
Jalapeno i habanero

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3443 razy.

Jalapeno i habanero to papryki chili, bardzo ostre. Jalapeno (wymawia się chalapenjo, akcent na -pen-) są żółtawo-zielone gdy dojrzałe, i są wielkości kciuka. Są na tyle ostre, że pol dodane do gulaszu robi go dość ostrym, ale nie tak, że lzy wyciska. Habanero (wymawia się habaniero, akcent na -nie-) są 40-60 razy ostrzejsze od jalapeno, czerwone gdy dojrzałe, czarne, gdy ususzone. Zmielony proszek stanowi część przyprawy chili, używanej powszechnie w meksykańskim jedzeniu. Znaczący twierdzą, że habanero jest najostriejsze na świecie, i nawet jest skala ostrości, nazywa się Scoville Units, ale nie mam pojęcia, jak się ją mierzy. W tej skali habanero ma 285,000 units, a jalapeno 4,750. Są również straszliwie ostre papryczki w Afryce, jak fatali (250,000 Scoville Units) i thai w Tajlandzkiej (35,000 units). W Stanach używa się sosu tabasco, który jest robiony z bardzo małej, ostrej papryczki o tej samej nazwie (180,000 units). Historycznie biorąc, w gorących klimatach używano się bardzo ostrych przypraw, głównie ze względów konserwujących mięso, jak również dlatego, że ostre jedzenie powoduje pocenie się i ochładzanie przez to ciało. Stąd kuchnie azjatyckie, czy południowo-amerykańskie są tak ostre. Dania afrykańskie też bywają śmiertelnie ostre, ale nie znam tej kuchni zbyt dobrze. Wiele papryczek zmienia kolor w cyklu dojrzewania, zaczynając od różowego owocu, przez fioletowy, do czerwonego. Można je używać w ogrodzie jako akcentów koloru czy w doniczkach, bo w domu też rosną, ale należy je zapylać pedzelkiem. Mam nadzieję, że nie za dużo informacji.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Jest wiele odmian zarówno Jalapeno (pochodząca z okolic miasta Xalapa) jak i Habanero... ich kolorystyka jest również dość różnicowana..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 konserwować (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