



## Färggrann och stark

Arten spanskpeppar har troligen uppstått i Mellanamerika och sedan spritts över hela världen. Det är den mest odlade kryddväxten på jorden. De olika sorterna kan grupperas efter användningsområden: chilipeppar, paprika, körsbärspaprika och prydnadspaprika.

Spanskpeppar, *Capsicum annuum*, tillhör samma familj som tomat, aubergine och potatis. Det finns väldigt många sorter inom arten. De introducerades i Europa av tidiga upptäcktsresande i slutet av 1400-talet. Därifrån spreds de vidare till Afrika och Asien. Man vet att spanskpeppar odlades i Mexiko långt före vår tideräknings början och det finns belegg för att man odlade chili i Indien från mitten av 1500-talet. Frukten är ett bär som hos många andra arter inom potatisfamiljen och den varierar mycket i färg, form, storlek och smak. En liten frukt innebär oftast en stark smak.

Det heta i spanskpeppar är främst kapsaicin, en alkaloid. Ämnet finns i hela frukten, men mest vid fröfästet. Hettan mäts i enheten scoville. Paprika ligger till exempel på 0–100 scovillegrader, cayenne på 40000 och rent kapsaicin på 16 miljoner. Äter man regelbundet chilipeppar tolererar man styrkan bättre och bättre.

Blommande chili

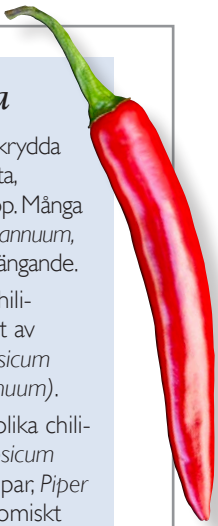


## Chili – en populär krydda

Begreppet chili syftar i dagligt tal på en het krydda men är egentligen ett samlingsnamn för heta, kryddstarka arter inom släktet *Capsicum* spp. Många av sorterna tillhör spanskpeppar, *Capsicum annuum*, där frukterna ofta sitter ensamma och är hängande.

Det är svårt att se skillnad på de olika chilifrukterna, därför använder man sig oftast av sortnamnen, till exempel 'Tabasco' (*Capsicum frutescens*) eller 'Jalapeño' (*Capsicum annuum*).

I många länder äts mycket het mat där olika chiliosorter ger den typiska hettan. Chili (*Capsicum* spp.) gick i början av 2000-talet om peppar, *Piper nigrum*, som den mest odlade och ekonomiskt mest betydelsefulla kryddan i världen.

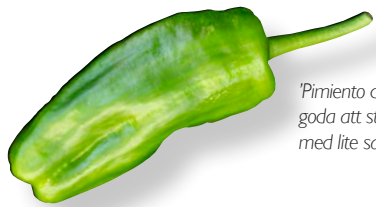


## Paprika – en uppblåst frukt

Till Paprika-Gruppen räknas paprikor med söt smak, stora frukter och med varierande färger. De används som grönsak, krydda, medicinalväxt och färgväxt. Alla frukter inom paprikagruppen är uppblåsta frukter med tvär eller utdragen spets. De har glatta, glänsande skal i rött, gult, orange eller violett. Den gröna paprikan är omogen. Som alla grönsaker i detta släkte innehåller Paprika-Gruppen ämnet kapsaicin men frukterna är inte lika starka som sina släktingar. Ungern är känt för sina paprikaodlingar och sitt paprikapulver.

## Körsbärspaprika och prydnadspaprika – doldisarna

Två sort-grupper som man kanske inte tänker på att de tillhör spanskpepparsläktet är körsbärspaprika och prydnadspaprika. Inom Körsbärspaprika-Gruppen är frukterna små och runda med stark smak. I Prydnadspaprika-Gruppen finns ett antal sorter som används som krukväxter inomhus i Sverige. De odlas för att de är vackra, inte för att ätas.








'Pimiento de Padron' är goda att steka i olivolja med lite salt.

# April 2021

Nationellt resurscentrum för  
biologi och bioteknik



Måndag    Tisdag    Onsdag    torsdag    Fredag    Lördag    Söndag

v. 13	29	30	31	Harald, Hervor 1  Skärtorsdagen	Gudmund, Ingemund 2  Långfredagen	Ferdinand, Nanna 3  Påskafton 	Marianne, Marlene 4  Påskdagen 
v. 14	Irene, Irja 5  Anandag påsk	Vilhelm, William 6	Irma, Irmelin 7  Världshälsodagen	Nadja, Tanja 8	Otto, Ottilia 9	Ingvar, Ingvor 10	Ulf, Ylva 11
v. 15	Liv 12	Artur, Douglas 13	Tiburtius 14	Olivia, Oliver 15  Sista ansökningsdag till höstens kurser på universitet och högskolor	Patrik, Patricia 16	Elias, Elis 17	Valdemar, Volmar 18
v. 16	Olaus, Ola 19	Amalia, Amelie 20	Anneli, Annika 21	Allan, Glenn 22	Georg, Göran 23	Vega 24	Markus 25  DNA Day 
v. 17	Teresia, Terese 26	Engelbrekt 27	Ture, Tyra 28	Tyko 29	Mariana 30  Valborgsmässoafton Konungens födelsedag 	1	2

## Färga med paprika

Testa att färga ägg med paprika i påsk! Koka upp vatten med 2 msk paprikapulver och 1 tsk ättika/vinäger och låt svalna. Lägg sedan i färdigkokta ägg i det färgade vattnet och låt stå i kylskåp över natten. Det går också att göra målarfärg med paprikapulver, till exempel äggtemperaturfärg med hjälp av en beskrivning på Nationalmuseums webbplats, [www.nationalmuseum.se](http://www.nationalmuseum.se): *Måla med ägg: gör din egen äggtemperaturfärg!*

## Färgfakta

Paprikaoleoresin (E 160c) är ett gul-orange färgämne som framställs från paprika. Det får användas till en rad livsmedel, till exempel läsk, desserter, glass, konditorivaror, fiskrom, senap, soppor och såser. Se livsmedelverkets webbplats, [www.livsmedelverket.se](http://www.livsmedelverket.se).

Det är olika karotenoider som ger paprika och chilifruktur deras färger. Gul paprika får sin färg av zeaxantin (det gäller även majs) och den röda färgen hos mogen paprika är en kombination av kapsantin och kapsorubin.

Läs mer om genetiken bakom paprikans färger på bloggen [the-biologist-is-in.blogspot.com](http://the-biologist-is-in.blogspot.com), sök på "the color of peppers".