

Datos culturales de los chiles y pimientos



América del Norte

- Las personas esclavizadas que vivían en las diversas plantaciones de Thomas Jefferson cultivaban pimientos en los jardines para su propia cocina y para el hogar. El médico de Jefferson incluso solía recetar a la familia gárgaras de chile rojo para aliviar el dolor de garganta.
- Cada año, México produce cerca de 500,000 toneladas de chiles frescos y 30,000 toneladas de chiles secos
- El mole poblano es una salsa mexicana especial hecha de una combinación de chiles secos, especias, y chocolate que se hace sólo para ocasiones especiales. Para los aztecas, esta salsa estaba reservada solo para la realeza, la nobleza, los funcionarios religiosos y los militares. ¡Incluso hay una leyenda de que los guerreros aztecas bebían 50 jarras de mole poblano al día para calmar sus nervios durante la batalla!
- Los chiles son muy importantes en las cocinas del suroeste de los Estados Unidos. ¡En Nuevo México, se estima que la familia promedio come cientos de libras de chiles cada año!
- En 1796, Amelia Simmon publicó el primer libro de cocina verdaderamente estadounidense, e incluyó varias recetas que requerían partes iguales de pimienta de cayena y sal.
- La Universidad de Georgia desarrolló el spray de pimienta en la década de 1960 usando chiles. Originalmente se hizo para que los trabajadores postales se protegieran de los perros en sus rutas.
- Después de la Guerra Civil, la cocina sureña se volvió muy insípida debido a la destrucción de las tierras de cultivo y el fin de la esclavitud legal de los afroamericanos. Como resultado, Edmund McIlhenny de Louisiana creó la salsa Tabasco usando diferentes tipos de chiles y vinagre para agregar más sabor.



Chile Destacado:

Chile verde de Hatch,
New Mexico



Los chiles de Nuevo México son algunos de los pimientos más buscados en el mundo. Son tan importantes para su cultura y economía que hay leyes que prohíben la venta de chiles descritos como "Nuevo México" a menos que se cultiven en el estado.

Receta:

Chiles rellenos del suroeste



Europa

- A pesar de que los chiles picantes se abrieron camino por el mundo a través de España y Portugal, no son prominentes en las tradiciones alimentarias de estos países porque los exploradores españoles y portugueses tomaron tantas semillas en sus conquistas alrededor del mundo, ¡que apenas dejaron ninguna en casa!
- Los chiles no son muy prominentes en la cocina europea; sin embargo, los experimentos de Chile que hicieron en Europa durante los 1800 han dado forma a las variedades diversas de pimienta que existen hoy. Durante ese período, los húngaros comenzaron a criar chiles con la intención de desarrollar un Chile más suave. A través de estos esfuerzos, finalmente pudieron criar un Chile que era consistentemente suave, ¡e incluso dulce --- el pimienta! Los húngaros progresaron aún más con sus experimentos y molieron el pimienta para hacer una especia nueva: ¡pimentón!

Chile Destacado:

Piment Doux Long des Landes (freidora vasca)
Se encuentra principalmente en el suroeste de Francia y las regiones vascas. Este pimienta tiene una forma delgada con muchos giros y es conocido por evocar un sabor a manzana y guayaba.



Receta:
Pimentón de pollo húngaro

América del Sur

- Aunque se cree que los chiles se originaron en América del Sur, solo se usan esporádicamente en las diferentes cocinas del continente.
- En Perú, hay un Chile que se llama "rocoto" que es peligrosamente picante. El Chile rocoto es tan picante que hay una expresión que se dice sobre él: levanta muertos, lo que significa que es lo suficientemente picante como para resucitar a los muertos.

Chile Destacado:

Rocoto



Este Chile es muy popular en la cordillera de los Andes. A diferencia de otras plantas de Chile, el rocoto tiene semillas negras, flores púrpuras y hojas gruesas.



Receta:
Chimichurri

Asia

- En lugares como el Tíbet, Nepal y Bután, los chiles son aún más picantes debido a la gran altitud. A los butaneses les gustan tanto los chiles picantes que elogian a sus hijos a medida que aumenta su tolerancia al picante.
- Los chiles picantes también se encuentran en la medicina tradicional china como agente calentador y picante (beneficioso para eliminar la humedad de los pulmones o el diafragma).
- En el este de Asia, el calor y la presentación de una comida son muy importantes. Originarios de la ciudad costera tailandesa de Sriracha, los chiles de Cachemira se usan para hacer una salsa popular que a menudo se acompaña el pescado en esta región. Se hizo tan popular que ha sido embotellado y vendido en todo el mundo.

Chile Destacado:

Bhut Jolokia

Este fue una vez uno de los chiles más picantes del mundo. Proveniente de una zona montañosa en el norte de la India, este Chile lleva el nombre de la cobra real debido a su feroz mordida. El Festival Hornbill en Kohima India es específicamente para que los temerarios salgan y coman algunos de los chiles más picantes que existen. ¡En 2013, una mujer comió 51 chiles Bhut Jolokia en solo 2 minutos!



Receta:
Curry de pollo

África del Norte y Oriente Medio



Africa

- Los chiles llegaron al continente africano en el siglo XV a través de los colonos portugueses, y muy rápidamente se hicieron un elemento básico en las tradiciones alimentarias africanas. Si bien se originaron en las Américas, los pimientos picantes prosperan en varios países africanos y han estado creciendo silvestres durante siglos.
- ¡Los chiles son tan influyentes en muchas cocinas africanas que incluso se han escrito canciones sobre ellos! La clásica canción de éxito camerunés, "Pepe's Soup" de Manu Dibango, es un tributo a la importancia de los chiles picantes en esta sopa de chile de África Occidental.



Chile Destacado: Piri Piri

Este pequeño chile es diminuto, ¡pero es muy poderoso! Piri Piri es un chile extremadamente picante (175,000 unidades de calor en la escala de Scoville) que contiene un sabor ácido con un toque de dulzura.



Receta: Arroz de Jollof

Oriente Medio

- Los turcos son los encargados de llevar pimientos a todo el mundo, pero especialmente al Oriente Medio. Después de descubrir los pimientos picantes por primera vez mientras luchaban contra los portugueses en la India, los turcos rápidamente comenzaron a vender pimientos por todo su imperio.
- En el Oriente Medio y África del Norte, los chiles se muelen y se concentran en pastas y condimentos para agregar un sabor más intenso a ciertos platos.
- En Yemen, hay una salsa de chile llamada zhoug que es más que un condimento--se cree que esta salsa evita enfermedades, calienta a las personas en el invierno, y quema calorías.

Chile Destacado: Chile de Alepo

Estos chiles se originaron en Alepo, Siria, que se encuentra a lo largo de la Ruta de la Seda, donde se encuentran Europa, África del Norte y Asia. Como resultado, esta ciudad ha sido famosa durante siglos por su variedad de especias, y especialmente los copos de chile que se hacen a molir los chiles de Alepo secos.



 **GEORGIA ORGANICS**

farmtoschool.georgiaorganics.org

Destacados culturales

#pepperpalooza



Receta: Muhammara

