

Государственное бюджетное образовательное  
учреждение школа №281 г. Москвы

Проект:  
“Огород на подоконнике - перец Каролинский  
Жнец”

Авторы проекта:  
Пасюкевич Дмитрий 1 "Б" - ученик  
Пономарева Оксана Валерьевна -  
руководитель проекта

Москва, 2016

Перцы чили — самая старая в мире приправа и этот уникальный ингредиент незаменим во многих блюдах. Все мы знаем, что перец жжёт. Но разные перцы жгут по-разному. Есть и такие, которые в принципе нельзя не то что употреблять в пищу, но и трогать руками. Родина большинства перцев — Латинская Америка.



## Почему перец острый?

- За остроту и жгучий вкус у растения отвечает вещество капсаицин, стимулирующее тепловые рецепторы. Чем его больше - тем острее перец. Остроту измеряют по особой шкале - шкале жгучести Сковилла, названной по имени её создателя, американского химика, который исследовал экстракты жгучих перцев и на основе органолептических исследований выстроил шкалу, где за нулевую остроту принят болгарский сладкий перец.

## Интересные способы применения:

- Острые перцы чили применяют не только в пищу, но и активно используют:
- оружейной,
- химической промышленности,
- косметологии,
- добавляют в краску,
- делают газовые баллончики,
- производят масла и медикаменты - в качестве обезболивающего и разогревающего средства, а также при изготовлении противовоспалительных средств и лекарств от нарушения кровообращения.

## Рекордсмен!!!

- Чемпион по жгучести, выращенный в Южной Каролине на ферме Эда Карри, он в ноябре 2013 году был объявлен самым острым перцем в мире и занесен в книгу рекордов Гиннеса, как самый острый перец в мире - «Каролина Жнец» (Carolina Reaper). Этот гибридный сорт имеет бугристую поверхность и хвостик, напоминающий жало скорпиона. Как ни странно, но этот перец имеет отличный вкус и аромат. «Каролина Жнец» имеет сладкий и фруктовый аромат, но может быть выращен в теплых условиях.

- Если вы решитесь откусить кусочек перца Caroline Pepper, то в первые десятки секунд подумаете, что он совсем не острый. Однако уже через минуту степень жгучести начнет стремительно вырастать, и ваш язык, горло и пищевод будут пылать огнем! Активный компонент перца — капсаицин поднимает кровяное давление и лицо начинает краснеть, а глаза сильно слезиться.



# Наш огород на подоконнике



# Польза!

- Перец чили полезен в небольших количествах. Он используется в кулинарии разных стран для придания жгучего вкуса блюдам из мяса, бобовых и овощей. Острый перец благотворно действует на кровообращение и сердечную мышцу, спасает от переохлаждения и вызывает выработку эндорфинов.





## Внимание!

- Однако лучше не шутить с ним - некоторое супер острые сорта вызывают кратковременную слепоту, потерю слуха и онемение конечностей, а также серьезные ожоги ротовой полости и дыхательных путей. Что же делать, если вдруг острый перец оказался Вам не по зубам? Не запивать водой! Чем больше воды - тем острее. Острую пищу лучше всего запивать чем-то, что обволакивает слизистые и рецепторы, создавая защиту - молоком или сливками, или заедать сметаной или мороженым. Постепенно, но не сразу, жгучий вкус отступит.

## Список использованной литературы:

- 1. <http://itakitak.com/samyj-ostryj-i-zhguchij-perec-chili-v-mir-e.html>
- 2. <http://russian7.ru/2014/07/5-samykh-zhguchikh-percev>
- 3. <http://itakitak.com/samyj-ostryj-i-zhguchij-perec-chili-v-mir-e.html>
- 4. [http://plantium.ru/carolina-reaper-red?\\_op](http://plantium.ru/carolina-reaper-red?_op)