

Пиперът - традиционна култура за България

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 24.05.2016



Пиперът се нарежда на пето място сред зеленчуците в света по производство и по площ, а у нас – на второ място след картофите. Значението му за човека се дължи на ценните хранителни и вкусови качества на плодовете му, които са източник на витамини, на органични киселини, на захари, на алкалоида капсаицин, който е „виновен“ за лютивината на някои сортове пипер, на етерично и растително масло – олеорезин.

Те са богати също на витамини – С, Р, А, В, Е, полифеноли, каротеноиди и захари. Сортовете пипер се делят на две групи – сладки и лютиви. По съдържание на витамин С сладките пипери превишават 4–5 пъти лимоните и портокалите и всички зеленчуци. Те имат повече захари и по-малко капсаицин, отколкото лютивите. Плодовете на пипера съдържат и много багрила – ликопен, каротин, рутин и др., които имат изразено антиоксидантно действие. Ликопенът е в границите от 0,18 до 0,36 мг/% – в зависимост от сорта. Една зелена чушка може да осигури до 8% от препоръчителния дневен прием на витамин А, 180% от витамин С, 2% от калция и 2% от желязото.

Пиперът произхожда от Централна и Южна Америка – Гватемала и Мексико. Индианците от тропическа Америка са го отглеждали от древни времена. Той и сега се среща в родината си като многогодишен полухраст в диво състояние. Смята се, че Перу е страната, в която се отглежда най-голямото разнообразие от пипери, а Боливия се счита за страната, в която се консумира най-голямото разнообразие на чушки от диви пипери. В Европа пиперът е пренесен от Христофор Колумб и бързо се е разпространил из континента, а в България идва през XVI век.

Родът *Capsicum* включва 20–27 вида. От тях 5 са културните видове. Плодовете му варират значително по цвят, форма и размер, както между видовете, така и в рамките на вида, което е довело до объркване на взаимоотношенията между таксоните. Чрез хемосистематични проучвания е направено разграничаване между сортове и видове. Между културните растения пиперът е ненадминат по вариране на сортовите признаци, които се влияят изключително от условията на отглеждането му. Нашата

страна също е известна с многообразието на местни форми и създадени сортове. Това е свързано с благоприятните условия за развитието му, натрупания опит на градинарите при отглеждането му и предпочитанията на консуматорите, обусловени от високата биологична стойност на плодовете. Основните групи пипери са едроплодни, дребноплодни и букетни. Едроплодните пипери се разделят на широки и дълги пипери. Към дребните представители принадлежат основно лютите, а към букетните – пиперите за мелене. В зависимост от вегетационния период сортовете се делят на ранни, средно ранни и късни.

Пиперът присъства неизменно на трапезата на българина, както в прясно, така и в преработено състояние. Сурови или печени, плодовете му участват при приготвяне на салати, на много ястия и консерви (печени, мариновани, сокове, пюрета, лютеница, туршии). Намира приложение в медицината, като средство за възбуждане на апетита, за подобряване на храносмилането, за лечение на анемии, хиповитаминози и др., а бактерицидното му действие спира развитието на микроорганизмите. Лютивите пипери се използват също за медицински цели. Във фармацевтиката капсаицинът се използва за приготвяне на мехлеми и пластири, които се прилагат при ишиас, радикулит и подагра.

Най-големият производител на пипер е Китай, следван от Мексико, Индонезия, Турция и Испания. Най-големият износител на пипер за ЕС е Испания. През 2013 г. тя е изнесла 518 хил. тона. Това представлява 46% от вноса на пипер за съюза. Най-голям вносител на пипер в ЕС е Германия. През същата година тя е внесла 337 хил. тона.

У нас пиперът се отглежда предимно на открито. На полето се засаждат сортове за прясна консумация и за преработка. В оранжериите са застъпени най-вече сортове за свежа консумация и за пълнене. В структурата на оранжерийното производство пиперът заема трето място заедно с ягодите – 10–20% от площите. При откритите площи се наблюдава значително вариране през годините. През 2014 г. площите, заети с пипер, са 3 пъти по-малко в сравнение с 2006 г. Пиперът има значителен дял в експорта на зеленчуците. Традиционен пазар са Чехия, Германия, Австрия, Румъния.

Най-големите вносители на зеленчуци, вкл. пипер, за България са Турция, Македония, Гърция, Испания, Холандия и др. Данните от таблицата показват, че по отношение на пипер салдото е отрицателно, в полза на вноса. Внасяме предимно оранжерийни пипери, а в края на лятото – малки количества за нуждите на преработвателната промишленост.