

Přehled a pálivost chilli papriček

Pálivost	Produkt	Pálivost (SHU) *	Země původu	Alternativní název Poznámky	Zpracování chilli					Chilli balíčky **					
					Celé papričky	Chilli vločky	Chilli granule	Chilli prášek	Mash	Začátečník	První pomoci	Grilovací	Extrakt smrti	Cesta okolo světa	Šéfkuchař
Mírně pálivé	Panca	500 - 2.500	Peru	Aji Panca Lehce uzená chuť s ovocnými podtóny				x			x				
	Sambal	2.000		Sambal Olek					x	x					
	Ancho	1.000 - 3.000	Mexiko	Poblano. Ovocně-sladká chuť s příchutí švestek a hroznů. Ideální také do čokolády	x			x		2x	x	x			x
	Guajillo	2.500 - 5.000	Mexiko	Jeden z nejpoužívanějších druhů chilli v Mexiku, zejména na výrobu salsy a tamale	x										
	Mulato	2.500 - 8.000	Mexiko	Sladší chuť čokolády a lékořice	x	x				x					
	Yidu	2.500 - 8.000	Čína	Intenzivní ovocná chuť Dokáže výrazně obarvit pokrm při vaření	x										
Středně pálivé	Red Cayenne	5.000	Peru	Kajenský pepř					x						
	New Mexican	5.000 - 10.000	Mexiko	Anaheim, Tex-Mex, Kalifornské chilli, Magdalena, Novomexická paprika	x										
	Tex-Mex (uzené)	5.000 - 10.000	Mexiko	Ideální do vegetariánských jídel, dušené zeleniny, salsy, tradičních mexických jídel			x								
	Kashmiri	8.000 - 12.000	Indie	Oblíbená do tandoori jídel, masaly, kari a dalších indických jídel				x							x
	Chaotian	10.000 - 23.000	Čína	Příjemná ovocná chuť, oblíbená přísada čínských jídel		x	x	x		x					x
	Chipotle (uzené)	10.000 - 23.000	Mexiko	Chipotle Uzená příchutí dýmu. Pálivost srovnatelná s maďarskou feferonkou			x	x	x	x	x	2x		x	2x
	Byadagi	10.000 - 23.000	Indie	Přísada pokrmů především v jižní Indii	x										
	Red Jalapeño	10.000 - 25.000	Mexiko	Nejpopulárnější paprička na americkém kontinentu		x	x	x	x	x	x	x		x	2x
	Green Jalapeño	10.000 - 25.000	Mexiko	Využené Jalapeño = Chipotle			x	x	x	x	x	x		x	x
	D'Arbol	14.000 - 30.000	Mexiko	Rat's tail (krysí ocas) Bird's beak (Ptačí zobák)	x										
Velmi pálivé	Green Tabasco	30.000 - 50.000	Peru	Nejznámější je svým využitím v omáčce Tabasco					x						
	Red Tabasco	30.000 - 50.000	Peru	Nejznámější je svým využitím v omáčce Tabasco					x						
	"S4"	30.000 - 50.000	Indie	Guntur Sannam, Indické Cayenne chilli	x			x		x					
	Scotch Bonnet	35.000	Costa Rica	Odrůda Habanera, má jeho typické aroma. Na rozdíl od něj má však sladší chuť					x						
	"S17" Teja	50.000 - 100.000	Indie	V indické kuchyni se přidává do kari, např. k přípravě chilli masala	x			x							x
	Bird's Eye	50.000 - 100.000	Malawi	Africký ďábel Vhodné na dochucování marinád, omáček, či gulášů	x			x			x	x		x	x
	Habanero (Red, Green)	200.000 - 300.000	Mexiko	Velmi žádaná a oblíbená paprička, má široké použití v kuchyni	x	x		x	x		x	2x			3x
Extrémně pálivé	Naga Bhut Jolokia	1.000.000	Indie	Nai Mirris (Cobra chilli) Do roku 2007 nejpálivější paprička světa. Vyrábí se z ní pepřový spray		x		x	x		x		2x		
	Trinidad Moruga Scorpion	1.200.000 - 2.000.000	Taiwan	Do roku 2012 nejpálivější paprička světa, lehká ovocná chuť	x			x	x		x	x	2x	x	x
	Carolina Reaper	1.200.000 - 2.200.000	Taiwan	Aktuálně nejpálivější chilli světa, sladká ovocná chuť s tóny čokolády a skořice	x			x	x		x	x	2x	x	2x
CELKEM:					13	5	5	14	12	9	10	10	6	8	15

* SHU = Scovilleho stupnice pálivosti chilli

[Více o SHU](#)

** 2x, 3x = v chilli balíčcích může být některý druh chilli v několika různých zpracováních, např. prášek, mash, apod.

[Více o obsahu chilli balíčků](#)