# Uzená paprika – pimentón

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/uzena-paprika-pimenton.html

Mletá paprika je trvalou, téměř každodenní součástí připravovaných pokrmů. Známe ji jako klasickou mletou papriku sladkou nebo mletou papriku pálivou. Existuje však ještě jeden typ obou těchto paprik, a to pimentón – uzená paprika.

Kryštof Kolumbus při svých plavbách přivezl do Španělska na královský dvůr mnoho nových druhů rostlin. Nechyběla mezi nimi, nám dnes dobře známá a běžně používaná, paprika.

Představil ji katolickému královskému páru ve španělském klášteře Guadelupe.

Podnikaví mniši se nových rostlinek ujali. Sazenice a semena paprik začali pěstovat nejprve v kraji Extremadura, a následně pak v celém Španělsku.

**Triumfální vstup do španělské kuchyně však paprika zaznamenala až v 17. století.**

V současnosti se nejjemnější mletá paprika připravuje právě na severu španělského kraje Extremadura, kde byla před 500 lety poprvé vysazena.

Nejúrodnější oblast středního Španělska v povodí řeky Tiétar má mírné klima, dostatek náplavové půdy i srážek. Jsou zde tak vytvořeny nejvhodnější podmínky pro pěstování nejrůznějších druhů tzv. vysychavých paprikových lusků, zvaných latinsky Capsium annum – paprika roční – s různými stupni ostrosti.

Paprika se seje na jaře a sklízet se začíná v září a sklizeň končí v prosinci.

**Pravé kouzlo Pimentónu – uzené mleté papriky – začíná sušením nad kouřem.**

Na okrajích polí najdete domečky s vikýři. Jsou to sušárny papriky, kterým se říká *„secadero“*.

Originální uzená paprika „Pimentón de la Vera“ se suší výhradně na dubovém dřevě.

Na získání jednoho kilogramu mleté papriky je zapotřebí pět kilogramů dubového dřeva.

Celé nasbírané papriky se rozloží na dřevěnou mříž (na tzv. povalech) ve výšce 2,5 metru nad zemí. Potom se na hliněné podlaze zažehne oheň a nechá se lehce hořet až doutnat.

**Pěstitel musí jednou denně v udírně ručně obrátit 80 centimetrů vysokou vrstvu paprik.**

Sušení trvá celkem 13 až 15 dní. Potom usušené papriky putují do malých místních mlýnů.

Ve mlýně se paprikám odstraní stopky a část semen, ne však všechna, protože obsahují mastné kyseliny. Tyto kyseliny rozhodují o konzistenci mleté papriky.

Mletí probíhá mezi mlýnskými kameny pomalu. Rychlé mletí by papriku zahřívalo a teplem by uzená vůně vyprchala a paprika by ztratila svoji kvalitu.

Na trh následně přichází „pimentón de la Vera“ ve třech variantách:

- dulce (sladká)
- agridulce (středně ostrá)

- picante (ostrá)

V oblasti Murcie se zase papriky tradičně suší na slunci. Moderní výroba však používá horkovzdušné komory.

Pimentón je nezbytný při výrobě typických španělských klobás *„chorizo“* a *„lomo“*.

Já při vaření přidávám uzenou papriku zejména do guláše.

## Odposlechnuto

*Když jsem kupovala uzenou papriku, pan prodávající mi radil, abych uzenou papriku přidávala až do hotového pokrmu.*

*Pouze tak si zachová svoje uzené aroma.*

*Kdybych ji přidávala k usmažené cibuli, bude se chovat jako běžná mletá paprika.*

*Vařením a smažením se totiž uzená chuť mleté papriky úplně vytratí.*