

CHILI PIEPRZ CAYENNE PRYMAT 15g



Cena: 2,00 zł

Opis słownikowy

Kraj pochodzenia: Polska

Producent PRYMAT

Opis produktu

Przyprawa Chili pieprz cayenne mielone Prymat wyróżnia się intensywnym zapachem i wysublimowanym, wyjątkowym smakiem. Dodana do potraw skutecznie rozgrzewa nasz organizm, a także zaostrza apetyt. Jest niezbędna do przyprawiania dań z fasoli, potraw mięsnych, gulaszu i ostrych zup. Stosując w kuchni Chili pieprz cayenne mielone Prymat możemy poczuć nutę egzotycznych, ostrych kuchni świata.

Papryka krzewiasta, zwana chili pochodzi z Ameryki Środkowej i Południowej oraz z Indii Zachodnich i wysp Morza Karaibskiego. Jest uprawiana od tysięcy lat. Dzięki Hiszpanom została rozpowszechniona na całym świecie. Proszek chili produkowany jest z tego samego rodzaju papryki co pieprz kajeński. Jednak chili nie jest tą samą przyprawą, co pieprz kajeński. Ponieważ kucharze nie potrafili się obchodzić z tą piekielnie ostrą przyprawą, angielscy osadnicy w Teksasie wynaleźli mieszanekę przyprawową z pieprzu chili, oregano i innych składników, którą nazwali proszkiem chili. Jest ona znacznie łagodniejsza w smaku niż pieprz kajeński. Podobnie jak wspomniany proszek chili, oryginalną przyprawę stanowi sos chili. Sos ten zawiera koncentrat pomidorowy, ocet, sól i czarny pieprz. Produkuje się go przede wszystkim w USA i w Anglii. Istnieje również wariant chiński, który sporządza się wyłącznie z ostrej papryki. Geneza nazwy tej przyprawy jest dość niejednoznaczna. Nazwę chili nadali jej konkwistadorzy, którzy mylnie wierzyli, że ognista przyprawa pochodzi z Chile. Nazwa Cayenne pochodzi natomiast od francuskiej kolonii karnej, gdzie papryka była uprawiana na dość dużej skale. Wiemy, że handlowcy nazywali chili także pieprzem tureckim lub gwinejskim. Jednak kwestia nazewnictwa wydaje się drugorzędna, gdy dostrzeżemy niewiarygodny smak i aromat, jaki ma ta przyprawa.

Chili pieprz cayenne to bardzo ostra przyprawa, dlatego należy używać jej z rozwagą i umiarem. Warto dozować ją stopniowo, aby nie przesadzić z ostrością smaku. Przyprawa Chili pieprz cayenne mielone Prymat idealnie pasuje do białych sosów, ponieważ nabierają one dzięki niej apetycznego koloru. W połączeniu z innymi przyprawami Chili pieprz cayenne jest idealny do marynowania mięs i wzbogacania smaku owoców morza. Dla podkreślenia smaku potraw warto podgrzać przyprawę na oliwie lub maśle przed dodaniem.