

Zaloguj się

Pobierz kod dostępu

Informacja

Regulamin

Zalogowany: **darekjasek2**

Imieniny: Iwony, Sabiny

Dzisiaj: Sobota, 27 października 2007

▲ **Temperatura:** 9.1 °C
 ► **Ciśnienie:** 1002.1 hPa
 ► **Wilgotność:** 99.9 %

DZIENNIK POLSKI

Horoskop • Pogoda • Kina • Teatry • Pomysły • Kalendarium • Kamery • Księgarnia • HaloDziennik

Zleć ogłoszenie przez Internet!

Aktualności

- Kraj
- Świat
- Gospodarka
- Małopolska
- Kultura
- Sport

Region

- Kraków
- Powiat krakowski
- Bochnia
- Brzesko
- Miechów
- Myślenice
- Nowy Sącz
- Oświęcim
- Podhale
- Podkarpacie
- Proszowice
- Tarnów
- Wieliczka

Magazyny

- "Piątkowy"
- Pejzaż Polski
- Podróże
- Pełna kieszeń
- Finanse
- Motoryzacja
- Praca i Edukacja
- Akademicki
- Dom
- Twój Sufler
- Rodzinny
- Zdrowie
- Grodzki

Informatory

- Pomysły na dziś
- Kina
- Teatry
- Telefony
- Msze święte

Ogłoszenia

- Biuro ogłoszeń
- Reklama w internecie

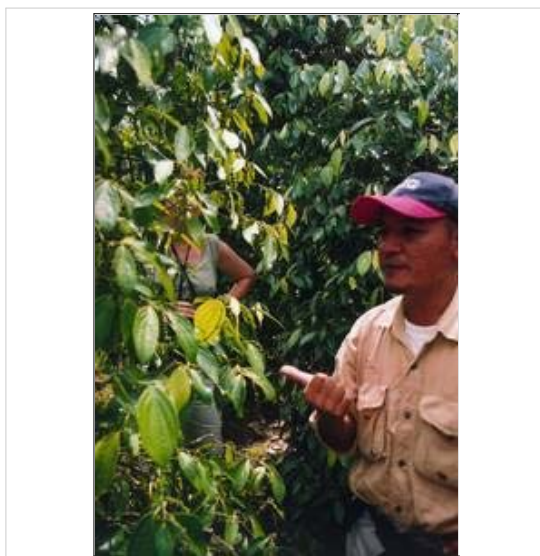
O gazecie

- Prenumerata
- Redakcja
- Listy i polemiki
- O gazecie
- Wydawca
- Kontakt

Biura podróży

Podróże

06-12-2003

Zapiski z Borneo**Tam, gdzie pieprz rośnie**

Czarny, biały, zielony i czerwony - cztery kolory, jak cztery rasy ludzkie. Pieprz gości w naszych domach od wielu lat i trudno bez niego wyobrazić sobie kuchnie krajów europejskich i egzotycznych. Jest nie tylko podstawową przyprawą, ale także zagościł w wielu przysłowiach i określeniach, np. "Jesteś pieprzem mojego życia" - mówimy często do ukochanej osoby. Pieprz kojarzony jest z tym, co niezbędne do oryginalności, niecodzienności, odmienności...

By jednak ów "ułatwy smaczek" trafił do naszej kuchni, trzeba sporo zainwestować. Podczas podróży przez Borneo przyglądaliśmy się tej pracochłonnej, ale bardzo wdzięcznej kulturze rolnej, poznając jej tajniki.

Hodowla na pniu

Aby hodować pieprz, trzeba wykarczować kawałek dżungli, zostawiając na

Reklama**Podróże****Najlepsi w podróży**

Marek Babuška z Tamowa nowym przewodniczącym ...

Nobel w Oslo

Każdego roku, 10 grudnia, sale ...

Tam, gdzie pieprz rośnie

Zapiski z Borneo

Budapeszteński kiermasz

Do 6 stycznia 2004 r.

Zielone piekło

8 grudnia o godz. 18 w sali 203 ...

Biblioteczka "Podróży"

"Obdarz mnie zdrowiem, (...) błogosław ...

Beskid od zawsze graniczny

Radoszyce są najstarszą osadą w dolinie Oslawicy



nim pnie drzew. Najlepiej bardzo twardych (żeby utrzymały ciężkie pnącza pieprzu) i niezbyt wysokich (aby umożliwić zbiory owoców bez użycia drabiny). Dobrym wyborem jest usadwienie plantacji na zboczu - wtedy woda deszczowa sama spływa, a rośliny nie gniją.

Zielone, kręte łodygi pieprzu wiją się wokół podpór, oplatając je i wczepiając się w nie wyrostkami o jaszczurkowatych kształtach. Zaszczepkę pieprzu można zasadzić bezpośrednio do ziemi, ale najlepiej jest przetrzymać ją w foliowym wilgotnym woreczku i czekać kilka tygodni, aż wypuści pędy. Po zasadzeniu należy przykryć ją liśćmi, żeby młoda roślina nie wyschła. Gdy przyjmie się i jest dobrze pielęgnowana, potrafi się odwdziżyć - rośnie 20-30 lat, a jej ostry zapach odpędza szkodniki i pasożyty. Pielęgnacja polega na odpowiednim obcinaniu pędów, tak aby mogły dobrze się rozkrzewić; pozbawione kontroli rosną w nieskończoność, a w takim gąszczu niezwykle trudno zebrać owoce.

Malezja jest trzecim, po Indiach i Indonezji, eksporterem pieprzu. Zbiory odbywają się raz do roku: w marcu lub kwietniu odrywa się od pędów małe kuleczki. Plantacje pieprzu w malezyjskiej części Borneo to podstawa życia wielu rodzin. 95 proc. upraw jest w rękach prywatnych.

Klasy pieprzu

Pieprz dzieli się na gatunki w zależności od wielkości owoców: wyróżniamy klasę A, B i C. Poddając je odpowiedniej obróbce, otrzymujemy różny produkt: pieprz czarny to ususzone jagody, biały - obdarte ze skórki, zaś czerwony i zielony uzyskuje się poprzez moczenie w barwnikach, dawniej w naturalnym occie, obecnie - w chemikaliach.

Pieprz jest wyjątkowo trwały, nie psuje się, nie mają się go choroby, raz zebrany można przechowywać do pięciu lat i gospodarować nim zależnie od koniunktury i wahań rynku. Polityka gospodarcza rządu malezyjskiego zmierza do ugruntowania roli Malezji jako producenta pieprzu poprzez kreowanie nowych produktów na bazie pieprzu. Tak powstają sosy, słodyczne, przetwory, a nawet tak wyrafinowane specyfiki, jak perfumy i kosmetyki pieprzowe. Korzenie pieprzu po wygotowaniu służą zaś jako medykament niezwykle skuteczny w leczeniu chorób układu krążenia i nerek.

ELŻBIETA TOMCZYK-MICZKA

Fot. autorka