

Zeleni biber u zrnu



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

3,50 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [Roba na mjerenje \(1 kom 100 gr\)](#)

Opis

Zrna papra i dugi papar (longon), s Indijske obale Malabar došli su do Europe prije 3000 godina. Goti su 408 g. naše Ere zahtijevali 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 četvrtinu ukupne svjetske trgovine začинима. 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 kašlja.

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 obrađeni i brani u drugim razdobljima.

Svi proizvodi: Zeleni biber u zrnu

Bobice rastu u grozdovima na lozi koja se penje po drveću ili umjetnim potpornjima te može narasti i do 10 m u visinu. Loza počinje davati plodove tek u trećoj godini, a u punoj snazi je s navršениh 7 godina. Grozdovi papra koji broje oko 50-ak bobica beru se ručno u različitim periodima ovisno o tome bere li se crni, bijeli, zeleni ili crveni papar.

ZELENI PAPAR također se dobiva od nezrelih zelenih bobica kao i crni, međutim bobice se obrađuju na poseban način kako bi zadržale svoju boju. Tretiraju se ili sa sumpornim dioksidom, konzerviranjem ili sušenjem pomoću smržavanja. Također se mogu ukiseliti potapanjem u rasol ili ocat.

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

Ukus: Zeleni papar ima pikantan i svjež okus sa svijetlom aromom.

UPOTREBLJAVAJU SE nedozreli i zreli plodovi.

Kada se samleje, papar ubrzano gubi aromu i okus, zato je najbolje kupovati cijele bobice te ih mijesi u mlincu za papar ili izgriješiti u muštaru prema potrebi. U dobro zatvorenoj posudi zrna papra mogu stajati više od godinu dana.

Optimalno govoriti, okus papra ovisi o količini esencijalnog ulja koje sadrži, dok količina alkaloida piperina opravdava njegovu ljutinu.

UPOTREBA U KULINARSTVU

Papir nije niti sladak niti pikantan, jedva opor. Iako ga se često upotrebljava u pikantnim jelima, može se upotrebljavati i voćem te u slatkim kruhu i kolačima. Pogađava okus drugih začina i zadržava svoj okus tijekom kuhanja.

Mljeveni se papar utrljava u ribu i meso prije pečenja na roštilju ili pečnici; začinja bogate skloženice i curryje; upotrebljava se za začinjaње jednostavnog povrća s maslacem i dimljene ribe.

Zeleni se papar dobro kombinira sa slaćim začimima, kao npr. cimet, đumbir, lovor, sjeme komorača, i limunska trava, kako bi začinio okus svježine, pilećne (utrljajte putar pomiješan sa zdrobljenim zrnima papra ispod kože prije pečenja), jestogu, rakovima i ribi, posebice lososu.

DOBRO SE KOMBINIRA sa bosiljkom, kardamomom, cimetom, klinčićima, kokosovim mlijekom, korijanderom, kuminom, češnjakom, đumbirom, limunom, limetom, muškatnim oraščićem, peršinom, ružmarinom, timjanom, kurkumom.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.