

# Piment

## Podrijetlo pimenta

Pimet (lat. *Pimenta dioica*) se uzgaja i jako je popularan je u Meksiku, Indiji, ali najbolji piment dolazi sa Jamajke. U tim zemljama se kao začin koriste i listovi pimenta.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)

## Karakteristike pimenta

**Piment** je još poznat pod nazivom **jamajkanski papar**. Prijatnog je mirisa između [papra](#), [klinčića](#), [muškatnog oraha](#) i [cimeta](#). Okus **pimenta** je sličan papru, ali nema toliku ljutinu i oštrinu.

**Piment** su smeđe-sive bobice projera 5-7 mm koje su plod drveta **piment** koji naraste do 10 m visine.

**Bobice pimenta** se beru kratko prije nego dozore i suše se u specijalnim pećima.

## Piment kao začin u kuhinji

**Piment** upotrebljavamo cijeli kao začin u kiselim pečenju (Sauerbraten - njemački specijalitet posebno u pokrajini Hessen), jelima od divljači.

Upotpunjuje okus [kiselih krastavaca](#), [svinjskog](#) i [telećeg pečenja](#). **Piment** koristimo i u [varivima](#) od kelja, [juhi](#) od volovskog mesa, jakim [sosevima](#), ribljim juhama.

**Mljeveni piment** je sastavni dio božičnih [kolača](#) i kompota od šljiva.

Njegov **piment u praku** koristimo kao začin u jetrenim knedlama, nekim [kobasicama](#), te jelima od iznutrica kao i nekim paštetama.

U Mexiku je poznat *mole-sos*, i yukatanska **reccao- mesnata marinada**, a jela spremljena sa njome zovu se **pibl**.

Također [ulje](#) od **pimenta** se dodaje pri proizvodnji rakije i biljnih likera.

Poznat je kao pojačivač apetita.

Dobro se čuva sušen (do 3 godine), kao prah gubi sa vremenom na intenzitetu.

## Piment u medicini

U medicini se koristi **ulje iz bobica pimenta** protiv nadutosti i reume te list iz kojeg se dobiva losion protiv čelavosti, također koristi se u koztičkoj industriji.

*Dijabetičari bi trebali upotrebljavati pimet umjesto papra.*