



Koření tisíce vůní

Text A

Prostá procházka tržištěm, bázárem, člověka ujistí, že íránská kuchyně je bohatá. Trhy, zejména částmi, kde se prodává koření, se prolínají tisíce vůní, z nichž mnohé nám jsou cizí. V každé restauraci se setkáme se sumakem, mletými palicemi škumpy koželužské, který bude stát hned vedle soli. Má trpce kyselou chuť a výborně dochutí mletý kebab. Neváhejte ho na trhu koupit spolu s indickým kardamomem, jehož vůně se zarazí hluboko do nosu, nebo nemletou kurkumu.

Text B

Perlou íránské kuchyně je šafrán, koření, které je na kila dražší než zlato. Íránci jej přidávají do rýže, masa, do čajů, ale také do zmrzlin a jeho chuť milují. Není se čemu divit, právě tady je šafrán doma. Nám je jeho chuť možná zpočátku trochu cizí, ale dokáže rychle okouzlit. Íránci si šafrán pěstují sami a v zemi se nachází mnoho odrůd a kvalit. A jeho cena je v porovnání s Evropou, kde gram pořídíte asi za sto dvacet korun, velmi nízká – za gram zaplatíte něco kolem dolaru. Proč je vlastně šafrán tak drahý? Sbírá se těsně před úsvitem, a to jen takzvané čnělky, které měří dva až tři centimetry a jsou jen tři v každém květu. A sbírají se ručně. Na kilo jich potřebujete zhruba sto tisíc!

Časopis Lidé a země - červenec 2021, Íránská kuchyně pro pokročilé, odstavec Koření tisíce vůní, nestránkováno