Chilli papřička

https://varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/chilli-papricka.html

Kdo z nás by neznal chilli papričky. Krásné na pohled a krásně pálivé. Pojďme si krátce o chilli papričkách něco povědět.

Chilli papričky pěstovali Indiáni již v předkolumbovské době v tropické části amerického kontinentu, a to již od 6. tisíciletí př. n. l..

Po objevení Ameriky přivezli Španělé první rostliny do Evropy. Vedle zlata byly považovány za největší poklady Ameriky a od té doby se hodně konzumují především v jižních zemích Evropy.

Teprve v několika posledních desetiletích proniklo chilli i do kuchyní ostatních částí Evropy.

Chilli papřička je ovšem hodně obecný pojem.

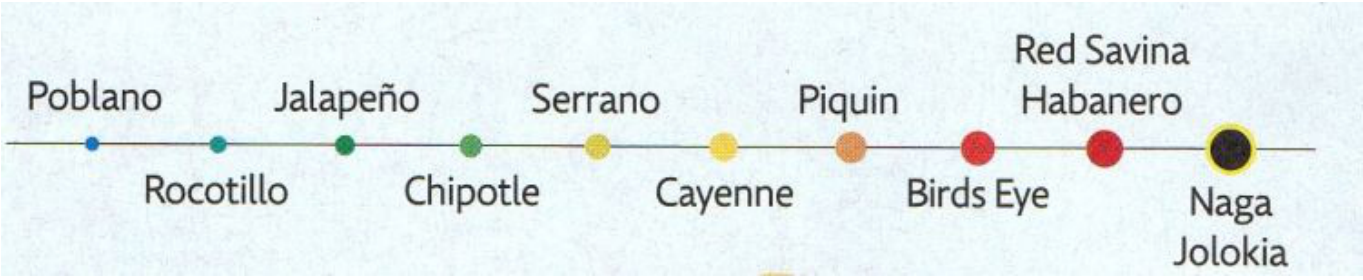
Pálivost chilli papriček rozlišuje přesně takzvaná Scovilleho stupnice. Jak se měří pálivost papriček? A co znamená číselné vyjádření SHU (scoville heat units)?

Tyto hodnoty SHU, většinou uváděné na sáčcích se semeny, vyjadřují množství litrů vody a cukru, kterých je potřeba k neutralizaci pocitu, který je dán obsahem kapsaicinu, což je pálivá substance obsažená v papřičkách. A množství kapsaicinu určuje, jak moc vás budou pálit ústa po konzumaci chilli papriček.

Kapsaicin se používá i v medicíně. Je zvláště účinný při léčbě revmatizmu a bolesti zad.

Používá se v krému nebo v náplasti a zvyšuje prokrvení kůže v postižené oblasti.

Následující přehled začíná jednou z nejněžnějších papriček „Poblano“ a končí chilli papričkou nejpálivější „Naga Jolokia“.



Scovilleho stupnice pálivosti
Zdroj: Marcela Hackerová

Budete-li používat do základu pokrmů chilli papričky, mějte na paměti odolnost jednotlivých strávníků vůči pálivosti kapsaicinu.

Já ve své kuchyni zásadně používám chilli papričku „Jalapeño”, která obsahuje přibližně 2.500 – 8.000 jednotek Scovilleho stupnice.

Již zmíněná „Naga Jolokia“ může obsahovat okolo 1.000.000 jednotek Scovilleho stupnice. Ale jsou i druhy chilli papriček, které obsahují těchto jednotek ještě mnohem více.

Chilli papričky používám například do základů polévek, do gulášů, ragú, drůbežích jater, při přípravě hovězích líček v pomalém hrnci, do dresinku, do marinád, do pesta, k přípravě minutek a do masových náplní.

Víte, že.....

V roce 1937 obdržel maďarský vědec Albert Szent-Györgyi (1895-1986) Nobelovu cenu, kterou světový tisk ve své době označoval jako „Papriková cena“. Ptáte se zajisté proč?

Obrovský objev, který se mu v roce 1932 podařil, začal čerstvou paprikou, kterou mu jeho žena dala k večeři a na kterou vůbec neměl chuť. Na místo večeře si ji vzal do laboratoře na pokusy.

Po prvotních pokusech v laboratoři přerušili práce na ostatních výzkumech a během 3 týdnů odborníci získali z paprik 1,5 kg čistého vitaminu C.

Byl to senzační úspěch, protože do té doby se podařilo získat ze stejného množství jiných surovin jen několik málo gramů tohoto důležitého vitaminu.

Jeho objev okamžitě přispěl k léčení široce rozšířených kurdějí. Současně jeho objev znamenal zrození dnes kvetoucího průmyslového odvětví – výroby vitaminů.