

# Piperminari beroarena kendu



**Jakoba Errekondo**

[jakoba@bizibartztea.eus](mailto:jakoba@bizibartztea.eus)

Ezagutzen den piperrik minena (*Capsicum annuum*), beroena sortu omen du Tom Smithek. Gizaseme hori landare muintegi bateko jabea da Galesen. Britainia Handian, hemen ez bezala, landareak sortzeko grina berezia dute, baita lan hori saritzeko lehiaketa, txapelketa, zeingehiagoka eta xapelgo ere.

Gure Tomek piper landare bereziki polita munduratu nahi zuela esan du, dotoreziaren bila ari zela, eta, nahi gabe, zorioneko ezusteko, inoiz ezagutu den piperrik minena sortu du. Ahosabairik ausartena ere sorgortuko lukeen piper-rra. Beroarena kendu beharko zaio Tomek dioenari. Buru-belarri-sudur, lortu duen horren bila aritu dela apustu egingo nuke. Piper polit batek ez lizkioket, sekula, munduko piperrik beroenak ekarri dizkion sona eta sosa ekarriko.

Azaldu orduko izena jarria du piperrak: *Dragon's Breath*, herensugearen hatsa. Ez da jateko modukoa, 2,48 milioi SHU ditu. Ordura arte ezagutzen zen piper minenak 2,2 SHU ditu. SHU Scoville Heat Unit da, 1912an Wilbur Scoville farmazialariak piperren mina neurtzeko asmatu zuen



Munduko piperminik minena sortu du Tom Smith galestarrek.

DAILY POST WALES

eskala. Piper bakoitzak duen kapsizina maila adierazten du neurri horrek. Kapsizina hori da ahosabaia erretzen digun piperren osagai kimikoa. Piperraren estraktua ateratzen da, eta ur gozotan urtzen da, proportzioan minik ez nabarmentzeko zenbat uretan nahastu behar den azaltzen du. Hau da, piper bat 1.000 SHUkoa baldin bada, piper neurri baterako mila neurri ur gozo behar dira ez igartzetzeraino urtzeko. *Dragon's Breath* 2,48 milioi SHUkoa da. Kapsizinak berak, hu-

tsik, hamasei milioi SHU ditu. Konparazio baterako, gure sukaldaritzan minetan minena dugun kaiena piperrak 30.000 SHU ditu. Tokitan geratzen da! Tomen piper berria ehun aldiz minagoa da.

Gure baratzeko piperminak *Capsicum annuum* var. *Usurbilensis* hasi dira fruitua eman eta eman. Gori hezeek jarraitzen duten artean gozoak izango dira, baina bero lehorrak etortzen direnean hasiko dira ahosabaiarentzat komeriak. Eta komeria gustuko! ■

## IRAKURLEAK GALDEZKA

**Galderaren bat egin edo gairen bat proposatu nahi badiguzu, bidali mezua [landareak@argia.eus](mailto:landareak@argia.eus) helbidera eta orrialde honetan bertan irakurri ahal izango duzu erantzuna.**

**Kaixo Jakoba. Ba al da modurik urtero hurrak jaso ahal izateko? Inausi, bai, ez...**

**Asier Bastarrika (Elkano-Aia)**



Hurritza (*Corylus avellana*).

ISIDRE BLANC-CC BY SA

**Kaixo Asier. Nik esango nuke hurritzak urtero ematen duela fruitua. Eta hala ez bada arazoren bat dugu. Hori gertatzeko hiru arazo posible ikusten ditut: lurreko gaitza izatea, hau da, hemengo ez den aldaeraren bat izan eta onddoren batek erasotzea; bestetik, polinizazioan arazoak izatea, udazkenaren amaieran loratu eta polinizatzen da eta orduan arazo bereziren bat izatea, batez ere eguraldiari lotua; edo fruitua erortzea, fruitua hartuagatik, hostoa ireki eta fruituak azaltzen direnean giro bero edo lehor edo antzeko txarkeriaren batengatik fruitu pinporta tikiak erortzea.**