

# Koření od Antonína

Pomalou se stává legendou mezi kořením. Právě slaví desáté výročí a za tu dobu provonělo už nejednu domácnost.

Na kořenářství, nesoucí jméno Koření od Antonína, jsem kápla na doporučení. A byla to láska na první klik. Nejdřív jsem totiž přivoněla k internetovému obchodu. A hned jsem taky něco objednala. Když mi pak domů došel balíček s voňavým obsahem, mé staré zásoby, vybledlé závěs, letěly rázně do koše. Vyhlášené kořenářství nemá svůj obchůdek v egocentrické Praze, jak by leckdo čekal, ale v Plzni. A za těch deset let, co funguje, jen vzkvétá. Tak jsem se do něj vydala.

## Vůně vás přivábí

Zaparkovala jsem nedaleko krámků. Když jsem vystupovala z auta, široko daleko se linula taková vůně, že bych tam byla trefila i se zavřenýma očima. V Dominikánské ulici v přízemí domu, o kterém jeho majitel Antonín Kliment říká, že je nejkrásnější v Plzni, pak můžete pokoušet své čichové buňky tak dlouho, dokud se vám nezamotá hlava.

Koření je tu všude. Za pultem i pod pultem – to podpultové hezky pod sklem v dřevěných kastlících, takže hned vidíte, co kupujete. V zadní části se koření balí. Že nevíte, co vybrat? Ochotní a vstřícní prodavači vám rádi pomohou. Počkat, co je tohle? U zdi stojí opřené jakési dřevěné klacky. Že by to byla... skořice?! Ano, jde o skořici obřích rozměrů – metr dlouhá a v průměru 5 cm široké roličky. To musím mít, skořici totiž miluju! Sice z ní nemůžete vařit (kůra je moc silná), ale jako dekorace přibytku každého kulinárního fandy je úžasná.

## Hřebíček v Indonésii kouří!

Když jsem nakoupila, s panem majitelem jsme se přesunuli do horních kancelářských prostor. Tam na mě čekalo pořádné překvapení. Čerstvá čokoládová roláda z perníkového koření (samozřejmě od Antonína) plněná zakysanou smetanou. A že tedy bodla! Pan Antonín vykládal a já žasla nad jeho vytrvalostí. Vsadím se, že v některém z minulých životů byl mořeplavcem-objevitelem. Povídat o koření dovede víc než báječně! Bylo to, jako bych poslouchala voňavou pohádku. A ještě k tomu poučnou. Věděli jste třeba, že Grenada má ve státním znaku muškátový oříšek? Že hřebíček jsou vlastně sušená nerozvitá poupata, která v Indonésii přidávají k tabáku do cigaret? Nebo že ve



## Koření, kořenky, recepty...

V internetovém obchodě si kromě stovky koření můžete objednat taky kořenky z černého skla, které lépe chrání svůj obsah (propustí pouze 2,5 % světla). Na webových stránkách obchodu Koření od Antonína najdete také recepty s tipy na využití různých koření nebo kořenících směsí.

Více na [www.koreni.cz](http://www.koreni.cz).

Kamenný obchod: Dominikánská 7, Plzeň.

Španělsku mniši sušili papriku nad dubovým kouřem, poté ji sedmkrát semleli a že se tam stejný postup praktikuje dodnes?

Kancelářskými prostory však prohlídka zdaleka nekončila, bylo to jen posilnění před malým výletem. Sedli jsme do auta a vyrazili do nedaleké vesničky, kde je sklad koření a kde se vyřizují objednávky z internetového obchodu. Koření tu balí do sáčků či lahviček, váží a rozesílají. Je to vlastně taková malá provoněná továrnička.

## Dvakrát ručně tříděné

Obchod vsadil na kvalitu, a proto odmítl spolupráci s obchodními řetězci. Koření se několikrát ručně přebírá, aby se k zákazníkovi nedostalo podřadné zboží. Antonín své koření dováží jen z těch míst, kde je daný druh výjimečný svou kvalitou. Tak třeba rozmarýn jediné ze Španělska, muškátový oříšek z Grenady, nové koření z Mexika, jalovec z Makedonie, libeček z Německa, hřebíček ze Srí Lanky, bobkový list z Turecka, dvakrát ručně tříděné hvězdičky badyánu z Číny. K Antoninovým specialitám patří i kořenící směsi, které zčásti sám vymyslí, jako třeba aglio peperoncini (česnekovo-papriková směs s bylinkami).

Na zdejší nabídce je úchvatný výběr. Potřebujete kari? Vybírat můžete ze čtyř druhů. Paprika tu má kromě klasické sladké a pálivé varianty i podobu granulek (z červených či zelených paprik) a vloček. U sladké papriky se můžete navíc rozhodovat mezi maďarskou, španělskou nebo uzenou. Že je vám to pořád málo? Snad vás potom uspokojí dvanáct variant pepře, různých barev i tvarů. Ano, on totiž může mít podobu tyčinek, nejen kuliček! A navrch přidám pepř pomerančový či pařížský, což je směs pepřů, papriky, cukru a bylinek. Na své si tu zkrátka přijde každý.

