

## Proč nám chutná chilli?

<https://www.chillikuchyne.cz/proc-nam-chutna-chilli/>



O nejstarším smyslu všech živočichů jistě už slyšel každý. Přicházíte z práce a již v předsíni cítíte **linoucí se vůni večeře**. Schopnost rozeznávat vůně určuje, co si dáme k večeři anebo čemu se raději vyhneme. A, ačkoli si to neuvědomujeme, pomocí čichu si každý tvor vybírá partnera.

**Jak je tomu ale s chutí?** Stejně jako čich, je založena na schopnosti rozeznávat chemické látky. Říkáte si, cože je to za chemii ve vašem oblíbeném **chilli con carne**? Je to jednoduché. Na povrchu i toho nejjemnějšího jazýčka se nacházejí drobné papily s chuťovými pohárky. V těchto pohárcích sedí buňky, na jejichž povrchu se tyčí receptory. Poté, co vložíte **sousto pikantní omáčky** do úst, k těmto receptorům doputuje podnět z pokrmu. V závislosti na tom, na kterou složku je daný receptor citlivý, následně ucítíte slanou, sladkou, kyselou či hořkou chuť. Jestliže manželka chilli con carne připálila, hořká chuť vám zkazí požitek z večeře. Můžete se však vymluvit, že hořká chuť je již od pradávna varovným signálem. Živočichové se jí vyhýbají, protože "hořké" zpravidla znamená také "jedovaté".

Zarazili jste se, protože čtete o chilli con carne, a **pálivá chuť** ve výčtu chybí? To, co označujeme jako "**pikantní**", "**ostré**", či "**pálivé**" totiž není chuť. Příjemné pocity z požití pálivého pokrmu jsou způsobeny kapsaicinem v **chilli papričkách**. Tato látka podráždí nervová zakončení - podobná těm, která zafungují, když se dotknete horké plotny - a tato zakončení vyšlou signál do mozku. V případě, že jste si sáhli prstem od chilli papričky do oka, zřejmě se bude jednat o signál nepříjemné štiplavosti. Pokud jste vyzkoušeli **některý z receptů na CHILLI kuchyně.cz**, pak se bude jednat o signál příjemného tepla a lehkého pálení. **Dobrou chuť!**