

Papar, biber

v2 19.05.2015

Papar ili biber, porijetlom je iz Indije raste kao grm ili drvo. Poznato je preko 2000 vrsti papra.

Neke od **najpoznatijig sorti papra** su; [sečuanski papar](#), [madagaskarski](#), [prašumski papar](#), [malabar papar](#), [tellicherry papar](#), [kubeben papar](#).

Boja papra ovisi o vrsti, ali posebno stupnju zrelosti ili sušenja, te razlikujemo; **crni papar**, **bijeli papar**, **zeleni papar**, **crveni papar**.

Papar koristimo u svježem stanju, osušen i mljeven, ili salamuren (slika **zeleni papar u salamuri**, dolje lijevo).



Crni papar (**lat. Piper nigrum**) dobivamo branjem neposredno prije sazrijevanja, nakon toga izlaže se i suši na suncu nakon čega dobiva svoju crnu boju, ali isto tako i tvrdoću. Paušalno možemo reći da **crnim paprom** začinjamo sva jela koje inače i solimo.

Bijeli papar dobivamo iz **zrelog zrna papra**. Neposredno nakon berbe, zrno **papra** se natapa tjeđan dana u vodi, nakon natapanja odvaja se od ljuske pri čemu dobivamo zrno bijele boje odnosno **bijeli papar**. **Bijeli papar** jednako je jak kao i **crni papar**, jedino mu fale neke arome koje su odstranjene sa ljuskom. Upotrebljavamo ga kada želimo ljutinu, ali ne i papreni okus. Koristimo ga u svijetlim sosevima, tamo gdje crna boja nepoželjna.

Zeleni papar dobivamo tako što se plod (zrno) papra bere prije samog sazrijevanja pri čemu mu ostaje zelena boja. **Zeleni papar** se konzervira u [salamuri](#). **Zelenim paprom** začinjamo sva jela koja ne želimo da su jako ljuta. **Zeleni papar** koristimo u marinadama za steak-ove.

Crveni papar bere se u jesen, zrnje je roza boje, koje se suši na suncu. Blažeg je okusa nego **crni papar**, ali dosta jačeg nego **zeleni papar**.

Crveni papar je kombinacija ljutoće **crnog papra** i blage arome **zelenog papra**. **Crveni papar** se lako može zamjeniti sa rozastim bobama vrlo sličnim bobicama **papra**, ali tu se radi o plodovima jedne sasvim druge biljke porijeklom iz Južne Amerike.



[Op. a] Vrlo se često smatra (krivo) da je **kajenski papar** crveni papar. Kod **kajenskog papra** se radi o prahu ljute **kajenske papričice**. **[/Op. a]**

Sečuanski papar tj. njegovi zreli i sušeni plodovi (još zvan japanski, anis ili kineski papar) imaju karakteristični peckavi okus koji daje osjećaj da su usnice i jezik umrtvljeni (kao od anestezije).

Za **sečuanski papar** se krivo vjeruje da je jako ljut, vjerojatno jer se često koristi u jelima u koje dolaze ljute papričice. U kineskom se okus koji nastaje sljubljivanjem ljutog i umrtvljujućeg zove **málà**. Točno taj okus odlikuje **sečuansku kuhinju**.

Okus ove sorte papara je u stvari mješavina slanog, gorkog, slatkog i kiselog. Prvo se osjeti aroma po drvetu i cvijeću, ljutina dolazi naknadno, na kraju osjećate pomalo i okus citrusa. I naravno umrtvljujuće peckanje koje traje dosta dugo.

Poznatija jela sa **sečuanskim paprom** su: ljuta variva (*Pinyin Huōguō, Dandan Mian*), rezanci sa ljutim umakom (*Dàndàn Miàn*), pikantna govedina (*Shuǐ Zhǔ Niúròu*), tofu sa mljevenim mesom (*Mapo Doufu*).

Sečuanski papar je uz [zvjezdati anis](#), sjemenke komorača, cimet i klinčić sastojak kineskog **five spices** (5 začina).

Nezreli plodovi, lišće i cvijetovi sečuanskog papra se koriste u japanskoj kuhinji.

Mladi listovi **kineskog papra** se namoće i umješaju sa **miso-pastom** u tzv. **kinome**. **Kinome** se koristi kao ukras (garnitura) na juhama i ostalim jelima.

Nezreli plodovi sečuanskog papra se ukuhaju sa soli i samelju u **misansho začinsku pastu** koja se koristi kod pripreme ribljeg sushi-ja, da bi se prekrio miris ribe.

Madagaskarski prašumski papar zvan još i **Voatsiperifery** ili **Bourbon papar** je rijetka vrsta papra koja raste u prašumama Madagaskara, bere se u vrlo malim količinama. Zbog toga je **madagaskarski prašumski papar** jedna od najskupljih sorti papra.

Sušene bobice **bourbon papra** su smeđkasto-crne, zrnje u prodaju obično dolazi sa peteljkom.

Jake je arome po vaniliji, duhanu i drvetu, pomalo slatkast. Ugodno, ali ljući nego obični papar. Okus ostaje dugo na jeziku.

Madagaskarski parašumski papar koristimo u jelima od janjetine, divljači, tamnim umacima, ali i u čokoladi te po voću.

Tellicherry papar dolazi iz Indije iz pokrajine Kerala sa obale Malabara. Samo 10% godišnje proizvodnje se prerađuje u **tellicherry papar**, zbog toga je jako skup.

Boja mu je više crveno-smeđa nego crna, a zbog kasne berbe su bobice veće nego kod ostalih sorti papara (u stručnim krugovima se to zove TGSEB – Tellicherry Garbled Special Extra Bold).

Iznadprosječno je aromatičan, okusom je intenzivno orašast i nešto ljući nego obični crni papar.

Tellicherry papar se koristi uz dinstano, pečeno ili ragu od tamnog mesa divljači i govedie. Bitno je kod kuhanja da se papar dodaje u zrnu, ili tik pred serviranje posipati svježe mljevenim **tellicherry paprom** jer inače brzo brzo gubi na aromi.

Desertima od čokolade mljeven daje posebnu notu.

Malabar papar dolazi kao i **tellicherry papar** sa zapadne obale Indije.

Malabar papar se prepoznaće po za njega specifičnom zelenom štihu po crnim bobicama.

Okus mu je ugodno ljut, ali aromatičan.

Kod kuhanja se **malabar papar** u zrnu dodaje skroz na kraju kuhanja, ili se svježe mljeveni posipa po već gotovom jelu.

Kubeben papar dolazi iz Indonezije, ima slatkasto-gorkastu aromu koja pomalo podsjeća na eukaliptus, a na odlasku pomalo okus smole. Okus mu je voćno, ljuto gorak sa laganim peckanjem u nastavku.

Kubeben papar nalazimo, tj. koristimo za jela sjeverne afrike (Maroko, Tunis), ali i jela iz Azije. Sastavni je dio raznih začinskih mješavina.

Kubeben papar koristimo u zrnu ili svježe mljeven za jela od morskih plodova ili u složencima od janjetine ili govedine, ali i za jela od povrća, npr. tikve, mrkve, tikvica ili patliđana. Također odlično harmonizira sa basmati ili jasmin rižom. Jelu ga dodajemo na kraju i to ne previše.

Kubeben papar je bio u prošlosti (16-17 st.) vrlo popularan u Europi. No zbog svog smolastog okusa na odlasku i osjetnoj gorčini izgubio je na popularnosti.