



Jalovec celý



Jalovec má slabě hořkou, pikantní chuť, která zanechává v ústech lehce palčivý pocit. Jako koření se používají zralé modrohnědé plody s příjemně pryskyřičnou vůní a hořkosladkým aroma. Vhodné jsou k výrobě alkoholických nápojů, ginu a borovičky. Jalovec je nejlepší v kombinaci s česnekem a aromatickými bylinkami, jako je majoránka a rozmarýn. Používá se především do marinád, k nakládání zvěřiny, na skopové, svíčkovou, do omáček a slaných nálevů. Vynikající „divokou“ chuť dodá také guláši.