

Бял пипер на зърна



Цена: 0.65Lev. - 42.00Lev.

Варианти на продукта

- Бял пипер на зърна - 1kg (#634)
- Бял пипер на зърна - 500g (#635)
- Бял пипер на зърна - 250g (#636)
- Бял пипер на зърна - 100g (#637)
- Бял пипер на зърна - 50g (#638)
- Бял пипер на зърна - 10g (#639)

Product Summary

Съставки: узрели и почистени зърна от черен пипер.

Употреба: за кулинарни цели като подправка.

Произход: ВИЕТНАМ

Описание на продукта

Белият пипер е подправка, която се използва широко в кулинарията. Отличава се с характерна миризма и леко парлив привкус. Тя се добива от плодовете на увивното растение *Piper nigrum*, от което се произвежда и добре познатият ни черен пипер. Въпросното растение е от семейство Пиперови. Освен в Индия то се отглежда в редица страни, сред които Виетнам, Бразилия, Индонезия, Малайзия, Шри Ланка, Китай и Тайланд.

Производство на бял пипер

За целта се избира плодородна земя, която не е нито прекалено влажна, нито твърде суха. Ако почвата се окаже недостатъчно влажна, се налага редовно поливане и ежеседмично наторяване. Ако плодчетата се оберат, докато са още неузрели, се получава добре познатият черен пипер. От същите неузрели топченца може да се получи и зеленият пипер, който се различава по начина на обработка. Подправката бял пипер се добива от плодовете на *Piper nigrum*, когато зрънцата са напълно узрели. По това време те добиват червен цвят. Те се обират и се накисват 6-7 дни във вода. Тази стъпка се предприема, за да може кожата да бъде отстранена по-лесно после. След като ципата бъде премахната, остава единствено светлата ядка. Тя се оставя на слънце, за да изсъхне добре. В крайна сметка готовият за употреба бял пипер е с жълтеникав цвят. В някои случаи белият пипер се получава, след като се остърже обвивката на черния пипер.

Състав на бял пипер

В състава на белия пипер има наситени мазнини, полиненаситени мазнини и мононенаситени мазнини. Той съдържа още натрий, калий, калций, желязо, фосфор, магнезий, цинк, селен, мед и манган. Белият пипер е източник на фибри и белтъчини.

Готвене с бял пипер

Белият пипер е с по-мек вкус в сравнение с останалите видове пипер. Той се отличава и с по-нежен аромат. Обикновено се предпочита пред черния, тъй като не повлиява на хората с чувствителни стомаси. Някои кулинари предпочитат да поставят белия пипер в светли блюда, а на черния се спират, когато приготвят ястия с тъмен цвят. Във френската кулинария се използва смес от черен и бял пипер. Особено приятни и ароматни са комбинациите от зелени, черни и бели пиперени зрънца. Когато се употребява смян пипер, той се влага в ястието, когато то е напълно готово. Белият пипер е подправка с уникален аромат, която е идеално допълва вкуса и уханието на рибни, зеленчукови и месни блюда. Опитните кулинари не пропускат да овкусят с нея леки сосове, супи, печени ястия от телешко и говеждо месо, салати и др. Според същите белият пипер се явява една от основните съставки, придаваща изисканост на специалитетите.

Белият пипер е не по-малко полезен за нашето здраве от черния. Той се препоръчва най-вече на хората, които страдат от липса на апетит, тъй като възбужда апетита и подобрява работата на стомашно-чревния тракт. Малко количество от него, добавено в храната на злождите малчугани, може да свърши чудеса.

Белият пипер трябва да се консумира най-вече през студените месеци, тъй като повлиява добре грипните състояния.

Подправката спомага за отстраняването на секрети от дихателните пътища. Този ароматен пращец се препоръчва като лек при запек, тъй като подпомага перисталтиката на дебелото черво и ускорява обмяната на веществата. Полезните свойства на белия пипер обаче не приключват дотук. Оказва се, че той има противовъзпалително средство, действа освежаващо на дъха и прави хората, които го приемат, по-издръжливи на стрес. Той се грижи еднакво добре за имунната система и за общия тонус на тялото.

Белият пипер освобождава организма от вредни вещества, разрежда кръвта и подпомага кръвообращението. Редовната му консумация предпазва от сърдечно-съдови проблеми, а също и от ракови болести. В миналото той се е използвал за лечение на циреи, болки в гърлото, астма, болки в гърба и редица други оплаквания.

Лекове със стрит бял пипер се взимат при борба с кашлица и болки в гърлото. Ароматният пращец от две зрънца се смесва с една чаена лъжичка мед. Полученото лекарство се приема след всяко хранене, докато проблемът отшуми.