

### 7.1.10 Peper, paprika, aubergine

Net als aardappelen en tomaten behoren ook aubergine, paprika en pepers tot de nachtschadefamilie (Solanaceae).

De **aubergine** (📖 *Solanum melongena*, of - *esculentum*, eierplant) stopt onder de 21°C met groeien. Het is een week gewas, dat vrij gemakkelijk ziek wordt. De paarse vrucht heeft een neutrale (geen) smaak, enkel de schil smaakt weinig. In volle grond amper te kweken, en moeilijk in de kas. Tenzij met (onverantwoorde) verwarming.

De kweek lijkt op die van paprika. Tijdig dieven en overtollig blad verwijderen. De vruchten groeien ook uit zonder bevruchting, maar met worden ze (steeds) groter. Ze hebben veel licht nodig. Bij te lage temperaturen vallen de bloemen gewoon af. Geen redenen dus om ze hier te kweken.



Pepers zijn vruchten, peper is een in de keuken gebruikte specerij met een zeer scherpe smaak. **Peper** groeit als bessen aan de tropische peperplant, 📖 *Piper nigrum*.

Van **pepers** (📖 *Capsicum annum*) kweken we de zoete (sweet pepper) paprika 📖 in blokmodel of puntvorm.

Chilipeper 📖 is de Nederlandse verzamelnaam voor de 'hete' pepers, die ook rode of Spaanse peper wordt genoemd. Plantkundig gaat het bij alle pepers en paprika's steeds om dezelfde zelfbestuivende plant. Onrijp zijn de vruchten groen, en later rood, oranje, geel, paars of wit. (Dus je kan van dezelfde struik zowel een onrijpe groene, als een rijpe rode paprika oogsten.)



De doorbraak van de zoete **paprika** kwam er pas in 1967 en 1970.

De zaden hebben warmte nodig om te kiemen. De planten staan best in een kas of beschut. Laat niet te veel stengels en vruchten toe.

Je moet oogsten om de planten aan te zetten te groeien en nieuwe vruchten te vormen.

Pepers 📖 zijn veel kleiner en smaller dan paprika's. Hoe kleiner en puntiger, en hoe dunner de schil, hoe heter de peper. Voor pepers bestaan er ook nog andere soorten *Capsicum* (zoals de - *frutescens*), hoewel niet iedereen vindt dat het om een andere soort gaat.

Veel gebruikt zijn rode en groene pepers. Vermalen rode pepers, gemengd met zout en soms azijn worden als *sambal* 📖 verkocht.

De *Spaanse peper* 📖 is vrij groot en heeft de minst scherpe smaak.

Kleiner en met een scherpere smaak is de al dan niet gedroogde en vermalen *cayennepeper* 📖.

♫ *Vaatoperatie: de afwas doen*

**Chilipeper** 📖 is een klein, puntig en koperkleurig pepertje dat vaak in zijn geheel wordt gedroogd of verwerkt tot poeder. Met oregano, look en zout wordt het chilipoeder. Met rode pepers (📖 *Capsicum frutescens* var. *tabasco*), azijn en zout worden verschillende soorten en gradaties *tabasco* 📖 gemaakt.

De gewone korrelpeper krijgt zijn 'hete' smaak van piperine 📖, bij pepers is dat **capsaïcine** 📖 dat ook endorfines opwekt die je een gelukzalig gevoel geven.

Het pikantst aan de peper zijn de witte zaadlijsten (de ribben waar de zaadjes aan vast zitten).

Om aan te geven hoe heet, scherp of pikant pepers zijn wordt de *Scovilleschaal* 📖 gebruikt. De scovillescherpte wordt berekend door het aantal deeltjes per miljoen (ppm) capsaïcine te meten en dit met 16 te vermenigvuldigen. Paprika scoort 0.

De gemiddelde Vlaming en Nederlander vindt rond de 500-1.000 Scoville-eenheden een pittig gerecht.

Sambal oelek scoort 2.000, tabascosaus 5.000. Jalapeños variëren tussen de 3.000 en 6.000, en habaneropepers kunnen een heetheid van 300.000 eenheden bereiken. Het huidige record is voor de Carolina Reaper met 2,2 miljoen scoville.

Pepperspray 📖 wordt van heel scherpe pepers gemaakt.

♫ *De moeilijkheid met de wereld is dat de dommen zelfverzekerd zijn en de verstandigen met twijfel vervuld.* Bertrand Russell

**Szechuanpeper** (📖 *Zanthoxylum simulans*) is een pittige, winterharde oosterse specerij, maar geen echte peper. Het besje wordt geoogst als het schilletje om begint te krullen vanaf eind september. De pittig peperachtige smaak zit vooral in de schil. Jonge verse scheuten en bladeren kunnen in gerechten. De plant is.



De scherpe specerij peper groeit als een bessentrosje aan de tropische slingerplant *Piper nigrum*.

*Zwarte* peper is de zongedroogde, onrijpe (groene) peperbes.

*Witte* peper rijpt oranje of rood aan de plant. De bessen worden geweekt in water en gaan gisten en openbarsten. Het zwarte vel wordt weggespoeld, de witte korrel blijft.

*Groene* peper is de onrijpe vrucht, geconserveerd in azijn of zoutwater.

*Rode* peper rijpt aan de plant en droogt roodbruin, zoeter en zachter van smaak.

Het langere productieproces maakt witte en rode peper de duurste van de vier kleuren peper.

*Grijze* peper -wie bedenkt het- is een mengsel van zwarte en witte peper.

*Roze* peper (*Schinus terebinthifolius*) is een koraalrode, 4-5 mm grote aromatische bes die groeit aan een Midden- en Zuid-Amerikaanse struik. Het is geen peper.

De Peruaanse Peper (Peperboom, *Schinus Molle*) is wintergroen maar niet echt winterhard. De eetbare roze bessen zijn licht irriterend peperachtig

Omdat ik weet dat *waterpeper* (*Persicaria hydropiper*) scherp smaakt en hier veel voorkomt ben ik eens gaan zoeken naar inheemse planten waar peper in zit. Maar die zit blijkbaar alleen in de naamgeving. Bijt in de waterpeper, wacht een paar seconden, en de waterpeper bijt terug. **Peperkers (*Lepidium latifolium*) werd gebruikt i.p.v. peper.**

Andere planten met peper (in hun naam)

Het rood peperboompje (*Daphne mezereum*) heeft voor de mens zeer giftige steenvruchtjes en staat in Nederland op de Rode Lijst.

Pepermunt (*Mentha xpiperita*) is een kruising van watermunt (*Mentha aquatica*) met aarmunt (*Mentha spicata*). Na kruidenextractie van de bladeren ontstaat de typische pepermuntolie en muntsmaak. Ook gebruikt in thee.

De peperkers (*Lepidium latifolium*) heeft een scherpere smaak dan tuinkers en staat ook op de Nederlandse Rode Lijst.

Peperappel (Bristol Reinette, Reinet Tulpa) is een wat fris-zure appel.

Peperbes (*Schisandra chinensis*) is een niet zelf hechtende klimplant, de trosjes bessen zijn vers en gedroogd eetbaar.

Ook paprika's, de vruchten van *Capsicum annum* worden pepers genoemd.

Peperkruid is een andere benaming voor Bonenkruid (*Satureja hortensis*).

Peperwortel is een andere benaming voor mierikswortel (*Cochlearia armoracia*) onze enige inheemse specerij(achtige).

Pepernoot is geen noot, maar een klein koekje.

Peperkoren of -koor is volgens Van Dale 1898 (Zuidn.) een 'bruin vlekje in de huid met eenige haartjes er op, moedervlek'.

♫ *De taxichauffeur was het beu dat er achter zijn rug gepraat werd.*

♫ *Een erectie is geen synoniem voor persoonlijke groei.*