

Link do produktu: <http://www.wrocmydozol.pl/pieprz-bialy-ziarno-40g-p-150.html>



Pieprz biały ziarno (40g)

Cena	4,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5907651207008
Producent	NMR

Opis produktu

Historia handlu przyprawami, to przede wszystkim historia handlu pieprzem. Nazywany jest Królem przypraw. Pierwsza wzmianka o pieprzu pochodzi z Indii sprzed około 4000 lat. Był on używany nie tylko jako przyprawa, ale również jako środek wymiany, jako pieniądź. Bywało, że był wyceniany tak wysoko, że gdy pojedyncze ziarno pieprzu spadło na podłogę, szukano go tak pieczołowicie, jak gdyby zostały zgubione perły.

Arabscy Nomadzi byli odpowiedzialni za wprowadzenie pieprzu wraz z innymi przyprawami do kuchni Fenicjan, którzy z kolei kontrolowali handel przyprawami w świecie zachodnim.

Od Średniowiecza, pieprz był trzonem europejskiego handlu przyprawami, przywędrował tu z Grecji i Rzymu. Handel w Genui i Wenecji zdominował rynek. Monopol włoskiego "pieprzu" z lądowych szlaków handlowych był głównym czynnikiem decydującym o prowadzeniu poszukiwań drogą morską, pieprz miał więc szalenie istotny wpływ na odkrywanie nowych lądów, gdyż był nie mniej cenny niż złoto.

Pieprz biały swój jasny kolor zawdzięcza odpowiedniemu przygotowaniu – najpierw zbierane są dojrzałe owoce pieprzu czarnego, które następnie moczy się w wodzie. Dzięki temu można łatwiej usunąć zewnętrzną skórkę. Na końcu ziarenka się suszy, aż zrobią się biało-żółte. Pieprz biały jest znacznie delikatniejszy i subtelniejszy niż czarny. Ma za to bardziej intensywny zapach.

Przechowywanie pieprzu.

Najlepiej zakupić pieprz w całość, gdyż świeżo zmielony pieprz jest znacznie lepszy. Całe ziarna pieprzu zachowują swój smak na bardzo długo, ale szybko tracą aromat. Ziarna są bardzo twarde, ale łatwo dają się zmielić w młynku. Można też rozgnieść je za pomocą moździerza lub wałka. Pieprz należy przechowywać w szczelnych pojemnikach, z dala od światła słonecznego.

Zastosowanie pieprzu białego.

Pieprz biały NMR ma delikatnie ostry, korzenny smak i bardzo przyjemny aromat. Dlatego świetnie nadaje się do potraw, których smak chcemy jedynie podkreślić ostrą nutą, na przykład serów, mięsa drobiowego i ryb. Pieprz biały ma bardziej subtelny smak niż czarny, a więc jest idealny dla osób które nie są zwolennikami zbyt ostrej kuchni. Całe ziarna używa się do sosów, zup, bulionów czy marynat, natomiast zmielony ma szersze zastosowanie, praktycznie nieograniczone. Pieprz biały mielony jest dodawany na końcu przygotowywania potraw. Dzięki jego walorom smakowym możemy zaostrzać nim potrawy o jasnych barwach, czyli wykonywanych na przykład z drobiowego mięsa i ryb. Jest także doskonałym zwieńczeniem przygotowywanych przez nas sosów białych, bulionów, zup, pasztetów, podrobów, a nawet warzywnych soków. Znane jest także zastosowanie pieprzu białego w wyrobach cukierniczych, dodaje się go do słodkich deserów w celu uzyskania wyrafinowanego smaku. Za pomocą pieprzu białego można urozmaicać smak deserów gruszkowych, truskawkowych i pierników.