

## Флакони Черен пипер счукан



Цена: 1.89Lev.

### Product Summary

Съставки:

Употреба:

### Описание на продукта

Черният пипер произлиза от плода на растението, от което произлизат и зеленият, и белият пипер. Разликата в цвета им е отражение на различните стадии, през които преминава развитието и методите му на обработка. Черният пипер произхожда от гладко увивно растение, виреещо на горещ и влажен климат. Черният пипер се бере докато зърната му са полу узрели, точно преди да станат червени. След това се оставят да изсъхнат, което набръчка кожата им и ги превръща в черен цвят.

Черният пипер е най-лютият и ароматен пипер в сравнение с останалите сортове и може да се закупи цял, начукан или смлян на прах. Родом от Индия, черният пипер е бил дълбоко ценен. Днес основните комерсиални производители на черен

пипер са Индия и Индонезия.

Готвене с черен пипер

Щипка черен пипер се прибавя на почти всяка една рецепта. Заедно със солта, черният пипер е една от най-универсалните подправки. Използва се във всички пикантни ястия, употребява се както смян, така и на зърна. Използва се за подправяне на месо, мляко, морска храна, яйца, зеленчуци, мляко, бобови култури, напитки и дори плодове. Най-добре го смилайте непосредствено преди подправяне на ястието. При по-дълга топлинна обработка той губи аромата и вкусовите си качества. Подходящ е за печене, пържене, задушаване, за приготвяне на ястието на пара. Освен в кърри смесите, черният пипер намира своето място и в други ястия от световна кухня – в маринати, за птиче месо, в сос за тиквен пай, като подправка на пушената наденица, в ориенталската смес от пет подправки и още много други.

Ползи от черния пипер

Подобрява храносмилателният процес и процесите на чревния тракт. Черният пипер е демонстрирал впечатляващи антиоксидантни и антибактериални ефекти – друго чудесно предимство за здравословното Ви състояние.