Pieprz

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2052 razy.

Pieprz bardzo polubili Rzymianie, a że rósł daleko od nich, w Indiach, na wybrzeżu malabarskim, odegrał on znaczącą rolę w odkrywaniu świata. Żeby przewieźć pieprz przez Ocean Indyjski, trzeba było najpierw czekać na sprzyjające wiatry. Poza tym było to bardzo niebezpieczne. Pieprz dawniej był bardzo drogi. Był wręcz majątkiem. Hordy Gotów, które pod wodzą Alaryka zdobyły w 410 roku Rzym, wśród niezmierzonych bogactw Wiecznego Miasta za najcenniejsze uznały dwie tony pieprzu. Jedną z najważniejszych przyczyn podejmowania na progu nowożytności wielkich wypraw odkrywczych było znalezienie drogi po pieprz. To właśnie dlatego Vasco da Gama opłynął Afrykę. Obecnie pieprz sprowadzany jest do Europy z wielu krajów tropikalnych, a drogi do nich znacznie się skróciły. Przed sprowadzeniem pieprzu z Indii używano różnych odmian bylicy i piołunu. Były to smaki bardzo odmienne. W Polsce przeważnie używamy pieprzu czarnego, białego i zielonego, do sosów. Jest jeszcze pieprz czerwony trudno dostępny w Polsce. Ma on bardzo subtelny smak. Pieprz biały jest łagodniejszy, dobry do cielęciny i drobiu. Natomiast bez czarnego nie można chyba sobie wyobrazić, ani bigosu, ani krupniku, ani fondue, ani mnóstwa innych dań. W wszelkich potrawach pieczonych i suszonych łączy się go tradycyjnie z liściem laurowym i zielem angielskim. Niektórzy najwyżej cenią mieszaninę różnych pieprzów. Wielkim konkurentem pieprzu jest papryka - chociaż właściwie obie te przyprawy uzupełniają się. Poza tym papryka jest stosowana raczej do potraw innych kuchni, np. gulaszu węgierskiego. Trudno sobie natomiast wyobrazić smak bigosu z papryką. Podobnie w chłodniku, kołdunach, zrazach.