

Коллекция
перцев чили





Предисловие

Отдельный большой раздел представляют собой жгучие и не очень перцы чили рода *Capsicum*, семейства Паслёновые (лат. *Solanaceae*). Родина этого растения — тропическая Америка. Там этот перец культивировали ещё задолго до прибытия европейцев, о чём свидетельствуют находки в перуанских погребениях. В настоящее время перец чили выращивают в большинстве стран со сравнительно тёплым климатом.

Название этого перца не имеет никакого отношения к стране Чили, само же слово «чили» (в переводе означает «красный») происходит из ацтекского языка науатль. На этом языке разговаривает группа племён, населяющих территорию современной центральной Мексики. По одной из версий, Христофор Колумб, искавший Новый Свет ради чёрного перца, а нашедший чили, назвал этот плод «перцем», а добавление «чили» (красный) оставил ацтекское. Встречается несколько вариантов написания слова чили: *chili*, *chile pepper*, *chilli*. В британском английском, а также в Австралии, Новой Зеландии, Индии, Малайзии и некоторых странах Азии употребляется термин «*chilli*» (чили), без «*pepper*» (перец). Как бы то ни было, все варианты написания слова верны и зависят от региона употребления. В Нью-Мексико вы, вероятнее всего, встретите «*chile*», тогда как в соседнем Техасе — «*chili*».

В одной только Мексике насчитывается свыше 100 сортов перцев чили, не говоря уже об Индии, Полинезии, Африке и Кавказе. Все сорта чили отличаются ароматом и степенью остроты. Чили бывают красными, зелёными, жёлтыми, оранжевыми и чёрными, но степень жгучести не всегда зависит от цвета и размера перцев.

Жгучесть перца чили напрямую зависит от содержания в нём особого вещества — капсаицина. Капсаицин очень неравномерно распределён в стручке, большее его количество сосредоточено во внутренних перегородках стручков и в семенах. В зависимости от содержания капсаицина большинство сортов стручкового перца делят на отдельные торговые разновидности, такие как «чили» (высокое содержание капсаицина) и «паприка» (низкое содержание капсаицина).

Жгучесть перцев чили оценивают по шкале Сквилла. Эта шкала была предложена американским химиком Уилбуrom Сквиллом для сравнительной оценки степени жгучести разных перцев — капсикумов. Жгучесть перца измеряется в специальных единицах — Scoville Heat Units (SHU). К примеру, в сладком болгарском перце — 0 SHU.

Сегодня в продаже можно встретить свежие, замороженные или маринованные чили, в виде сушёных плодов (перчиков) и в молотом виде. Что бы вы ни выбрали, этот продукт требует особой осторожности. Неподготовленный к сильной жгучести организм не вынесет всей остроты чили, поэтому для начала рекомендуем смешивать чили с паприкой. Кстати, прошедший тепловую обработку перец чили (при варке и тушении) теряет часть своей жгучести и горечи.

Несмотря на свою жгучесть перчики чили являются незаменимым компонентом многих блюд, они несомненно привнесут разнообразие в кулинарные будни и добавят вашим блюдам огонька.

Паприка зелёная

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: Green paprika.

Другие названия: перец овощной, перец стручковый; Hungarian pepper, Sweet paprika, Pimento pepper (англ.); piment (фр.).

Степень жгучести: 0–1000 SHU; 0–1 единиц.

Вкусовые качества

Зелёная паприка менее сладкая, чем красная, обладает характерным пикантным вкусом и ароматом.

Происхождение

Паприка зелёная — это незрелые плоды паприки красной. Она известна и популярна не меньше, чем красная. В зелёной паприке немного меньше витаминов, она менее сладкая и обладает характерным пикантным вкусом и ароматом.

Родиной считают Мексику, в Европу попала благодаря Христофору Колумбу, который завёз её во время одного из путешествий. Эту культуру возделывают во многих странах мира, в том числе в России. Крупнейшие экспортёры — Китай, Мексика, Перу.

Уборку плодов производят выборочно. Стручки перца для пряности сушат прямо под солнечными лучами, предварительно освободив от плодоножки и порезав на куски. Сухие перцы сморщиваются и темнеют. Их размалывают и хранят в сухом месте в герметичной таре.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Возьмите любое мексиканское мясное блюдо, и паприка будет обязательным его ингредиентом. А в Венгрии существует целая разновидность блюд с паприкой, именуемая «паприкаш». Этот перец венгры обильно используют в знаменитых гуляшах, жарком и блюдах из курицы. Паприку можно добавлять в небольших количествах к рыбе и морепродуктам. Например, её добавляют при варке раков. Многие супы гармонично сочетаются с паприкой. Пряность придаёт пикантность горячим блюдам из овощей. Она отлично гармонирует с томатами, фасолью, капустой, картофелем. Паприка великолепно сочетается с такими пряностями, как чеснок, кориандр, базилик, лавровый лист, мускатный орех, петрушка, укроп. В паприке содержится сахар, поэтому её не следует нагревать в жидкости (воде, масле, жире), иначе она подгорит и станет горькой. Добавляйте молотую паприку только выключив огонь под сковородой или кастрюлей, затем накройте блюдо крышкой и оставьте на пять минут. Этого времени будет достаточно, чтобы дать аромату и вкусу пряности раскрыться в полном объёме. Норма закладки паприки зависит от национальных традиций кухни и от степени жгучести пряности.



Зеленая паприка *Capsicum annuum*



Любопытный факт
«Паприкой» сегодня называется не только овощная культура, но и получаемая из неё пряность. Таким образом, в свежем виде паприка — это сладкий перец, а в сушёном — ароматная пряность. Первоначально паприку завезли в Средиземноморье испанцы, а через турков плоды попали в Венгрию, где стали особо популярными на Балканах. В процессе естественной селекции на Балканах появилась паприка — сладкий перец, болгарский или венгерский перец. Этот перец венгры считают национальным.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Полезные свойства сладкого перца широко известны — он богат белками, сахаром, витаминами С, В1, В2 и Р, каротином, минеральными солями и микроэлементами. Хорошо влияет на кровообращение и помогает при ревматизме. Наличие в сладком перце витаминов С и Р делает его особенно ценным для укрепления стенок сосудов, предотвращения образования тромбов.





Паприка красная

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: Red paprika.

Другие названия: перец овощной, перец стручковый; Hungarian pepper, Sweet paprika, Rose paprika, Pimento pepper (англ.); piment (фр.); paprika (нем.).

Степень жгучести: 0–1000 SHU; 0–1 единиц.

Вкусовые качества

Молотая паприка бывает жгучей или более мягкой, однако всегда имеет сладковатый вкус.

Происхождение

Красный стручковый перец, из которого изготавливается пряность паприка, выращивается преимущественно в Венгрии, США, Испании и Турции, при этом Венгрия является основным поставщиком паприки. Паприка была завезена в Европу из Центральной Америки, но при выращивании красного перца в другом климате потеряла часть остроты и стала более сладкой.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Паприку любят в мексиканской, немецкой, венгерской и испанской кухнях. Без неё не обходится практически ни одно мясное блюдо, особенно свинина. Но нужно помнить, что при жарке паприку добавлять нельзя, она имеет свойство быстро пригорать, от чего её вкус и аромат теряется.

Овощи также отлично сочетаются с этой пряностью, особенно это касается капусты и томатов. Многие соусы и супы готовятся с добавлением паприки. Известное блюдо «цыплёнок с паприкой» является визитной карточкой венгерской кухни. Знаменитая приправа «барбекю» тоже не обходится без красного порошка. Попробуйте сдобрить обыкновенное картофельное пюре базиликом, чабером, чесноком и паприкой — вы получите необыкновенно вкусный гарнир. Паприка дарит блюдам не только вкус и аромат, она придает пище красноватый или оранжевый цвет, поэтому её используют в кулинарии не только как приправу, но и как пищевой краситель. Качественная паприка должна быть красного цвета. Хранить её нужно в сухом тёмном месте.



Red paprika *Capsicum annuum*



Любопытный факт

В средневековье чёрный молотый перец ценили на вес золота. Простые люди не могли позволить себе купить эту пряность, поэтому они использовали допустимую в то время паприку. В Венгрии о ней узнали в XVII столетии. На сегодняшний день там производят семь сортов паприки. Интересно, что паприка является одним из четырёх главных венгерских продуктов (кроме неё таковыми считаются сметана, свиной жир и мука). Ежегодно среднестатистический венгр съедает полкило паприки.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

С медицинской точки зрения красная сладкая паприка полезна, поскольку возбуждает аппетит, улучшает кровообращение, процесс пищеварения, содержит витамин С. Примечательно, что в паприке этого витамина содержится больше, чем в цитрусовых. Венгерский учёный (по происхождению) Альберт Сент-Дьёрдьи фон Нейгираполт получил нобелевскую премию за открытие, связанное с изучением витамина С (свои исследования он вёл на основе паприки).





Чили нью-мексико

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: New Mexico chili.

Другие названия: New-Mexican chili (англ.); chilies de ristra (исп.).

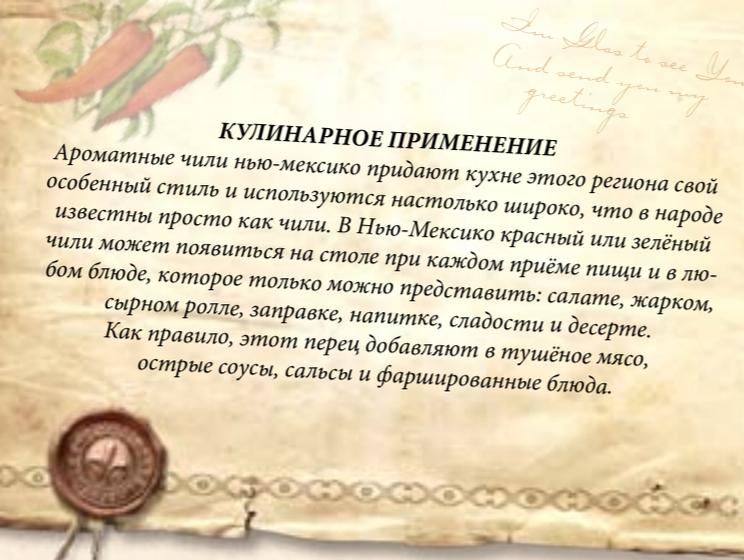
Степень жгучести: 1000–1400 SHU; 4 единицы.

Вкусовые качества

Чили нью-мексико как визуально, так и генетически похож на анахаймский чили, но обычно более жгучий, несколько другого вкуса и текстуры. Вкус и жгучесть чили нью-мексико могут варьироваться от лёгкого до более насыщенного. Чили нью-мексико входит в число сортов, которые котируются у поклонников чили.

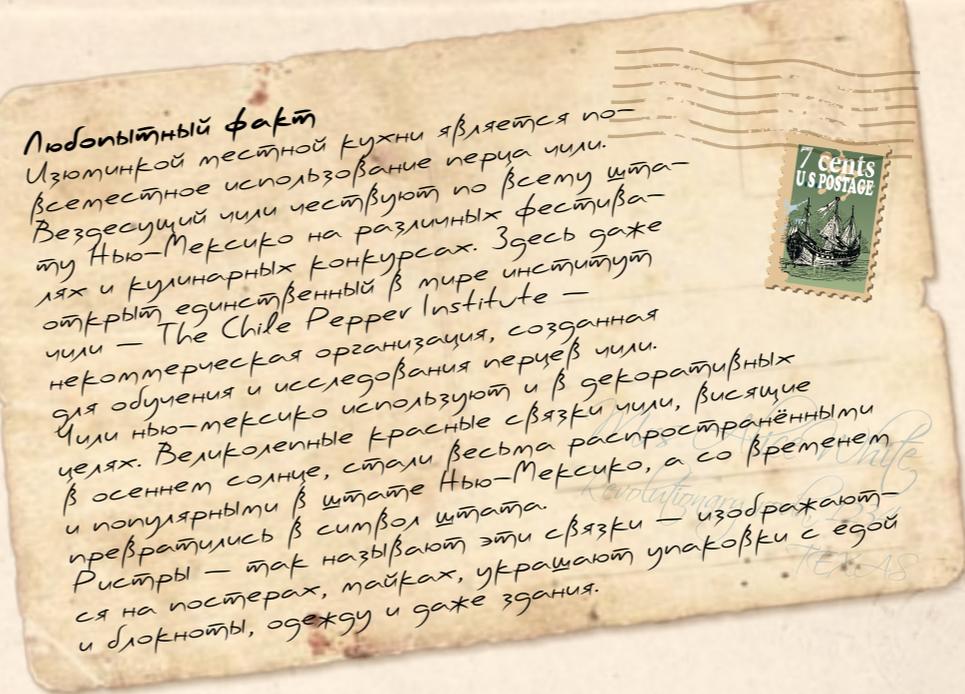
Происхождение

Пожалуй, самый известный продукт, получаемый на фермах Нью-Мексико (США), — это перец чили. Южный городок Хэтч даже борется за звание «Мировой столицы чили». Существует даже специальный маршрут кулинарного туризма — «дорога чили», который непременно проходит через этот небольшой городок. В Нью-Мексико выращивают множество сортов чили: большой джим, сандия, рио-гранде, люк и некоторые безымянные сорта, разработанные мелкими фермерами, которые потратили годы на выращивание идеальных чили. В большинстве случаев все они просто называются нью-мексико чили.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Ароматные чили нью-мексико придают кухне этого региона свой особенный стиль и используются настолько широко, что в народе известны просто как чили. В Нью-Мексико красный или зелёный чили может появиться на столе при каждом приёме пищи и в любом блюде, которое только можно представить: салате, жарком, сырном ролле, заправке, напитке, сладости и десерте. Как правило, этот перец добавляют в тушёное мясо, острые соусы, сальсы и фаршированные блюда.



Любопытный факт

Изюминкой местной кухни является по-всеместное использование перца чили. Везде, где чили используют по всему штату Нью-Мексико на различных фестивалях и кулинарных конкурсах. Здесь даже открыт единственный в мире институт чили — The Chile Pepper Institute — некоммерческая организация, созданная для обучения и исследования перца чили. Чили нью-мексико используют и в декоративных целях. Великолепные красные связки чили, висящие в осеннем солнце, стали весьма распространёнными и популярными в штате Нью-Мексико, а со временем превратились в символ штата. Ристры — так называют эти связки — изображают на постерах, майках, украшают упаковки и блокноты, одежду и даже здания.

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Как и его сородичи, чили нью-мексико усиливает желудочную секрецию, улучшает пищеварение и помогает полностью усваивать питательные вещества. Перец чили богат калием, кальцием, фосфором, магнием, железом.





Чили анахаймский

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: Anaheim chili.

Другие названия: чили калифорния, магдалена, чили верде, анахайм; seco del norte (исп.); California chili, Magdalena (англ.).

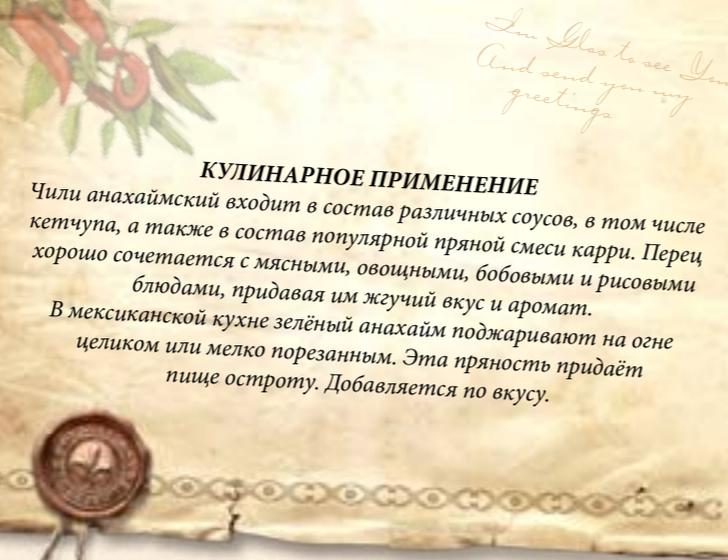
Степень жгучести: 500–2500 SHU; 3 единицы.

Вкусовые качества

Вкус анахаймского чили варьируется от мягкого и сладкого до умеренно-жгучего. Длинные крупные чили обладают мягким свежим вкусом. Этот перец часто используются и как овощи, лишь чуть островатый.

Происхождение

На протяжении почти столетия царил бесконечная путаница с наиболее подходящим названием для длинных зелёных, становящихся красными в процессе созревания, чили. Изначально они были культивированы и выращивались в Нью-Мексико (США), однако, в начале XX века семена были привезены в город Анахайм (Калифорния) и подтип получил название по географической причастности. С тех пор чили анахайм иногда называют чили нью-мексико. Разница в том, что чили, выращенные в Калифорнии, менее жгучие, чем те, что выращены в Нью-Мексико. Самые лучшие плоды этого перца вырастают в летнее время.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

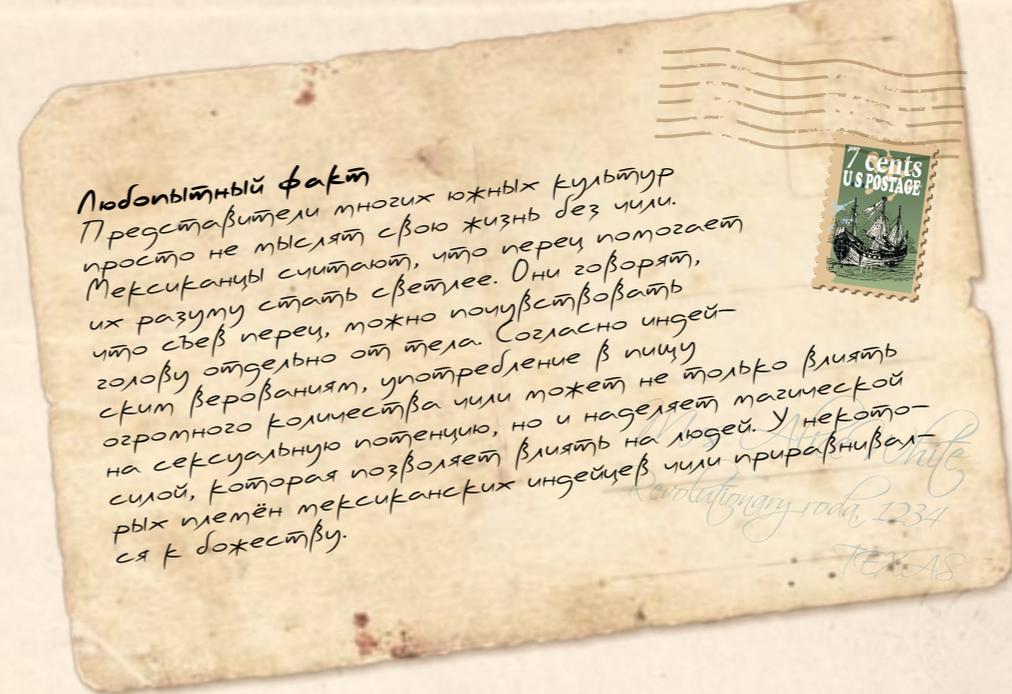
Чили анахаймский входит в состав различных соусов, в том числе кетчупа, а также в состав популярной пряной смеси карри. Перец хорошо сочетается с мясными, овощными, бобовыми и рисовыми блюдами, придавая им жгучий вкус и аромат.

В мексиканской кухне зелёный анахайм поджаривают на огне целиком или мелко порезанным. Эта пряность придаёт пище остроту. Добавляется по вкусу.

*I'm Glad to see You
And send you my
greetings*



Chili Anaheim Capsicum annuum L.



Любопытный факт

Представители многих южных культур просто не мыслят свою жизнь без чили. Мексиканцы считают, что перец помогает их разуму стать светлее. Они говорят, что съев перец, можно почувствовать голову отдельно от тела. Согласно индейским верованиям, употребление в пищу огромного количества чили может не только влиять на сексуальную потенцию, но и наделяет магической силой, которая позволяет влиять на людей. У некоторых племён мексиканских индейцев чили приравнивается к божеству.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Результаты исследований китайских учёных показали, что при регулярном употреблении перца чили стенки кровеносных сосудов становятся эластичнее, что помогает предотвратить гипертонию.



Чили анчо

(лат. *Capsicum annuum*)
Английское название: Ancho chili.
Другое название: копчёный поблано.
Степень жгучести: 1000–2000 SHU; 4 единицы.

Вкусовые качества

Перец анчо обладает достаточно сильным ароматом с оттенками сушёных слив, кофе, табака, лакрицы и изюма. Вкус его сладковато-сливовый и наименее жгучий из всех чили — примерно в 20–30 раз слабее привычного перца чили.

Происхождение

Высушенный чили поблано мексиканцы называют «ancho chili». Для приготовления анчо берут зрелые красные плоды поблано, сушат до чёрно-коричневого цвета и плоского сморщенного состояния.

КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Закуски с чили анчо весьма популярны в Мексике. В сушёном виде он прекрасно подойдёт для салатов — придаст им сладковатый запах, слегка размокнув, перец раскроет свою лёгкую остроту и богатый аромат. Он хорош в блюдах медленного приготовления или в запечённых блюдах. Отменно сочетается с мясными блюдами и сыром, подчёркивая копчёный вкус. Отличен в паре с корицей, тмином, кориандром, шоколадом и свежей кинзой.

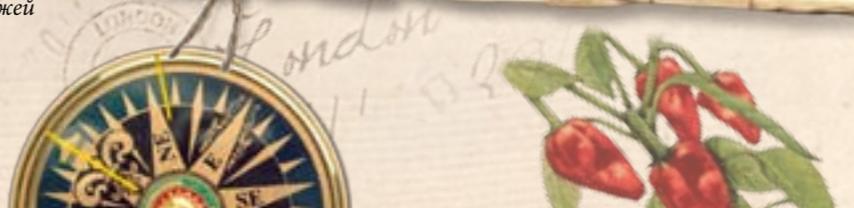


ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ

Соус «Моле поблано»

Перец анчо сушёный — 3 шт., перец мулато сушёный — 3 шт., перец пасилья сушёный — 3 шт., перец чипотль сушёный — 3 шт., семечки тыквы — 50 г, арахис — 100 г, миндаль — 100 г, перец чёрный горошком — 6 шт., гвоздика — 3 шт., бадьян молотый — 1 щепотка, корица молотая — ½ ч. л., помидоры (среднего размера) — 10–12 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, бульон куриный — 2–2,5 стакана, масло оливковое — 1 ст. л., шоколад чёрный (70 %) — 200 г, уксус винный красный — 2 ст. л., семена кунжута — для украшения.

Сушёные перцы замочите в горячей воде на 1 час, затем избавьте от семян и мелко нарежьте (если вы используете дроблённые перцы, то замачивать не нужно). Раскалите небольшое количество растительного масла в сковороде и обжарьте на слабом огне перцы чили, тыквенные семечки, арахис, миндаль, перец, гвоздику, бадьян и корицу. Когда появится сильный пряный запах, в смесь следует добавить немного воды, тщательно перемешать и переложить всё содержимое в чашу миксера. Туда же добавить помидоры (очищенные от кожицы), лук, чеснок и всё вместе взбить. Полученную массу перелить в большую кастрюлю, влить туда куриный бульон и поставить на медленный огонь. Варить 20 минут, постоянно помешивая (пока соус не приобретёт консистенцию сметаны). Процедить и вновь довести до кипения. В самом конце в соус нужно добавить тёртый шоколад, оливковое масло и винный уксус. Всё тщательно перемешать.



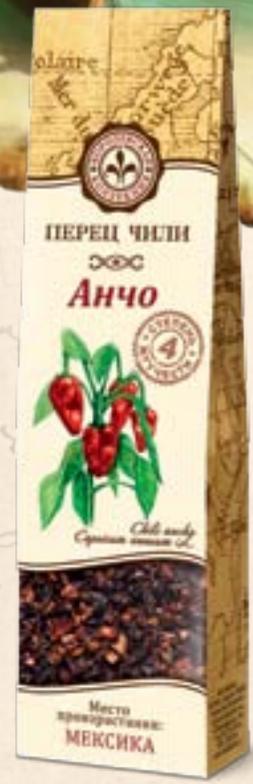
Любопытный факт

Чили анчо всегда был популярен, но особую славу ему приносит тот факт, что он занимает видное место в легенде о происхождении соуса «Моле поблано» (мексиканский шоколадный соус для мясных блюд). Одна из легенд гласит, что это знаменитое блюдо было изобретено ещё в XVI веке господином Андреа дела Асунсьон, доминиканским монахом, жившим в монастыре Сантья-Роза в городе Пуэбла, а его рецепт в первоизданных дозировках долгое время сохранялся следующими поколениями настоятелей. Чрезвычайно вкусный соус является любимой мексиканской приправой, а его приготовление — это целый процесс, которому специализируются только на приготовлении этого уникального соуса.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Анчо чрезвычайно богат железом и витамином B3, калием и магнием.





Чили пасилья

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: Pasilla chili.

Другие названия: ачоколотадо, чили негра; chili negro, Pasilla negro (англ.).

Степень жгучести: 1000–2000 SHU; 3 единицы.

Вкусовые качества

Пасилья имеет интенсивный дымный мягкий аромат и вкус, которые широко используются в соусах и в качестве ключевого ингредиента во многих маринадах. Перчик считается очень мягким. Обладает приятным пряным запахом и умеренной остротой.

Происхождение

Сушёный перец чили пасилья родом из Мексики. Длинный и сухой, очень ароматный стручок. Когда засыхает, то по структуре его кожица напоминает изюм. Продаётся как целиком, так и молотый. В своём свежем виде он называется «chilaca». В Калифорнии и других местах, пасильей иногда называют анчо, что вызывает постоянную путаницу.

Примерно 7500 гектаров земли занято под чили пасилья в Мексике, в первую очередь в Агуаскальентес, Халиско, Сакатекас и Гуанахуато, где ежегодный урожай этого перца составляет около 3500 тонн сушёных стручков.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Чили пасилья используется для приготовления первых и вторых блюд. Его добавляют в мексиканские соусы, которым пасилья придает интересный богатый вкус и делает цвет насыщенней и темней. Пасилья широко используется в кулинарии для приготовления фруктовых салатов, прекрасен в паре с такими продуктами, как мёд, чеснок и орегано. Этим перцем можно заменить чили анчо.

ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ

Острый горчичный соус с чили

Горчица дижонская — 2 ст. л., чили пасилья (молотый) — 1 ст. л., уксус винный красный — ¼ стакана, масло оливковое — ½ стакана, соль — по вкусу.

Смешайте горчицу, молотый перец, уксус и соль. Взбивая, введите оливковое масло и ещё некоторое время перемешивайте.

По необходимости добавьте ещё соли.



Pasilla chili Capsicum annuum L.



Любопытный факт

Острая пища, подобная перцу чили, вызывает привыкание, подобно наркотикам. Когда человек ест острую пищу, болевые рецепторы реагируют на раздражитель, посылая в мозг сигнал. Таким образом, человеческий мозг воспринимает жжение как боль и автоматически повышает уровень эндорфинов в крови. Эндорфины являются естественным болеутоляющим, а в качестве побочного эффекта они создают ощущение эйфории.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Результаты исследований, опубликованные в апреле 2010 года учёными из Школы Медицины Эдвардса в Западной Вирджинии показали, что капсаицин может подавлять размножение клеток лёгкого. Другие исследования показали, что капсаицин может вызвать гибель раковых клеток, оставляя здоровые клетки невредимыми.





Чили каскабель

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: cascabel chili.

Другие названия: rattle chili, bola chili (англ.).

Степень жгучести: 1000–2500 SHU; 4 единицы.



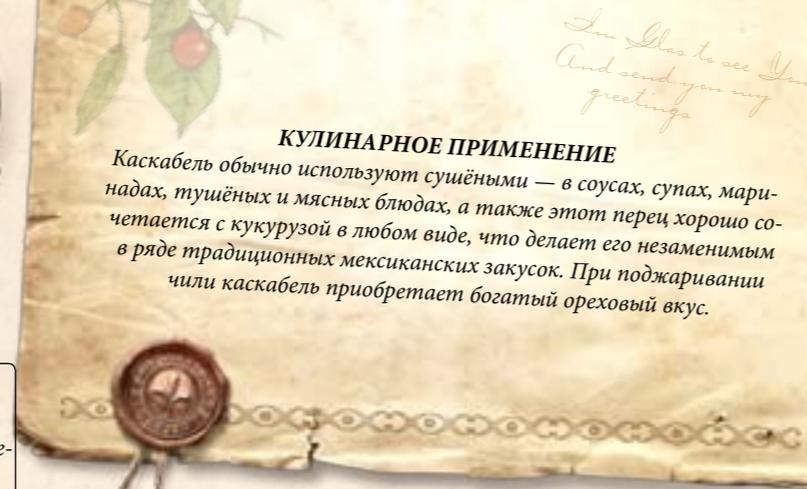
Вкусовые качества

Перец каскабель — один из наименее жгучих сортов чили, в среднем чуть более острый, чем сорта поблано и анчо. Характеризуется как пикантный. Вкус у этого сорта ореховый, со слегка кисловатыми тёплыми обертонами на задней части языка.

Происхождение

Чили каскабель выращивают в нескольких штатах Мексики, прежде всего, в Коауила, Дуранго, Герреро и Халиско. Этот мексиканский перец почти никогда не продаётся свежим.

Свежий каскабель имеет сленговое название «chili Bola» (чили мяч) во многом потому, что перчинки почти круглые диаметром 2–3 см. Их цвет меняется от зелёного до глубокого красного при созревании и темнеет при дальнейшей сушке.



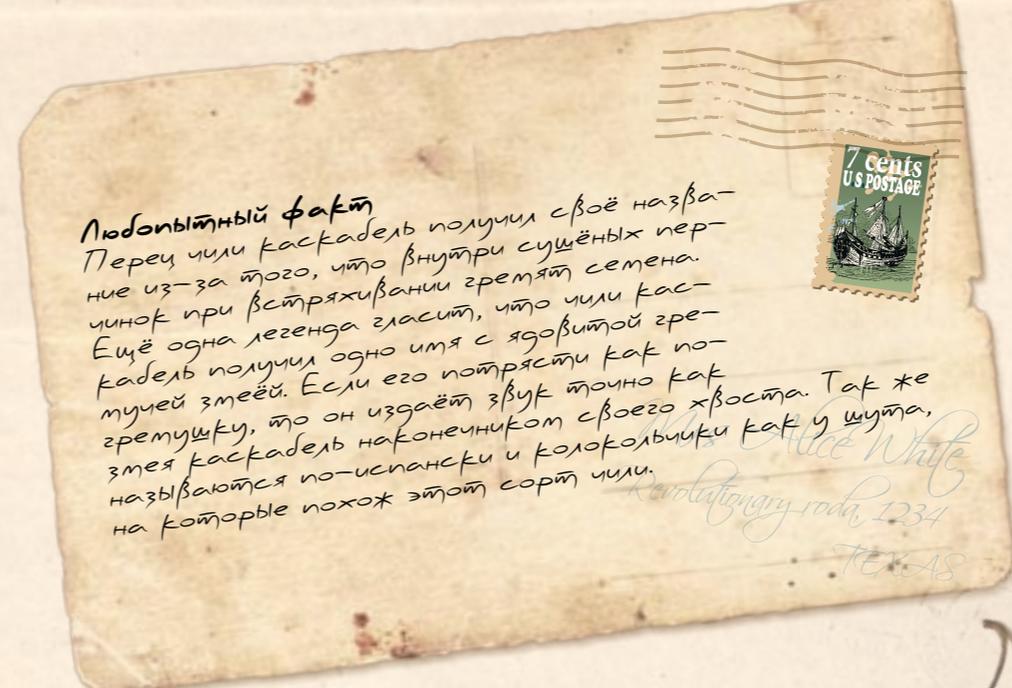
КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Каскабель обычно используют сушёными — в соусах, супах, маринадах, тушёных и мясных блюдах, а также этот перец хорошо сочетается с кукурузой в любом виде, что делает его незаменимым в ряде традиционных мексиканских закусок. При поджаривании чили каскабель приобретает богатый ореховый вкус.

*I am glad to see you
And send you my
greetings*



Cascabel chili Capsicum annuum L.



Любопытный факт

Перец чили каскабель получил своё название из-за того, что внутри зреющих перчинок при встряхивании гремят семена. Ещё одна легенда гласит, что чили каскабель получил одно имя с ядовитой гремучей змеей. Если его потрясти как гремучку, то он издаёт звук точно как змея каскабель наконецником своего хвоста. Так же называются по-испански и колокольчики как у шута, на которые похож этот сорт чили.



*White
Revolutionary road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Многие люди ошибочно полагают, что перец чили раздражает слизистую и вызывает язву желудка. На самом деле острый перец, принятый с пищей, усиливает желудочную секрецию, улучшает пищеварение и помогает полностью усваивать питательные вещества.



Чили гуахильо

(лат. *Capsicum annuum*)
 Английское название: guajillo chili.
 Другие названия: гуаджилло, мирасоль.
 Степень жгучести: 2000–5000 SHU; 3 единицы.

Вкусовые качества

Гуахильо, несмотря на принадлежность к семейству самых жгучих растений на земле, получил свою популярность за великолепный ягодно-фруктовый аромат с нотками зеленого чая и нежный ореховый привкус, которые прекрасно сочетаются практически с любыми продуктами. Этот чили придаёт блюду красивый красноватый оттенок и аромат юга. Практически не острый.

Происхождение

Чили гуахильо в свежем виде называют мирасоль. «Mirasol» в переводе с испанского означает «смотреть на солнце». Мирасоль варьируется по размеру и внешнему виду — это плод конической формы, обычно 4–5 см в длину и около 2 см в ширину, имеет фруктовый аромат. Этот перец, второй по популярности перец в Мексике, также очень распространён и в перуанской кухне. Перец мирасоль, из которого изготавливают гуахильо, выращивают в сухом климате

северной и центральной части Мексики, хотя некоторые разновидности этого перца культивируются также и в Китае, Перу и США. Этот вид стручкового острого перца поступает в продажу в основном в сушёном виде, при этом в большинстве случаев сушится естественным способом.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Чаще всего гуахильо используется в мексиканской кухне для придания еде особого насыщенного сладковатого аромата, так как этот чили практически не жгуч. Подходит для пасты, масла, а также для любого вида мяса и дичи, особенно для курицы. Кроме того, его добавляют в салсы для создания сладкого гарнира со жгучим покрытием. Данный перец чили находит своё применение и придаёт аппетитный вкус острому соусам, используется в мексиканской кухне не только для приготовления блюд из мяса, рыбы и морепродуктов, а также для украшения.



Guajillo *Capsicum annuum*



Любопытный факт

Чили гуахильо представляет собой один из самых древних сортов перца, которые употребляли в пищу предки современных жителей Мексики и Перу. Сегодня всё чаще учёные находят доказательства богатейшей истории этого чили, уходящей корнями в глубины истории, к первым векам нашей эры. Однако проследить особые нюансы истории достаточно сложно, в этом случае всего помогает распространённость употребления этой пряности в самых разных национальных блюдах. Проследившая ход истории появления в традиционной кухне того или иного кушанья, сегодня эксперты продолжают удивляться тому, какое место во все времена отводили «смотрящему на солнце» плоду.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

При употреблении в умеренном количестве оказывает укрепляющее действие, улучшает пищеварение и повышает аппетит.



Чили халапеньо зелёный

(лат. *Capsicum annuum*)
Английское название: green jalapeno chili.
Другое название: jalapeño (исп.).
Степень жгучести: 2500–5000 SHU; 5 единиц.

Вкусовые качества

В отличие от других перцев, острота халапеньо может быть умеренной, а может — и очень сильной. Это зависит от того, как его выращивали и готовили. Перец светло-зелёного цвета скорее всего окажется не жгучим, а может и вовсе сладким. Обладает особым кисловатым привкусом.

Происхождение

Халапеньо — один из самых известных острых перцев. Без него не обходится практически ни одно блюдо традиционной мексиканской кухни. Он имеет среднюю жгучесть и богатый аромат. В высоту растение достигает не более метра. По окончании сезона роста стручки начинают краснеть. Покрасневшие плоды либо зарывают в землю в качестве удобрения, либо высушивают для применения в кулинарии.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Халапеньо очень хорош с мясными блюдами и сыром. По вкусу перчики умеренно острые и достаточно ароматные, поэтому вполне могут добавляться в различного рода салаты и другие блюда в заметных количествах. Популярность халапеньо может быть объяснена его уникальным сочетанием остроты и вкуса и является прекрасным доказательством постоянного использования этого перца в качестве закуска маринованным или в качестве добавки-топпинга к сырным начос.

Халапеньо по праву считают лидером по популярности в США на фоне других сортов перца чили. Халапеньо добавляют в салсы, маринуют на пару со сливочным сыром, солят, добавляют в пико де гало (острая мексиканская приправа с анелесинами, дословно «петушиный клюв»). В Италии его добавляют в пиццы и пасты.



Green jalapeño *Capsicum annuum*

Любопытный факт

Около 160 км² выделено для культивирования халапеньо в одной только Мексике, где халапеньо известен под различными названиями, такими как «cuajastesmeños», «huachinangos» и «chilies gordos». С 1999 года для выращивания халапеньо в США выделена площадь в общей сложности 22 км².



Alice White
Revolutionary road, 1234
TEXAS

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

В составе перца преобладают такие витамины как А, В2, В6, Р, Е и С, также он содержит хавицин, тирепидин, капсаицин, эфирные масла, каротиноиды, капсорубин, капсантин, каротин, сахар, железо, магний, калий, кальций и фосфор. Настойки из этого перца улучшают аппетит, пищеварение и уничтожают микробов. Но разумеется из-за его жгучести нужно знать меру, чтобы не повредить желудок. Таким образом, если не злоупотреблять, то перец оказывает общеукрепляющее воздействие на организм в целом.





Чили халапеньо красный

(лат. *Capsicum annuum*)
Английское название: red jalapeño red.
Другие названия: халапеньос; jalapeño (исп.).
Степень жгучести: 2 500–10 000 SHU; 6 единиц.

Вкусовые качества

Гурманы говорят, что вкус перца халапеньо может начинаться тёплой и заканчиваться горячей температурой ощущений. Существуют несколько разновидностей перца халапеньо, отличающиеся регионом произрастания, внешним видом и жгучестью.

Происхождение

Перец халапеньо относится к подвиду жгучего перца чили, своё название получил в честь мексиканского города Халапы, который находится в штате Веракруз и считается главным производителем и заготовителем перца халапеньо. Перец халапеньо отличается своими миниатюрными размерами. Средний вес плода растения достигает 50 граммов, а в длину перец халапеньо редко превышает девять сантиметров. Однако наиболее ценными считаются маленькие перчики халапеньо длиной до пяти сантиметров. Принято считать, что перец полностью созрел и набрал максимальную жгучесть, если цвет плода красный. Красный халапеньо способен дольше сохранять свои вкусовые и потребительские свойства, чем зелёный перец. Поэтому красный перец халапеньо засушивают и перемалывают в приправу или закапывают в землю в качестве удобрения.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Перец халапеньо красный часто входит в состав острых соусов, которые подают к блюдам мексиканской и азиатской кухни. В европейской кулинарной традиции перец халапеньо используют, к примеру, в итальянских пиццах.

Чаще всего красный халапеньо можно встретить в соусах и салатах, но некоторые смельчаки решают отведать этой ядерной остроты, просто закусывая им высокоградусные алкогольные напитки. Если вы решили приготовить что-нибудь этакое, в состав чего входит перец халапеньо, обратите внимание на то, что для разных блюд требуется разный по вкусу вид этого перца — сладкий или жгучий. Существует несколько признаков, по которым вполне можно не пробуя определить уровень жгучести этого перца. Чем темнее цвет у плода, тем более жгучий у него вкус.



Red jalapeño *Capsicum annuum*

*I am glad to see you
And send you my
greetings*

Любопытный факт

Испанское слово «халапеньо» — «jalapeño» — официально признанное название этого перца на английском языке и всегда сохраняет испанское написание. Этот чили перец настолько популярен, что даже появлялся в костюме, как любимая пряность монахов.



*Mrs Alice White
Revolutionary road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Богат витаминами А, группы В, также витаминами Р, Е, К, и С, содержит минеральные вещества (кальций, магний, натрий, железо и др.).



Чили чипотль

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: chipotle chili.

Другие названия: чипотле; suagesmeño, gordo (исп.); smoked jalapeno pepper (англ.).
Степень жгучести: 5 000–10 000 SHU; 6 единиц.

Вкусовые качества

При изготовлении чипотль базовый аромат халапеньо смешивается со вкусом дыма, что делает этот перчик необычайно ароматным. Чипотль является более жгучим, чем свежий халапеньо, за счёт более высокой концентрации капсаицина в высушенных плодах.

Происхождение

Чипотль, получивший свое название от слова «chilprostli», что означает «копчёный чили» — это высушенные и копчёные перцы халапеньо. Когда они становятся тёмно-красными и теряют большую часть влаги, их собирают для изготовления чипотль. Перец распределяют на металлических решётках и кладут в закрытую коптильную камеру. Через каждые несколько часов чили перемешивают. Они коптятся в течение нескольких дней, до тех пор, пока влага полностью не удалится.

Существует несколько подвидов чили чипотль: мора, меко, морита. Все эти перцы являются высушенными и копчёными халапеньо.

Разница лишь в месте произрастания и изготовления чили. Например, перцы мора делаются в основном в штате Чиуауа (Мексика). «Мора» по испански означает «пурпурный» и относится к тёмно-красному, практически багровому чипотль мора — наиболее распространённой разновидности.

КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Курица, говядина, свинина, рыба — все эти продукты преобразуются, если к ним добавить хотя бы немного чили чипотль. Мясо приобретает вкус, который сейчас принято называть «с дымком». Чаще всего от людей, которые впервые пробуют какое-либо мясное блюдо с чили чипотль, доводится слышать, что блюдо напоминает шашлык. И действительно, даже те блюда, которые изначально не были приготовлены на огне, становятся по вкусу похожими на традиционные шашлыки и барбекю. Интересно, что чипотль можно использовать и как привычную добавку к уже готовому блюду, он прекрасно дополнит его. Однако по-настоящему всё богатство вкуса чипотль раскрывается в том случае, когда он используется непосредственно в процессе приготовления блюд. Идеален для соусов и бульонов.

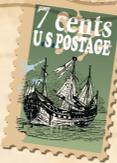
Идеален для соусов и бульонов.

Chipotle *Capsicum annuum*

I'm Glad to see You
And send you my
greetings

Любопытный факт

Слово «chipotle» пришло вначале в английский, а теперь уже и в русский язык из группы ацтекских языков. Эта группа индейских языков в свою очередь включает в себя языки ацтекские, науаские, нава, науатль, нахуатль и нагуатль. Сегодня на них разговаривает полтора миллиона человек — в основном, в Мексике и Сальвадоре. А термин «chipotle» впервые появился в языке нагуатль (Nahuatl). На нем слово писалось так: «chilpochtli», и поэтому отдавая дань традициям, правильным произношением будет «чипоттли». На практике встречаются множество вариантов произношения и написания: «чипотль», «чипотльэй» и так далее.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Перец чили может защитить ваш желудок и сердечно-сосудистую систему, а также помогает предотвратить рак и диабет.



Чили серрано

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: serrano chili.

Другие названия: чили берде.

Степень жгучести: Острота: 10 000 — 25 000 SHU; 7 единиц.

Вкусовые качества

Весьма жгучий перчик с тонким ароматом.

Происхождение

Перчик средних размеров, по виду напоминающий пулю. Можно встретить от темно-зеленого до ярко-красного. С испанского «серрано» переводится как «горный, спустившийся с гор». Название ссылается на тот факт, что этот жгучий сорт перца чили был впервые выращен в горах Сьерра северной Пуэблы и Хидальго в Мексике. Сегодня в Мексиканских штатах производится около 180 000 тонн серрано каждый год. Удивительно, но, несмотря на распространённость консервированного серрано, только 10 % урожая подвергается специальной обработке. Подавляющее же количество этого чили употребляется зелёным. Этот «зелёный чили» — так его называют покупатели — отличается от принятого на Юго-Западе Америки, где термин «зелёный чили» относится к сорту Нью-Мексико. Небольшое количество красного серрано сушат для продажи.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
 Серрано — главный ингредиент свежего томатного соуса «Пико де галло» и в целом один из самых популярных чили в мексиканской кухне. Серрано добавляет остроты и хруста сальсам и соусам. Такая сальса отлично подойдет к блюдам из мяса, птицы, морепродуктов и яиц.

ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ

Сальса из нектаринов
 Нектарины — 2 шт., лук зелёный — 2 стебля, масло оливковое — 1 ст. л., имбирь свежий (тёртый) — 1 ч. л., сок лайма — 1 ст. л., чили серрано — 1 ч. л., кумин, соль по вкусу.
 Мелко нарежьте зелёный лук и нектарины. В небольшой миске смешайте нектарины, зелёный лук, оливковое масло, сок лайма, тёртый имбирь, чили серрано и кумин. Хорошо перемешайте и посолите по вкусу. Эта сальса отлично сочетается с лососем на гриле.



Serrano chili, *Capsicum annuum* L.

Любопытный факт
 Всего несколько лет назад серрано был почти неизвестен в США. Этот чили перец сумел приобрести известность благодаря тонкому вкусу своих маринаванных стручков. Различные производители маринуют чили серрано особым способом «он эскабече» (с морковью и луком) и поставляют на юго-запад страны, где этой перцем употребляют в качестве закуски.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Перец серрано содержит клетчатку, сахара, альфа- и бета-каротин, селен, медь, калий, магний, цинк, натрий, а также витамины А, С, Е, В6, В5, В3, К и В4. Также употребление чили поощряет выработку эндорфинов в организме, которые подстегивают иммунную систему, улучшают кровообращение, ослабляют боль и снижают стресс.





Чили серрано копчёный

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: smoked serrano chili.

Другие названия: chico chili peppers (англ.).

Степень жгучести: 8 000–22 000 SHU; 7 единиц.

Вкусовые качества

У сухого копчёного чили серрано острый, манящий аромат с тонкими нотами ягод.

Происхождение

Родина чили серрано — Мексика. Для изготовления копчёного серрано зелёные чили оставляют на стебле, чтобы они созрели и превратились в алые. Только после этого перчики собирают и коптят.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Основное назначение копчёного чили серрано — приготовление острых соусов. Может быть использован для ароматизации рагу, запеканки, блюда из яиц. Он также хорош с манго или ананасом в сладких и пряных соусах сальса. Для усиления аромата вы можете прогреть высушенный чили серрано и снова увлажнить его, замочив в горячей воде на 20 минут. Не оставляйте перчики в воде больше указанного времени, иначе они могут стать горьким.

ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ

Тропическая сальса

Ананас — 200 г, манго — 200 г, перец болгарский красный — 200 г, киви — 100 г, лук красный — 50 г, кинза — 1 веточка, чили серрано копчёный — ½ ч. л., сок лайма — 1 ч. л., перец белый свежемолотый, соль — по вкусу.

В миску выложите нарезанные мелкими кубиками фрукты, мелко нарезанный болгарский перец, мелко нарезанный лук и кинзу. Хорошо перемешайте и добавьте сок лайма, копчёный чили серрано, затем посолите и поперчите по вкусу.



Любопытный факт

В Мексике по выращиванию перца серрано занято около 38 000 акров земли. Иштаты Веракрус, Синалоа, Хаярит и Тамаулипас являются крупнейшими производителями мексиканского чили серрано — они собирают около 180 000 тонн в год. Удивительно, но несмотря на распространённость копчёного серрано, только 10% урожая подвергается специальной обработке. Подавляющее же количество этого чили употребляется зелёным.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Употребление чили поощряет выработку эндорфинов в организме, которые подстегивают иммунную систему, улучшают кровообращение, ослабляют боль и снижают стресс. Содержит витамины и минеральные вещества.





Чили арболь

(лат. *Capsicum annuum*)

Английское название: chili de arbol.

Другие названия: де арболь, клюв птицы, крысиный хвост.

Степень жгучести: 15 000–30 000 SHU; 8 единиц.

Вкусовые качества

Перец имеет сильную остроту и очень тонкий аромат.

Происхождение

Перец арболь — один из наиболее маленьких, острых и тоненьких чили. «Де арболь» в переводе с испанского означает «с дерева». На самом деле этот чили не растёт на дереве, а просто растёт намного выше, чем другие перцы. Плоды длиной 5–7 см, с характерным ароматом. Растения довольно крупные, высотой около метра, сначала вырастают одним стволиком до высоты 50 см, а потом начинают ветвиться и образуют крону, похожую на некоторые виды деревьев. Масса стручков торчит вверх — очень красиво. В свежем виде он сохраняет зелёный цвет. В пищу его

употребляют только сухим. Выращивают преимущественно в Мексике. У чили арболь имеется разновидность под названием яуалика — это тот же перец, что и арболь, но выращенный в местечке Яуалике (Идальго, Мексика).



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
Молотые стручки арболь в мексиканской кухне чаще всего используются для приготовления соусов сальса, блюд из мяса и острых приправ. Чили арболь советуют использовать в приготовлении острой мексиканской яичницы. Высушенные целые стручки часто добавляют в супы и тушёные блюда для придания им более насыщенного вкуса и остроты.

ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ

Сальса ранчера

Помидоры свежие или консервированные в собственном соку — 450 г, чеснок — 1 зубчик; растительное масло — 2 ст. л.; сушёный чили арболь — 1 ч. л., лук — 1 головка, соль по вкусу. Измельчите с помощью блендера помидоры, чеснок, лук. Добавьте растительное масло, чили, соль. Эта сальса отлично подойдет к яичнице.



Chili de Arbol *Capsicum annuum* L.



Любопытный факт

В Мексике ценители разнообразия чили выделяют арболь как отдельный вид, называя его «альфийерило» («крошечная шпага») и считают, что чем тоньше и меньше стручки, тем они ценней — даже по вкусу к плодам дикого дерева, которое на сегодняшний день уже почти не встречается. Первое же упоминание о перце арболь датируется 1615 годом, однако сегодня чаще встречается представление об этом сорте чили сорсет не соотносится с представлением путешественника Франциско Хернандеса, что по сей день вводит в заблуждение ученых в их попытках разгадать историю происхождения этого перца.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Чили арболь является одним из наиболее острых представителей семейства *Capsicum*. Именно за это его больше ценят в кулинарии и медицине — в случае когда необходимо «добавить огонька» в блюдо или получить разогревающий эффект для лечения простуды.





Чили кайенский

(лат. *Capsicum fastigiatum* Bl. и *Capsicum frutescens*)

Английское название: cayenne chili.

Другие названия: перец индийский, перец бразильский, перец чили; finger chili, ginnie pepper (англ.).

Степень жгучести: 30 000–50 000 SHU; 9 единиц.

Вкусовые качества

В молотом виде кайенский перец обладает пряно-горьким ароматом, аромат овощного перца очень слаб. Степень жгучести весьма высока.

Происхождение

Название «кайенский перец» происходит из языка американских индейцев тупи-гуарани. «Kuinha» или «kian» — так называли жгучий перец индейцы, жившие на северо-востоке Южной Америки. В устье реки Кайенна было основано первое французское поселение, где была развёрнута торговля красным перцем. Постепенно название стало нарицательным, своего рода первым эталоном жгучести в мировой торговле специями, понятным везде. Кайенский перец сушат и продают в молотом виде или в хлопьях, перерабатывают в пасту для производства острых соусов, известных как Red hot chili от разных производителей по всему миру. В настоящее время крупнейшими производителями кайенского перца являются некоторые области Западной Африки, Мексика, Бразилия, Колумбия, Калифорния, Гвиана, Вьетнам, Индонезия и Индия.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

В качестве пряности употребляется главным образом в блюдах южной кухни — из овощей, говядины, свинины, рыбы, мясных подливок. В наибольшем количестве эта пряность используется для приготовления соуса «Табаско» и специальных соусов с кайенским перцем. Кухня Перу просто немыслима без кайенского перца, который считается обязательным ингредиентом большинства блюд из повседневного рациона коренных жителей Южной Америки. Эта пряность в молотом виде прекрасно дополняет вкус блюд из гороха и чечевицы. Добавьте кайенский перец в молотом или хлопьевидном состоянии в соус, тушёное мясо, суп или дип (густой соус, в который удобно макать крекеры, чипсы или овощи-фрукты).

*I've Glad to see You
And send you my
greetings*



Cayenne Capsicum fastigiatum Bl



Любопытный факт

Самое примечательное то, что кайенский перец на все сто процентов «дикое» растение. Люди стараются окультурировать кайенский перец, однако растение упорно не желает произрастать в стroyных рядах на скобелд-хозяйственных угодьях. Поэтому перец кайенский лучше всего произрастает в «диком» виде.



*White
Revolutionary road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Кроме отличительных вкусовых характеристик кайенский перец может похвастаться отличным витаминно-минеральным составом, в котором присутствуют витамины группы B, PP, C, а так же E. Химический состав кайенского перца обогащен такими полезными биологически активными соединениями как калий, железо, фосфор, натрий, кальций. Ещё древние перуанцы использовали кайенский перец как мощное антибактериальное средство. Работники одного из исследовательских университетов США уверены в том, что перец чили (в особенности кайенский) способствует похудению и сжиганию подкожного жира за счёт ускорения метаболических процессов в организме.





Чили табаско

(лат. *Capsicum frutescens*)

Английское название: tabasco chili.

Степень жгучести: 30 000–50 000 SHU; 8 единиц.

Вкусовые качества

Очень жгучий, сочный перец.

Происхождение

«Табаско» в переводе с языка индейцев означает «страна влажной земли». Перец табаско — один из известнейших видов перца чили, названный так в честь одноимённого штата на юго-востоке Мексики. Это сорт острых перцев с плодами длиной 4 см, имеющий ярко-красный цвет (зрелые плоды) и сильный аромат. Отличаются жгуче-острым вкусом. Внешне этот чили чем-то похож на болгарский перец, но перчики табаско не висят на кусте, а располагаются вертикально.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

В качестве пряности перец табаско является незаменимым ингредиентом многих блюд мексиканской кухни — его добавляют в самодельные соусы, блюда из мяса, фасоли. В остальных странах наибольшей популярностью пользуется одноимённый соус, который используется при приготовлении супов, рагу, омлетов или маринадов. Мякоть стручков табаско также успешно используют для варки раков. Сушёные стручки можно добавлять в жаркое и мясные блюда.

Некоторые любители кулинарных экспериментов предпочитают готовить фирменный соус табако в домашних условиях — для этого нужно в установленных пропорциях смешать перец табаско, белый уксус и соль. Также эта специя является обязательным компонентом коктейля «Кровавая Мэри».

ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ

Коктейль «Кровавая Мэри»

Водка — 45 мл, томатный сок — 90 мл, сок лимона — 15 мл, вустерский соус — 2–3 капли, соус Табаско — 1–2 капли, перец чёрный молотый — 1 щепотка, стебель сельдерея, лимон (для украшения)

Ингредиенты необходимо аккуратно перемешать и налить в стеклянный стакан хайболл (высокий стакан правильной цилиндрической формы объёмом 270 мл). Коктейль можно украсить сельдереем и долькой лимона.



Любопытный факт

Табаско — единственный из перцев семейства пасленовых, который отличается сочным вкусом, то есть его плоды не сухие в отличие от остальных. Его жгучесть оценивается довольно высоко, однако табаско далеко не самый острый перец из ныне известных. Известность перцу одесценил одноимённый соус, который производился с 1868 года американской компанией «Макайленни» (McIlhenny). Для этих целей основатель предприятия Эдмунд Макайленни культивировал кукурузу на своих угодьях в штате Луизиана (США) и запатентовал фирменный рецепт соуса. За год он точно коронный рынок, а само название «табаско» стало своего рода синонимом исключительной остроты и жгучести.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Каких-либо серьёзных исследований медицинских качеств перца табаско не проводилось, однако благодаря высокому содержанию капсаицина, он используется некоторыми народами в качестве стимулятора пищеварения. Как и многие другие жгучие перцы, табаско способствует снижению аппетита, что в некоторых случаях может помочь при похудении.





Чили птичий глаз

(лат. *Capsicum annuum*)
Английское название: Bird's Eye Chili.
Другое название: bird's chili (англ.).
Степень жгучести: 50 000–100 000 SHU; 10 единиц.

Вкусовые качества

Маленький перчик, но оттого не менее острый. Аромат стручков этого перца имеет цитрусовые и ореховые ноты с дымком. Перец птичий глаз обладает острым жгучим вкусом и слабым перечным запахом.

Происхождение

Крошечные чили птичий глаз родом из Камбоджи, Вьетнама, Таиланда, встречаются на Филиппинах и в соседних странах, в наши дни их можно найти по всему миру. Предположительно перец получил своё название благодаря малой округлой форме и потому, что распространялся птицами, которые не подвластны огненному жару чили. Перец птичий глаз в Северной Америке также известен под именем чилтепин (Chiltepin) и назван так по тем же причинам, но всё же это совсем другой перец. Зрелые плоды чили птичий глаз красного цвета, но также могут

быть жёлтыми, фиолетовыми или чёрными. Часто используется в мексиканской, африканской и восточных кухнях. Этот подвид чили гораздо более жгучий, чем привычный всем перец чили, поэтому с непривычки его вкус подобен взрыву.



КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Плоды светло-красного цвета добавляют в нарезанном виде в готовые блюда (соусы, сальсы, супы, салаты), чтобы придать им дополнительную остроту. В целом виде он традиционно используется для изготовления перцовых водок и настоек. Входит в состав различных соусов и острого кетчуна. Целый перец кладут в борщи, супы (во время варки, а не в готовое блюдо). Молотый — чаще всего идет в соусы, в заправку для салатов, в кефиры, простокваши, мацони, им посыпают яичные и рисовые блюда, добавляют в тушёное мясо, маринады, в гарниры из фасоли, чечевицы, бобов.

Рекомендуется употреблять его в сочетании с кориандром, фенхелем, куркумой, кардамоном, кумином, потому что чили придаёт блюду остроту и жгучесть, а остальные пряности — аромат. Чтобы усилить аромат сушёного чили, его поджаривают на сухой сковороде, затем дают остыть, толкут в ступке и добавляют в блюдо.

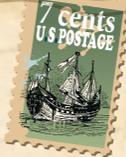


Bird's eye *Capsicum frutescens*



Любопытный факт

Название «птичий глаз» или «птичий перец» имеет несколько значений. Сначала так называли дикорастущий чили, уби яркие, мелкие и очень жгучие плоды привлекали птиц, не нанося им никакого вреда. Ботаники считают, что птицы занесли семена этого перца в Мексику, а уже одомашнивание их привело к появлению округлых стручков, напоминающих чем-то птичий глаз. Постепенно название стало международным и перешло на все мелкие, не более 1-2 см, круглые и продолговатые стручки сильной жгучести.



ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Исторически эти чили использовались как естественное средство для лечения артрита, ревматизма, метеоризма и зубной боли. Они также могут быть использованы в качестве средства от насекомых (при смешивании с водой).

Из всех видов перца птичий глаз единственный обладает веществами, которые полезны не только людям, но и птицам (положительно влияет на яйценоскость домашних птиц и окраску их пера). Поэтому во многих странах его подмешивают в птичий корм.





Чили хабанеро

(лат. *Capsicum chinense*)
Английское название: habanero chili.
Другое название: китайский перец.
Степень жгучести: 100 000–350 000 SHU; 10 единиц.

Вкусовые качества

По данным источников, которые проводили проверку чили хабанеро, этот перец является одним из самых острых в мире, достигая 350 000 единиц по шкале Сковилла.

Происхождение

В природе хабанеро встречается в Южной и Центральной Америке, на Юкатане и островах Карибского бассейна. Это один из старейших видов перцев, известных человечеству — на территории Мексики был найден плод, возраст которого составляет не менее 8 500 лет. После освоения этих территорий испанцами, пряность постепенно перебралась в европейскую кухню. В наши дни крупнейшими экспортёрами хабанеро являются Мексика, Панама, Коста-Рика, Колумбия, Эквадор и частично США (Техас, Айдахо, Калифорния). Цвет и жгучесть этого перца может варьироваться в зависимости от подвида. К примеру, Habanero Red Savina — тёмно-красного цвета и наиболее жгучий из всех.



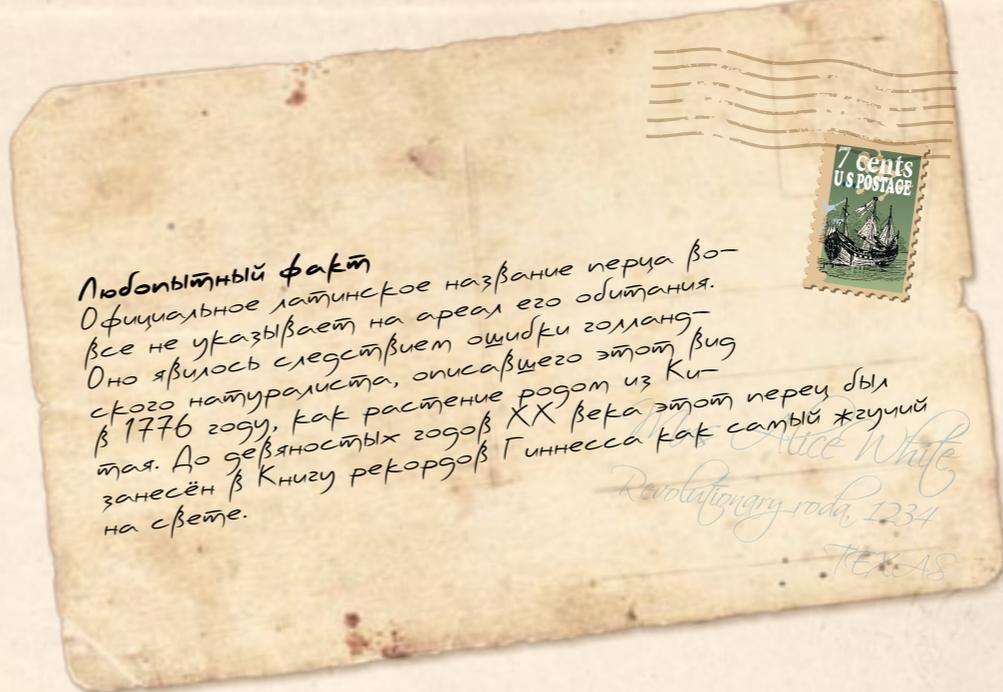
КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Наибольшую популярность хабанеро получил на своей родине — он является неотъемлемой частью многих блюд на полуострове Юкатан. Мексиканцы добавляют его к мясу, в маринады и соусы, а также другие национальные блюда. В европейской кухне хабанеро распространён не столь широко и употребляется, как правило, только гурманами, готовыми к экстремальной жгучести пищи. Хабанеро, в отличие от других чили, следует удалять из еды перед подачей.



Habanero Capsicum chinense

*I'm Glad to see You
And send you my
greetings*



Любопытный факт

Официальное латинское название перца во все не указывает на ареал его обитания. Оно явилось следствием ошибки голландского натуралиста, описавшего этот перец в 1776 году, как растение родом из Китая. До девяностых годов XX века этот перец был занесён в Книгу рекордов Гиннеса как самый жгучий на свете.

*White White
Revolutionary road, 1234
TEXAS*

ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Своей исключительной жгучестью хабанеро обязан высокому содержанию капсаицина — природного компонента, который раздражает верхние дыхательные пути, кожу и слизистые оболочки. Как и многие другие жгучие перцы, хабанеро может способствовать улучшению кровообращения и процессов пищеварения. Однако в виду высокой концентрации этого вещества, употреблять плоды хабанеро следует с большой осторожностью. Исследования показывают, что перец хабанеро утоляет боль. При этом он не оказывает воздействие непосредственно на источник боли, а, скорее, помогает «переключиться» — вызывая жжение, позволяет забыть про боль. Перец хабанеро также повышает болевой порог. В мире производят конфеты с перцем, снимающие боль при воспалениях, а также лосьоны и кремы, содержащие капсаицин.



Изготовитель: ООО «Топ Продукт», 142608,
Россия, Московская обл., Орехово-Зуевский р-он,
п. Пригородный, д. 16а, тел.: (495) 730-50-15,
(495) 730-90-05, www.homekitchen.ru.

