

Πιπεριά:



Η πιπεριά είναι αγγειόσπερμο, δικότυλο, ποώδες και θαμνώδες φυτό του γένους Καψικόν. Ανήκει στην τάξη Στρυχνώδη της οικογένειας Στρυχνοειδών. Η πιπεριά υπάρχει σε 50 περίπου είδη ανά τον κόσμο, άλλοτε με γλυκούς και άλλοτε με καυτερούς καρπούς.

Οι γλυκείς καρποί είναι μεγαλύτεροι από τους καυτερούς, αυλακωτοί και διογκωμένοι. Μαζεύονται 60–80 μέρες μετά από τη μεταφύτευση του φυταρίου από το φυτώριο και όταν έχουν ζωηρό πράσινο χρώμα, πριν ωριμάσουν. Πλούσιοι σε βιταμίνη C και βιταμίνη A, τρώγονται σε σαλάτες ή μαγειρεμένοι. Αποτελούν ένα από τα κύρια υλικά της Ελληνικής κουζίνας, καθώς χρησιμοποιούνται στη χωριάτικη σαλάτα, στα γεμιστά, αλλά και ως συμπλήρωμα σε σάλτσες κ.λ.π.

Οι καυτεροί καρποί χρησιμοποιούνται ψητοί ως ορεκτικό ή γίνονται σκόνη και χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό. Η καυστικότητα των καρπών οφείλεται σε μία ουσία, την καψαϊκίνη, ένα αλκαλοειδές που βρίσκεται στο εσωτερικό τους. Γνωστότερα από τα μπαχαρικά που παράγονται από την καυτερή πιπεριά είναι το τσίλι και το καγιέν, από ξηραμένους καρπούς των ποικιλιών *Frutescens* και *Annum*, και η καυτερή σάλτσα Ταμπάσκο. Η γλυκιά πάπρικα προέρχεται από μία ποικιλία με ιδιαίτερο άρωμα αλλά μη καυτερή. Στην Ελλάδα η πιπεριά καλλιεργείται σε όλη σχεδόν τη χώρα σε λαχανόκηπους και θερμοκήπια.