



Aníz



Plody anízu sú jedným z najdlhšie známych korenín. Pôvodnou domovinou anízu je Stredný východ a ostrovy východného Stredomoria, kde sa využíva vo forme oleja na ochutenie anízových aperitívov a likérov. Príjemne voňavé plody anízu sú nepatrne sladké a výrazne pripomínajú sladké drievko. V Európe sa používa ako korenie do pečiva a sušienok. Vhodný je aj na prípravu bravčového mäsa, najmä ak sa inšpirujete indickou a čínskou kuchyňou.

Tip: vyskúšajte pridať aníz do jablkového kompótu. Príjemná aróma sladkého drievka sa s jablkami veľmi dobre dopĺňa.