

The background of the entire image is a close-up photograph of various types of peppers. In the foreground, there are several green peppers, including a large, smooth one and some smaller, more wrinkled ones. Behind them, there are red peppers, some of which are also wrinkled. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the peppers. The overall composition is centered around the text, which is overlaid on the image.

Santa Maria

PAPRIKOS IR AITRIOSIOS PAPRIKOS

IVADAS IR KILMĖ

AITRIOSIOS PAPRIKOS

CAPSICUM

Aitrioji paprika – tai paprikų (*capsicum*) genties augalo vaisius, kilęs iš Centrinės ir Pietų Amerikos. Šiuo metu auginamos penkios pagrindinės paprikų rūšys (parodytos giminės medyje), tačiau kiekviena jų turi daugybę skirtingų porūšių. Kiekvienas jų turi skirtingą kiekį medžiagos kapsicino, suteikiančio aitriajai paprikai aštrumo. Kuo daugiau kapsicino, tuo paprika aštresnė.

Aštrumas matuojamas Skovilio skalės vienetais.

Šiuo metu aštriausia aitrioji paprika yra „Carolina reaper“, kurios aštrumas – maždaug 1,5 mln. vienetų pagal Skovilio skalę (šis titulas nepastovus, nes aitriųjų paprikų mėgėjai nuolat bando išvesti naujų porūšių). Gryno kapsicino aštrumas – maždaug 16 mln. Skovilio vienetų.

Vis dėlto kalbant apie aitriąsias paprikas svarbu paminėti ne tik jų aštrumą, bet ir skonį, kuris labai priklauso nuo paprikos rūšies, kilmės, jos apdorojimo ir laikymo. Keista, tačiau kartais šviežios ir džiovintos aitriosios paprikos pavadinimas gali skirtis. Puikus pavyzdys – Chalapos aitriosios paprikos („Jalapeno“), taip vadinamos šviežios, tačiau džiovinti ir rūkyti tos pačios paprikos vaisiai vadinami „Chipotle“.

Visos aitriosios paprikos kilusios iš Centrinės ir Pietų Amerikos, tačiau net prieš nuskinant ir apdorojant skirtingi paprikų porūšiai atrodo nevienodai ir pasižymi labai skirtingu skoniu. Kalbant apie aitriąsias paprikas svarbu suprasti, kad visi jų porūšiai priklauso penkioms rūšims.

Štai trumpas svarbiausių faktų apie aitriąsias paprikas apibendrinimas:

Dauguma aitriųjų paprikų priklauso ***capsicum annum*** (vienmečių paprikų) rūšiai. Ši rūšis kilusi iš Meksikos. Daugelis jos porūšių dabar auginami visame pasaulyje.

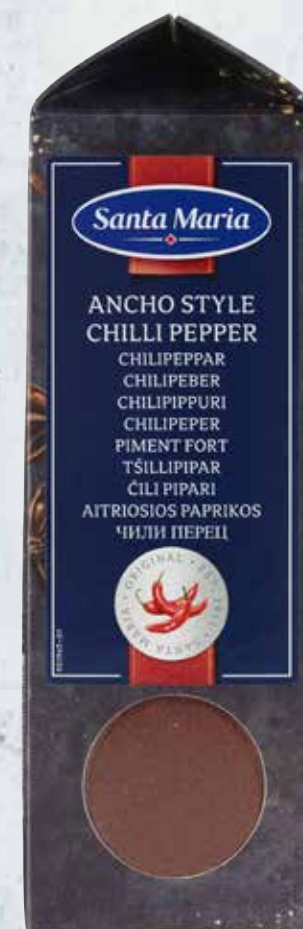


AITRIŲJŲ PAPRIKŲ DRIBSNIAI RED HOT

Tai aitriųjų paprikų dribsniai iš Indijos. Šie itin aromatingi prieskoniai suteiks savitą skonį makaronų patiekalams, padažams ir troškiniams, galite barstyti ant picų.



SANITEX kodas V36VF7J



MALTOS AITRIOSIOS PAPRIKOS ANCHO STYLE

Išdžiovintos ir sumaltos Ancho aitriosios paprikos: švelnaus aštrumo su saldymedžio, kavos, tabako ir razinų poskoniu bei šlakeliu vaisių aromato. Tinka mėsai, žuviai, jūros gėrybių patiekalams ir daržovėms, taip pat lėtai kepamai nugarinei su aitriąja paprika bei desertams pagardinti. Suteikia ne tik skonio, bet ir tamsiai raudoną spalvą.

SANITEX kodas V36VH57

MALTOS AITRIOSIOS PAPRIKOS GUAJILLO

Švelnios, vidutinio aštrumo, saldžiarūgščio skonio su žolelių natomis aitriosios paprikos iš Meksikos. Maistui suteikia gražią oranžinę spalvą, puikiai „sušildo“ padažų skonį, tinka ispaniškiems aštriems padažams, sriuboms, marinatams ir troškiniams ruošti.



SANITEX kodas V36VF5M



MALTOS AITRIOSIOS PAPRIKOS CHIPOTLE

Gana aštrios džiovintos ir rūkytos Jalapeno aitriosios paprikos, pasižyminčios subtiliu tabako ir kakavos aromatu. *Chipotle* aitriosios paprikos puikiai tinka ant grotelių kepamiems patiekalams, aštriems ispaniškiems ir kitų rūšių padažams, salsoms bei marinatams pagardinti. Sumaišyti su druska šie prieskoniai kepsniams ant grotelių suteikia puikaus dūmų aromato.

SANITEX kodas V36VF7K



MALTOS AITRIOSIOS PAPRIKOS

Amerikietiškas aitriųjų paprikų, kuminų bei raudonėlių prieskonių mišinys, suteikiantis skonio skalsiems troškiniams su mėsa arba daržovėmis (*Chilli con carne*), bulvių, kiaušinių, ryžių patiekalams.

SANITEX kodas V36VF7Y

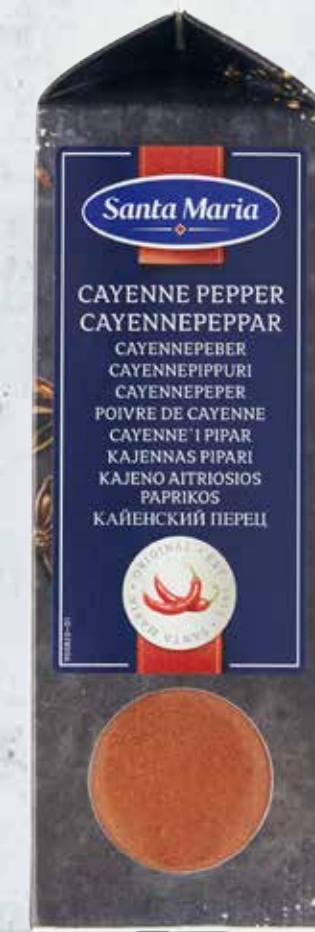


MALTOS AITRIOSIOS PAPRIKOS KAJENO

Vienas populiariausių prieskonių pasaulyje suteikia aštrumo ir egzotiško poskonio žuviai, vėžiagyviams, kiaušinių patiekalams bei mėsos troškiniams.



SANITEX kodas V36VF7H



AITRIOSIOS PAPRIKOS PIRI PIRI

Piri Piri – datulinės aitriosios paprikos iš Afrikos, ypač stipraus, deginančio aštrumo. Jos naudojamos troškiniams, marinatams ir padažams pagardinti.



SANITEX kodas V36VF5B



AITRIŲJŲ PAPRIKŲ MIŠINYS

Aitriųjų paprikų, saldžiųjų paprikų bei Kajeno aitriųjų paprikų mišinys. Suteiks sodrų skonį bei aromatą troškiniams, ant grotelių kepamai mėsa, vištienai, kiaušinių patiekalams, makaronams, žuviai ir jūros gėrybių sriuboms.

SMULKINTOS RAUDONOS PAPRIKOS

Smulkintos aromatingos raudonos saldžiosios paprikos, kilusios iš Viduržemio jūros regiono, išsiskiriančios ryškiai raudona spalva ir salstelėjusiu vaisių skoniu, persipinančiu su švelniu aštrumu. Ypač tinka guliašui, befstrogenui, ryžių patiekalams, daržovių sriuboms ir troškiniams pagardinti.



SANITEX kodas V36VF9Z



SANITEX kodas V36VF9X

MALTOS PAPRIKOS

Švelnūs saldžiųjų paprikų milteliai tinka ant grotelių kepamai mėsa, vištienai, kiaušinių patiekalams, makaronams, žuviai ir jūros gėrybių sriuboms pagardinti.



Kolumbas atvežė jas į Europą, kur tuo metu jų vertė prilygo sidabru.
Šie priekoniai dėl savo savybių labai greitai paplito visame pasaulyje.

Aitriosios paprikos šiuo metu naudojamos ir kaip prieskoniai, ir kaip vaistas, nes visos jos skatina metabolizmą ir endorfinų išsiskyrimą, taip pat yra galingas antioksidantas, kuris padeda išplėsti kraujagysles ir sumažinti širdies ligų riziką.

Be to, aitriojoje paprikoje yra daug vitaminų A ir C, pastarųjų net daugiau nei citrinose.

Jei bijote per stipraus aštraus skonio, jį geriausiai sušvelnina šviežio arba rūgštaus pieno produktai.

Aitriųjų paprikų naudojimas kulinarijoje – neribotas. Jas galima naudoti tiek vienas, tiek ir su daugeliu kitų prieskonių. Neribokite fantazijos ir kurkite nepakartojamus kulinarijos šedevrus!



UAB Paulig Coffee Lietuva

SANTA MARIA departamentas, Ukmergės g. 369A, LT-12142 Vilnius, Lietuva,
tel. +370 5 230 0900, el. paštas info@santamaria.lt

www.santamariaworld.com/lt/foodservice