

Link do produktu: <http://www.wrocmydoziol.pl/pieprz-cayenne-500g-p-151.html>



Pieprz cayenne (500g)

Cena	22,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5906723350710
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 dojrzwających 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, łososa 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 omeletów 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 mieszkankach curry. Należy jednak uważać z ilością, ponieważ już mała ilość potrafi zmienić 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 przyspieszanie metabolizmu, dlatego chętnie stosuje się go w suplementach diety.

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