

Pálí jako ďas a léčí líp než doktor

FENOMÉN ZVANÝ



Pokud se chilli vyhýbáte, protože pálí, děláte chybu. Ďábelské papričky jsou totiž nejen zdravé, ale mají mnohé léčivé účinky, navíc dokážou zlepšovat náladu a fungují i jako afrodiziakum. Věděli to už před mnoha tisíci lety jihoameričtí indiáni. SVĚT NA DLANI vám odhalí všechny pikantnosti ze světa stále populárnějších chilli papriček.

Která část papričky je nejpálivější?

Veškerou pálivost v sobě má takzvaná placenta, která uvnitř plodu drží semena. Jsou to ony světlé blány známé i v obyčejných paprikách. Tím, jak se semena otírají o placentu, přebírají také něco z pálivosti, stejně jako dužina okolo.



ANATOMIE CHILLI

Co způsobuje pálivost chilli?

Je to alkaloid nazývaný kapsaicin, který způsobuje podráždění tkání a sliznic vnímané jako ono pálení. Kapsaicin je rozpustný v tucích a alkoholu, což je poměrně důležitá informace. Znamená to, že pokud chcete nepříjemnou pálivost zahnat nápojem, musí jít například o mléko nebo lihovinu. Vodou žár v ústech neuhasíte.

ZÁSOBÁRNA VITAMINŮ

VITAMIN C



V jediné chilli papričce se průměrně skrývá tolik vitamínu C jako ve dvou velkých pomerančích. Najdeme v ní však i velké množství vitamínu B-6, vitamínu D a vitamínu A má víc než mrkev.

Chcete zhubnout? Vsaďte

LÉČIVÝ ŽÁR PAPRIČEK

Srdce

- Látky v papričkách dokážou pomáhat u léčby srdečních chorob. Zvládnou totiž naředit krev účinněji než aspirin a bez špatných vedlejších účinků.

Žíly a cévy

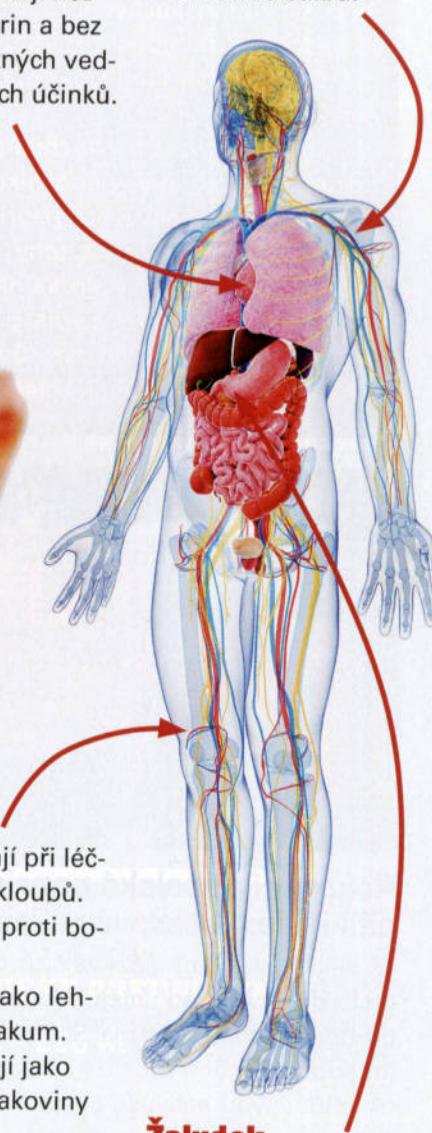
- Zabraňují ukládání tuku v cévách.
- Pomáhají proti vzniku křečových žil.
- Povzbuzují krevní oběh.
- Snižují hladinu krevního cukru.

Tělo

- Pomáhají při léčbě zánětů kloubů.
- Zabírají proti bolesti.
- Působí jako lehké afrodiziakum.
- Pomáhají jako prevence rakoviny prostaty.
- Při požívání chilli se uvolňují v těle endorfiny způsobující uvolnění a dobrou náladu.

Žaludek

- Zlepšují stravitelnost pokrmů.
- Ničí škodlivé bakterie v potravinách.
- Urychlují spalování tuků, takže jsou ideální při hubnutí.



papričky, které spálí vaše kalorie!

To nejzajímavější z dějin chilli

● Chilli papričky pěstovali američtí indiáni již před celými 8000 lety. Po objevení Ameriky je portugalská



kupci rozšířili do celého světa. Velké obliby doznaly především v Indii, kde dnes představují nedílnou součást indické kuchyně.

● Kryštof Kolumbus rostlinu pojmenoval paprikou od slova pepper (anglicky pepř), který mu připomínala.

● Kroužky ze sušených chilli papriček sloužily Aztékům k placení daní panovníkovi.

● Jedny z nejpálivějších papriček pocházejí z Indie a jmenují se bhut jokia, tedy „chilli démon“. Tento druh je používán jako složka náplně kouřových granátů pro tamní policii a vojsko.

● Na světě existuje více než 400 druhů chilli papriček.

● Ročně lidé spotřebují kolem tří milionů tun chilli.



Rekordní ďábelská paprička pálí i přes latexové rukavice

Ve šlechtění těch nejpálivějších odrůd se ve světě pěstitelé doslova předhánějí. Aktuální prvenství však patří odrůdě Trinidad Moruga Scorpion vypěstované v jihoamerickém Chile v roce 2012. Paprička o velikosti golfového míčku svou pálivostí porazila ostatní velikány na poli chilli. „Kousnete si a nezdá se to tak hrozné. Jenže pak to začne. Pálivost se zvyšuje, zvyšuje a zvyšuje. Je to docela brutální,“ popisuje americký expert na chilli Paul Bosland. Pro porovnání, Trinidad Moruga Scorpion je asi 10krát pálivější než paprička habanero, jejíž malý kousek v jídle běžnému člověku udělá pokrm skoro nesnesitelně pálivý. Lidé, kteří s papričkou pracovali, museli mít na ruku čtyři vrstvy latexových rukavic. Jakýkoliv kontakt s pokožkou způsobuje nepříjemné pálení a nezkušeným lidem může po ochutnání způsobit bolestivé křeče.

Jak se měří pálivost?

Dříve, než bylo možné stanovit přesný obsah aktivních látek v papričkách pomocí chemické analýzy, se používala takzvaná Scovilleho stupnice. Je dílem amerického chemika Wilbura L. Scovilleho, který ji vytvořil v roce 1912. Pálivost se v ní posuzovala pomocí roztoku vody, cukru a výtažku chilli. Ochutnávači pak zkoušeli, nakolik je nutné roztok ředit, aby pálivost úplně vymizela. Například jedna z nejpálivějších papriček habanero má na stupnici pálivost 300 000 jednotek. To znamená, že roztok musel být 300 000krát zředěn vodou, aby pálivost zmizela.

