

# Peppar guide



[www.santamaria.se](http://www.santamaria.se)

**Peppar (Piper Nigrum)**

# dra dit pepparn växer ...



Det gamla uttrycket syftar på Cayennepeppar, som fått sitt namn efter staden eller floden Cayenne i Franska Guyana. Området är känt för sitt obehagliga klimat. Och dit önskade man alltså sina ovänner.

## pepparsorter

Pepparguiden beskriver inte bara äkta peppar, **Piper nigrum**, utan alla kryddor som i svenskan och ibland också engelskan fått suffixet – peppar. Förmodligen har de en gång blivit namngivna så, efter respektive kryddas starka smak.

### Peppar

*Piper nigrum*

äkta peppar där vit-, svart- och grönpeppar kommer från bäret på den klättrande slingerväxten *Piper nigrum*

### Kryddpeppar

*Pimenta dioica*

är de torkade, inte helt mogna frukterna från ett myrträd.

### Rosépeppar

*Schinus molle*  
*Schinus*  
*terebinthifolius*

kommer från rosépepparträdet som är ca 10 m högt med vackert hängande grenverk. Själva kryddan är de små, runda stenfrukterna som är omgivet av ett tunt rosafärgat skal.

### Sichuanpeppar

*Zanthoxylum piperitum*

är de mogna, lättrostade frukterna på ett träd där bladen påminner om asklöv.

### Indisk långpeppar

*Piper longum*

är de omogna, salttorkade, ca 2 cm långa frukterna hos en liten buske som växer vild på Himalayas sydsluttningar

### Melegueta-peppar

*Aframomum melegueta*

som också kallas Paradiskorn är fröna på en liljeväxt tillhörande kardemummasläktet

### Betelpeppar

*P. betle*

är inte någon krydda i egentlig mening utan blad från en lite narkotisk växt som tuggas och används som stimulansmedel

### Chili peppar Spansk peppar Cayennepeppar Jalapeñopeppar Ancho Pepper Rödpeppar

är frukterna från små buskar tillhörande släktet *Capsicum*

### Citronpeppar Vitlökspeppar Orange peppar Triple pepper Pepparmix

är kryddblandningar där peppar spelar huvudrollen

# piper nigrum



Peppar färdig att skörda till vitpeppar, mer info om vitpeppar se sid 8.

Den äkta pepparn, Piper Nigrum, är en klättrande slingerväxt som kan bli upp till 20 m lång i vilt tillstånd. Den växer i tropiska klimat med mycket regn och värme. Pepparn härstammar från Kerala i Indien där den spreds med människans hjälp norrut till Assam och österut till Ceylon, Thailand, Malaysia och Indonesien m fl länder i Sydostasien.

Bären, som utgör kryddan peppar, växer i täta klasar.

## historia

Pepparn var en av de kryddor som tidigast kom till Europa. Pepparn fraktades både landvägen och till sjöss från Malabarkusten i sydvästra Indien. Araberna som hade monopol på kryddhandeln skötte transporten och hemlighöll nogsamt varifrån kryddorna kom och var de växte.

Pepparn introducerades på Java av indiska emigranter redan på 100-talet f.Kr. och blev tillsammans med muskot och nejlikor drivkraften till de strider om herraväldet över Indonesien som utkämpades mellan portugiser, fransmän, holländare och engelsmän under 1500-1700-talen.

Under Medeltiden växte pepparns betydelse i Europa, främst användes den som ett sätt att dölja dålig smak på mat och för att konservera kött. Pepparkornen var mycket dyra och betraktades som en mer pålitlig valuta än guld och silver. Med pepparkorn betalade man exempelvis skatter, tullar, bostadshyror och hemgifter. En arbetares årslön kunde vara värt en handfull peppar. Så det är kanske inte så konstigt att den tidens mest företagsamma människor gav sig ut på upptäcksresor efter nya, mer tillgängliga kryddområden. Då skulle de slippa de långa ofta hårt plundrade kamelfärderna efter kryddor till lands.

Och istället hitta en mindre kostsam och säkrare väg till Indien, där den dyrbara pepparn växte.

På 1400-talet försökte bland annat Christoffer Columbus med sitt skepp Santa Maria hitta den kortaste vägen till Indien. Men han stötte ju istället på Amerika och fann där bl a chili som han trodde var peppar. Det blev istället portugisen Vasco da Gama som några år senare fick göra den bejublade upptäckten när han lyckades segla runt Afrika.





# grönpeppar

**Ursprung & växtplats.** Indien, Malaysia, Madagaskar, Brasilien

**Smak & arom.** Syrlig och frisk med örtig gräsmak och inslag av chèvre, rak och okomplicerad smak

**Kryddkompisar.** Vitpeppar, svartpeppar, cayennepeppar, dragon, kyndel, körvel, persilja, vitlök, senap

**Matkompisar.** Fisk- och skaldjur, fläsk-, kalv- och lammkött, kyckling, mejeriprodukter, ljusa såser, jordgubbar

För produktion av grönpeppar är bären färdiga för plockning ca sex månader efter blomning. Bären är då fullt utväxta men omogna och färgen är klargrön. Grönpeppar förekommer i tre former, inlagd i saltlag eller vinäger, lufttorkad och frystorkad. Det var i Madagaskar man först började lägga in färsk peppar i vinäger. Produkten blev mycket populär i Frankrike och spred sig därifrån till övriga delar av Europa.



Biff med grönpepparsås var 1970-talets mest populära maträtt.



# vitpeppar

**Ursprung & växtplats.** Kerala i Indien, Indonesien, Malaysia, Kina, Brasilien

**Smak & arom.** Fyllig och varm, lite stickande hetta med inslag av ladugård och halm

**Kryddkompisar.** Svartpeppar, grönpeppar, lagerblad, kryddpeppar, muskot, ingefära, dragon, gräslök, kapris

**Matkompisar.** Fisk- och skaldjur, fläsk-, kalv- och lammkött, bechamelsås, spenat, blomkål, majonnäs, skarpsås

Vitpeppar är de rödgula helt mogna bären. Dessa packas i säckar som sänks ner i rinnande vattendrag för att fruktköttet skall lösas upp. Efter en till två veckor tas de upp och befrias från skal och fruktkött. Därefter läggs de ut på tork. Under torkning bleks även kärnorna till den ljusa färgen som är den mest eftertraktade. För att odla vitpeppar måste det finnas riklig tillgång till friskt strömmande vatten. Indonesien står för den största produktionen av vitpeppar och den som kommer från ön Bangka anses vara den finaste.



# svartpeppar

**Ursprung & växtplats.** Kerala i Indien, Sri Lanka, Indonesien, Malaysia, Vietnam, Brasilien

**Smak & arom.** Aromatisk ren smak med behagligt varm hetta och stänk av rå svamp

**Kryddkompisar.** Vitpeppar, grönpeppar, kryddpeppar, cayennepeppar, lagerblad, enbär, paprika, koriander, spiskummin, saffran, ingefära, basilika, oregano, mynta, vitlök

**Matkompisar.** Fisk- och skaldjur, nötkött, dressingar, svamp, pizza, tomat, vitkål, pastarätter och ris

Sedan urminnes tider har den indiska svartpepparn ansetts vara den bästa och har fått epitetet "The King of Spices". Framför allt den som odlas i Tellicherry i Kerala i Indien. Svartpeppar får man genom att skörda de halvmogna gröna bären. De samlas ihop i högar och läggs ut i solen för att fermentera (jäsa). Då får pepparn sin mörkbruna-svarta färg. Därefter bredds den ut i ett ganska tunt lager för att torka, vilket tar lite mer än en vecka. I Brasilien torkas bären maskinellt. Svartpepparn härifrån smakar annorlunda än de asiatiska sorterna, förmodligen p g a annat klimat, jordmån och skördeprocess.



# Kryddpeppar

**Ursprung & växtplats.** Jamaica, Mexico, Guatemala, Honduras

**Smak & arom.** Aromatisk mättad fruktsötma med mild nejlikesmak där doften påminner om skog, ceder, barr och after shave "Old Spice"

**Kryddkompisar.** Svartpeppar, vitpeppar, muskot, lagerblad, cayennepeppar, vanilj, nejlika, ingefära, oregano

**Matkompisar.** Fisk, nöt-, fläsk-, kalv- och lammkött, vit- och grönkål, lök, ljusa såser

Kryddpepparn är de torkade bären på ett ca 10 m högt träd som tillhör myrtenfamiljen. Till husbehov finner man kryddpepparträd i hela Västindien och i flertalet länder i Centralamerika. Bären plockas när de är fullt utvecklade men fortfarande gröna. Efter plockningen läggs bären ut i högar eller säckar 3-5 dagar för att fermentera. Därefter bredds bären på en cementplatta och får torka ytterligare ca 5 dagar. Tiden mellan skörd och torkning bör vara så snabb som möjligt för att bevara halten av flyktig olja där smak- och aromämnen sitter.

**Skandinavien svarar för 1/3 av den totala världshandeln av kryddpeppar. Detta har säkerligen sin orsak i att man inom den svenska handelsflottan någon gång på 1700-talet började gnida in det salta och feta fläsket, som var stapelföda ombord på fartygen, med kryddpeppar. Man upptäckte att förutom att dölja den härska smaken så förlängdes också hållbarheten. I kryddpeppar finns ämnet eugenol, som är en stark antioxidant. I de flesta av våra charkprodukter och sillkonserver är kryddpeppar en viktig ingrediens. Liksom i USA där den används i ketchup, pickles, fruktpajer och liknande desserter. De mogna, rödsvarta bären har genom århundraden använts vid likörframställning, t ex i Chartreuse och Benedictine.**

**Den finaste kryddpepparn kommer från Jamaica**

**Smaken påminner om nejlikor, kanel och muskot; därav det amerikanska namnet "allspice" och det dansk-norska "allehände"**



Den äldst kända användningen av kryddpeppar var i aztekernas berömda choklad-dryck, som kryddades med kryddpeppar, vanilj och chili.

Idag använder vi kryddan i kallops, sillinläggningar, charkprodukter etc.





# rosépeppar

**Ursprung & växtplats.** Brasilien, Peru, La Réunion, Sydamerika, Centralamerika

**Smak & arom.** Blommigt aromatisk med sötaktig violsmak och fyllig rundör

**Kryddkompisar.** Svartpeppar, vitpeppar, grönpeppar, muskot, cayennepeppar, vanilj, ingefära, oregano, koriander

**Matkompisar.** Fisk och skaldjur, kalv- och lammkött, kyckling, ljusa såser, pastarätter, mejeriprodukter, desserter och som dekoration

Rosépeppar är frukterna av ett tropiskt träd i cashewfamiljen. Liksom många andra arter i denna familj är den allergen. Dvs är man allergisk mot cashewnöt, pistaschnöt etc bör man vara försiktig. De största producenterna av rosépeppar är Brasilien och ön La Réunion i Indiska Oceanen. På båda växtplatserna växer den vilt. Rosépeppar förekommer som lufttorkad, frystorkad och färsk inlagd i vinäger.



# sichuanpeppar

**Ursprung & växtplats.** Sichuan-provinsen i sydvästra Kina, tempererade områden av Himalaya-regionen

**Smak & arom.** Sträv och lite syrlig mentolsmak med inslag av enbär, svarta vinbär och granris. Lång spritsig, stark och oljig eftersmak

**Kryddkompisar.** ingefära, koriander, chili, stjärnanis, kanel, nejlikor, fänkål, persilja

**Matkompisar.** Fisk och skaldjur, anka, kyckling, kålrätter, pasta och ris

Sichuanpeppar har många namn och kan heta anispeppar, kinesisk peppar, japansk peppar och fagara. Det är de rödbruna frukterna från ett litet buskigt träd som används som krydda. På engelska kallas trädet för "prickly ash", prickly för att man sticker sig på alla de långa, vassa taggarna som täcker hela stammen och grenarna, ash på grund av de ask-liknande bladen. I Asien används sichuanpeppar som medicin mot allehanda sjukdomar men mest används den som krydda i olika lokala maträtter. Ett intressant alternativ till den berömda Peking-ankan är Sichuan-ankan, kryddad med sichuanpeppar, ingefära och färsk koriander. En annan populär rätt är Pang-pang kycklingen. Sichuanpepparn ingår i den kinesiska kryddblandningen, Chinese Five Spices. I Japan, använder man mest de färska bladen som är mildare och har en mer uttalad citrus smak än bären, för att smaksätta grönsaker, soppor och nudelrätter.





## melegueta-peppar

Meleguetapeppar eller Paradiskorn som den också kallas är fröna på en liljeväxt tillhörande kardemumsläktet. Kryddan har gett namn åt Pepparkusten i Västafrika. Smaken är kryddig och bitterbesk med en aning av hasselnöt, kardemumma och nejlika.

## indisk långpeppar

är en mycket gammal krydda och har blivit populär framförallt i Grekland där den används dagligdags. I Indien finner man ofta långpepparn i pickles och curryrätter. Långpepparn har en tydlig doft av tjära, läder och rök med syrligt isande och lång eftersmak.



## betelpeppar

är bladen från en smått narkotisk växt som tuggas av befolkningen i stora delar av Syd- och Sydostasien.

## chilipeppar

Chili peppar  
Spansk peppar  
Cayennepeppar  
Jalapeñopeppar  
Ancho Pepper  
Rödpeppar



Tre fjärdedelar av jordens befolkning äter chili varje dag. Gula, orange, röda, lila, svarta och gröna, söta eller heta, stora eller små. Det finns bortåt 150 arter och lika många hybrider. Chili växer och odlas i de varma delarna av världen. Speciellt i Sydamerika där den populära kryddan har sina rötter. Frukten som tillhör Capsicumsläktet som ingår i potatisfamiljen liksom tomat och tobak, har genom århundraden erövrat världen. Den används inte bara som grönsak och krydda utan också som medicin, vapen och symbol.

Vi har att tacka Christoffer Columbus som på slutet av 1400-talet förde med sig chilipeppar till Europa i tron att det var peppar. (Som följd av detta har förresten chilin felaktigt blivit benämnd peppar). I århundraden har chilin spridit sig som en löpeld och satt glöd och hetta i de indiska, afrikanska och asiatiska köken. Generellt kan man säga att de mildare och sötare arterna som t ex paprika och spansk peppar används och odlas i Europa medan de hetare som Habanero och Piri Piri hittar man i Sydamerika, Asien och Afrika.



Chili går fint ihop med smakerna från vitlök, kanel, spiskummin, enbär, nejlika, ingefära och vanilj. örter som är "vedartade", t ex salvia, timjan, rosmarin men även dragon, koriander, bladpersilja och mynta passar bra till chili.





4 portioner

1 kg grytbitar av nötkött  
250 g charlottenlök  
250 g champinjoner  
3 msk margarin  
½ l tärningsbuljong  
1 msk frystorkad grönspeppar  
1 msk tomatpuré  
½ tsk salt  
2 tsk arrowrot  
1 dl crème fraiche  
1 tsk senap

Bryn kött, lök och svamp i margarin. Späd med buljong och smaksätt grytan med lätt krossad grönspeppar, tomatpuré och salt. Låt grytan småkoka under lock ca 30 minuter eller tills köttet känns mört.

Rör ut arrowrot i lite kallt vatten och tillsätt blandningen under omrörning. Låt det hela koka upp. Blanda crème fraiche och senap och rör ner i grytan.

Smaka av.

Servera med kokt ris och en fräsch sallad.

### **att dricka till**

En mustig rustik gryta passar underbart med ett välbalanserat och komplext vin. Gärna med lite ekfatslagring som också känns rustikt. Stoneleigh Pinot Noir är ett sådant vin. Ett välgjort vin med doft av jordgubbar och hallon tillsammans med toner av kryddor från de franska ekfaten.



### **krydd- blandningar**

Några kryddblandningar vars huvudingrediens är peppar.

Citronpeppar  
Vitlökspeppar  
Orange peppar  
Triple peppar  
Pepparmix

# pepparbiff

## med triple pepper

4 portioner

### pepparbiff

4 skivor biff eller oxfilé  
1-2 msk Triple Pepper  
2 tsk salt  
½ dl olivolja  
4 vitlöksklyftor finhackade  
8 körsbärstomater  
1 citron, juicen av  
2 msk persilja, hackad

### basilika- och potatispuré

1 kg potatis, skalad och kokt  
3 dl mjölk  
½ dl olivolja  
½ dl parmesanost  
2 msk smör  
1 tsk salt  
2 msk Pasta Basilico

### Potatispuré:

Mosa den kokta potatisen med en slev eller gaffel. Blanda mjölk i en kastrull med olja, smör och salt. Värm mjölkblandningen, blanda ner den i potatisen och avsluta med att tillsätta Pasta Basilica.

### Pepparbiff:

Häll ut Triple Pepper på ett litet fat. Rulla kanterna på varje köttskiva i pepparblandningen och salta. Värm olja i en stekpanna, bryn köttet på medelstark värme ca 2-3 minuter per sida. Lägg köttet att vila på ett varmt serveringsfat. Häll olja, vitlök, tomat och citronjuice i stekpannan och låt det koka ihop. Lägg tomatblandningen på köttet, toppa med persilja och servera.



### att dricka till

Till pepparheta kötträtter kan man lätt tro att ett kraftigt vin är på sin plats. Detta brukar dock vara en mindre lyckad kombination. Välj istället ett fylligt vin med lite mjukare framtoning. Campo Viejo Reserva är ett fruktdriven, modern Rioja som tack vare sin mjuka stil passar bra till hetare rätter. Den naturliga syran i vinet spelar också fint tillsammans med syran från citron och tomat.



# marinerad fetaost

## med rosépeppar

300 g fetaost  
1 dl neutral matolja  
1 dl olivolja  
2 vitlöksklyftor  
1 tsk Rosépeppar  
1 tsk Rosmarin  
½ tsk Timjan  
½ tsk Mejram



4 portioner

Tärna fetaosten. Stöt halva kryddmängden i mortel. Skiva vitlöken tunt. Varva alla ingredienser, stött krydda och ostött krydda i en liten bunke. Blanda försiktigt och låt stå i kylskåp över natten.

### att dricka till

Smakrik och mycket aromatisk rätt med härlig fräschör från osten. Känns som gjort för en riesling. Med sin aromatiska stil harmoniserar Jacobs Creek riesling perfekt. Både vinet och osten är syrliga och det blir en höjdare tillsammans.

# kryddpeppardoftande ananaspaj

4 portioner

**Pajdeg:** 200 g smör eller margarin  
4 dl vetemjöl  
1 msk socker  
3 msk kallt vatten

**Fyllning:** 1 färsk ananas i bitar eller  
1 burk ca 550 g  
½ dl socker  
2 msk vetemjöl  
2 msk malen kryddpeppar  
1 tsk kanel  
1 krm salt  
30 g smör eller margarin



**Maräng:**  
4 äggvitor  
1½ - 2 dl socker

Smörj botten på pajformen. Hacka ihop margarin, vetemjöl, socker och vatten till pajdegen. Låt vila kallt under tiden fyllningen görs. Blanda ananas, socker, vetemjöl, kryddpeppar, kanel och salt i en kastrull. Koka upp under omrörning och låt sjuda tills fyllningen tjocknat lite, ca 5 minuter. Tillsätt smör och låt det precis smälta. Låt fyllningen kallna. Klä pajformens botten och kanter med pajdeg. Förgrädda pajskalet 15 minuter i 225° på nedersta falsen. Håll i ananasfyllningen och grädda ytterligare i 10 minuter. Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt sockret i en stråle och vispa hela tiden tills marängen blir styv och blank. Klicka marängen ovanpå ananasfyllningen och grädda mitt i ugnen tills marängen får vacker färg ca 5-7 minuter i 225°. Servera pajen ljummen med vispad crème fraiche eller yoghurt.

## att dricka till

Spännande efterrätt som kräver ett riktigt söt och smakrikt vin för att mäkta med en sådan smakkavalkad. Amfora Muscat d'Alexandrie är gjord på extra solmogen frukt från Cypern. Aprikos, citrus, torkad frukt och inslag av kryddor. 1 + 1 blir 3.



**fler recept  
hittar du på  
[santamaria.se](http://santamaria.se)**

