**Apetyt na (ostre) życie. Czy wiedziałeś, że wydłuża życie?**

**Nie tylko wyjątkowo smakuje, ale też pomaga przyspieszyć metabolizm i możliwe, że wydłuża życie. Ostre jedzenie, bo o nim mowa, ma wielu amatorów. To często osoby, które bardziej od innych, skłonne są do podejmowania ryzyka i otwierania się na nowe doświadczenie. Oto, dlaczego warto sięgać po pikantne potrawy i dodatki.**

Z przeprowadzonych na Uniwersytecie Stanowym w Pensylwanii badań wynika, że istnieje powiązanie między otwartością na silniejsze doznania smakowe i doświadczaniem w życiu przygód. Osoby, które preferują wyraziste smaki z entuzjazmem podejmują się takich aktywności, jak skoki ze spadochronem czy dalekie podróże. Wnioski z badania wskazują na to, że po pikantne potrawy sięgają częściej ci, którzy lubią aby ich codzienność także była nieoczywista.

To nie jedyny zaskakujący fakt na temat przypraw. Ich obecność w diecie pomaga przyspieszyć metabolizm, co ma dobroczynny wpływ na sylwetkę, ale też ułatwia proces trawienia, zwłaszcza ciężkich, tłustych dań. Dzięki tego typu dodatkom do potraw możemy także dostarczyć organizmowi substancji o silnym potencjale antyoksydacyjnym. Według badań przeprowadzonych przez uczonych z Chińskiej Akademii Nauk Medycznych jedzenie ostrych potraw może wydłużać życie nawet o 14%[[1]](https://nowoscihandlowe.pl/apetyt-na-ostre-zycie/#_ftn1).

Dlatego warto do swojej diety, o ile nie istnieją ku temu żadne medyczne przeciwskazania, włączyć ostre potrawy lub dodatki. Jednym z nich może być Majonez kielecki z papryką chipotle, w którym smak majonezu idealnie komponuje się z wyrazistymi papryczkami. Produkt dostępny na rynku od jesieni br. podbija konsekwentnie podniebienia konsumentów, ale też zwrócił na siebie uwagę jurorów XXVI Międzynarodowych Targów Biznes – Żywność – Medycyna, które odbyły się w Rzeszowie w listopadzie 2023**.** Produkowany przez firmę Wytwórczą Spółdzielnię Pracy „Społem” otrzymał tam Złoty Medal.

Połączenie tradycyjnego, polskiego majonezu z nieoczywistym elementem latynoskiej kuchni to propozycja nie tylko dla miłośników mocnych wrażeń. Mogą sięgnąć po niego również ci, których interesują kulinarne nowości, a zamiast skoków ze spadochronem i przekraczania kolejnych granic lubią eksperymenty we własnej kuchni. Ponadto warto pamiętać, że ostre przyprawy mają także właściwości rozgrzewające, a te przy zimowej aurze bardzo się przydają.

[[1]](https://nowoscihandlowe.pl/apetyt-na-ostre-zycie/#_ftnref1) [Spicy Foods Linked To Longer Life, Study Finds (forbes.com)](https://www.forbes.com/sites/alicegwalton/2015/08/05/study-can-spicy-food-actually-increase-life-span/?sh=a1beb5745963)