

Není pepř jako pepř

SPOLUPRÁCE S FIRMOU GURMEKO PO VANILCE A ŠAFRÁNU V MINULÉM ČÍSLE POKRAČUJE V TOMTO VYDÁNÍ PEPŘEM. EXKURZE MEZI SVĚTOVĚ NEJPOUŽÍVANĚJŠÍ KOŘENÍ BY MOHLA BÝT VÝLETEM MEZI ASI **DVA TISÍCE** POPSANÝCH DRUHŮ!



2 000 druhů pepře

Všechny druhy pepře, ať už o nich vědí jen v Tichomoří nebo Africe nebo je zná celý svět, mají jediný gastronomický cíl – dodat pokrmu tu ostrou až smyslnou chuť. Každý z nich toho ale dosahuje jinými chemickými látkami, které jsou v něm obsažené a proto také „pálí to“ vnímají naše chuťové pohárky různě. Ostatně pálivost, stejně jako slanost, je u každého jedince naprosto individuální.

Z dalších řádků se dozvíte, že ne všechno, co se u nás nazývá pepřem, jím skutečně je. Níže tedy najdete nejen informace o pepřích u nás nejčastěji používaných, ale také o dalších druzích, které vnáší do gastronomie další podněty.

PEPŘOVNÍK ČERNÝ (Piper nigrum) sice pochází z jihozápadní Indie, ale jeho plantáže dnes lze nalézt ve všech tropic-



Pepř bílý netříděný



Pepř zelený



Pepřovník černý

kých i subtropických částech světa. Je spolu s paprikou nejobchodovatelnějším kořením na světě. Rostlina je to zajímavá i proto, že poskytuje hned čtyři druhy koření!

- **Černý pepř** jsou na sluníčku fermentované a usušené dozrálé plody.
- **Bílý pepř** je zralý plod, kterému se máčením ve vodě sloupne slupka (mesocarp) a pak se dosuší.

Kvalita versus cena, aneb pepřové podvody

Využití plodů pepřovníku černého v gastronomii je všeobecně známé. Mnohem méně pozornosti se věnuje nákupu, což se může mnohdy vymstít. Černý pepř se totiž do gastronomie dostává jak v nejrůznější kvalitě tak i ceně. Ne vždy je kvalita úměrná ceně!

Plody pepře sklizené z vrcholových partií lody (hroznu) jsou lehké, je to vlastně jen dutá slupka téměř bez silic. Tomuto typu se říká lehký pepř. Naopak plody pod vrcholkem lody jsou uvnitř zcela vyplněné. Nákupní cena těchto dvou kvalit se od sebe výrazně liší. Bohužel existují obchodníci, kteří obě kvality nabízejí za stejnou cenu, což je nechutný podvod!

Vy tento hnusný trik ale můžete odhalit. Ptejte se dodavatele po hodnotách G/L. Obchodní charakteristika černého celého pepře je dána poměrem hmotnosti (g) a litru (l). Kvalitní celý černý pepř má mít hodnotu od 500 až do 650 G/L. Takový pepř má vysoký obsah silic a v pokrmech bude mít tu nejlepší chuť.

Tím ale možnost podvádění při prodeji černého pepře nekončí. Určitě ve své kuchyni používáte také mletý černý pepř. Co všechno je tady možné?

Jednou z variant je umlít lehký pepř, jenž má malé procento silic. Výrobce to vyjde levně, vás naopak drahé, neboť musíte pro dosažení požadované ostré chuti zvýšit dávkování na dvojnásobek. Prodej takového pepře ale nejde označit za podvod, tratíte pouze finančně. Tedy pokud obchodník netvrdí, že se jedná o nejkvalitnější černý pepř!?!?

Daleko horší a dokonce i nebezpečné je to, že se na trhu i v gastronomii se lze setkat s pepřem, který je „nastaven“. Ono to vlastně vzniklo zcela nevinně. Masný průmysl má totiž velkou spotřebu pepře a přidávání škrobů do masných výrobků je běžné. A tak se vyrobí tzv. technologický pepř. Jedná se o směs pepře smíchaného s nejrůznějšími druhy škrobů nebo přímo s moukou. Pokud je na etiketě v označení uvedeno složení, je vše v naprostém pořádku. Pokud ale dodavatel takto zpracovaný mletý pepř nabízí i do gastronomie, protože chce vyhovět cenovým požadavkům, pak se dopouští podvodu a navíc velmi nebezpečného jednání. Mouka patří mezi alergen a i její malé množství může způsobit například u bezlepkové diety trávníkovi velice těžké komplikace!

Pokud chcete mít jistotu, zakapte v lékárně jedovou tinkturu a udělejte si sami rychlou zkoušku. Jak? Nasypte na talířek lžičku mletého pepře, pokropte ho troškou vody tak, aby byl zvlhčený a kápněte na okraj jedovou tinkturu. Pokud se zbarví do modra až modrofialově, obsahuje škrob!

• **Zelený pepř** je sklizený nezralý plod, který se suší většinou v proudu horkého vzduchu nebo zmrazením. Často se také nezralý zelený pepř nakládá do slaných octových nálevů, kde si zachovává aroma.

• **Červený pepř** je pepř sklizený ve stádiu zralosti, ihned ale nakládán do nejrůznějších typů nálevů.

Chuť a vůni pepře určuje obsah silic. Jak moc pepř pálí, určuje obsah piperinu (alkaloid). Černý pepř je hodně aromatický a velmi štiplavý, obě vlastnosti jsou ale podle místa původu rozdílné. Bílý pepř obsahuje menší procento silic než černý, ty částečně zmizely oloupaním slupky. Proto bílý pepř tolik nevoní, respektive voní zcela jinak. Zelený pepř je nejméně pálivý, ale s vysokým aroma.



Pepř sečuánský – běžný

PEPŘ SEČUÁNSKÝ (*Zanthoxylum piperitum* / *Fagara rhesa* Roxb.) je známý také jako fagara. Jsou to sušené plody čínského druhu jasanu (žlutodřev pepřný) v podobě otevřené červenohnědé tobolky se semenem. Má palčivou aromatickou až otupující chuť, proto se ho dává jen malé množství. Použit se dá jak celý, tak nadrcený, obvykle se ale doporučuje před použitím nejprve opražit a pak teprve nadřít. Vzhledem k jeho dostupnosti na českém trhu už dávno není výsadou čínské kuchyně, která ho používá především k dosažení výrazné chuti při pečení kachny a kuřat.



Pepř sečuánský – loupaný

Blízkým příbuzným sečuánského pepře je **PEPŘ SANŠO** (*Zanthoxylum piperitum*), **Japonský pepř**. Japonská kuchyně

používá suché koření velmi málo, Sanšo je výjimkou.

PEPŘ DLOUHÝ (*Piper longa*) je též znám pod názvem Pippali. Jedná se o sušené plody keře z rodu pepřovníků. Je tedy na rozdíl řady jiných „pepřů“ blízkým příbuzným známého pepře. Až donedávna byl u nás kořením téměř neznámým. V nabídce ho ale má firma GurmEko.

Plody po usušení vypadají téměř jako jehnědy, jsou 3 až 5 centimetrů dlouhé. Zajímavá je jeho vůně i fakt, že postrádá ostrost. Jeho chuť je popisována jako ostře sladká, svíravá. Vzhledem k tomu, že prokazatelně zlepšuje trávení, je oblíbenou ingrediencí při přípravě těžkých pokrmů a to mu dává šanci na rozšíření používání v české gastronomii, jež ve své původní podobě patří mezi poměrně těžké. Příklad si lze vzít z Indie, kde se používá při přípravě kari směsí a zeleninových omáček (chutney). Často se kombinuje s kardamomem, koriandrem a římským kmínem. Jeho ostrosladká chuť se výborně hodí do vinných nebo sýrových omáček. Nelze neuvést, že je vysoce ceněnou „drogou“ v ájurvédě právě proto, jak podporuje trávení. Stejně tak je třeba napsat, že nepatří právě mezi levná koření.



Pepř dlouhý

Dalším pepřem nepepřem je **PEPŘ KUBÉBOVÝ** (*Piper cubeba*). Je totiž plodem lián, které rostou na Jávě, Borneu, Sumatře a v některých částech Afriky. Plod je o něco málo větší než plod pepře. Je na jednom konci zúžený a proto se mu také někde říká „stopkový pepř“.

Plod obsahuje malé semeno. Sbírá se dřív, než plně dozraje. Po sklizni je žlutý, ale sušením na slunci získá hnědočernou barvu. Svoji chutí připomíná nové koření, leč neobsahuje piperin, ale kubebin. Jeho aroma je popisováno jako dřevité, kafrovité a pepřovité.

Vzhledem k tomu, že se prakticky nepěstuje a tudíž převládá jeho volný sběr v přírodě, je kořením poměrně vzácným, ale s trochou trpělivosti po objednávce dosažitelným. V gastronomii se s ním setkáváme hlavně ve směsích, může se přidávat místo nového koření, kterému se vůně (nikoliv však cenou) podobá.



Pepř kubébový

Blízkým příbuzným pepře kubébového je pepř, který nemá vyhraněný český název a z překladů lze použít názvy **PEPŘ AFRICKÝ**, ashanti pepř, nebo západoafrický, ocaseť, lze použít i název falešný kubebový. Ve všech případech se jedná o **Piper guinense**. Roste od západu Afriky přes centrální část kontinentu až po Ugandu.

Je to sušený plod černohnědé barvy, 3 až 6 milimetrů velký, kulatý až oválný, na vrcholku mírně zašpičatělý, obvykle se stejně dlouhou (3–6 mm) pokrivenou stopkou, která ho odlišuje od pepře kubébového).

Jeho pálivost je dána obsahem řady éterických olejů. Na rozdíl od pepře kubébového není tak hořký a někteří gurmeti mu připisují čerstvější bylinnou chuť. V zemích, kde roste, ho používají místo pepře, ale je zajímavé, že s ním pracuje také potravinářský průmysl, a to nejen s plody, ale také s listy, které mají mírnější pálivost.



Pepř africký

Druh „pepře“, který bývá někdy označován jako červený, jindy zase jako růžový, dále pak jako čínský nebo peruánský je **PEPŘO-VEC OBECNÝ** (též **balzámový**), vždy ale *Schinus molle* a nemá s pepřem vůbec nic společného!

Jsou to sušené červené až růžové bobule stálezeleného až 15 metrů vysokého stromu z čeledi Anacardiaceae. Plody dozrávají na podzim v dlouhých převislých hroznech. Mají velmi křehkou slupku. Jejich chuť je spíše sladká ale se svíravým účinkem podobným jako u pepře. Někteří kulinářští odborníci říkají, že jim chutná a voní po jalovci. V každém případě jejich barva je důvodem



Pepř růžový

toho, že se přidávají do směsi černého, bílého a zeleného pepře a tvoří tak velice oblíbený barevný pepř. V malém množství je růžový pepř bez rizika, ve větším množství může být až toxický a to hlavně pro těhotné ženy! Občas se objeví požadavek dodat tento pepř v mleté podobě. Firma GurmEko to musí s lítostí odmítnout, neboť mletím se z bobulek stává kašovitá hmota, která velmi rychle ztrácí sílce a je pak nepoužitelná. Pokud nechcete použít k dekoraci celé bobulky, stačí je mezi prsty lehce promnout, slupka ihned popraská na malé kousky, semeno ale zůstává.

Druhem velice podobným růžovému pepři je **PEPŘOVEC BRAZILSKÝ (Schinus terebinthifolius)**. Jeho zářivě červené plody i po

dozrání zůstávají na větvičkách velice dlouho. Zejména v Severní Americe se s oblibou používá jako vánoční výzdoba. Plody jsou při požití většího množství jedovaté.

HORSKÝ PEPŘ (Tasmannia lanceolata, Winteraceae) je keř rostoucí od jihovýchodní Austrálie až po Tasmánii, od níž získal své latinské jméno. Jeho zajímavostí je, že jako koření se používají nejen 5 až 8 milimetrů velké bobule, ale také listy. Bobule mají i v sušené podobě silně sladkou chuť, která ale rychle přechází v peprnou. Přidává se do kari směsi, k ochucení sýrů a do alkoholických nápojů. V poslední době se také hodně exportuje do Japonska, kde se stává součástí přípravy wasabi.



Pepř etiopský

PEPŘ GUINEJSKÝ (Aframónun melegueta, Zingiberaceae) je opět pepřem jen podle názvu, nikoliv rodově, jelikož patří mezi zázvorovité. Mnohem známější je pod názvem Meleguetský pepř a ještě více jako **RAJSKÁ ZRNA**. Květ této rostliny, která roste v bažinách podél západoafrického pobřeží, se rozvine do až sedm centimetrů dlouhého lusu, který obsahuje malá černá semena nepravidelných tvarů. Má peprně štiplavou chuť. Pozornosti v poslední době se dočkal jen proto, že s ním v televizních show vaří někteří kuchaři. Je méně dráždivý pro žaludeční trakt než běžný černý pepř.

ETIOPSKÝ PEPŘ (Xylopia aethiopica, Annonaceae) nebo také hořké dřevo, je až 20 metrů vysoký strom, který roste v subsaharské části Afriky. Jeho plodem jsou lusky obsahující malá tvrdá semínka. Po rozdrčení mají velmi silně pálivou až svíravou chuť. Domorodci je využívají nejen jako koření, ale také co by léčivo. Také tento druh se pomalu dostává do Evropy.

Každý, kdo luští křížovky, zná výraz Ava pro druh pepře. Který autor křížovek s tím přišel jako první není důležité, podstatné je to, že jde o rostlinu Piper methysticum neboli **PEPŘOVNÍK OPOJNÝ**, ze které se připravuje opojný nápoj Kawa. Ten má nejruznější transkripci, například na Havaji se píše AWA,

Světově nejčastěji obchodované druhy pepřovníku černého

Oblasti	Obchodní druhy	Místo pěstování	Popis
INDONÉSIE			Malozrnný, 2–6 mm velký, černý, při skladování přechází do šedé barvy.
	Lampung	Jih ostrova Sumatra	Má vysoký obsah piperinu a málo sílic, moc nevoní ale páli statečně.
	Sarawak	Bývalé anglické kolonie severozápadně od Kalimantanu v Jihočínském moři	Je jemnější, silně pálivý, na jazyku pěkně štípe.
	Muntok (kvalita bílého pepře)		Je méně aromatický než černý pepř, ostře palčivý s nasládlou chutí.
INDIE	Malabar	Tropické pobřeží severozápadní Indie	Tmavě hnědé až černé kuličky, velmi tvrdé, 5 až 6 mm velké. Při skladování barvu nemění. Jsou označovány za nejkvalitnější pepř na světě.
	Tellicherry	Pobřeží Malabar	Telicheri má největší plody ze všech pepřovníků.
	Alepi Goa	Pobřeží Malabar	Tmavě hnědé až černé, kulovité, tvrdé, 4 až 6 mm velké, při skladování se mírně zabarvují do šeda.
BRAZÍLIE	Brazilský pepř	Brazílie, Peru	Je velice lahodný, ale má nízký obsah piperinu.
INDOČÍNA	Vietnamský pepř	Vietnam, Kambodža	Malozrnný, 2 až 5 mm velké silně zvrásněné a nepravidelné kuličky, vždy hnědý.



Pepřovník list

na souostroví Samoa jako AVA a pak co ostrov, to jiný název. Nápoj se vyrábí z kořenů této rostliny a má prokazatelně relaxační a povzbuzující účinky.

A co takový **PEPŘOVNÍK BETELOVÝ (Piper betle)**? Patří zcela legálně mezi pepřovité, ale je to droga, již do Evropy přivezl poprvé sám Marco Polo. Ve světě panuje názor, že po žvýkání betelu sládně dech, mizí hnilobný zápach z úst, zvyšuje se slinění a zlepšuje se kvalita hlasu, ale také vypadají všechny zuby! Tedy nic pro nás a pro gastronomii vůbec!

Když už jsme u pepřů, které nejsou pepři, tak ještě jeden velice známý druh pepře, který toto jméno nese jen kvůli špatným



Mlýnkem na pepř docílujeme čerstvosti koření.



Pepř cayenský



Pepř jamajský neboli nové koření

jazykovým překladům z minulosti. Pojmenování má od přístavu Cayene ve francouzské Guayaně. **PEPŘ CAYENSKÝ (Capsicum frutescens)** není pepř, ale druh velice štiplavé papriky, kterým tak dokonale ochucují Mexičané fazole. Svět si zvykl používat ho i na pečená masa, či ryby. Prostě všude tam, kde má být jídlo opravdu ostré.

Jen tak pro zpestření je potřeba uvést ještě **JAMAJSKÝ PEPŘ**. Velmi těžko se někdy vysvětluje zákazníkům, že to není nic jiného než nové koření. Ale je to tak.

Z výše patrného je více než zřejmé, že pepřů je celá řada, a tak není nutné používat pouze pepř černý.