

أسرار حول لسعة وحرارة الفلفل الحار



قد تكون مرة واحدة على الأقل صادفك الطعام ووجدته حار أو يحتوي على الفلفل الحار وشعرت
بلسعة من جراء تناول ذلك الفلفل و سألت نفسك ماهي أسباب تلك اللسعة؟ وكيف يمكن التخلص
منها بطريقة مثالية؟

وماهي فوائدها ؟ الآن إليك أسرار عديدة:

أولاً : ما هي أسباب لسعة الفلفل الحار أو الحرارة التي نشعر بها عند تناوله؟
يعتبر الفلفل الحار سواء الأحمر منه أو الاخضر يحتوي على مركب يسمى الفلفلين وهذا المركب
معرفة عنه انه حين يلامس اي من الانسجة فتتولد عن ذلك فوراً الشعور باللسع والحرارة و
ذلك هو سبب شعورنا باللسع والحرارة بمجرد تناول الفلفل الحار. ثانياً : ماهي الطريقة
المثالية للتخلص من حرارة الفلفل الحار والقضاء عليها سريعاً؟

قد تكون بحثت في يوم على الانترنت لتعرف ماهي الطريقة الفعالة للقضاء على حرارة ولسعة
الفلفل الحار وسوف تجد الاجابات المياه، المشروبات الغازية، معجون الأسنان، الحليب
يمكنك بسهوله أن تجرب هذه الأنواع السابقة بنفسك كي تكتشف بنفسك ماهي الطريقة المثالية
للقضاء على

تلك الحرارة و اللسعة و سوف تجد النتيجة على الفور كالآتي : - المياه : تقلل من حدة
اللسعة أثناء تناولها ولكن بمجرد التوقف عن تناول المياه سوف ترجع اللسعة مرة أخرى كما
هي.

- المشروبات الغازية : ستجدها زادت من حدة اللسعة والحرارة وخاصة انها تحتوي على غازات مما يزيد من الشعور بالحرارة.
- المعجون : سيزيد الحرارة أضاف مضاعفة خصوصا بعد ملامسة للأسنان.
- اما اللبن : فهو الحل المثالي حيث يخفف من حدة اللسعة على الفور نظراً لانه يحتوي علي مواد دهينة تساعد في تلطيف الشعور باللسعة وكلما كان الحليب به دهون أي مكتمل الدسم كلما كان المفعول أفضل و أسرع و تفيد أيضاً مشتقات الحليب كالزبادي و الأيس كريم.
- ثالثاً : هل صحيح إذا نزعنا البذور التي يحتويها الفلفل الأحمر أو الأخضر الحار سوف يقلل ذلك من حدة اللسعة؟
أيضا يمكنك تجربة هذه العملية في منزلك وبمفردك وستجد النتيجة ببساطة أن الأمر سواء أي أنك ستشعر بنفس الحدة واللسعة سواء نزلت البذور أم لم تنزعها وذلك بسبب مادة الفلفل التي يحتويها الفلفل الحار فهي ليست لها علاقة بالبذور وانما هي مركب في الفلفل بكاملة.
- رابعاً : هل للفلفل الحار لسعته فوائد؟
ببساطة أن ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار المجفف تحتوي على ما يحتاجه الجسم من فيتامين إيه في اليوم الواحد ، كما تحتوي ملعقة الفلفل الأخضر الحار الصغيرة على ما يعادل 6 برتقالات أي أن الفلفل الحار مصدر غني بفيتامين سي أكثر من البرتقال بعدة مراحل.