

paprika

Pochází ze Střední Ameriky, kde byla tisíce let pěstována v tropech. Setkat se můžeme s paprikovými lusky mnoha barev – červenou, oranžovou, žlutou, zelenou nebo i bílou či žíhanou v několika barvách.

Některé druhy papriky se používají jako zelenina, jiné jako koření nebo lék.

Děti mají nejraději sladké papriky zvané kápie, ale známe i pálivé formy, které nazýváme chilli papričky neboli feferonky. Zajímavé je, že pálení v ústech je společné pro většinu savců, ale ptákům pálivost papriček nevadí. Takto se příroda snaží zajistit, aby byla paprika konzumována převážně právě ptáky, kteří tak rozšiřují její semena. Nejznámější pálivé papriky jsou např. paprička jalapeño [chalapeño] nebo jedna z nejpálivějších papriček vůbec – habanero.



Paprika se jí syrová nebo tepelně upravená. Lusky často plníme sýrem, masem nebo rýží a skvěle chutnají i grilované nebo nakládané papriky. Výborné jsou papriky do čerstvých salátů. Papriky mohou být součástí sladkých nebo pálivých čalamád a dipů jako je srbský ajvar nebo tuniská harissa.

plněné paprikové lusky s vajíčkem

těstoviny s grilovanou kápií

