro čínskou i indickou kuchyni. Pomáhá při zažívacích potížích a pro posílení imunity.



Pravou chuť a vůni dodají i šafrán, koriandr a muškátový oříšek

Nezbytným kořením s vůní Vánoc je také **šafrán**. Jde o nejdražší koření, protože se sbírají jen tenká vlákna a tento sběr se musí provádět ručně. Oblíbený je ve Francii, Indii, Číně a dalších zemích.

Koriandr se využívá zvláště při pečení, používají se lístky i semena.

Muškátový oříšek je vlastně jen jádrem plodu. Patřil k vzácným druhům koření.

Používá se v pečivu, sladkostech nebo polévkách



Zdroj: www.zahradnidenik.cz (upraveno)

Většinu z výše vyjmenovaného koření najdete v perníkovém koření. Je to totiž směs různých druhů koření a obsahuje především tyto přísady v různých poměrech: mleté plody badyánu, nového koření, anýzu, kardamonu, koriandru a fenyklu, mleté skořice a hřebíčku. Přivoňte si doma k perníčkům. Schválně, jestli ucítíte vůni Vánoc. A pokud maminka doma má tyto druhy koření, zkuste si je očichat nebo ochutnat.

Aby vám jejich poznávání šlo lépe, posíláme vám tříslůžkové karty vánočního koření. Můžete si vyzkoušet, zda dokážete správně přiřadit obrázek k jeho názvu.

Už se nám kvapem blíží Vánoce a za 14 dní je Štědrý den. Počínaje dnešním dnem budeš v kalendáři nacházet i postavičky do Betlému, který si pak můžeš složit a připravit. K Vánocům totiž neodmyslitelně patří.



Nápad co vytvořit do kalendáře k dotvoření



Zdroj: pinterest.com

Jedno z podzimních okének můžeš vyzdobit třeba takto. Pokud už neseženeš žádné listy, můžeš je domalovat nebo nalepit z barevných papírů. Houbičku můžeš vytvořit třeba právě z koření. Z pepře, soli, nebo můžeš použít potraviny jako pohanku a rýži, tak, jak je to na tomto obrázku. Tvářičky můžeš udělat z jáhel nebo kuskusu.

Těšíme se zase zítra
VERDAEL FOR KIDS