



STAROČESKÉ OKÉNKO 01. 05. 2021

Kampotský pepř je ten nejlepší svého druhu. Poznejte jeho příběh a načerpejte inspiraci se směsmi domácího koření

Kampotský pepř pochází z Kambodže. Konkrétně se tedy pěstuje v provincii Kep a Kampot. Toto koření má dvě hlavní odrůdy, které se nazývají Lampong a Kamchay. Tamější pěstitelé je označují jako „velké a malé listy“.

Chuťově a kvalitativně patří **kampotský pepř** rozhodně mezi **nejlepší koření svého druhu**. Od roku 2010 má dokonce i **certifikované zeměpisné označení**. Kambodžtí pěstitelé jsou na něj náležitě hrdí. Přeci jen se jeho produkci věnují **už od 13. století**. Proto se toto koření řadí rovněž mezi nejstarší na světě.

Kampotský pepř je ten nejlepší svého druhu: Jak to bylo s jeho historií?

První zmínky o tom, že se v Kambodži začal pěstovat kampotský pepř, se datují **až do století třináctého**. Ovšem intenzivnější výroba a vývoz do zahraničí započaly **v 70. letech předminulého století**. S postupem času pak produkce rostla a **na počátku století dvacátého** pěstitelé vyprodukovali **neuvěřitelných 8 tisíc tun pepře za rok**. Pěstování kampotského pepře však **poměrně drtivě ovlivnila občanská válka v Kambodži**, a tak byl koncem devadesátých let zaznamenán pokles produkce koření (pouze 4 tuny/rok). Za uplynulé měsíce pak pepře taktéž nebylo vyprodukováno tolik, jako v počátcích jeho největší „slávy“. **Rok 2020 přinesl pouze 80 tun koření**.

Kampotský pepř a jeho výroba

Pokud byste si chtěli zakoupit **kampotský pepř**, můžete vybírat mezi **zeleným, červeným, bílým a černým** druhem. Zajímá vás, jak se vlastně toto koření vyrábí? Zde je přehled výrobních procesů u jednotlivých druhů koření:

- **Zelený kampotský pepř:** získává se sběrem těsně před dozráním. Jeho výroba může být různá. Buď se suší, nebo i nakládá v láku.
- **Černý kampotský pepř:** svou tmavou barvu získá prostřednictvím sušení na slunci. Jeho sběr započne tehdy, kdy zrnka mají oranžový odstín.
- **Bílý kampotský pepř:** pěstitelé jej sbírají, až když zcela dozraje (má červenou barvu). Po louhování ve vodě se odstraní pouze slupka. Zrnka se následně suší do bělavého odstínu na sluníčku.
- **Červený kampotský pepř:** sbírají se zcela zralá červená zrna, která se pouze nasuší.



Kampotský pepř a jeho použití v kuchyni

Kampotský pepř má vsutku **všestranné využití**. Jeho chuť je stejně jako aroma intenzivní. Například v Kambodži jej používají hojně **na kořenění mořských plodů**. Dále se liší použití pepře z provincie Kampot a Kep podle toho, jaký druh zrovna máte k dispozici. **Nakládaný zelený pepř** je třeba vhodný na omáčky, **černý** pro svou silnou chuť na masové steaky, **červený** dokonale doplní netradiční sladké dezerty a **bílý** se perfektně hodí pro svou jemnost na rybí maso či ochucení různých sýrů.

Kampotský pepř a tři směsi domácího koření

A na závěr si představme **tři směsi koření**, které obsahují kampotský pepř. Jistě je využijete ve svém kulinářském působení.

- **Domácí citronová směs koření na ryby, kuře anebo grilované steaky:** připravíte ji z těchto ingrediencí - *chemicky neošetřené citrony* v množství 5 ks, *kampotský pepř* (sušený černý, bílý nebo červený) v množství 1/3 šálku, *mořská sůl* v množství 1/4 šálku. A jak směs vyrobit? Nejprve si najemno nastrouhejte kůru z citronů, poté ji v misce smíchejte s nadrceným kampotským pepřem a také přidejte jemnou mořskou sůl. Koření naneste rovnoměrně na plech s pečícím papírem a sušte v troubě na nejnižší stupeň několik hodin. Použít ovšem můžete i sušičku na potraviny. Směs skladujte v uzavíratelné nádobě na suchém a tmavém místě i několik měsíců.
- **Domácí česneková směs koření na kuře, ryby, pečenou zeleninu nebo do dresinků:** potřebujete tyto suroviny - *sušený kampotský pepř (černý)* v množství 2 lžičky, *sušený česnek* v množství 2 lžičky, *hnědý cukr* v množství 1 lžička, *mletý kmín* v množství 1/2 lžičky, *sůl* v množství 1/2 lžičky, *sušená a mletá cibule* v množství 1/2 lžičky, *mletá sladká paprika* v množství

$\frac{1}{4}$ lžičky a sušená petrželka v množství $\frac{1}{4}$ lžičky.

- **Domácí směs koření s [chilli](#) k ochucení mletého hovězího nebo krůtího masa:**
smíchejte si tyto ingredience - mletý kajenský pepř v množství $\frac{1}{4}$ lžičky, sušený česnek v množství $\frac{1}{4}$ lžičky, mletý [kmín](#) v množství 1 lžička, sůl v množství 1 lžička, čerstvě mletý *kampotský pepř* (černý) v množství $\frac{1}{4}$ lžičky, sušená a mletá cibule v množství $\frac{1}{2}$ lžičky a mleté *chilli* v množství 1 lžice. Tuto směs koření lze použít k ochucení pokrmu pro cca šest osob.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)