Tak co, kolik znáte pepřů?

Ten černý asi znají všichni, někdo by si vzpomněl ještě na červený, zelený a bílý. A někdo by řekl, že už slyšel něco o tom japonském, sečuánském nebo růžovém.

Ve skutečnosti Pepřem se nazývá kde co, stačí když to trochu pálí nebo štípe. Také je třeba říct, že většina pepřů tedy opravdu pochází z té čeledi Piperaceae neboli pepřovníkovité, ale druhy s názvem pepř bychom také našli mezi paprikami, prvosenkami či brukvemi.
Pokud jde tedy o čistokrevné pepře myšleno rod pipper, tak těch je na světě kolem 2400 z toho minimálně 11 má využití buď v léčitelství nebo v kuchyni. Pepře jsou víceleté dřevnaté liány, které v průběhu evoluce stačily obsadit všechny kontinenty. Často v sobě obsahují určité množství piperinu, což je alkaloid zodpovědný právě za štiplavou chuť. Třeba konkrétně v plodech pepře černého se jeho obsah pohybuje od 2-10%. Dalo by se říct, že pepřům se obecně daří ve vlhké dobře propustné půdě na osluněných místech, přičemž málokdy rostou výš než 1000 m.n.m.

Pro fajnšmekry – stáhněte si tabulku, ať jste v obraze a nespletete si původně tropickou liánu s nějakou pálivou paprikou. :)

Pepř černý (Piper nigrum)

Původ, lokalita*: Indie, dobře propustná půda, bohatá na organickou hmotu, do 1000 m.n.m.*
Popis*: liána, 15m, 60 let, alkaloid piperin – (+) potlačení oxidativního stresu u živočichů, metabolizace léčiv, fce gastrointestinálního traktu, konzervace potravin, (-) vznik nádorových onemocnění, snížení plodnosti, plody – různá doba sklizně a různé zpracování: zelený – nezralý; bílý – oloupaný, zralý; černý – usušený, zelený; červený – zralý, plodí po 5. roce*