Черный перец

Перец по праву носит гордое звание «король пряностей». Насчитывается более полутора тысяч различных видов растений, относящиеся к роду перцев *(лат. Piper)* семейства Перечные *(лат. Piperáceae).*

История перца свидетельствует о том, что эта пряность была известна и высоко ценилась с незапамятных времен. О нем говорится в индийской литературе, написанной на санскрите более 3 000 лет назад. Горошины черного перца были обнаружены в Египте, в гробнице Рамзеса II (1213 г. до н. э.), там они использовались при мумификации фараона. Персы были первыми из народов Древнего Востока, узнавшими пряность черного перца. Первым же европейцем, который увидел перец своими глазами, стал великий Александр Македонский (326 г.). Стоит отметить, что практически весь перец, найденный на территории Европы, Ближнего Востока и Северной Африки имеет малабарское (индийское) происхождение.

Во все времена на торговле перцем наживались не только купцы. Например, Император Марк Аврелий в 176 году н. э. установил пошлину на черный перец и сделал Александрию процветающим городом. Попав в страны Средиземноморья, перец завоевал мгновенный успех. Его использовали в качестве лекарственного средства, для улучшения пищеварения и для лечения многих заболеваний.

В Лондоне в 1180 году была создана «Гильдия торговцев цельным перцем», ставшая позже «Гильдией торговцев пряностями», спустя век переименованная в «Компанию Бакалейщиков», которая существует и в наше время.

В средние века стоимость перца была крайне высока, ценилась каждая горошина. Домохозяйки из зажиточных семей сами перемалывали эту драгоценную пряность, чтобы избежать кражи и расточительства со стороны прислуги. За упавшей на пол горошиной черного перца охотились так, как за жемчугом.

Черный перец был достаточно распространен в Европе. Вследствие своей высокой стоимости перец нередко заменял собой золото в штрафах, контрибуциях и других платежах, служил средством вложения капиталов и просто подарком. Перец являлся поводом для вооружённых конфликтов, им платили оброк, взятки. В Германии зажиточных людей называли «перечный мешок». Генуэзцы в XII веке платили в качестве жалования наемным солдатам 48 солидов (золотых монет) и 2 фунта перца. Горожане французского города Безье в XIII веке должны были заплатить налог размером в 3 фунта перца за убийство виконта Роже.

Желание обогатиться посредством перца часто приводило к мошенничеству. Во Франции, к примеру, при покупке черного перца можно было приобрести подделку — смесь порошков можжевельника, кориандра и черного перца, которая даже имела свое название — «Ла-Рошель». Власти Западной Европы прибегали к суровым наказаниям. Во Франции за попытку фальсификации молотого перца в первый раз полагался штраф в 1000 парижских ливров (почти 60 килограммов чистого серебра), а при вторичной попытке — полная конфискация имущества, закрытие торговли и арест. В Германии торговца поддельными пряностями закапывали живьем вместе с товаром. К XVII веку, когда в европейских странах стали складываться кулинарные традиции и появились другие пряности, значение перца как основной пряности заметно снизилось.

Черный перец и по сей день является той пряностью, которую люди употребляют каждый день. А знаете ли вы, что черного перца насчитывается несколько видов, каждый из них имеет различные вкусовые ноты и аромат?

Перец черный

(лат. Piper nigrum)
Английское название: Black pepper.
Другие названия: малабарская ягода; kali mirch, aricha ushana, hopusha (инд.).
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

Растение представляет собой лазящий кустарник (лиану), достигающий в высоту 15 метров, культивируется в тропиках ради плода, из которого путём различной обработки получают такие пряности, как чёрный, белый, зелёный и розовый (красный) перец (следует отличать розовый перец Piper nigrum от более распространённого розового перца, изготавливаемого из плодов перуанского перца или бразильского перца). Черный перец — наиболее известная и широко используемая во всем мире пряность. Его иногда называют «малабарской ягодой» по месту его естественного обитания — Малабарских островов (Индия). В природе кустарник обвивает деревья, карабкаясь вверх. После окончания цветения вырастают круглые плоды. Чтобы получить черный перец, плоды собирают недозрелыми — зелеными или слегка желтеющими. Во время сушки под солнцем они сморщиваются и чернеют.

Любопытный факт

Черный перец выращивают в Южной Индии более 2000 лет. Он был одной из первых восточных пряностей, покорившей Европу, начиная с Древней Греции и Рима. С Малабарского побережья Индии перец путешествовал по свету как морскими, так и сухопутными путями. Через персидский залив его доставляли в Аравию, а через Красное море — в Египет. Позднее, в 40 году нашей эры, к торговле перцем присоединились корабли римской империи.

В XVI веке рабочим, разгружавшим корабли голландского купца, запрещалось носить одежду с карманами и отворотами на рукавах — во избежание воровства перчинок. В это время перец ценился гораздо выше, чем золото.

Польза для здоровья

Эта пряность широко применяется не только в кулинарии, но и в народной медицине. Обладает антисептическими, противомикробными, антибактериальными, анальгетическими, возбуждающими, антиоксидантными, тонизирующими, согревающими, антиспазматическими свойствами, а также оказывает легкое мочегонное и желчегонное действие.

Регулярное употребление перченой пищи благотворно сказывается на тех, кто желает забыть о лишних килограммах, так как перчинки способствует скорейшему разрушению жировых клеток. Также черный перец — эффективный антидепрессант. Все же употреблять черный перец в большом количестве не рекомендуется, так как он может вызвать перевозбуждение и раздражение.

Вкусовые качества

Вкус черного перца хорошо известен каждому — жгучий, острый, резкий, пряный.

Кулинарное применение

Черный перец — самая универсальная пряность. Употребляется для супов, подливок, соусов, овощных салатов, маринадов, при приготовлении всех видов мяса, включая дичь. Также хорош для фасоли, гороха, чечевицы, квашеной капусты, яиц, сыров, томатов, рыбы, консервированных овощей и даже для приготовления сладких блюд! Перец добавляют незадолго до готовности блюда, иначе, при длительной варке, блюдо приобретает излишнюю горечь. Рекомендуется хранить перец в горошке и молоть непосредственно перед применением.

Аромат свежемолотого перца лучше всего закрепляется кислой средой — это помогает ему сконцентрироваться в блюде. Используйте эту хитрость для приготовления салатных заправок — сначала смешайте перец с уксусом или кислым соком, а затем добавьте оливковое масло. Нормы закладки черного перца зависят исключительно от вкуса.

Перец черный телличерри

(лат. Piper nigrum)
Английское название: Tellicherry black pepper.
Другие названия: теллишери.
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

На международном рынке представлено множество сортов черного перца. Телличерри является классическим отборным перцем Piper nigrum, выращиваемым в штате Керала, в районе города Талассари, расположенном на юго-западе Индии. Телличерри собран с лучших малабарских деревьев. Эта пряность считается первоклассной среди черных перцев, так как плоды для нее строго отбираются по цвету, размеру и соответствуют особому стандарту. Сами ягоды собираются с лозы чуть позже, чем обычный черный перец — едва они начинают приобретать оранжевый окрас — это делает плоды более крупными, а аромат насыщенным, ярким и чрезвычайно стойким. Цвет телличерри колеблется от темно-коричневого до черного. Плоды имеют сферическую форму с «морщинистой» поверхностью. Исключается присутствие плесени, насекомых и любых других примесей. Диаметр костянок составляет 4,25 мм и более.

Любопытный факт

Черный перец телличерри в Малайзии и Индии часто называют «черным жемчугом». Это красивое название родилось вместе с традицией строгого отбора ягод этого сорта, который должен соответствовать жестким требованиям — перчинки самые крупные среди всех видов черного перца, одна к одной, темно-коричневого, почти черного цвета. Только 10 % зерен относятся к телличерри. Такой подход определяет и высокую цену этих «жемчужин», но ни один праздничный стол в Азиатских странах не обходится без этого поистине драгоценного перца.

Польза для здоровья

Телличерри дают погреться на солнышке чуть дольше, чем обычному черному перцу, поэтому его ягоды успевают набраться большей спелости. В них выше содержание веществ, отвечающих за горечь и остроту и больше ароматных эфирных масел. Все эти факторы дают широчайшие возможности как для кулинарного, так и для лечебного применения этих плодов, однако из-за его высокой цены чаще всего его применяют именно повара дорогих ресторанов и знатоки мира пряностей.

Вкусовые качества

Перец телличерри имеет сложный пряный аромат с тонами фруктов или цитрусов и продолжительную мягкую жгучесть.

Кулинарное применение

Перец телличерри является универсальной пряностью для любых блюд: супов, горячих мясных и рыбных блюд, гарниров, салатов, мясных деликатесов и морепродуктов. Это один из немногих перцев, который лучше всего добавлять непосредственно за столом. Дело не только в его концентрированном вкусе и аромате, переборщив с которыми можно свести на нет основной тон блюда, но и в том, что этот отборный крупный перец является прекрасным украшением любого стола — «жемчужиной» таинственного мира пряностей.

Перец черный малабар

(лат. Piper nigrum)
Английское название: Malabar black pepper.
Другие названия: малабарский перец.
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

Большое количество чёрного перца идёт из штата Керала, что находится в юго-западной части Индии (Малабарское побережье). С Малабарского берега Индии через Персидский залив его доставляли в Аравию, а через Красное море — в Египет. Одним из лучших сортов черного перца считается малабар. Ягоды перца крупные, с сильным ароматом. Цвет — от коричневого до черного. Эфирные масла перца малабар содержат насыщенный ароматический букет. Обладает высоким содержанием пиперина, что придаёт ему остроту.

Любопытный факт

Провинция Малабар раньше называлась Малихабор, что в переводе означает «земля перца». Эта сравнительно узкая прибрежная полоса является родиной черного перца.

Польза для здоровья

Черный перец обладает антисептическими, антибактериальными, антиоксидантными, возбуждающими, стимулирующими свойствами, повышает иммунитет, улучшает кровообращение и пищеварение, лечит ревматизм, артрит, мышечные боли, головные боли и мигрени, колики, боли в желудке, запоры, пищевые отравления, респираторные заболевания, зубную боль. Является природным афродизиаком.

Вкусовые качества

Имеет пряный аромат с нотками фруктов, на вкус более жгучий, чем телличерри.

Кулинарное применение

Элитные сорта черного перца, к которым относится малабар, используют для приготовления блюд в высококлассных ресторанах. Его применяют в тех же случаях, что и привычный черный перец. Перец малабар добавит блюдам изысканности. Он уместен как в холодных и горячих блюдах, так и для приготовления сладких блюд — печенья, пряников, пудингов. Он хорошо сочетается с салатами из огурцов и других свежих овощей. Добавляют черный перец при квашении капусты, изготовлении маринадов, копчении сыров, в различные соусы, а также в овощи при консервировании. Чтобы полностью насладиться вкусом и раскрыть аромат перца малабар, рекомендуем посыпать свежемолотым перцем уже готовые блюда.

Перец черный лампонг

(лат. Piper nigrum)
Английское название: Lampong black pepper.
Другие названия: Lampong indonesian black peppercorns (англ.).
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

Острова Индонезийского архипелага называют островами пряностей. Остров Суматра — крупный производитель чёрного перца высшего качества. Перец выращивают в провинции Лампонг в юго-восточной части острова Суматра, а отгрузка идёт в порту Панданг. Перец из Лампонга не уступает по качеству индийскому. Он такой же острый и ароматный, в нём велико содержание эфирных масел и пиперина. Характерное отличие от индийского — перчинки мельче по размеру, темно-коричневые, с небольшими морщинками. А молотый перец из Лампонга немного светлее индийского.

Любопытный факт

В Древнем Египте, Греции и Риме черный перец считался сильным афродизиаком. Люди верили, что перец стимулирует сексуальную энергию, устраняет половую холодность и половое бессилие. Его аромат способен создать любовное настроение, а кроме этого, отогнать уныние и апатию. Сегодня черный перец входит в рецепты многих знаменитых одеколонов и духов.

Польза для здоровья

Черный перец обладает способностью уничтожать бактерии, вредные вещества в организме, возбуждать аппетит, улучшать пищеварение.

Вкусовые качества

Черный перец лампонг острый и жгучий, а наличие эфирного масла предает ему специфический перечный аромат. В нем нет глубины вкуса телличерри, но его резкий и острый вкус многие находят привлекательным.

Кулинарное применение

Опытные повара по всему миру, которые специализируются на приготовление изысканных блюд, используют разные травы и пряности, чтобы оттенить и раскрыть вкус продуктов, которые они готовят. Когда рецепт требует добавления черного перца, то предпочтение отдается лампонгу за его вкусовые особенности. Чтобы уловить все оттенки вкуса перца лампонг — лучше иметь под рукой мельницу для специй и использовать свежемолотый перец. Можно просто раздавить зерна плоской стороной ножа. Приправляют пряностью холодные закуски: салаты, маринованную, заливную и фаршированную рыбу, студень, холодные блюда из сыра, творога, мяса, птицы, дичи. С черным перцем делают колбасы, паштеты, фарши, копчености, начинки для пирогов. Добавляют его в горячие блюда из говядины, телятины, свинины, баранины, кролика, дичи и домашней птицы. Пряностью сдабривают супы, яичные, крупяные и мучные блюда, некоторые виды плова. Хорошо сочетается черный перец с блюдами из субпродуктов, морепродуктов, грибов.

Перец черный бразильский

(лат. Piper nigrum)
Английское название: Brazilian black pepper.
Другие названия: Brazil black pepper (англ.).
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

Бразилия — совсем недавно вышедший на рынок крупный производитель перца. Выращивают перец в северном штате Пара, вдоль реки Амазонки. Сбор урожая осуществляется в августе–октябре, поэтому бразильским перец не такой жгучий, как индонезийский, но и не такой ароматный, как индийский. Плантации были созданы в 1930 году, а достаточный для экспорта урожай был получен только в 1957. С тех пор Бразилия входит в число основных поставщиков чёрного и белого перцев. Бразильский чёрный перец имеет относительно гладкую поверхность и своеобразный внешний вид. Ягоды бразильского перца небольшие, коричневые, более гладкие снаружи, чем традиционный черный перец. Кожура перца чёрного цвета, а внутри ягода сливочно-белая.

Любопытный факт

В настоящее время крупнейшими производителями перца являются Индия, Индонезия и Бразилия, которые производят более 40 000 тонн перца в год. Первыми в списке потребителей черного перца стоят США, Россия, Германия, Япония и Англия.

К числу международных ассоциаций, регулирующих деятельность на рынке специй, относятся Американская ассоциация торговцев специями (ASTA, American Spice Trade Association), Европейская ассоциация производителей специй (ESA, European Spice Association), Международное сообщество производителей перца (IPC, International Pepper Community) и Международная организация по стандартизации (ICO, International Organization for Standardization).

Международному регулированию подлежат следующие параметры: наличие инородных тел, так называемых «легких ягод» (light berries), насекомых, экскрементов, микробиология, объемный вес, влажность. При этом требования международных и национальных стандартов могут отличаться друг от друга.

Польза для здоровья

Черный перец является источником марганца, витаминов С, А и К, калия, магния, железа, фосфора, бета-каротина и пищевых волокон.

Вкусовые качества

Вкус бразильского черного перца — умеренно жгучий, острый, резкий, пряный.

Кулинарное применение

Нет ни одной страны в мире, где бы черный перец не добавляли в пищу. Он универсален и подходит абсолютно ко всем блюдам — мясу, овощам, рыбе, птице, сырам, колбасам, а также входит в состав большинства пряных смесей, приправ и соусов. Черный перец добавляется и в сладкие блюда для придания пикантного вкуса, в чай и некоторые напитки. Мельничка с черным бразильским перцем станет украшением вашего стола.

Перец черный саравак

(лат. Piper nigrum)
Английское название: Sarawak black pepper.
Другие названия: Malaysian black pepper (англ.).
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

Дугой мировой производитель перца — бывшая британская колония Саравак (теперь это часть республики Малайзия). Ежегодно в Малайзии производится около 27 000 тонн перца, 90 % которого дает Саравак. Порт отгрузки — Кучинг. Основная часть саравакского перца идёт в Сингапур для перегрузок и новых отправок по всему миру, особенно в Великобританию, Японию и Германию. Местный перец знаменит вкусом и ароматом.

Ягоды черного перца саравак мелкие, черно-коричневые с седоватым оттенком, усиливающимся при хранении.

Любопытный факт

Санскритское название перца «peperi» явилось предшественником для латинского слова «piper», английского «pepper», русского «перец», греческого «peperi», немецкого «pfeffer», французского «poivre». Известно, что еще в середине XIX века слово «pepper» в переносном смысле означало «энергия» или «дух».

Польза для здоровья

В перце содержится в три раза больше витамина С, чем в апельсине. Перец горошек облегчает переваривание пищи, пробуждает аппетит. Пряность рекомендуется употреблять при мокром кашле и ангине.

Вкусовые качества

Жгучесть средняя, мягкая и развивается постепенно, горечь отсутствует. Аромат тонкий фруктовый с сухими древесными тонами.

Кулинарное применение

Черный перец саравак принято добавлять практически во все несладкие блюда. Любое мясо, рыба, овощи, консервы, яйца, грибы, первые блюда — всюду эта пряность будет уместна. Достойное место черный перец занял в приготовлении деликатесов и солении мясных изделий. Без него не обходятся паштеты из субпродуктов, зельцы, колбасы, сало и многое другое. Пряность активно используют для приготовления консервов и маринадов. В них перец добавляется в виде целых или расколотых горошин. Молотый черный перец быстро теряет свои качества, поэтому рекомендуется размалывать горошины перца саравак непосредственно перед добавлением в пищу.

Перец черный цейлон

(лат. Piper nigrum)
Английское название: Ceylon black pepper.
Другие названия: ланкийский черный перец; Sri Lanka black pepper (англ.).
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

Этот сорт черного перца отправляется в свое путешествие по миру из Коломбо — столицы и главного морского порта Шри-Ланки. Ягоды черного перца собирают в течение нескольких месяцев, поскольку плоды созревают в разное время. Собранные недозрелые плоды оставляют сохнуть на солнце, при этом они чернеют и сморщиваются. Затем перец сортируют по размеру. Чем черный перец темнее, тверже и тяжелее, тем выше его качество. Перец черный цейлон используется в основном для производства экстрактов, так как обладает повышенным содержанием жгучих эфирных масел и пиперина.

Любопытный факт

Теперь Цейлон официально называется Шри-Ланка, но перец (как и чай) называют цейлонским. В течение долгого времени черный перец использовался для хранения мяса и других скоропортящихся продуктов, а также для того, чтобы отбивать неприятный запах несвежей пищи.

Черный перец попал на Цейлон в VI–VII веке (с приходом индийских князей).Промышленные выращивание этой пряности в центральных и западных областях Цейлона начали европейцы с XVI века.

Польза для здоровья

Установлено, что черный перец обладает антиоксидантным, стимулирующим, тонизирующим, антисептическим и антибактериальными свойствами. Исследования показывают, что перец, кроме перечисленных выше свойств, снижает риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний: разжижает кровь, уничтожает сгустки, улучшает кровообращение.

Вкусовые качества

Цейлонский черный перец, пожалуй, один из наиболее жгучих и ароматных представителей Piper nigrum. Обладает выраженным пикантным вкусом и ароматом.

Кулинарное применение

Черный перец цейлон используют в несладких блюдах, для приготовления различных маринадов, соусов. Добавляют перец практически во все блюда — супы, подливы, фарши, салаты, колбасные изделия, бобовые и овощные блюда. Также его традиционно используют при приготовлении всех видов мяса, дичи и рыбы. В качестве настольной приправы он подчеркивает вкус овощных блюд — винегретов, овощных супов, супов-пюре, тушеных овощей. Хорошо сочетается с зеленью, гвоздикой, корицей, чесноком, имбирем, мускатным орехом, чабрецом. Нормы закладки цейлонского перца ниже, чем обычного черного.

Перец черный копченый

(лат. Piper nigrum)
Английское название: Smoked black pepper.
Другие названия: smoked black peppercorns, smoked pepper (англ.).
Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

Черный перец — одна из самых популярных и неотъемлемых пряностей на кухнях всего мира. Объемы его ежедневного потребления столь велики, что сегодня перечная лоза выращивается не только в родных для этого растения Индонезии и Индии, но и в ряде других стран, где позволяет климат. Так, обыкновенный черный перец выращивается на всех континентах, а вот именно копченым его чаще всего можно встретить в Америке и Европе, где население столь сильно ценит ароматы костра и гриля.

Любопытный факт

Копчение, издревле известное людям, является одним из распространенных способов создания новых специй. Этот метод возник еще в средние века, однако доподлинно неизвестно, кто именно первым применил его именно к черному перцу. Считается, что первыми начали коптить специи викинги, породившие традицию обрабатывать таким образом соль. Предположительно, именно их потомки — северные европейские народы, такие как фины и немцы — и стали теми, кому пришла в голову мысль проделать то же самое и со столь быстро полюбившимся в Европе экзотическим перцем.

Польза для здоровья

Не смотря на то, что копченый перец представляет собой такую же богатую лечебными свойствами пряность, как и обыкновенный, больше всего его ценят, конечно же, за неповторимый аромат.

Вкусовые качества

Сами перечные ягоды в процессе копчения подвергаются температурным воздействиям, что приводит не только к тому, что перчинки приобретают запах дыма и копченостей, но также к выделению на поверхности плода перечного масла, что делает копченый перец потрясающе ароматным.

Кулинарное применение

Копченый черный перец можно применять точно так же, как и обыкновенный, но чаще всего его добавляют к грилю и жареному мясу. Добавьте его к тертому сыру чеддер или к чесночной соли для создания восхитительных овощных блюд. Копченый черный перец также является идеальной заменой соли. Кроме того, сегодня он все чаще используется вегетарианцами, желающими ароматизировать продукты, заменяющие им мясо, насыщенным дымным запахом копченостей.

Перец черный хайнаньский

(лат. Piper nigrum)

Английское название: Hainan black pepper.

Многолетнее вьющееся растение семейства Перечные *(лат. Piperáceae)*, сушеные плоды которого используют как пряность.

Происхождение

Родина хайнаньского перца, давшая приправе название, — китайская провинция Хайнань, разместившаяся на крошечном острове в Южно-Китайском море. Сам остров располагается на той же широте, что и Гавайи, поэтому его часто называют Восточными Гавайями. Этот же фактор обусловил и уникальный, чрезвычайно теплый и влажный микроклимат, позволяющий вырастить практически любое растение, в том числе и прихотливую лозу Piper nigrum, которая в таких условиях рождает особенно богатые соками и эфирными маслами плоды.

Любопытный факт

Есть мнение, что хайнаньский черный перец обладает уникальными свойствами сочетаемости со всеми натуральными продуктами, и что ни одно блюдо не может быть испорчено этой пряностью. Этот миф родился благодаря райскому образу самого острова, где выращивается приправа: тропический климат благоприятно влияет на рост всего живого, и здесь тысячи видов растений и животных сосуществуют взаимосвязано, словно рождая свою собственную маленькую вселенную, гармония которой всячески поддерживается и человеком. Только в недавнем времени этот перец стал экспортироваться на внешний рынок, хотя выращивается в Китае постоянно.

Польза для здоровья

Благодаря своим свойствам именно этот перец чаще всего используют в ароматерапии и в качестве самого эффективного натурального ароматизатора.

Вкусовые качества

Благодаря тщательной заботе трудолюбивых хайнаньских фермеров и неповторимому климату черный перец набирается особого вкуса. Будучи собранным еще зеленым, он отличается более светлой окраской, мягкой согревающей язык горечью и прекрасным ароматом.

Кулинарное применение

Черный перец острова Хайнань по праву считается уникальной пряностью, которая отлично подойдет как к рыбе, так и к мясу, гарнирам, салатам и соусам, маринадам и крупам. Перечень блюд, к которым подойдет эта приправа, можно продолжать до бесконечности, однако гурманы и знатоки восточных пряностей отмечают, что особенно хорош он для тушения и жарки. Нормы закладки этого перца зависят исключительно от вкуса.