

Καγιέν

Η πιπεριά καγιέν (cayenne pepper) είναι μία ποικιλία φυτού του είδους Καψικόν το ετήσιον (*Capsicum annuum*). Είναι μέλος της οικογένειας των Σολανίδων (*Solanaceae*). Άλλες ποικιλίες του ιδίου φυτού είναι οι γλυκές πιπεριές, οι καυτερές πιπεριές χαλαπένιο (*jalapeño*), πιπεριές φούσκες (*bell peppers*).

Είναι επίσης γνωστή ως πιπεριά αγελαδοκέρατο (*cow-horn pepper*), κόκκινο καυτό πιπέρι τσίλι (*red hot chili pepper*), αλέβα (*aleva*), πιπέρι πουλιού (*bird pepper*) ή ειδικά σε μορφή σκόνης, κόκκινο πιπέρι (*red pepper*). Πρώτη φορά περιγράφηκε ως μπαχαρικό Γουινέας (*Guinea spice*) το 1653. Ονομάστηκε προς τιμήν της πόλης Καγιέν (*Cayenne*), στη Γαλλική Γουιάνα (*French Guiana*).



Οι πιπεριές καγιέν μετά απο αποξήρανση αλέθονται ή πολτοποιούνται, ψήνονται, κοσκινίζονται, για να γίνουν εν τέλει η σκόνη μπαχαρικού με την ονομασία πιπέρι καγιέν.

έχει υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη Α. Περιέχει επίσης, βιταμίνη Β6, βιταμίνη Ε, βιταμίνη C, ριβοφλαβίνη, κάλιο και μαγγάνιο.

Είναι βασικό συστατικό σε μια ποικιλία από ζεστές σάλτσες, ιδιαιτέρως με ξύδι. Προσθέτει στα τρόφιμα μια πικάντικη γεύση. Το καγιέν χρησιμοποιείται κυρίως στις κουζίνες Κορέας, Σιτσουάν και άλλες Ασιατικές κουζίνες.

Ούγκου Τσιεμέριε Τζόσεφ Γ2