

Топ 10 самых жгучих перцев в мире

Любители острой пищи употребляют в своем меню горькие перцы, чтобы придать блюду аромат и оставить послевкусие. Но в мире существуют особые перцы, которые измеряются по шкале сковала (ЕШС единицы) Их процентная «жгучесть» соответствуют образу жизни местных жителей.

Какие же перцы являются самыми жгучими?



10.Перец Поблано (1000-1500 ЕШС)



Самый нежный и мягкий в сравнении со следующими перцами, которые будут перечислены выше. Перец Поблано по своему вкусу немного напоминает чернослив. На празднике «День независимости Мексики» он по праву занимает

одно из главных мест. Обычно его используют в тушеном виде, добавляя белый ореховый соус и зерна граната.

9.Перец венгерский восковой (5000-10000 ЕШС)



Внешне кажется, что этот перец совсем безобидный. Но венгерские женщины, устраивая соревнование на поедание, расскажут вам, насколько он жгучий. Чем больше перец в размере, тем он острее. Поэтому, не дожидаясь полного созревания, можно срывать небольшие перчинки, обеспечивая блюду пикантный мягкий вкус.

8.Перец Серрано (10000-23000 ЕШС)



У себя на Родине в Мексике овощ имеет другое название — «Бомба замедленного действия». Незнакомцу, впервые отведавшего перец, может показаться, что его острота мизерная. Но стоит немного подождать и Серрано проявит свои свойства. Несколько кусочков маленького 4-х сантиметрового перчика создают во рту ощущение взрыва бомбы.

7.Кайенский перец (30000-50000 ЕШС)



Портовый городок Кайенна, расположенный на территории французской Гвианы, дал название необычному перцу. Здесь проходил путь, когда товар доставляли из Южной Америки в Европу. Кайенский перец очень популярен для приготовления маринадов, консервов и колбас. Если подчеркивать особенность овоща, то он незаменимый компонент при лечении радикулита.

6. Тайский перец (75000-150000 ЕШС)



Хотя Родиной овоща является Португалия, он пришел по вкусу тайландцам, любящим остроту и необычность. Когда готовятся блюда из рыбы и мяса тайский перец – незаменимый помощник. Его также добавляют к соусам и салатам. Женщинам овощ помогает избавиться от целлюлита.

5.Перец ямайский (100000-200000 ЕШС)



Ароматный, не значит аппетитный. Его необходимо очень осторожно использовать в кулинарии. Превышение дозы может спровоцировать ожоги. Поэтому начинающим поварам следует придерживаться рецептуры. Перец ямайский придает пикантность соусам, соленьям, специям, мясным и молочным продуктам.

4.Перец Шотландская шапочка (100000-350000 ЕШС)



За сходство с беретом жителей Шотландии ему присвоили это имя. Овощ очень острый и при увеличении дозы он может провоцировать головокружение и онемение конечностей. Традиционно перец добавляют в соусы и первые блюда, ну а гурманы едят его вприкуску с шоколадом и фруктами.

3.Перец Хабанеро (350000-570000 ЕШС)



Об этом овоще существуют легенды. В древности индейцы Юкатана в качестве подношений богам часто использовали пленников, которым перед обрядом предоставлялась возможность испробовать судьбу и избежать жертвенного

ложу. Напиток из перца Хабанеро мог спасти человека от ужасной участи. Но жертва отказывалась выпить настойку, понимая, что так смерть будет мучительнее. В современное время перец незаменим в приготовлении соуса Тобаско и текилы.

2. Нага Джолия (970000-1001304 ЕШС)



Вы только подумайте. Чтобы начать добавлять перец в блюдо, вначале его необходимо растворить в воде, соблюдая пропорцию: 1 грамм: 1000 литров воды. Представляете, какая жгучая и опасная смесь.

1. Перец Тринидадский скорпион (855000-1463700 ЕШС)



Его употребляют в качестве преграды от нежелательных насекомых. Концентрация овоща настолько велика, что выращивать и перерабатывать

перец приходится в специальных защитных костюмах. Тринидадский скорпион добавляют в краску для судов и в слезоточивый газ.

Селекционеры, занимаясь разведением новых сортов, получают необычные овощи. По внешнему виду они не отличаются от сородичей, а вот вкус кардинально изменен. Поэтому прежде чем принести домой понравившийся овощ, поинтересуйтесь его характеристикой, чтобы не навлечь беду.