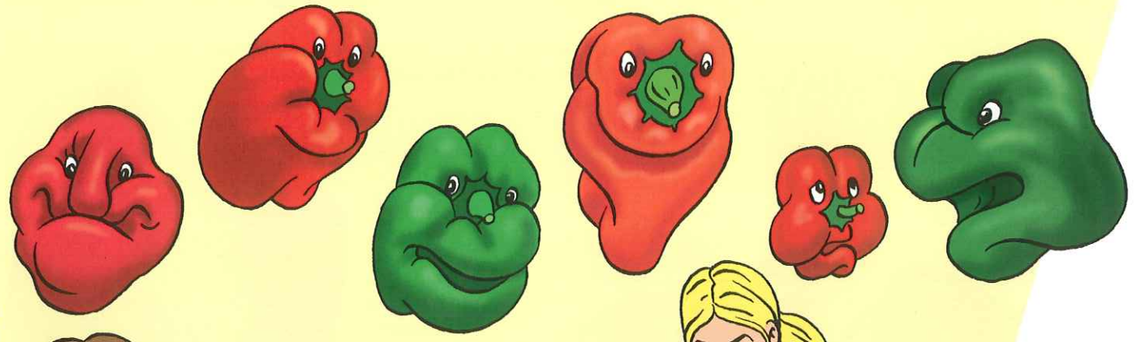
Gezicht Sommige paprika's zijn heel grillig. Met een beetje fantasie kun je er een gezicht in zien. Ontwerper Joost Elffers heeft daarvan allerlei voorbeelden in een boek bij elkaar gezet.



Smaaktest
Groene, gele en rode paprika's smaken verschillend. Dat is leuk voor een smaaktest met blinddoek.

Heet In het Spaanse Padròn kun je gefrituurde paprika's eten. Soms zit daar een hele hete tussen verstopt. Daarover gaat het volgende Spaanse rijmpje:
Los pimientos de Padròn,
unos picante y otros non.
(...ééntje prikt en de andere niet.)
Als je zo'n paprika hebt gegeten, neem dan snel een schepje suiker. Dat helpt tegen de scherpe smaak.

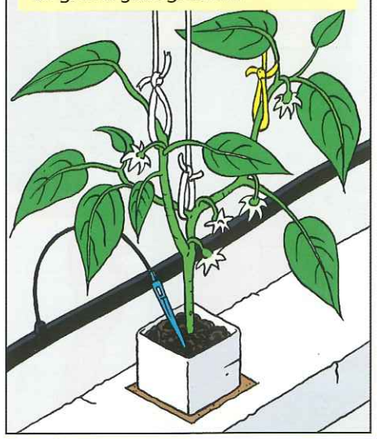
Namen Bij de supermarkt in Amerika heet de paprika chili. In veel Engelstalige landen wordt de naam pepper gebruikt. In Frankrijk zeggen ze piment of poivron. In Spanje heet zij pimiento en in Italië peperone.

Hongaars Bij paprika denken veel mensen aan Hongaars eten: goulash. Andere manieren om paprika te eten zijn: vullen met gehakt, in de salade, inmaken of als poeder in gerechten.

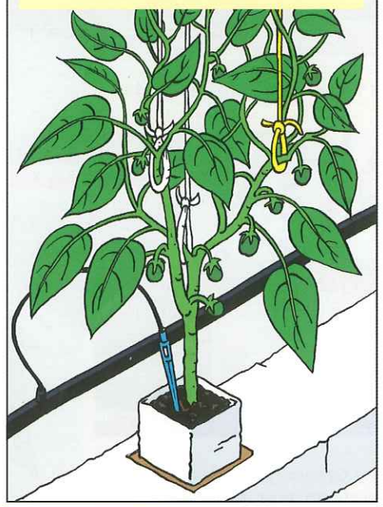
DE PAPRIKA

Paprikakas Paprika's groeien in kassen. Paprikaplanten worden geteeld op steenwolmatten. De computer regelt dat ze voldoende water en voedingsstoffen krijgen. Het teeltseizoen begint in november.

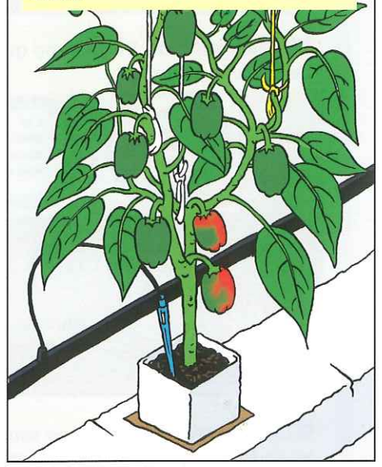
Plantjes De tuinder koopt de kleine plantjes bij een opkweekbedrijf. De plant wordt langs een touwtje geleid, zodat hij niet over de grond gaat groeien.



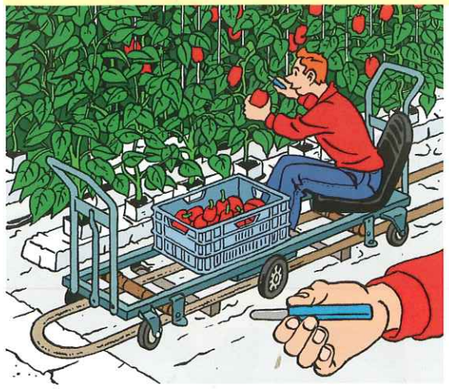
De bloem aan de plant is het begin van de groei van de paprika.



Uit de bloem groeit een groene vrucht. Als deze zeven tot vijftien centimeter is, verandert hij van kleur.



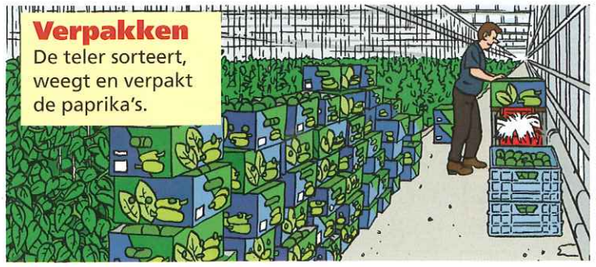
Snijden Als de paprika's op kleur zijn, snijdt de teler ze af met een blauw mesje. Zo'n mesje is gemakkelijk te vinden als het in een plukbak is gevallen.



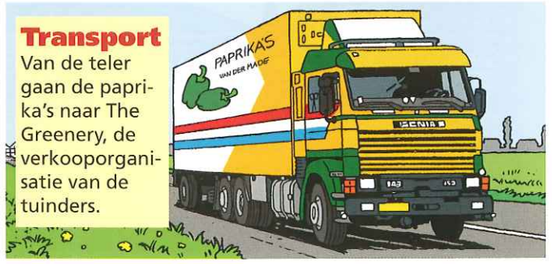
De plukkarren rijden op de verwarmingsbuizen tussen de planten.

Verzamelen
In het gangpad worden de paprika's in een verzamelwagen overgeladen.

Verpakken
De teler sorteert, weegt en verpakt de paprika's.

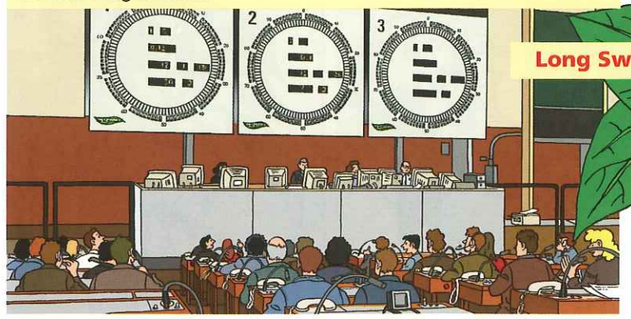


Transport
Van de teler gaan de paprika's naar The Greenery, de verkooporganisatie van de tuinders.

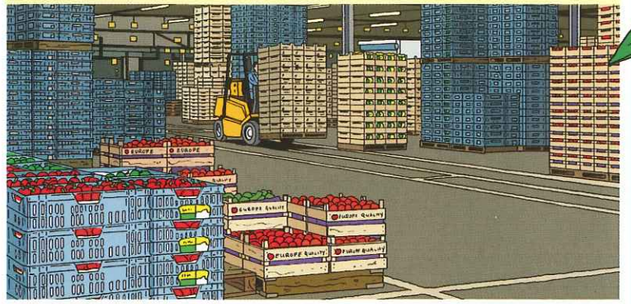


Verkoop Bij The Greenery worden de paprika's verkocht aan handelaren en supermarkten.

Veilingklok De verkoop gaat via de veilingklok en via het bemiddelingsbureau.



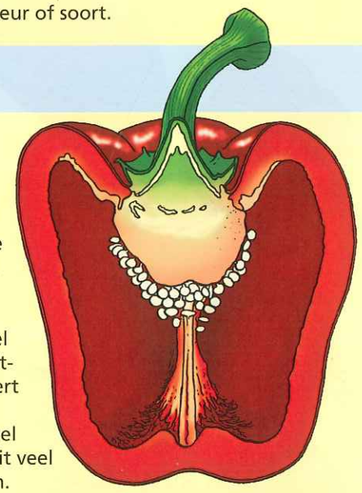
Verdelen In het gebouw van The Greenery worden paprika's en andere groenten verzameld en verdeeld voor het transport.



Export De paprika's worden geëxporteerd naar Duitsland, Engeland, Amerika en Japan.

Kleur en vorm Paprika's worden in allerlei kleuren en vormen geteeld. De paprika is familie van de peper. De tekenaar heeft hier verschillende soorten aan de plant gehangen. In werkelijkheid groeit er maar één soort aan een plant. Ook telen de meeste tuinders in hun kas maar één kleur of soort.

Gezond Paprika's hebben een stevige schil en een dikke vruchtwand. Ze hebben weinig sap, maar zijn wel zoet. De zoetsmaak varieert per kleur. Paprika is heel gezond. Er zit veel vitamine C in. Hoe rijper, hoe meer vitaminen en mineralen.



Groen = rood Elke paprika is ooit groen begonnen. De groene paprika die je in de winkel kunt kopen, is altijd een onrijpe rode.

Oorsprong De paprika komt uit Zuid-Amerika. De Spanjaarden namen de plant in de tijd van Columbus mee naar huis. Van daar ging de paprika via Italië, Turkije en Bulgarije naar Hongarije. En nu is Nederland de belangrijkste producent van paprika's in Europa.