Pepř není jen černý



Jeden pepřovník, několik barev

Možná vás překvapí, že **černý, bílý, zelený i pravý červený pepř pocházejí ze stejné rostliny** – pepřovníku černého (*Piper nigrum*). Jde o tropickou popínavou rostlinu původem z jižní Indie, jejíž drobné plody rostou v hroznovitých klasech. Rozdíly v barvě, chuti a vůni vznikají především **stupněm zralosti plodů a způsobem jejich zpracování**.

Pepř byl po staletí mimořádně ceněným obchodním zbožím. Ve středověké Evropě dokonce představoval takovou hodnotu, že se někdy používal jako platidlo.

Černý pepř: Univerzální klasika

Nejznámější druh pepře se získává z ještě nedozrálých, případně začínajících dozrávat plodů. Ty se po sklizni suší, přičemž jejich povrch tmavne a charakteristicky se svrašťuje. **Černý pepř má výraznou, štiplavou a lehce dřevitou chuť.** Je nejuniverzálnějším druhem a využijete ho téměř při každém vaření.

Hodí se **do polévek, omáček, gulášů, marinád, k masu, zelenině i luštěninám**. Zajímavě doplní také jahody nebo některé čokoládové dezerty. Pokud chcete z pepře získat co nejvíce vůně, **melte ho až těsně před použitím**. Čerstvě namletý má zpravidla výraznější aroma než pepř, který už dlouho skladujete mletý.

Bílý pepř: Nenápadný vzhledem, výrazný chutí

Bílý pepř se získává ze zralých plodů pepřovníku, ze kterých se odstraní vnější část oplodí. Zůstává světle zbarvené semeno, které se následně usuší. Jeho chuť bývá **ostřejší, zemitější a méně svěže aromatická než u černého pepře**. Někdy se v ní objevují i lehce fermentované tóny, které souvisejí se způsobem zpracování.

Bílý pepř je oblíbený především **ve světlých omáčkách, bramborové kaši, krémových polévkách, rybích a drůbežích pokrmech**. Pokud připravujete bešamelovou nebo jemnou smetanovou omáčku, vyzkoušejte ho místo černého. Nezanechá v ní tmavé tečky a dodá jí příjemnou pikantnost.

Zelený pepř: Svěží a aromatický

Zelený pepř se sklízí ještě nezralý. Aby si zachoval typickou barvu, musí být vhodně zpracován, například sušením mrazem nebo naložením do nálevu. **Má svěžejší, bylinnější aroma a často působí jemněji než černý pepř.** Jeho chuť však záleží také na konkrétním způsobu zpracování.

Výborně se hodí **do smetanových omáček, k hovězím steakům, rybám, paštikám nebo do marinád** Pokud jste ho ještě nezkoušeli, začněte například jednoduchou smetanovou omáčkou ke steaku. Zelený pepř naložený v nálevu má měkčí kuličky, které můžete při přípravě lehce rozmáčknout lžící.

Červený pepř: Zralá podoba klasického pepře

Pravý červený pepř se získává z **plně dozrálých plodů pepřovníku černého**. Aby si zachovaly svou charakteristickou barvu, musí se šetrně zpracovat. Je méně běžný a zpravidla také dražší. V jeho chuti se mohou objevovat **ovocnější a nasládlé tóny**, stále si však uchovává typickou pepřovou štiplavost.

Červený pepř se hodí **k masu, rybám, do jemných omáček nebo na závěrečné dochucení pokrmů** Zajímavý je také svým vzhledem, protože dokáže jídlo pěkně ozvláštnit. Pozor však na záměnu –**pravý červený pepř není totéž co růžový pepř**, který běžně nacházíme v barevných pepřových směsích.

Růžový pepř: Vlastně žádný pepř

Drobné růžové až červené kuličky vypadají jako pepř, botanicky ale pocházejí z úplně jiných rostlin. Nejčastěji jde o plody jihoamerických stromů rodu *Schinus*. **Růžový pepř tedy není pravým pepřem a má jemnější, nasládlou, ovocnou a lehce pryskyřičnou chuť.**

Díky svému aroma se dobře hodí **k rybám, drůbeži, do salátů, jemných omáček nebo k čerstvým sýrům** . Zajímavě doplní také ovocné dezerty. Používejte ho spíše na závěrečné dochucení pokrmů. Jeho křehké kuličky stačí lehce rozmáčknout, aby se rozvoněly.

Sečuánský pepř: Když jazyk jemně brní

Sečuánský pepř je charakteristický především pro čínskou kuchyni. Získává se ze sušených oplodí rostlin rodu *Zanthoxylum* a s pravým pepřovníkem není botanicky příbuzný. **Jeho zvláštností není klasická pepřová pálivost, ale brnivý až lehce znecitlivující pocit na jazyku.** Má navíc výrazné citrusové a květinové aroma.

Používá se především **do asijských pokrmů, k restovanému masu, tofu, nudlím nebo zelenině**. Je také typickou součástí sečuánských kořenících směsí. Před použitím ho můžete krátce nasucho opražit a rozdrtit v hmoždíři. V kuchyni se využívají především aromatické slupky, zatímco tvrdá černá semínka se obvykle odstraňují.

Dlouhý pepř: Koření s historií

Dlouhý pepř poznáte podle neobvyklého tvaru připomínajícího drobnou šištičku nebo jehnědu. Pochází z rostlin rodu *Piper* a v evropské kuchyni byl známý už ve starověku. **Má výraznou, štiplavou chuť, ve které se objevují také nasládlé a hřejivě kořeněné tóny.**

Dnes patří mezi méně obvyklé druhy koření, ale rozhodně stojí za vyzkoušení. Hodí se **do dušeného masa, kari, čatní, omáček nebo domácích kořenících směsí**. Před použitím ho můžete rozdrtit v hmoždíři nebo nastrouhat na jemném struhadle.

Kubebový pepř: Kuličky s ocáskem

Kubebový, někdy také javánský pepř, je další zajímavostí ze světa koření. Jeho usušené plody mají typickou drobnou stopku, podle které je snadno poznáte. **Vyznačuje se kořeněnou, lehce nahořklou chutí s dřevitými a kafrovými tóny.**

V kuchyni se používá například **k tmavému masu, zvěřině, do výraznějších omáček nebo některých orientálních směsí**. Jeho chuť je poměrně specifická, proto je lepší začít s menším množstvím.

Cayenský pepř: Pozor, tady už jde o chilli

Přestože má v názvu pepř, **cayenský pepř je ve skutečnosti mleté chilli z paprik rodu *Capsicum***. Za jeho pálivost odpovídá látka kapsaicin, nikoliv piperin, který je typický pro pravý pepř.

Cayenský pepř se používá především **do pikantních omáček, marinád, luštěnin, mexických pokrmů nebo k pečené zelenině**. Přidávejte ho opatrně, protože jeho pálivost může být výrazná a při větším množství může dráždit trávicí trakt.

Jamajský pepř: Naše známé nové koření

Pod názvem jamajský pepř se skrývá **nové koření**, které pochází z plodů pimentovníku pravého. Jeho vůně připomíná kombinaci hřebíčku, skořice a muškátového oříšku, přesto jde o samostatné koření.

V české kuchyni ho dobře známe jako součást **vývarů, svíčkové, rajské omáčky, marinád, nálevů a dušených masových pokrmů**. Nejčastěji se používá celé, ale setkat se můžete i s mletou variantou.

Jak pepř správně používat a skladovat?

Ať už dáváte přednost klasickému černému, nebo rádi experimentujete s méně známými druhy, vyplatí se dodržovat několik jednoduchých pravidel. **Celý pepř si uchovává aroma zpravidla déle než mletý**, proto je dobré mlít ho až těsně před použitím. Skladujte ho v dobře uzavřené nádobě, v suchu a temnu, mimo zdroje tepla.

Nebojte se také **kombinovat různé druhy pepře**. Černý dodá výraznou ostrost, zelený svěžejší tóny a růžový jemnější ovocnou vůni. Při dochucování však začněte raději menším množstvím, protože každý druh má jinou intenzitu a charakter.

A ještě jedna zajímavost na závěr: **barevné pepřové směsi často obsahují koření, která ani nepocházejí ze stejné rostliny**. Až si tedy příště koupíte směs čtyř barev, zkuste se podívat na její složení. Možná vás překvapí, co všechno se v ní skrývá.