

DĚTEM V ČECHÁCH NEPŘÍPUSTNO

Titulek tohoto materiálu by mohl být mottem o jednom z druhů koření, které je běžnou součástí všech kuchyní světa, a vyznačuje se většinou vysokou pálivostí – chilli.



Protože jsme veskrze gastronomický časopis, budeme se věnovat nikoliv jeho konzumaci dětmi, ale spíše rozšíření znalostí o tomto produktu.

S největší pravděpodobností to byly středoamerické planě rostoucí rostliny, jejichž kultivary se odtud rozšířily do celého světa. K prvnímu vědomému pěstování se nejvíce hlásí Ekvádor a kdo jiný by mohl přivést chilli jako první do Evropy, než sám Kryštof Kolumbus. Pak se ale velmi rychle objevuje v Indii, Číně, Japonsku, Africe, na středním východě a už je „světové“.

Spory o to, kdo a kde který druh vyšlechtil, se táhnou léta, protože se objeví nový druh a boj začíná nanovo.

CO JE VLASTNĚ CHILLI

Když vynecháme složitosti biologické vědy, tak jsou to prostě papriky všech možných **tvarů** (od malých špičatých, srdcovitých a třešňovitých, přes vyhlazené či pomačkaných až po pěkně baňaté), **velikostí** (od několika málo centimetrů až po lusky 10 centimetrů dlouhé), **barev** (od vše-

možných tónů červené, přes zelené, žluté, oranžové, hnědé až téměř černé) a pocho-pitelně **chutí** (od nepálivých až po opravdu lidskému zdraví velmi nebezpečných).

Pálivost způsobuje především žebrovi (placentární tkáň) a částečně semena papriček obsahující látky zvané capsaiciny. Jakmile se tyto části papriček ocitnou v ústech, receptory bolesti vnímají nadměrné teplo a obratem odesílají mozku varování: „pálí, pálí“. Mozek zareaguje na pocit pálení tak, že zvýší tepovou frekvenci srdce, zvýší se pocení a uvolní do těla endorfiny. Protože hlavní složka – capsaicin – je rozpustný v tucích, tak zahnat akutní pocit pálení v ústech prý „nejlépe pomůže sklenka mléka“, říkají domorodci a myslí tím opravdu tučné mléko, nikoliv to naše odstředěné.

Proč máme my, Středoevropané při pobytu v exotických destinacích většinou střevní potíže a domorodci nikoliv? Vysoké teploty a vysoká vlhkost zamožují jak jejich prostředí, tak pokrmy bakteriemi, které vyvolávají průjem. Konzumace pokrmů s pálivými chilli papričkami má velmi dob-

rý účinek na zažívání a vyvolává změny ve střevní sliznici, která potom snese ledacos. Ta naše středoevropská ale nikoliv. V těchto zemích pak dětem nepřístupno většinou neplatí – snad kromě kojenců.

Proč právě capsaicin?

Capsaicin je alkaloid, který si rostlina tvoří na obranu před mikroskopickou houbou rodu *Fusaria*, která umí dokonale zlikvidovat její semena.

Svět paprik tvoří pět botanických druhů, nejrozšířenější je paprika roční (*Capsicum annum*) a paprika křovitá (*Capsicum frutescens*). Paprika roční dorůstá do výšky od 30 centimetrů do jednoho metru, kdežto paprika křovitá se může pnout do výšky dvou i více metrů. Přestože u papriky roční převažují sladké nebo mírně ostré typy, má i druhy silně pálivé. U křovité papriky je tomu zcela naopak, většina z nich pálí, jen málo z nich vysokou ostrost postrádá. Další druhy – chinense, batatum a pubescens – jsou pouze pálivé.

DRUHÝ CHILLI PAPRIČEK

Popsáno je dnes více než 200 druhů, ty nejzajímavější jsou uvedeny v tabulce. Nehleďte zde ale feferonky. Je to, nejen v Čechách, značně zlidovělý název pro nejrůznější odrůdy a typy.

Název (obvykle používaný)	Druh	Délka lusk (cm)	Pálivost dle stupnice Scoville
Serrano	c. annum	6 – 7	8000 – 22 000
Jalapeño	c. annum	5 – 9	2500 – 8000
Cascabel	c. annum	4 – 5	2500 – 8000
Chipotle	c. annum	5 – 6	10 000 – 50 000
Ancho	c. annum	3 – 4	1500 – 2000
Guajillo	c. annum	3 – 4	2500 – 5000
Mirasol	c. annum	5 – 6	3000 – 5000
Cayenne	c. annum	15 – 20	30 000 – 60 000
Banana	c. annum	10 – 12	1000 – 10 000
Cherry	c. annum	1 – 5	100 – 500
Piri piri (Afrika)	c. annum	8 – 10	50 000 – 75 000
Mulato	c. annum	3 – 5	1000 – 1500
De Arból	c. annum	7 – 9	15 000 – 30 000
Poblano	c. annum	3 – 4	1000 – 1500
Pasilla	c. annum	6 – 7	1000 – 2000
Thaj	c. annum	7 – 8	100 000 – 350 000
Tabasco	c. frutescens	8 – 10	30 000 – 50 000
Malagueta	c. frutescens	5 – 6	60 000 – 100 000
Bird's eye (Thajsko)	c. frutescens	2 – 3	50 000 – 100 000
Habanero	c. chinense	4 – 5	200 000 – 300 000
Jamaican	c. chinense	9 – 10	100 000 – 500 000
Scotch bonnet	c. chinense	10 – 12	100 000 – 350 000
Red Savina	c. chinense	7 – 8	350 000 – 580 000
Naga Jolokia Bhut	c. chinense	6 – 8	Naměřené maximum 1 041 427
Rocoto	c. pubescent	8 – 9	50 000 – 250 000
Aji amarillo	c. baccatum	7 – 8	30 000 – 50 000

K uvedené tabulce ještě dvě poznámky: Uvedené velikosti se mohou značně lišit podle místa pěstování, jsou to tedy pouze orientační čísla. Stupně pálivosti jsou ověřovány z několika zdrojů, ale autor za ně neručí.

Nejpálivější papričkou na světě byla až do nedávna indická **Naga Jolokia Bhut**, která svou pálivostí přesahuje **1 000 000 SHU**. Tak je to také zapsáno v Guinnessově knize rekordů. V dubnu roku 2010 však v anglickém městě Grantham vypěstovali ve skleníku papričku **Infinity** (jméno prý dostala podle nikdy nekončící pálivosti), která na Scovilleho stupnici podle testu provedeného anglickou univerzitou ve Warwicku dosáhla 1 067 286 SHU. V každém případě, ať už jedna nebo druhá, mohou být pro normálního smrtelníka tím posledním pokrmem, který ve svém životě ochutnal!

TAJŮPLNÁ ZKRATKA SHU A SCOVILLEHO STUPNIC

Měření pálivosti paprik se provádí již více než 90 let. Jednotky pálivosti stanovil Američan Wilbur Scoville (SHU – **S**coville **H**eat **U**nity = Scovilleho pálivosti jednotky). Měření dříve probíhalo tak, že papričky testovala pětičlenná porota a pokud se tři její členové shodli na

určité hodnotě, tak ta platila. Porotci je dostávali v rozdrčené podobě a ve směsi alkoholu, vody a cukru.

Co znamenají jednotky Scovilleho stupnice? Laicky řečeno se dříve pálivost měřila tak, že se roztok chilli, alkoholu a cukru ředil vodou tak dlouho, až nepálil. Když se třeba Habanero ředilo třístatisíckrát vodou, je to 300 000 SHU. Sladkou papriku není třeba ředit, nepálí, má tedy nula jednotek SHU.

Dnes by už měření tímto způsobem nebylo možné, takže se provádí plynovou chromatografií, ale Scovilleho stupnice zůstala. Stále však platí, že naměřené hodnoty se mohou lišit v závislosti na odrůdě, podnebí a půdě, ve které se pěstují.

Pro srovnání

Nám známé „feferonky“ mírají okolo 1000 jednotek SHU, populární Jalapeños mohou mít až 8000 SHU, tabasco až 50 000 SHU a zcela čistý capsaicin má 15 000 000 SHU!

Barva chilli prášků je závislá na poměru semínek a samotného plodu. Červená paprička a bílá semínka – rovná se oranžová barva různé intenzity, neboli – čím více semínek se při mletí použije, tím je barva světlejší.

GASTRONOMICKÉ VARIANTY

Pro gastronomii je v nabídce vedle celých sušených různě velkých papriček také chilli v drčené podobě a to jak se semínky tak bez nich, dále v podobě chilli kroužků a chilli vlasů, které slouží k dekoraci. V nabídce společnosti GurmEko lze vedle běžné kvality mletého chilli najít již také prášek s hodnotou 50 000 SHU a Habanero s pekelnými 180 000 SHU.

Největším vývozcem chilli na světě je Indie. Ve vývozu do Evropy převažuje druh Birdsey, na produkci Nagy Jolokia má takřka monopol Anglie a Holandsko, ostatní druhy jako Byadagi, Dhani, Sannam, Todappaly, Hindpur, Jwala, Kashmir, Mundu, Nalchety jsou u nás málo známé a téměř odborně nepopsané.

Chilli v exotické kuchyni

Vysvětlení, proč chilli nechybí v žádné kuchyni ve všech pro nás exotických destinacích, je bohužel velmi jednoduché. Hlavní potravou chudých je tady rýže nebo kukuřice nebo boby, tedy samotná jídla značně mdlá. Chilli mu dodává alespoň nějakou chuť. Je paradoxem, že naši gurmeti vyhledávají co nejpálivější druhy spíš jako sportovní disciplínu, ve které jde o to, kdo víc vydrží.

NÁKUP A SKLADOVÁNÍ

Při nákupu čerstvých chilli papriček je třeba dbát na to, aby neměly žádné skvrny a povrch musí být hladký a lesklý. Dále je třeba nechat je alespoň dvě hodiny volně vydýchat a teprve pak umístit do plastové misky nebo boxu v chladničce. Neměly by se pevně přikrývat, aby mohly stále „dýchat“. Bude-li dodržen výše uvedený postup, měly by chilli papričky vydržet skoro měsíc.

Při nákupu sušených papriček je barva závislá na typu, měla by být ale po celém povrchu vyrovnaná. Pokud jsou na nich vybledlá místa, jedná se nejspíš o starší sklizeň. Takové papričky je třeba bez zábran vrátit dodavateli. Na rozdíl od čerstvých, sušené je vhodné uchovávat v uzavřené nádobě v chladu tak, aby k nim nemohlo světlo a vlhko. Při správném skladování vydrží až rok.

KUCHYŇSKÁ PŘÍPRAVA

U čerstvých papriček nejprve odkrojíte horní část se stopkou, pak podélně lusk rozpuťte. Krájet můžete podélně proužky nebo napříč obloučky. U sušených papriček je krájení složitější. Pokud se je pokusíte nasekat nožem, budou vám odskakovat po celé kuchyni.

Dobrou radou je použít nůžky a tenké plátky připravit „po krejčovsku“.

V každém případě byste se měli přesvědčit, že ten, kdo bude s chilli pracovat, není alergik. I slabě pálivé papričky mohou vyvolat dráždění dýchacích cest. Po ukončení práce je potřeba si důkladně umýt ruce a všechny nástroje se kterými se pracovalo. Protřít si třeba unavené oči, nebo použít toaletu (jak dámy tak pánové) s prsty

nesoucími stopy chilli prášku je značně bolestivý zážitek. Pálení sice do dvaceti minut zmizí, ale postižený je nejméně na tuto dobu vyřazen z práce.

A na závěr malá rada, jak vyčistit skvrny na oblečení nebo pracovních utěrkách od chilli nebo jejich produktů. Jelikož capsaicin není rozpustný ve vodě, ale pouze v oleji, čištění vodou či pracími prostředky nebude účinné. Bude tedy nutno použít chemii!

Na obranu s chilli

Pepřový sprej není naplněn pepřem, ale extrakty získanými z chilli, v Indii je ve výzbroji armády granát se stejným obsahem a domorodci používají dýmovnice naplněné chilli jako obranu před slony ničícími jejich úrodu.

BLIŽŠÍ CHARAKTERISTIKY DRUHŮ

Ancho

Foto: Wikipedia – Carstor



Při dozrávání mění svoji barvu ze zelené až po zářivě červenou. V zeleném stavu jsou mírně pálivé, dozráváním se ostrost zvyšuje. Říká se o nich, že mají kouřově čokoládově až pendrekové aroma.

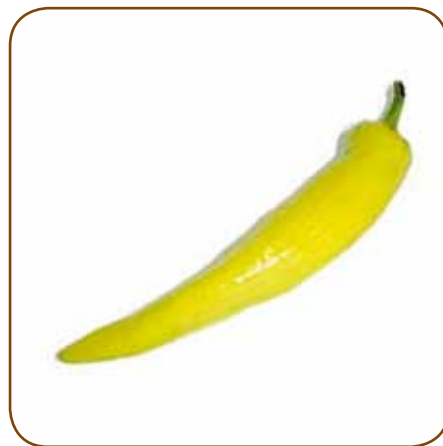
Aji

Foto: Wikipedia – Retama



Pocházejí z Peru a název je výrazem pro chilli. Existuje jich ale zase mnoho druhů, které dozrávají do jasně žluté, červené, oranžové nebo fialové barvy, žluté jsou údajně nejostřejší. Jsou tenkostěnné s příjemnou střední pálivostí a tak se hodně připravují jen rychlým opečením.

Banana



Barvou se ze světle zelené změní na světle až sytější žlutou. V ostrosti jsou velmi rozmanité. Na sušení se moc nehodí, větší jsou skvělé pro nadívání nebo do zeleninových salátů, také se hodně nakládají.

Bird's eye

Foto: Wikipedia – Daniel Risacher



Odrůda „ptačího chilli“ je dnes rozšířená snad po celém světě. Je to trvalka plodící hladké malé, ale velmi ostré papričky. Podle odrůdy mohou být červené, žluté, temně fialové až černé. Je také příkladem neustálých sporů o tom, jestli piri piri a bird's eye jsou totéž nebo ne a jestli

patří do stejného druhu. Zatím co piri piri se jednoznačně řadí do c. annum, tak thajské bird's eye do c. frutescens.

Cascabel

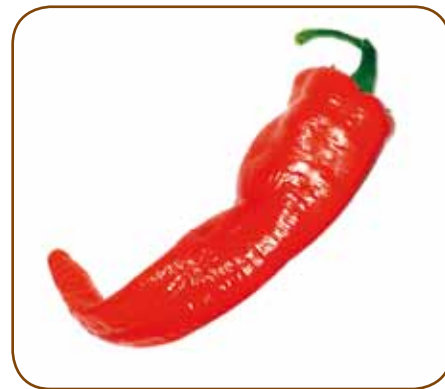
Foto: Wikipedia – Jessica a Lon Binder



Papričky jsou zelené, po dozrání tmavě červené. Tvarem připomínají třešně. Jsou mírně pálivé a mají ořechovou příchutí. Čerstvé se opékají a pak používají k přípravě studených i teplých omáček, enchiladas nebo tacos a při dušení masa. Výborně prý chutnají s rybou.

Cayenne

Foto: Wikipedia – André Karwath



Papričky tohoto typu se většinou stáčejí téměř do kruhu. Jsou jedny z nejvíce obchodovatelných chilli papriček. Červené bývají „nejsladší“, žluté nejpálivější. V kuchyni mají naprosto všestranné použití, komerčně je nabízen prášek známý jako Cayenský pepř.

De Arbol

Foto: Wikipedia – Cliff Hutson



Papričky jsou dlouhé, protáhlé s tenkou dužinou, dozrávají až do cihlově červené barvy. Jsou velmi ostré, hodí se k sušení a mletí.

Guajillo

Foto: Wikipedia – Badagnani



Temně červené papričky s malou pálivostí. Používají se k přípravě salsy i hustých teplých omáček. Výborně ochucují kuřecí maso a dušené pokrmy.

Habanero

Foto: Wikipedia – Flagstaffotos



Papričky dorůstají do délky asi 4 cm a jsou extrémně pálivé. Domorodci v Karibiku na

jihu severoamerického kontinentu je používají hlavně při výrobě omáček. Mají tenkou dužinu a tak nevyžadují dlouhou tepelnou úpravu. Většinou se používají čerstvé, ale v posledních letech se těší stále větší oblibě jejich mletá podoba.

Cherry



Je to skvěle chutnající málo ostré chilli a prý ideální pro grilování. Po dozrání má krásnou jasně červenou barvu.

Chipotle

Foto: Wikipedia – Carstor



Chipotle jsou vyuzené papričky jalapeños. Když jalapeños dozrají až do tmavě červené barvy a začínají na stoncích zasychat, pak jsou určeny k výrobě Chipotle. Domorodci je rozprostou na kovové mřížky v udírně, kde jsou i několik dní, pravidelně se obrací, aby prouzení bylo dokonalé. Průmysl používá ale plynové sušárny. Z deseti kg jalapeños se po vyuzení získá necelých 0,5 kg Chipotle. Udává se, že voní po tabáku nebo čokoládě. Při přípravě pokrmu je nutné počítat s tím, že chipotles mají velmi silnou dužinu a potřebují delší tepelnou úpravu. Přidávají se do polévek, gulášů a při dušení masa. Velmi dobře ochucují fazole nebo čočku.

Jalapeño

Foto: Wikipedia – Auno3



Nedozrálé papričky mají zelenou barvu, kterou změní na červenou. Čerstvé se plní sýrem, obalují a smaží. Jindy se plní směsí obsahující mořské plody nebo drůbeží maso.

Jamaican



Papričky se zvrásněnou slukou dozrávají ze zelené do syté žluté barvy a jsou extrémně silně pálivé, takže ani domorodci je čerstvé příliš nekonzumují, ale přidávají do polévek a dušených mas.

Malagueta



Tento druh mají v oblibě především portugalsky mluvící národy. Papričky jsou maličké, ze zelené změní při dozrání barvu na červenou. Mají tenkou dužinu, ale vysokou

pálivost. Jsou součástí řady regionálních jídel v Brazílii, Portugalci je nejraději přidávají k drůbeži. Nevylučují, že Malagueta jsou vlastně piri piri, pouze se názvy liší v Brazílii a Portugalsku.

Mirasol



Jsou od prvního pohledu krásné, a proto se také často pěstují jako okrasné keře. Mají hladkou slupku a silnou dužinu, proto vyžadují delší tepelné zpracování. Je to jeden z nejměkčích druhů chilli.

Mulato

Foto: Wikipedia – Geoff Lane



Mexické Mulato vznikají sušením poblano chilli papriček. Jsou součástí slavné paprikové omáčky (mole), ale i jiných omáček a dušených pokrmů. Často se pletou s Anchos. Mulato má sladkou čokoládovou chuť.

Naga Jolokia

Foto: Wikipedia – Gannon Anjo

Tenkostěnné papriky jsou 6–8 cm dlouhé a 2–3 cm široké, po dozrání s oranžovou nebo červenou barvou. Vznikly s největší pravděpodobností křížením odrůd z Bangladéše a Assamu. Okolo roku 2007 jim byla věnována velká pozornost vzhledem k zápisu do Guinnessovy knihy rekordů, ale o kulinářském využití se (asi raději) nikde nepsalo. V Indii je používají hlavně jako



homeopatikum při léčbě žaludečních onemocnění, nebo je rozmazávají po plotech jako obranu před divokými slony.

Pasilla (negro chile)

Foto: Wikipedia – Badagnani



Papričky jsou dlouhé a tenké, mají slabou dužinu a tak se hodí ke konzumaci jak čerstvé, tak sušené. Mexické Pasillas mají zemitou chuť a používají se do omáček a do dušených pokrmů. Můžete se setkat s tím, že je to špatně použitý název pro chilli poblano. Tento druh je ale popsán nezávisle několika autory jako samostatný. Ani u nich však nelze záměnu vyloučit.

Piri piri

Foto: Wikipedia – Jeff Lawson



Piri piri je jméno používané v Portugalštině, jinde se výslovnosti liší. Plody jsou zúžené

do tupé špičky. Ze zelené barvy dozrávají až do jasně červené až fialové. S oblibou se pěstují v květináčích na oknech, i zde mohou keře dorůst až do výšky 1,5 metru. Viz též bird's eye.

Poblano

Foto: Wikipedia – Stef Yau



Nezralé poblano má tmavě zelenou barvu, dozrává až do velmi tmavě červené. Většinou má jemnou chuť, ale udává se, že může ostrostí překvapit. Obaluje se v rozšlehaných vejcích a smaží, populární jsou i omáčky. Pokud jsou pečené a oloupané, mohou se zmrazit a vydrží tak i několik měsíců.

Red Savina

Foto: Wikipedia – Avriette



Papričky s krásnou tmavě červenou barvou držely rekord v pálivosti až do roku 2006, kdy je nahradila Naga Jolokia.

Rocoto

Foto: Wikipedia – Joe Carrasco



Ze všech druhů chilli papriček je to nejméně rozšířený druh a odlišuje se nejen chlupatými listy, ale také tím, že je schopen odolávat velmi nízkým teplotám. Má velmi tenkou slupku, proto se hodí na grilování nebo jinou rychlou úpravu.

Serrano

Foto: Wikipedia – Cindy



Papričky mění barvu od nedozrálých zelených přes červenou, oranžovou hnědou až po žlutou u zralých. Nehodí se k sušení, mají poměrně silnou dužinu. Nejčastěji se konzumují ještě zelené, vydlabané a naplněné okurkou.

Skot Bonnet

Foto: Wikipedia – Richard Jones



Jsou blízkými příbuznými s Habanero, mají nepravidelný tvar a barvu žlutou, oranžovou nebo červenou. Píše se o nich, že jejich pálivost „způsobí puchýře na jazyku a závratě“, přesto jsou součástí řady karibských pokrmů z vepřového i kuřecího masa, kterým prý dodávají vynikající chuť.

Tabasco

Foto: Wikipedia – Damian Yerrick

Na rozdíl od převážné většiny chilli papriček, plody tabasco rostou „nahoru“, nevisí dolů. Známa omáčka se až do nedávné



doby vyráběla z tabasco pěstovaného v Louisianě. Pro zdejší nestálost úrody se dnes pěstují převážně ve Jižní a Střední Americe, kde klima a dostatek půdy k pěstování umožňuje plánovanou produkci. Tabasco omáčka se vyrábí již téměř 150 let.

Miloslava Jelínková je obchodní zástupkyní firmy GurmEko s.r.o., která v letošním roce obdržela dotaci na vzdělávání z Evropského sociálního fondu a Státního rozpočtu ČR v rámci projektu OP LZZ (Operační program Lidské zdroje a zaměstnanost). Projekt nese název „Poznej svět profesionálů“.

