Bylinky v kuchyni

Zde najdete 10 nejznámějších bylinek, které se používají v kuchyni. Jenže se trochu zapletly obrázky. Vaším úkolem je správně je zařadit k textu.

1….......2………3……...4…..….5….….6………7……….8………9………10…………

Přečti si texty a napiš, které bylinky bys použil:

Do polévky………………………………………………………………………………….

Do omáčky…………………………………………………………………………………

Na pizzu……………………………………………………………………………….……

**** a)

1 rozmarýn

Intenzivně vonící [rozmarýn](https://bylinkopedie.cz/rozmaryn-lekarsky/) dodá našim pokrmům opravdu neopakovatelné aroma.

Rozmarýn se používá při přípravě grilované, či jinak tepelně upravené zeleniny, na ryby, mořské plody, pečená a dušená masa a výborně okoření i zvěřinu. Bývá nedílnou součástí bylinkových másel.

## Pěstování a využití voňavého tymiánu | iReceptář.cz2 Oregano b)

[Oregano](https://bylinkopedie.cz/dobromysl-obecna-oregano/) (neboli dobromysl obecná) je vynikajícím pomocníkem při přípravě italské kuchyně. Pizzu, různá pesta a omáčky na těstoviny vaří, alespoň čas od času, každý. A právě pro tyto pokrmy je oregano

tou pravou ingrediencí.

## česnek medvědí3 Bazalka c)

A pokud zůstaneme v Itálii, nemůžeme zapomenout na [bazalku](https://zdravazona.cz/atlas/bazalka-prava/). Pro svoje nezaměnitelné aroma, patří v současnosti k vůbec nejpoužívanějším bylinkám.

Výborně chutná s rajčaty, mozzarellou, to vše lehce zakápnuté olivovým olejem, hodí se do polévek, mletých mas, zeleninových pokrmů, jako součást marinád určených k nakládání mas, na pizzu i těstoviny.

## 4 Pažitka d)

Pažitka patří k notoricky známým bylinkám, kterými nezkazíme žádný pokrm. Kvůli svému mnohostrannému využití patří k nejpoužívanějším bylinkám u nás. Pažitka se hodí k dochucení polévek, masových marinád, pomazánek, dipů či omáček. Hojně se využívá také ke zdobení již hotových pokrmů. Najemno nasekanou bylinkou posypeme jakékoliv hotové jídlo, přílohy k pokrmům, vaječné omelety, míchaná vejce, ale třeba také jen chléb s máslem, či se sádlem.

## alternativní popis obrázku chybí5 Kopr e)

Kdo by si dokázal představit nakládané okurky bez pořádné dávky [kopru](https://bylinkopedie.cz/kopr-vonny/)?

Ovšem mimo zavařování a jako základ oblíbené koprové omáčky můžeme rostlinku použít i k dochucení ryb, pomazánek, nádivek a všelijakých dipů.

## 6 Petržel

Naťový typ petržele patří, stejně tak jako pažitka, k velmi rozšířeným a oblíbeným bylinkám. Využití má široké, lze jí okořenit

prakticky každé jídlo. Ať už jsou to vaječné pokrmy, f)

polévky, některé omáčky, různé dipy a majonézy, pomazánky, nádivky, mletá masa, marinády. Je mimořádně vhodná i na dozdobení již hotových pokrmů, kdy perfektně podtrhne a osvěží jejich finální vzhled.

## 15.000 Seeds Wild - Greek Oregano (Origanum Vulgare)7 Tymián g)

[Tymián](https://bylinkopedie.cz/tymian-obecny/) patří k hojně využívaným bylinkám téměř na celém světě. Je silně aromatický, používá se zejména k přípravě marinád na kuřecí a rybí maso, do omáček, jako jedna z ingrediencí do bylinkového másla, na různé dresinky a dipy.

## Petržel listová | Koření - Variant s.r.o. 8 Medvědí česnek h)

Chuť medvědího česneku je velmi lahodná, avšak ne tak silná jako u klasického česneku.

Nachází využití prakticky všude, kde používáme klasický česnek. Můžeme si s ním také posypat chléb namazaný sýrem, máslem, sádlem, paštikou, žervé, zkrátka čímkoliv. Čerstvá nať se přidává do bílých polévek, omáček, na maso, do bylinkových másel a pomazánek.

## 9 Meduňka i)

Kdo by neznal [meduňku](https://bylinkopedie.cz/medunka-lekarska/), s její příjemně osvěžující citronovou chutí a vůní. Stejně tak, jako máta, slouží k dochucování míchaných alkoholických i nealkoholických nápojů. Díky citronovém aroma se výborně hodí do ovocných, či zeleninových salátů, bylinkových másel, tvarohových pomazánek, ale i k rybám a mušlím.

## 10 Libeček j)

Velmi oblíbená bylinka s výraznou chutí má mnohostranné využití. Lze jí dochutit polévky, saláty, pomazánky, omáčky, hodí se ke skopovému a králičímu masu, zvěřině, rybám. Snítka libečku přidaná při vaření k bramborám přílohu příjemně provoní. Libečkem můžeme v receptech nahradit petrželku, estragon, či bazalku.