

Перед вами – 6 острейших соусов, которые бросят вызов вашим вкусовым рецепторам.  
***Будьте осторожны и не говорите, что вас не предупреждали!***



Но давайте сначала разберемся, почему люди так любят острую еду. Существует такая гипотеза: когда мы едим жгучее, слизистая рта чувствует боль, и чтобы заглушить ее, мозг выбрасывает в организм эндорфин – гормон радости. Но научных подтверждений этой связи пока что нет. Другая версия – почти все самые острые соусы пряности и специи сами по себе являются афродизиаками, то есть веществами, стимулирующими половое влечение. Недаром Камасутра была написана в Индии, стране с самой острой кухней! Так или иначе, любителей остренького приглашаем ознакомиться с рейтингом самых жгучих соусов. Их ингредиенты получили высокие места в «шкале жгучести Сквилла», основанной на количестве содержащегося в продукте капсаицина – вещества, которое и делает перец столь жгучим.



Острота перца Халапеньо оценивается от 2,5 тысяч до 8 тысяч единиц по шкале Сквилла (ЕШС), жгучесть перцовых баллончиков – в 4 миллиона, а самое острое вещество, известное науке (резинифератоксин, содержащийся в молочае Пуассона) – в 16 миллионов единиц.

### ***Самые острые соусы в мире***

#### **Табаско**

Откроет наш рейтинг популярный соус табаско, изобретение американского банкира Эдварда Макайленни. Существует несколько разновидностей табаско разной степени

жгучести – от сладко-острого (100-600 ЕШС) до хабанеро (до 9000 ед.). За исключением зеленого сорта табаско, их связывает общий ингредиент – кайенский перец чили. Его острота в чистом виде может достигать 50 тысяч ЕШС.



Рецепт классического табаско прост: перец, уксус и соль. Но если следовать канонам, придётся выдержать перцы три года в дубовой бочке, и только потом добавить уксус и соль. Табаско незаменим для одного из самых популярных коктейлей – «Кровавой Мэри». Всего пара капель соуса придаст пресному блюду новые грани вкуса. Табаско обожают певица Мадонна, экс-президент Джордж Буш и королева Елизавета II.

### **Bhut Jolokia от South Devon**

Если табаско кажется вам детской забавой, перейдем к следующему соусу в нашем рейтинге. Индийский сорт Бхут джолокия (или «перец-призрак») считается самым острым перцем, рожденным самой природой. Конечно, ученые уже вывели сорта, многократно превосходящие его жгучестью, и тем не менее, соус из него может занять почётное место на полочке у каждого любителя пищевого экстрима. В зависимости от концентрации перца его жгучесть может достигать миллиона ЕШС, но в среднем составляет 700 тысяч.



Южноамериканский соус с перцем халапеньо (880) и соус британский



«The Hot One» (855) и «Naga Viper» (855) соусы из перца халапеньо (855) и



«Naga Viper» (855) и «Naga Viper» (855) соусы из перца халапеньо (855) и



«Naga Viper» (855) и «Naga Viper» (855) соусы из перца халапеньо (855) и



«Naga Viper» (855) и «Naga Viper» (855) соусы из перца халапеньо (855) и