



تندترین فلفل قرمز

قهرمان جدیدی اکنون مقام تندترین فلفل قرمز جهان را به دست آورده است.

قهرمان جدیدی اکنون مقام تندترین فلفل قرمز جهان را به دست آورده است.

به گزارش یاهو نیوز سال گذشته در ماه دسامبر فلفل "ناگا وایپر" Naga Viper به عنوان تندترین فلفل قرمز جهان معرفی شد. اما اکنون مقام تندترین فلفل جهان به فلفلی به نام "اسکورپیون باچ تی" (Scorpion Butch T) از ترینیداد رسیده است.

"باچ تی" در "مقیاس اسکوویل" - قدرت گونه‌های فلفل را بر مبنای میزان وجود یک ماده شیمیایی در آنها اندازه‌گیری می‌کند، بر ناگا وایپر پیشی می‌گیرد. باچ تی استرالیایی در این مقیاس دارای 1.46 میلیون واحد تندگی گرم است، در حالی که تندگی ناگا وایپر بریتانیایی حدکثر به 1.38 میلیون می‌رسد. برای مقایسه این رقم در فلفل معمولی میانگین حدود 5000 است.

مارسل دو ویست، صاحب یک مزرعه فلفل در استرالیا می‌گوید: "تعجبی ندارد که امروزه برای تولید نارنجک‌های کنترل جمعیت از فلفل استفاده می‌کنند." او می‌افزاید که این فلفل آنقدر قدرتمند است که او گروهش هنگام رسیدگی به باچ تی از دستکش‌های محافظتی استفاده می‌کنند. با این وجود به گفته او دست‌های‌شان "تا دو روز بعد همچنان قرمز و سوزان است."

بنابر توضیح او ساختن سس سالسا با فلفل باچ تی شامل پوشیدن ماسک‌های شیمیایی و لباس‌هایی برای مقابله با بخارات متصاعدشده در هنگام پخت و پز است.

کشاورز استرالیایی، نیل اسمیت دو ویت، پس از آنکه دانه‌های نادری دریافت کرد، از دو سال پیش به کشت باچ تی پرداخت. این فلفل قهرمان همچنین به زودی به جزو اصلی یک سس تند به نام "نیش عقرب" (Scorpion Strike) بدل خواهد شد.