

# Kapare

## Podrijetlo kapare

Ime kapare dolazi od francuske riječi *câpre* koja opet nastala od grčke *kápparis*.

To su u [salamuri](#) odležali plodovi biljke kapare (**lat.** *Capparis spinosa*), poznate još i kao trnoviti grm kapare iz familije Capparaceae koji raste u južnoj Europi kao i u zemljama oko sredozemnog mora.

Kapara je poznata još iz antičkih vremena kao začim, ali i kao ljekovita biljka i afrodizijak.

## Općenito o kaparima



Biljka kapara uspijeva podjednako u suhim područjima kao i u niskim područjima zu more.

Iz bjelo-ljubičastih cvijetova koji se otvaraju samo nakratko između jutra i podneva rastu bobice veličine graška, kapare.

Još zatvoreni izdanci kapare se beru ručno u rano proljeće i kao takvi su neukusni.

Da bi razvili svoju pikantnu aromu koju zahvaljuju Caprinskoj kiselini i senf-uljnom-glycosid-u, kapare se ostave jedan dan da odleže i zatim se u stave u salamuru iz grube morske soli sa [uljem](#) ili [octom](#).

Kapare moraju biti zatvorene, maslinasto zelene do plavičasto zelene i što sitnije. Sitnije kapare su ukusnije od velikih, ali zbog ručnog načina branja i mnogostruko skuplje.

Najbolje kapare dolaze iz južne Francuske, tamo ih prema veličini nazivaju: „Nonpareilles“ (sitne), „Surfines“, „Fines“, „Mifines“, „Capucines“, „Capotes“ i „Communes“ (velike).

Također i Liparski otoci (kod Sicilije) su poznati po dobrim kaparama, posebno mjesto Salina gdje se u lipnju održava "Fešta kapara".



## Kapare u kuhinji

Najviše se kao prilog ili Tapas (Antipasti) kapare upotrebljavaju u Španjolskoj, tamo koriste i oko 2 cm velike plodove Kapare zvane kaparne jabuke (slobodan prijevod). One se također stavljaju u pac od octa ili ulja. Sitnije („Finos“) su također cjenjenije i boljeg okusa. Kapare se u toplu jela dodaju na kraju kuhanja da bi se očuvale sve arome.

Usoljene kapare kakve poznamo iz talijanske i španjolske kuhinje moraju prije upotrebe biti namočene u vodi. Pri kombiniranju ostalih začina sa kaparima treba pripaziti na količinu jer su kapare same po sebi vrlo specifičnog okusa i teško se podnose sa drugim začinicima.

Najpoznatije jelo (predjelo, antipasti) je Vitello tonato. Radi se o tanko nasjeckanom u [bjelom vinu](#) sa [povrćem](#), kuhanom [teletinom](#), prelivenoj sa sosom od tune.

U Dalmaciji nadaleko je poznata salata od [hobotnice](#) u koju također dodamo par kapara ili [oslić na bijelo](#).

Također su poznate i istočno pruske Koenigsberger Klopse, mesne okruglice od teletine ili [govedine](#) sa [svinjetinom](#), slanom sardelom (haringom), lukom i jajem, sve skupa u [bjelom sosu](#) od kapara.