

Zeleni biber u zrnu



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

3,50 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvod: Roba na mjerjenje (1 kom 100 gr)

Opis

Zrna papra i dugi papar (longon), s Indijske obale Malabar došli su do Europe prije 3000 godina. Goti su 408 g. naše Ere zahtjevali papar kao dio njihove nagrade kad su zaposjeli Rim; kasnije se paprom trgovalo uncom za uncu zlata te se upotrebljavao kao valuta za plaćanje najma, miraza i poreza.

Danas je papar poznat kao kralj začina ili glavni začin te zauzima jednu vjetrvtinu ukupne svjetske trgovine začinima. Po opsegu i vrijednosti papar ostaje najvažniji začin i općenito najviše dodavani sastojak jelima nakon vode i soli.

Iako se uvijek cijenio kao začin za poboljšanje okusa, papar je svoju popularnost dobio zbog svojih medicinskih svojstava kao stimulator probave te sredstvo za iskašljavanje. Njegov ljuti i pikantni okus potiče membrane u nosu i grlu na izlučivanje lubrikanta koji djeluje blagotvorno na probleme dišnih puteva i kašla.

Crni, bijeli, zeleni i narančasti ili crveni papar (ne govorimo o rozom papru koji se najčešće koristi u mješavinama papra u zrnu, on nije u rodu sa ovom biljkom) dolaze od iste biljke no drugačije su obrazeni i brani u drugim razdobljima.

Bobice rastu u grozdovima na lozi koja se penje po drve?u ili umjetnim potpornjima te može narasti i do 10 m u visinu. Loza po?inje davati plodove tek u tre?oj godini, a u punoj snazi je s navršenih 7 godina. Grozdovi papra koji broje oko 50-ak bobica beru se ru?no u razli?itim periodima ovisno o tome bere li se crni, bijeli, zeleni ili crveni papar.

ZELENI PAPAR tako?er se dobiva od nezrelih zelenih bobica kao i crni, me?utim bobice se obra?uju na poseban na?in kako bi zadržale svoju boju. Tretiraju se ili sa sumpornim dioksidom, konzerviranjem ili sušenjem pomo?u smrzavanja. Tako?er se mogu ukiseliti potapanjem u rasol ili ocat.

Glavni proizvo?a?i su Vijetnam sa 1/3 ukupne proizvodnje pa Indija, Indonezija, Brazil i Malezija.

Ukus: Zeleni papar ima pikantan i svje? okus sa svijetlim aromom.

UPOTREBLJAVA SE nedozoreni i zreli plodovi.

Kada se samelje, papar ubrzano gubi aromu i okus, zato je najbolje kupovati cijele bobice te ih miješi u mlincu za papar ili izgnite?li u mužaru prema potrebi. U dobro zatvorenoj posudi zrna papra mogu stajati više od godinu dana.

Op?enito govore?i, okus papra ovisi o kol?ni esencijalnog ulja koje sadrži, dok kol?na alkaloida piperina opravdava njegovu ljutinu.

UPOTREBA U KULINARSTVU

Papar nije niti sladak niti pikantan, jedva opor. Iako ga se ?esto upotrebljava u pikantnim jelima, može se upotrebljavati s vo?em te u slatkim kruhu i kola?ima. Poja?ava okus drugih za?ina i zadržava svoj okus tijekom kuhanja.

Mijeveni se papar utrijava u ribu i meso prije pe?enja na roštilju ili pe?nici; za?injava bogate složence i curanje; upotrebljava se za za?injanje jednostavnog povr?a s maslacem i dimljene ribe.

Zeleni se papar dobro kombinira sa sla?im za?inima, kao npr. cimet, ?umbir, levor, sjeme komora?e, i limunska trava, kako bi za?ino okus svirjetine, piletine (utrijevajte putar pomiješan sa zdrobljenim zrnima papra ispod kože prije pe?enja), jastogu, rakovima i ribi, posebice lososu.

DOBRO SE KOMBINIRA sa bosiljkom, kardamonom, cimetom, klin?i?ima, kokosovim mljekom, korijanderom, kuminom, ?ešnjakom, ?umbirom, limunom, limetom, muškatnim oraš?i?em, peršinom, ružmarinom, timjanom, kurkumom.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.