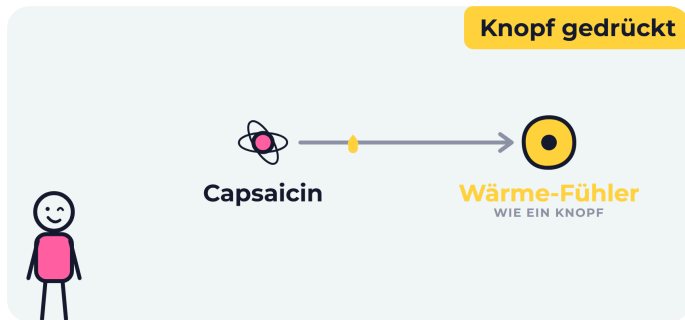


Warum brennt Chili?

So läuft die Täuschung



Wo die Schärfe sitzt

Wo steckt die Schärfe?



Wusstest du?

0

Scoville hat die Gemüsepaprika – in ihr steckt kein Capsaicin.

1912

erfand Wilbur Scoville die Skala, mit der man Schärfe misst.

43 Grad

heiß muss etwas sein, damit derselbe Fühler auch ohne Chili „heiß!“ funkt.

So geht's

- 1 Du beißt in die Chili.
- 2 Capsaicin trifft die Wärme-Fühler in deinem Mund.
- 3 Die Fühler funken „heiß!“ ans Gehirn.
- 4 Dein Mund brennt – ganz ohne Hitze.

Es brennt, aber nichts verbrennt.

Kurz gesagt

- Chili ist nicht heiß, sie täuscht dich nur.
- Der Scharfmacher heißt Capsaicin.
- Er sitzt in den weißen Wänden, nicht in den Kernen.
- Milch löscht das Brennen besser als Wasser.

Warum brennt Chili?

Name: _____

1 Der Minz-Test: Kannst du Kälte spüren, die gar nicht da ist?

SICHER IST SICHER

Ganz harmlos: Du brauchst nur ein Bonbon und ein Glas Wasser. Probier es mit Minze, nie mit Chili – und frag vorher, ob du dir ein Bonbon nehmen darfst.

DU BRAUCHST

- 1 Minzbonbon oder 1 Minz-Kaugummi
- 1 Glas Wasser
- ein Stift

SO GEHT'S

- 1 **Lutsche das Minzbonbon eine Minute lang.**
- 2 **Atme dann tief durch den Mund ein.**
- 3 **Fühlt sich die Luft kalt an? Schreib es auf.**
- 4 **Trink einen Schluck Wasser und atme noch einmal ein.**

Die Luft im Zimmer ist gleich warm geblieben. Warum fühlt sie sich trotzdem kalt an?

2 Schätz mal! Kreuz an, was du glaubst.

Wie viel Scoville schafft die schärfste Chili der Welt?

☐

20.000

☐

200.000

☐

über 1 Million

Wie viel schärfer ist eine Habanero als eine Jalapeño?

☐

2-mal

☐

40-mal

☐

1.000-mal

Was löscht das Brennen besser?

☐

Milch

☐

Wasser

☐

Saft

Warum brennt Chili?

3 Mythos oder wahr? Kreuz an, was stimmt.

	STIMMT	STIMMT NICHT
Die Schärfe der Chili sitzt vor allem in den Kernen.	☐	☐
Vögel spüren die Schärfe von Chili nicht.	☐	☐
Ein Thermometer misst in der Chili echte Hitze.	☐	☐
Scharf ist ein Gefühl, keine Geschmacksrichtung wie süß.	☐	☐
Wasser spült das Capsaicin einfach weg.	☐	☐
Mäuse gehen der Chili lieber aus dem Weg.	☐	☐

Warum brennt Chili?

ZUM NACHSCHAUEN

Beim Minz-Test zählt, was du selbst spürst – falsch machen kannst du dabei nichts. Bei den Schätzfragen steht dabei, warum es so ist.

1 Der Minz-Test: Kannst du Kälte spüren, die gar nicht da ist?

Die Luft im Zimmer ist gleich warm geblieben. Warum fühlt sie sich trotzdem kalt an?

In der Minze steckt Menthol. Es drückt auf deine Kälte-Fühler, genau wie Capsaicin auf die Wärme-Fühler drückt. Dein Gehirn meldet „kalt“, obwohl die Luft gleich warm ist wie vorher.

2 Schätz mal! Kreuz an, was du glaubst.

Wie viel Scoville schafft die schärfste Chili der Welt?

☐

20.000

☐

200.000

☒

über 1 Million

Über eine Million – mehr als zweihundertmal so viel wie eine Jalapeño.

Wie viel schärfer ist eine Habanero als eine Jalapeño?

☐

2-mal

☒

40-mal

☐

1.000-mal

Ungefähr 40-mal: Die Habanero hat rund 200.000 Scoville, die Jalapeño rund 5.000.

Was löscht das Brennen besser?

☒

Milch

☐

Wasser

☐

Soft

Milch: Capsaicin mag Fett und lässt sich davon mitnehmen. Wasser verteilt es nur im Mund.

Warum brennt Chili?

3 Mythos oder wahr? Kreuz an, was stimmt.

	STIMMT	STIMMT NICHT
Die Schärfe der Chili sitzt vor allem in den Kernen.	☐	☒
Vögel spüren die Schärfe von Chili nicht.	☒	☐
Ein Thermometer misst in der Chili echte Hitze.	☐	☒
Scharf ist ein Gefühl, keine Geschmacksrichtung wie süß.	☒	☐
Wasser spült das Capsaicin einfach weg.	☐	☒
Mäuse gehen der Chili lieber aus dem Weg.	☒	☐