

Meleme, meleme...

VĚRA TOMIČKOVÁ

Čerstvě namletý pepř dodá každému jídlu výraznější chuť a aroma. Proto by ve vybavení žádné kuchyně neměl chybět mlýnek na pepř.

Mlýnek na pepř je praktickým pomocníkem pro každého kuchaře. Čerstvě namletý pepř se hodí do salátů, pomazánek, ale svoji chuť rozvine také v teplé kuchyni. S mlýnkem na pepř budeme mít pepř stále po ruce. Navíc si můžeme namíchat vlastní

směs z různých druhů pepře. Zatímco v obchodech se prodává nejčastěji mletý černý pepř, do mlýnku můžeme nasypat zelený, bílý, červený – buď samostatně nebo ve směsi. Chutově jsou jednotlivé barvy odlišné.

Mlýnek je vybaven noži z prvotřídní nerezavějící oceli. Konstrukce mechanismu je tak odolná, že je možné mlít také hrubou krystalickou sůl. Kvalitní mlýnky jsou zaštitěny mnoholetou zárukou proti opotřebení.

Hrubost mletí můžeme regulovat. Zatímco na steaky se hodí hrubé, do pomazánek volíme spíše jemnější mletí. Regulaci provádíme buď plynule, nebo zpravidla ve třech stupních.

Mechanické mlýnky ovládáme nejčastěji ve spodní části mlýnku. Pohyblivou část otáčíme, případně hýbeme doprava a doleva a rozpohybujeme tím mlecí nože. Elektrické bateriové mlýnky ovládáme jednoduše stiskem spínače. Na trhu jsou také mlýnky, které lze ovládat pouze jednou rukou.

Mlýnek na pepř je bezpochyby také designovou ozdobou naší kuchyně. Bývá součástí sad ke stolování a designově ladí s celou řadou náčiní. Některé jsou soliterními kusy, které navrhli světoví designéři zvučných jmen.

Moderní jsou mlýnky vyrobené z nerez. Dále se používá dřevo nebo sklo. Důraz se vždy klade na snadnou údržbu. Tu provádíme vlhkým hadříkem.



Černý pepř je nezralá sušená bobule keře pepřovníku. Roste především v oblasti Indonésie. Jedná se o „univerzální“ pepř vhodný do všech druhů jídel. Dodává mu ostrou kořeněnou chuť.

Zelený pepř má jemnější chuť než pepř černý. Má ovšem intenzivnější aroma než pepř bílý. Získává se z šokem nebo mrazem sušených bobulí keře pepřovníku. Sklízí se ještě nezralý a poté se nakládá do kyselého láku, aby nedošlo k nežádoucí fermentaci. Pak se suší.

Bílý pepř jsou zralé sušené slupky zbavené bobulí z pepřovníku. Pro svou barvu a jemnou chuť se tento druh používá na bílé maso, do krémových polévek a do salátů.

Červený pepř se získává obdobně jako zelený pepř, ovšem ze zcela zralých plodů.

Růžový pepř se pouze pepřem nazývá. Jedná se o červené bobule z Brazílie nebo z ostrova Réunion. Kvůli své barvě je přimícháván do pepřových směsí. ■

Foto archiv firem ROSLER a TESKOMA

