Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 08:53

Link do produktu: http://www.wrocmydoziol.pl/pieprz-cayenne-40g-p-152.html



Pieprz cayenne (40g)

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**5907651207015**
Producent	**NMR**

Opis produktu

Pieprz cayenne zwany także pieprzem kajeńskim zawdzięcza swoją nazwę od jego rzekomego rejonu pochodzenia - regionu Cayenne z Gujany Francuskiej. Obecnie jest uprawiany głównie w Indiach, Afryce Wschodniej, Meksyku i Stanach Zjednoczonych oraz w większości tropikalnych i subtropikalnych regionów. Roślina ta jest tak popularna jak winorośl pieprzu. Pieprz cayenne jest to ususzony i dobrze zmielony proszek wytwarzany z nasion i strąków różnych rodzajów paprykiChilli. Odmiana cayenne jest powszechnie nazywana jako "Ptak Chile", a nazwa botaniczna różnie podana jako C. minimum lub C. baccatum.

Do pieprzu kajeńskiego używa się papryczek niewielkich rozmiarów - stożkowych owoców do 12cm długości i do 2,5 cm średnicy. Przyprawa cayenne jest robiona z dojrzewających owoców, o kolorze od czerwonego do żółtego. Kolor przyprawy jest czerwony lub czerwono-brązowy. Niektóre cayennes mogą zawierać zmielone nasiona i są ostrzejsze od tych, które ich nie mają.

Zastosowanie kulinarne pieprzu cayenne

Papryka może być używany jako przyprawa w kuchni, dodawany jest z reguły do owoców morza, przyprawia się nim ostrygi, sardynki, łososia wędzonego i pstrąga, przegrzebki, smażone małże, kraby, homary i raki. Można nim posypać zupy i przekąski. Może być spożywany z gotowanymi jajkami (na miękko, twardo), a także dodawany do omletów i sufletów. Sprawdza się jako dodatek do mięs pieczonych, z grilla, smażonych lub duszonych. Posypuje się nim boczek przed smażeniem i używa w panierce do smażonego kurczaka, ryb i warzyw. Dodaje pikanterii gulaszom, zapiekankom i sosom, zwłaszcza serowym, grillowym i sosom ze skorupiaków. Może być stosowany w tworzeniu herbatników, marynat, ketchupów, czekolady i żywności wędzonej. Jest składnikiem sosu Worcestershire i jest często stosowany w mieszankach curry. Należy jednak uważać z ilością, ponieważ już maleńka szczypta potrafi zamienić smak potrawy na baedzo ostry.

Właściwości lecznicze pieprzu cayenne

Cayenne jest używany w medycynie od wieków. Papryka ta wywiera szereg korzystnych właściwości na układ sercowo-naczyniowy. Zmniejsza prawdopodobieństwo miażdżycy poprzez zmniejszenie poziomu złego cholesterolu i triglicerydów we krwi. Cayenne zmniejsza także agregację płytek i zwiększa aktywność fibrynolityczną osocza. Ludzie spożywający dużą ilość pieprzu cayenne mają znacznie niższy odsetek chorób układu krążenia. Pomaga w trawieniu, na bóle brzucha, skurcze i gazy. W medycynie tradycyjnej nadal stosowany jest jako środek poprawiający krążenie. Nałożony na skórę pomaga, (jest to tradycyjne lekarstwo) na bóle reumatyczne i zapalenie stawów i w wyniku tego, powoduje podrażnienie tkanki, na którą jest on stosowany, a tym samym rozprasza podrażnienia pomagając blokować transmisję substancji, która transportuje ból do mózgu.

Główne składniki chemiczne pieprzu kajeńskiego obejmują kapsaicynę, capsanthine, beta-karoten, flawonoidy i witaminę C. Cayenne powoduje, że po spożyciu mózg wydziela więcej endorfin odpowiadających za dobre samopoczucie. Pomaga w utracie wagi przez przyśpieszanie metabolizmu, dlatego chętnie stosuje się go w suplementach diety.

Pieprz cayenne należy przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku, chroniąc przed dostępem światła.