O bliskiej krewnej pomidorów

Jest nią papryka. Do niedawna znaliśmy ją pod postacią czerwonego proszku będącego ostrą przyprawą używaną do wielu potraw. Nie można jednak porównać znaczenia papryki — przyprawy i słodkiej papryki warzywnej, która pojawiła się u nas niedawno. Ze wszystkich warzyw papryka warzywna zawiera bodaj najwięcej witaminy C i dużo karotenów. Jest tania i smaczna. Od Węgrów, którzy uprawiają i spożywają znaczne ilości papryki, najczęściej z pomidorami, nauczymy się sporządzać nie znane u nas dania ze słodkiej papryki świeżej i kiszonej, gotowanej i surowej. Ponieważ kisi się łatwo, będziemy korzystali z papryki nie tylko jesienią, gdy nie brak nam warzyw i owoców, ale również w czasie miesięcy zimowych, grożących nam niedostatkiem witamin w pożywieniu. Łącząc kiszoną paprykę z pomidorami pasteryzowanymi lub koncentratem pomidorowym uzyskamy potrawy, które pozwolą nam przetrwać w zdrowiu najcięższe miesiące przedwiośnia.