

> Pebrot *baccatum* bitxo campaneta -

FAMÍLIA: Solanàcies

CULTIU: *Capsicum baccatum* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Mig Jorn Gran (Menorca) (Illes)

INFORMANT: Pep Gumila Gonyalon

CODI VARIETAT: 146



Varietat de bitxo molt picant. La planta és molt resistent a plagues i molt rústica. El fruit té una característica forma de campana. Es cull quan està de color vermell.

Els pebrots picants, piquen ja que tenen capsicina. La capsicina és una substància liposoluble present principalment a les llavors. Si volem que els pebrots no piquin tant cal treure-els-hi les llavors abans de cuinar-los. Si la capsicina ens pica a les mans o mucoses, cal fer servir una substància greixosa (oli, llet sencera, nata, mantega...) per a que es dissolgui. No feu servir mai aigua, calma temporalment però només aconseguir que la capsicina es reparteixi més per la pell i que al cap d'una estona piqui encara més.