Jalapeno i habanero

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3298 razy.

Jalapeno i habanero to papryki chili, bardzo ostre. Jalapeno (wymawia sie chalapenjo, akcent na -pen-) sa zoltawo-zielone gdy dojrzale, i sa wielkosci kciuka. Sa na tyle ostre, ze pol dodane do gulaszu robi go dosc ostrym, ale nie tak, ze lzy wyciska. Habanero (wymawia sie habaniero, akcent na -nie-) sa 40-60 razy ostrzejsze od jalapeno, czerwone gdy dojrzale, czarne, gdy ususzone. Zmielony proszek stanowi czesc przyprawy chili, uzywanej powszechnie w meksykanskim jedzeniu. Znawcy twirdza, ze habanero jest najostrzejsze na swiecie, i nawet jest skala ostrosci, nazywa sie Scoville Units, ale nie mam pojecia, jak sie nia mierzy. W tej scali habanero ma 285,000 units, a jalapeno 4,750. Sa rowniez straszliwie ostre papryczki w Afryce, jak fatali (250,000 Scoville Units) i thai w Thailandzie (35,000 units). W Stanach uzywa sie sosu tabasco, ktory jest robiony z bardzo malej, ostrej papryczki o tej samej nazwie (180,000 units). Historycznie biorac, w goracych klimatach uzywalo sie bardzo ostrych przypraw, glownie ze wzgledow konserwujacych mieso, jak rowniez dlatego, ze ostre jedzenie powoduje pocenie sie i ochladzanie przez to ciala. Stad kuchnie azjatyckie, czy poludniowo-amerykanskie sa tak ostre. Dania afrykanskie tez bywaja smiertelnie ostre, ale nie znam tej kuchni zbyt dobrze. Wiele papryczek zmienia kolory w cyklu dojrzewania, zaczynajac od rozowego owocu, przez fioletowy, do czerwonego. Mozna je uzywac w ogrodzie jako akcentow koloru czy w doniczkach, bo w domu tez rosna, ale nalezy je zapylac pedzelkiem. Mam nadzieje, ze nie za duzo informacji.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Jest wiele odmian zarówno Jalapeno(pochodząca z okolic miasta Xalapa)jak i Habanero...ich kolorystyka jest również dość zróżnicowana..np.Golden Habanero przybiera kolor żółty
Nadesłał(a): 2005-10-06 16:10:15

Jalapeno ma kilka odmian o różnym stopniu ostrości.
To najlepsza odmiana do używania w kuchni ! Można ją konserwowac (ścianki grube na 0,5cm), suszyć , nadziewać serem feta i grilować .
Choć uprawiam kilkanaście innych odmian Jalapeno jest
the best.
http://www.canna.pl/index-pol.php?page=mojogrod_mojechili
Nadesłał(a):Marek <canna@canna.pl> 2010-08-16 14:08:22