



HERBÁŘ ROSTLIN 12. 04. 2012

Skořicovník pravý /Cinnamomum verum/

Skořicovník pravý je strom 10 - 15 m vysoký, s tmavohnědou až hnědou, mělce rýhovanou borkou. Listy jsou většinou vstřícné, řapíkaté, podlouhlé, 7 - ...

Skořicovník pravý - popis

Skořicovník pravý je strom 10 - 15 m vysoký, s tmavohnědou až hnědou, mělce rýhovanou borkou. Listy jsou většinou vstřícné, řapíkaté, podlouhlé, 7 - 18 cm dlouhé a 4,5 - 5,5 cm široké, celokrajné, na konci často s nasazenou špičkou, s typickou žilnatinou, kterou tvoří střední žilka a v ploše čepele pár nápadných vyniklých souběžných žilek postranních, žilky jsou navzájem spojeny tenkými anastomózami. Listy jsou tuhé, kožovité, na svrchní straně tmavozelené, v mládí často červeně naběhlé, na spodní straně světlejší. Květy vyrůstají v chudých latnatých květenstvích, jsou oboupohlavné, nepřiliš nápadné, žlutavé, asi 6 mm v průměru, s nerozlišeným okvětím tvořeným 6 na bázi srostlými lístky, tyčinek je 9, semeník je vejcovitý, čnělka krátká a blizna diskovitá. Plody jsou červené bobule, uvnitř s jediným semenem po třech, nejvnitřnější kruh je redukován na staminodia. Plod je dužnatý, podepřený číškou.

Skořicovník pravý - léčivé účinky

Skořice působí na krevní oběh, silně zahřívá a prokrvuje. Má antiseptické účinky, vyrovnává a stabilizuje psychické napětí, uvolňuje svalový tonus, urychluje tok tekutin v těle. Má lehce

afrodiziakální účinky, v kosmetice hřejivé obličejové masky a anticelulitydové zábaly.

Použitelné části skořicovníku pravého: borka

Období květu: leden až únor (tropické podnebí)

Skořicovník pravý - použití v kuchyni a pěstování

Ve volné přírodě **skořicovníky** dorůstají do výšky až 20 metrů, přičemž skořicovníků roste okolo 275 nejrůznějších druhů, z nichž se ve větším měřítku využívají pouze zhruba čtyři druhy, kupříkladu skořicovník čínský, jehož kůra chutná hořčeji a musí se s ní více šetřit. Nicméně v čínské gastronomii často nahrazuje skořici pravou. V supermarketu obvykle dostaneme obligátní sáček s mletým práškem pravé skořice, nicméně můžeme také narazit na svitky, které se mohou značně lišit, čím mají světlejší barvu, tím je jemnější výsledná chuť.

Kvalita skořice se určuje podle měřítka kvality „ekelle“, kdy ta nejlepší získává ohodnocení pět nul. S poklesem kvality klesá i jejich počet. Na náš stůl se pak dostávají spíše ty horší kousky, exkluzivní skořice mívá stejně exkluzivní cenu. Přestože se v českých kuchařkách vyskytuje spíše ve sladkých receptech, až tedy na oblíbenou rajskou omáčku, v Indii skořice velice často doplňuje slané pokrmy, omáčky, kari, či polévky. Obvykle se kombinuje s kardamonem a dalšími ochucovadly, které mají v horkém počasí podpořit chuť k jídlu svých strávníků. V našich končinách si skvěle rozumí především s jablky a vytváří tím zajímavou náplň všemožných koláčů, každopádně ji lze ozvláštnit i palačinky. Stačí k tomu dvě jablka, trocha skořice, hrst rozinek, pět jader vlašských ořechů a lžice medu. Jablka se nakrájejí na kostky, podusí se spolu se skořicí, na závěr se přisypou rozinky, ořechy a přidá med. Směs se může trochu rozmělnit tyčovým mixérem a pak se už jen plní do smažených placek.

Skořice se dočkala i poměrně rozsáhlého průmyslového využití. O její blahodárnosti psal ostatně už Hippokrates. Objevuje se v nápojích, či žvýkačkách. V kosmetice a lékařství se využívá skořicový olej. Působí totiž antisepticky, prohřívá a prokrvuje celé tělo. Nicméně může dráždit pokožku, někteří lidé jsou na něj dokonce alergičtí. Určitě se proto nedoporučuje pro osoby s citlivou pleť. Obecně je proto vhodnější olej z listů skořicovníku, který má relaxační účinky a také se používá při žaludečních nebo střevních potížích.

Tip: Skořicová bábovka

2 hrnky (1/4 l) hladké mouky

1 prášek do pečiva

1 hrnek cukru

1 vanilkový cukr

1 hrnek oleje

3 lžičky mleté skořice

2 - 3 nastrohaná jablka

hrst sekaných ořechů + můžete přidat rozinky, kandované ovoce, apod.

V míse smícháme všechno dohromady, vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy a upečeme ve vyhřáté troubě (190°C asi 50 minut - zkoušíme špejlí).