

## PIPERRA

*Capsicum annuum*



### JAKIN BEHARREKOAK

- Landare toxiko edo pozoitsuak dira Solanaceae familiako 2.300 espezie gehienak, alkaloideak baitituzte. Familia honetakoak dira belaikia, urriloa edo erabelarra landare pozoitsuak. Jangarrien diren Solanaceae familiako landare gutxienez artean, tomatea, alberjina eta... piperra bera daude.
- Jatorriz Mesoamerikakoa da piperra, orain dela 6.000 bat urte etxekotutakoa. Colonek bere lehenengo bidaiari penintsula ekarri zuen 1492an. XVI. menderako Espainia osoan kultibatzen zen; ondoren, Europa, Asia eta Afrikan zehar zabaldu zen, portugaldarren laguntzarekin.
- Merkataritzan garrantzi handikoa zen piperbeltz beltzaren (*Piper nigrum* L.) ordez erabili izan zen piperra. Izan ere, garai haietan piperbeltz beltza asko erabiltzen zen eta piperraren erabilera aurrerapauso bat suposatu zuen sukaldaritzan.

Gaur egun ehunka piper-barrietate existitzen dira, forma, kolore, min maila eta zapore desberdinekoak.

### LABOREA

- Udako laborea da, oso emankorra.
- Toki epelak eta eguzkitsuak behar ditu piperrak. Ez du hotza batere maite.
- Lur aberatsak behar ditu ondo hazteko.
- 15°C-tik behera loreak sortzeari uzten dio.

### LANDAKETA

- Hazitegia martxo aldera egitea komeni da, ondo babestutako toki batean, 22°C-ko tenperatura behar baitu. Behin haziak ernatutakoan, bakantzea komeni da, tokia izan dezaten landaretxoak ondo hazteko. Pixkanaka tenperatura hotzagoetara ohitu behar ditugu.

- Lurrean landatuko ditugu landareak 12-15 cm-ko altuera izatean, maiatza aldera, behin eguraldi epelak izatean, 40 x 60 cm-ko markoa emanaz.
- Piperraren ondoan albaka, azenarioa, alberjinoa edo tomatea landatzea gomendatzen da.
- Hobe berriz ez elkartzea mihilu, erremolatxa edo ilarrarekin.

#### FERTILIZAZIOA

- Lur aberatsak gustukoak ditu, beraz, piperra landatu aurretik lurra lantzerakoan ondo umotutako simaurra botatzea komeni da.

#### ZAINKETAK

- Piperraren ipurdia lurreztatzea komeni da, baita arba jartzea, batik bat, pisu handiko fruituak ematen duten piper-landareak.

#### ARAZO NAGUSIAK

- Bareak eta landare-zorriak dira bere etsai nagusiak.

#### UZTA

- Piperra biltzerakoan, bere txortinarekin moztea komeni da.
- Piperrak tarteka-tarteka bildu behar dira, lore eta fruitu berriak sortuko ditu honela landareak.

#### SUKALDEAN

- Kaloria gutxiko barazkia da piperra, ura baita bere osagai nagusia, bigarren mailan berriz, karbono-hidratoak. Zuntza ere badu piperrak, eta beste barazkiak bezalaxe, proteina eta koipe gutxi.
- C bitamina asko du, batez ere, piper gorriak; bikoiztu dezake laranja edo marrubiek duten C bitamina maila ere.
- Piperrak ehunka modutan jan daitezke: gordinak entsaladetan; piper luze eta finak frijitzeko aproposak dira; mami handikoak berriz erre edo betetzeko erabiltzen dira. Sabel arazoak dituztenentzako piperraren azala astuna izan daiteke, hobe halakotan azala kentzen bada.
- Saltsa batzuk egiteko ere erabiltzen da piperra, *kurryedo tabaskoa* adibidez. Piper-mermelada goxoa ere egin daiteke. Piper gozoaren mami lehorrarekin piperrautsa egiten da.

#### ITURRIAK

- Errekondo, Jakoba, 2015, *Bizi baratzea*, Donostia: Komunikazio Biziagoa, S.A.L.
- <https://es.wikipedia.org>
- <http://www.infoagro.com/hortalizas/>
- <http://verduras.consumer.es/>

## PIMIENTO

*Capsicum annuum*



### DEBES SABER

- El pimiento, junto con el tomate y la berenjena son de las pocas especies comestibles pertenecientes a la familia de las Solanáceas, familia que incluye alrededor de 2.300 especies de plantas que contienen alcaloides tóxicos, entre las que se incluyen la belladona, la mandrágora y el beleño.
- El pimiento es originario de Mesoamérica, donde fue domesticada hace más de 6.000 años, y desde donde Colón lo trajo a la Península en su primer viaje en 1493. En el siglo XVI su cultivo ya estaba extendido en España, desde donde se distribuyó al resto de Europa y a Asia y a África, con la colaboración de los portugueses.
- Su introducción en Europa supuso un avance culinario, ya sustituyó otro condimento muy empleado como era la pimienta negra (*Piper nigrum L.*), de gran importancia comercial en aquellos tiempos.
- Hoy existen infinidad de variedades de pimientos con formas, colores, grados de picante y sabores diferentes.

### CULTIVO

- Cultivo propio de verano, muy productivo.
- Necesita lugares cálidos y bien soleados. Es muy sensible al frío.
- Necesita suelos ricos para desarrollarse bien.
- No florece por debajo de 15°C.

### PLANTACIÓN

- Se puede realizar el semillero en marzo, en un lugar protegido y con temperatura de 22°C. Una vez germinadas, conviene realizar un aclareo para que las plantitas pueden desarrollarse bien. Se deben habitar de manera progresiva a temperaturas más frescas.

- La plantación en suelo definitivo se realiza cuando el plantel alcanza 12-15 cm de altura, en mayo, una vez que las temperaturas sean templadas, con un marco de 40 x 60 cm.
- Es conveniente asociar el pimiento con albahaca, zanahoria, berenjena o tomate.
- Es preferible no plantar pimiento cerca de hinojo, remolacha o guisante.

#### **FERTILIZACIÓN**

- Le gustan los suelos ricos de manera que conviene añadir estiércol maduro al preparar la tierra previamente a la plantación.

#### **CUIDADOS**

- Conviene aporcar las plantas (amontonar tierra en la base de cada planta) y entutorarlas, sobre todo, las variedades que dan frutos pesados.

#### **PRINCIPALES PROBLEMAS**

- Babosas y pulgones son sus principales enemigos.

#### **COSECHA**

- Para recoger el pimiento se debe cortar el fruto con pedúnculo.
- Se deben recoger los pimientos periódicamente, para forzar a la planta a producir nuevas flores y frutos.

#### **EN LA COCINA**

- Es una hortaliza de bajo aporte calórico, porque su principal componente es el agua, seguido de los hidratos de carbono. Es una buena fuente de fibra y, al igual que el resto de verduras, su contenido proteico es muy bajo y apenas aporta grasas.
- Los pimientos son muy ricos en vitamina C, sobre todo los de color rojo, llegando a contener más del doble de la que se encuentra en naranjas o fresas.
- Los pimientos se pueden consumir de mil modos: crudos en ensalada; las variedades alargadas y finas son más adecuadas para freír; los más carnosos son utilizados para asar o rellenar. La piel del pimiento puede resultar indigesta para personas con estómago delicado, por lo que es conveniente retirarla.
- Se usan asimismo para algunas salsas como el curry o el tabasco; incluso se puede realizar mermelada de pimientos. Con la carne seca molida del pimiento dulce se elabora el pimentón.

#### **FUENTES**

- Errekondo, Jakoba, 2015, *Bizi baratzea*, Donostia: Komunikazio Biziagoa, S.A.L.
- <https://es.wikipedia.org>
- <http://www.infoagro.com/hortalizas/>
- <http://verduras.consumer.es/>