Znáte všechny druhy pepře?



Není pepř jako pepř!

Celosvětově rozšířené koření pochází z popínavého tropického keře – pepřovníku.**Jedná se o plody rostoucí v hroznech, které se v různé fázi dozrávání sklízí a suší.**

Ne všechno koření, které se pepřem označuje, jím skutečně je. Některé druhy pochází z jiných rostlin. O tom však až v následujících řádcích.

Použití pepře je typické napříč světovou kuchyní. Používá se celý, drcený i mletý. Jídlu dodá ostrou, štiplavou chuť. Pepři jsou však **přisuzovány také léčivé účinky**. **Podporuje trávení, srdeční činnost, zrychluje metabolismus** a přírodní medicína jej doporučuje také **ke zmírnění menstruačních potíží**. Na mnohé páry prý dokonce **působí jako afrodisiakum**.

V dnešní době není žádným tajemstvím, že mletý pepř rychleji ztrácí na svém aroma i síle. Odborníci proto doporučují používat v kuchyni čerstvě mletý či drcený pepř a přidávat jej až v závěrečné fázi tepelné úpravy. Zároveň platí, že **není pepř jako pepř a jeho kvalita se může výrazně lišit**. Tu nejlépe **poznáme podle velikosti a hmotnosti celých kuliček**. Pokud kuličky pepře vysypete do sklenice s vodou, měly by se potopit ke dnu! Jestliže kuličky zůstanou plavat na hladině, jedná se o duté, nekvalitní koření, kterého budete muset v kuchyni použít galon, abyste dosáhli kýženého efektu.

Jaké jsou tedy druhy pepře?

Černý pepř

Černý pepř je **ještě ne zcela zralým plodem pepřovníku**. **Po sklizni se nechá zapařit a následně se suší na sluníčku, dokud původně načervenalá slupka neztmavne.** Patří mezi nejběžnější druhy pepře vůbec. Hodí se **do omáček, polévek a ke tmavému masu**.

Bílý pepř

Jedná se o **zralý plod pepřovníku**. **Po sklizni se namáčí a loupe, následně prochází další fází vysušení.** Jeho chuť je výraznější, ale ne tak palčivá. Hodí se **do světlých omáček, k rybám, sýrům a drůbežímu masu**.

Zelený pepř

Sklizní nezralých plodů pepřovníku a jejich následným usušením či zmrazením, získáme pepř zelený. V kuchyni se často používá naložený v octovém i soleném nálevu (připomíná kapary). Jeho využití je typické **při přípravě steaků a paštik**.

Červený pepř

Červený (popř. růžový) pepř vlastně není pravým pepřem. Jsou to **téměř zralé bobule stromu Schinus** z Jižní Ameriky. Tyto plody se nejčastěji nakládají do nejrůznějších nálevů. Mají slabě pryskyřičnou chuť, nasládlou chuť a v **kuchyni se používají hlavně pro zajímavý kontrast ve směsi se zeleným, černým a bílým pepřem**.

Existuje však skutečný červený pepř, který je extrémně vzácný a roste pouze na pár místech na světě. Sbírá se zcela zralý na vrcholu pepřové sezony a díky dlouhému zrání je plný fruktózy, která mu dává jedinečnou sladko-ovocnou chuť.

Cayenský/Kayenský pepř

Asi největší omyl v pojmenování pepře představuje pepř cayenský. **Jedná se o druh chilli papriky, která se tradičně používá v mexické kuchyni.** Ve světě se však implantoval do všech pokrmů, kde chceme docílit pikantní chuti. Na rozdíl od klasického pepře **nedráždí žaludeční sliznici**.

Sečuánský pepř

Jedná se o **sušené plody čínského druhu jasanu, které mají palčivou chuť**. Používá se **v tradiční čínské kuchyni, ale také při pečení drůbežího masa**.

Dlouhý pepř

V českých kuchyních není příliš známý. Usušené plody vypadají jako jehnědy a pocházejí z keře rodu pepřovníků. Na rozdíl od ostatních druhů pepře není ostrý, má sladkou chuť, která se uplatňuje při přípravě indických jídel (čatní, kari), hotových vinných či sýrových omáček.

Kubebový pepř

Malé kuličky se stopkou se někdy nazývají javánským pepřem. Jedná se o **plod z keře rodu pepřovníkovitých, který má po usušení dřevité až kafrovité aroma**. Používá se **ke zvěřině, tmavému masu, ale také sýrům**.

Jamajský pepř

Pokud si domů přinesete pytlíček jamajského pepře, vězte, že v něm nenajdete nic jiného nežli **nové koření**. Jedná se o **sušené plody pimentovníku pravého**, které se používají **do uzenin, polévek, omáček i při zavařování**.