

ĀŠVOD DO PAPRIKOLOGIE - I.

ĀšterĀ½, 06 Ā™Ā-jen 2009

Jídla pálivá a ostrá. Pro nĀ›koho pochoutka, pro nĀ›koho metla lidstva. Ono totiĀ¾ uvaĀ™it jídlo pálivé tak, Ā¾e vám lezou oĀ› z dĀ›lkĀ› - není Ā¾ádný kumšt. Po pravdĀ› to umí kaĀ¾dý blbec. Nakrájí tam kilo feferonek, vše zasype pálivou paprikou a nazve to "KatĀ›v šleh" nebo "ĀžáblĀ›v škleb".

Ā½e se šklebí spíš jedlíci, a to dokonce dvakrát, pĀ™i jídle a pĀ™i - no víte kdy - dotyĀ›ného ale vĀ›Ā›bec netrápí. SprávnĀ› uvaĀ™ené pálivé jídlo má ale dobrý vliv: napĀ™íklad dopomáhá k lepšímu spánku a údajnĀ› i k pocitu vĀ›tší nabuzenosti druhý den po konzumaci. ÚĀ›inek je pĀ™ipisován látce zvané Capsaicin, která je chemicky odpovĀ›dná za pálivost papriĀ›ek. PĀ› sobí na senzory v mozku, které kontrolují spánkový cyklus. A dále: chilli prý snĀ¾uje i riziko infarktu...

NEJPRVE, MOJI DRAŽÍ, TROCHA TEORIE (snad vás to nezabije)

Alkaloid Capsaicin (8-methyl-N-vanillyl-6-nonenamide), který zpĀ›sobuje pálení paprik, je látka bez chuti a vĀ›nĀ›, koncentrovaná v Ā¾ilkách paprik. Po poĀ›žití však capsaicin stimuluje mozek k uvolnĀ›ní neurotransmiteru, tak zvaného substance P, který mozku poví, Ā¾e se dĀ›je nĀ›co bolestivého. Mozek, který si myslí, Ā¾e tĀ›lo má problém, omylem zaĀ›ne hasit poĀ›ár. ĀCElovĀ›k zaĀ›ne slinit, poteĀ›e mu z nosu a Ā›elo se zbrodí potem. Srdce zaĀ›ne bušit a uvolĀ›t pĀ™írodní "zabijeĀ› bolesti" - endorfin.

Pálivost paprik se mĀ›Ā™í v Scoville Heat Units. Normální papriky mají SHU nula. JalapeĀ›os 3.000 - 6.000 SHU, Habanero 300.000 SHU. Dobré, co? Rekord, který byl zaznamenán v GuinesovĀ› knize rekordĀ›, drĀ›í Red Savina Habanero, s 577.000 SHU. SouĀ›asný ohlášený rekord je z Indie, Naga Jolokia, 855.000 SHU. Vyšlechtili je indiĀ›tí vojenští experti na obranu státu v Asámu jako bojové zbranĀ› (obrné i útoĀ›né) - aĀ› uĀ¾ jako rosol do rozprašovaĀ›Ā› nebo pudr do projektilĀ›, tedy rozhodnĀ› ne jako koĀ™enicí doplnĀ›k k pokrmĀ›m!

PĀ™esto je další, ještĀ› pálivĀ›jší, tedy nyní nejpálivĀ›jší paprika na svĀ›tĀ›, jmenuje se Nag Morich, a má 923.000 SHU. No, Ā›istý Capsaicin má 16.000.000 SHU. K Ā›emu to ale je, a kdo si nĀ›co podobného cpe do pusy, to opravdu nevím...

A TEĀž TROCHU HISTORIE - letopoĀ›Ā› a názvĀ›... UĀ¾ v roce 7000 pĀ™ed našim letopoĀ›tem domorodí Indiáni Novém svĀ›tĀ› jedli divoké "chiltecpin" (piquín) papriky. Jsou to malé chilli papriĀ›ky, které dnes jedí jako buráky jen opravdu stateĀ›ní. ÚdajnĀ› byly chilli papriĀ›ky domestikovány asi mezi 5200 a 3400 pĀ™ed našim letopoĀ›tem koĀ›ov Indiány, kteĀ™í byli závislí na sklizni divokých plodĀ› více neĀ¾ polovinou jejich jídelníĀ›ku. Chilli papriky byly kultivovány v Americe okolo roku 2300 pĀ™ed našim letopoĀ›tem Inky, kteĀ™í je nazývali "Uchu" v jazyce Quechua a "Huayca" v jazyce Aymara language. Inkové je uctívali jako BoĀ¾skou rostlinu. PĀ™ed rokem 1500 pĀ™ed našim letopoĀ›tem byly chille pĀ™eneseny na sever do Mexika a získaly si povĀ›st jako koĀ™ení a staly se nedílnou souĀ›ástí jídelníĀ›ku. Zhruba v té dobĀ› Olmekové, jeden z prvních kmenĀ› zabývají se hlavnĀ› zemĀ›dĀ›lstvím se usadil v místĀ› dnes známém jak Veracruz Mexiku. Kolem roku 500 pĀ™ed našim letopoĀ›tem kultura Monte Alban Zapoteckých IndiánĀ› z údolí Oaxaca, Mexiko, zaĀ›ala "vyváĀ¾et" okolním kmenĀ›m "Suchilquitongo" mísy, které vlastnĀ› jsou první hmoĀ¾díĀ™e. Panuje domnĀ›n to je evidence drčení chilli na prášek. V nejnĀ›tším rozmachu jejich civilizace, kolem roku 500 uĀ¾ našeho letopoĀ›tu v jiĀ¾ním Mexiku a na Yukatanském poloostrovĀ› pĀ›stovali Mayové mnoho druhĀ› chilli, dĀ›leĀ¾ité souĀ›ástí jejich jídelníĀ›ku. PouĀ¾ivali chilli témĀ›Ā™ v kaĀ¾dém jídle, v teplé kaši z kukuĀ™iĀ›né mouky k snídani z atole, nebo pozol, veĀ›eĀ™e rĀ›zných dušených mas, koĀ™enĀ›ných právĀ› chilli. Aztékové byli první zemĀ›dĀ›lci pĀ™išli do planiny, kde dnes stojí Mexiko City, okolo roku 1200. Aztécká trĀžištĀ› byla zaplavena chilli všech velikostí, tvarĀ› a barev. Ā›íkali tomu plodu "chillis" v jazyce Nahuatl, byl to výraz pro papriky zelené i Ā›ervené. Diego Alvarez Chanca, lékaĀ™ na druhé KolumbovĀ› výpravĀ› do Západní Indie v roce 1493, pĀ™ivezl první chilli papriky do ŠpanĀ›lska, a byl první, kdo popsal jejich medicínské úĀ›inky - uĀ¾ v roce 1494. Kajenský pepĀ™, Cayenne jsou mleté Chille de árbol; Portugalci je zaĀ›átkem 16. století vyvezli z provincie Cayenne, dnešní Francouzské Guyany, do Asie, kde se dodnes pĀ›stují. Ve Francouzské GuyanĀ› se uĀ¾ nevyskytují, ale jako chille de árbol se pĀ›stují v Mexiku a jiĀ¾ních státech U.S.A.

Kudlanky drahé, to je pro dnes všechno, urĀ›itĀ› vám z toho jde hlava kolem a kolem.... Proto vám vĀ¾dy pĀ™idám nĀ›jakou tu papriĀ›ku :-)) StrašnĀ› se vám všem omlouvám. DĀ›lal jsem údrĀ¾bu a úklid mé sbírky receptĀ› a obrázkĀ› a omylem jsem vše co patĀ™ilo sem vymazal. Nicméně nevĀ›šte se a nebijte mne, protoĀ¾e vše existuje, jenom jinde. Tady je pĀ™íslušný link: <http://grilovani-barbecue.com/viewtopic.php?f=9&t=16>