

9 πράγματα που πιθανόν δεν ξέρατε για το **tabasco**

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



tampasko-tabasco

Η καυτερή αυτή σάλτσα από πιπεριές tabasco, ξίδι και αλάτι είναι “must” για τους περισσότερους σεφ και δίνει πικάντικη γεύση σε φαγητά και ποτά. Ας τη γνωρίσουμε καλύτερα μέσα από πληροφορίες που δεν ξέρουν οι περισσότεροι γι’ αυτή.

Το χρώμα της σάλτσας είναι φυσικό

Οι πιπεριές που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της σάλτσας περνούν μια σειρά χρωματικών αλλαγών μέχρι να φτάσουν την επιθυμητή γεύση, που να καίει όσο πρέπει. Έτσι, ξεκινούν από πράσινες, αρχικά να γίνονται κίτρινες, έπειτα πορτοκαλί και τέλος το κόκκινο που γνωρίζουμε από τη σάλτσα, το οποίο και δείχνει ότι βρίσκονται στην κατάλληλη στιγμή συγκομιδής. Οι εργάτες, μάλιστα, έχουν κι ένα εργαλείο για να ξέρουν πότε να μαζεύουν τις πιπεριές ώστε να είναι η κατάλληλη στιγμή, το “le petit batôn rouge”, που είναι ένα μικρό κομμάτι ξύλου, βαμμένο στο επιθυμητό χρώμα.

Η παραγωγή του tabasco είναι οικογενειακή υπόθεση

Το 1868, ο Edmund McIlhenny φύτεψε τις πρώτες του πιπεριές στο Avery Island της Λουιζιάνα. Σήμερα, 148 χρόνια και 5 γενιές αργότερα, οι απόγονοί του συνεχίζουν να ασχολούνται με τις ίδιες πιπεριές.

Οι πολύτιμοι σπόροι της πιπεριάς έχουν τη δική τους... θυρίδα

Όταν επιλεχθούν τα καλύτερα φυτά από μια σοδειά, ως η πηγή των σπόρων της επόμενης χρονιάς, οι αποξηραμένοι σπόροι αποθηκεύονται σε 2 τοποθεσίες, μια εκ των οποίων είναι θησαυροφυλάκιο σε τράπεζα. Έτσι εξασφαλίζεται ότι αν υπάρξουν καταστροφές στις σοδειές, θα υπάρχουν πάντα αρκετοί σπόροι για νέες καλλιέργειες.

Το αλάτι που χρησιμοποιείται στη σάλτσα παράγεται από την ίδια περιοχή

Οι παρασκευαστές του tabasco χρησιμοποιούν συγκεκριμένο αλάτι στις πιπεριές, το οποίο παίρνουν από το υπέδαφος της περιοχής.

Τα πρώτα μπουκαλάκια tabasco ήταν κολόνιας

Όταν ο επιχειρηματίας Edmund McIlhenny αποφάσισε να συσκευάσει τη νόστιμη αυτή σάλτσα, το δοχείο που του φάνηκε κατάλληλο ήταν ένα μπουκαλάκι κολόνιας. Αν και στους φίλους και συγγενείς δεν φάνηκε περίεργο να αναμειχθεί η σάλτσα με υπολείμματα οινοπνεύματος και αρώματος, ο ίδιος ο McIlhenny σκέφτηκε να παραγγείλει στη συνέχεια καινούργια μπουκαλάκια, για σιγουριά.

Το προτιμά και η βασίλισσα

Το tabasco φαίνεται πως είναι η αγαπημένη καυτερή σάλτσα της βασίλισσας Ελισάβετ II. Πικάντικα γούστα!

...και οι αστροναύτες

Σαν να μην ήταν αρκετά τα συσκευασμένα και αφυδατωμένα γεύματα που καταναλώνουν οι αστροναύτες, το ταξίδι στο διάστημα κάνει και τη γεύση τους να εξασθενεί. Το tabasco δίνει λίγη ένταση στο φαγητό τους, όταν μας κοιτούν από ψηλά, γι' αυτό και το προτιμούν.

Υπάρχει tabasco σε kingsize συσκευασία

Το μεγαλύτερο δοχείο με tabasco που κυκλοφορεί στην αγορά είναι ένα ολόκληρο γαλόνι, το οποίο συνήθως προτιμούν σε καταστήματα υπηρεσιών τροφίμων -αν και μπορεί να το αγοράσει κάποιος και για προσωπική χρήση. Αν το αντέχει!

Το tabasco πάει παντού

Η εταιρία McIlhenny έχει βρει τρόπους να βάλει tabasco παντού, γι' αυτό και στο εξωτερικό κυκλοφορεί πλήθος προϊόντων με tabasco: ποπ κορν, σάλτσα για το κρέας, μαγιονέζα, μουστάρδα, πίκλες, τσίλι, σοκολάτα, ακόμη και... παγωτό.

Πηγή: clickatlife.gr