

Chilin Poltteessa

Suomen Chilyhdistys Ry The Finnish Chili Association



1 • 13



CHILIT

Vuoden vihannes 2013

Hallitus 2013

Puheenjohtaja

Jere Leino
Metsästäjäntie 12 as 3
36200 Kangasala
Puh. +35850 590 8335
jere.leino@chiliyhdistys.fi

Varapuheenjohtaja

Mediakontaktihenkilö

Ali Hellsten
Puh. +358 46 571 7815
Hopiantie 26
39100 Hämeenkyrö
ali.hellsten@chiliyhdistys.fi

Rahastonhoitaja

Samuel Herkert

Varsinaiset jäsenet

Kari Virolainen
Tuomas Kettumäki
Helena Kanerva-Peisa

Hallituksen varajäsen

Marko Tamminen

Tilintarkastaja

Mia Sainio, HTM

Tiedotusvastaava

Jarkko Stenfors

<http://www.chiliyhdistys.fi>

e-mail: info@chiliyhdistys.fi

Hallitus: etunimi.sukunimi@chiliyhdistys.fi

Facebook: Suomen Chiliyhdistys ry

Yhdistysrekisterinumero: 195.486



Chilin Poltteessa

Jäsentiedote 1•2013

Päätoimittaja

Jarkko Stenfors
jaolsten@gmail.com
Puh. +358503851912

Taitto

Petra Kollanus

Kansikuva

Bolivian Rainbow Bonchi
Kuva: Jukka Kilpinen Fatalii.net

Painopaikka

Tyylipaino, Helsinki

Chilin poltteessa

– portti chilyhteisön sieluun

Syyskuussa Tuomas Kettumäki kyyditsi minua ja Marko Suksea, alias Poppamiestä ”urheilautoksikin” haukkumallani Mercedes Benzillään kohti Chilyhdistyksen vuosikokousta. Tampere jäi tuskin taakse, kun kerroin Marolle suuruudenhullut suunnitelmani. Että jos vaan löydän aikaa, niin palkitsen Suomen chilikansan historian ensimmäisellä painetulla julkaisulla. Olin täysin varma, että tällaista aikaa ei tule vuodenvaihteessa olemaan. Niin taisi Markokin olla.

Vuosi vaihtui, eikä julkaisu juuri edes juolahtanut mieleeni. Taisin silloin tällöin nukkumaanmennessä asian muistaa, mutta totuuden nimessä ei asiasta tullut edes huono omatunto. Kunnes chilifoorumilla sanallisen arkkunsa avasi nimimerkki PetraK. Hän kirjoitti tulenpalavaa totuutta yhdistystoiminnan käytännöistä ja kirjoituksessa kävi erittäin selväksi se, miten tärkeä painettu julkaisu on yhdistykselle. Julkaisu on tavallaan portti yhdistysläisten sieluihin. Julkaisu piirtää meidät historiaan, koskaan tätä ei meiltä tulla ottamaan pois. Sain PetraK:n kirjoituksista tavattoman paljon puhtia ja olin valmis tarttumaan haasteeseen.

Matkan varrella oli kaikennäköisiä ja kokoisia esteitä, kuten esimerkiksi kolmas lapseni, söpö tyttö, joka syntyi tammikuun puolessa välissä keskellä kiivainta projektivaihetta. Tytön silmistä näkee, että ”Isä tee se lehti kunnolla ja sitten saat luvan keskittyä minuun!” Vaimon silmiin en välillä uskalla edes vilkaista, kohtuu viileitä katseita saan välillä tänne läppärin taakse. No positiivisenä asiana mainittakoon, että onneksi tätä työtä pystyy tekemään kotona ja samalla pyörittämään arkeakin kohtuu normaalisti, joskin muut harrastukset jäävät kokonaan unholaan. Paitsi chilinkasvatus. Yli 200 chilintaimea vaativat myös osansa päätoimittajan selkärangasta. Ja yöunista.

Julkaisu ei olisi tällä hetkellä käsissäsi, ellei projektille olisi löytynyt rahoitusta. Puhelimessa on vietetty kymmeniä tunteja aikaa yhteistyökumppaneita kosiskellessa. Samalla on toki luotu uusia hauskoja kontakteja ja löydetty fantastisia persoonia, jonka sydän sykkiiin chilin tahtiin! Samalla koko Suomalainen chilyhteisö on noussut esille peräkammarista; Me haluamme sanamme kuuluville!

Julkaisun tekoon on osallistunut upea joukko suomalaisia Chilivaikuttajia. Jokainen heistä ansaitsisi jopa oman julkaisunsa, mutta Chilin poltteessa piirtää nyt pintaraapausun heidän kynästään suomalaiseen chilihistoriaan. Voin vain kiittää kaikkia kirjoittajia tuhannesti pyyteettömästä talkootyöstään!



Toivon koko sydämestäni jokaikiselle lukijalle antoisia, mutta pirun kuumia hetkiä Chilin poltteessa!

Jarkko Stenfors



Sisällysluettelo.

- 4 Puheenjohtajalta
- 9 Chilifest
- 12 Chiliwiki
- 16 Chilit: ikivanha, laaja perhe
- 19 Yksi tarina siitä,
miten chili saapui Suomeen
- 23 Suomessa on kehitetty todennäköisesti
maailman tulisin chili
- 25 Taustatietoa chileistä
- 26 Chilivaarin Intia
- 32 Chilillä esiintyvät kasvintuhoojat ja
niiden biologinen torjunta
- 36 Chilit - Vuoden vihannes
- 38 Tarinaa Bluesmanin harrastuksista

Puheenjohtajalta

Terve Chilipäät!

Yhdistyksen alkuajoista asti on kyselty jäsenjulkaisun perään ja tässä se nyt tulee. Tämän aikaan saamiseksi tarvittiin liki viisi vuotta harkintaa, mutta lopulta sen toteuttamiseen meni muutamalta ihmiseltä pari hassua kuukautta. Yhdistystoiminta onkin juuri tätä. Teemme yhdistystyötä vapaa-ajalla täysin vapaaehtoisesti. Vapaaehtoisia tarvittaisiinkin monissa asioissa lisää. Tiedossa on jo messuja, festareita ja pienempiä tapahtumia ympäri Suomea. Lisäksi Aluejaostot tarvitsevat uutta ja aktiivista väkeä jatkuvasti.

Kauppapuutarhojen liitto valitsi chilit vuoden vihannekseksi 2013. Kiitos kuuluu tälle yhteisölle, joka on tehnyt vuosia töitä chilien tutuksi tuomiseksi. Yhdistyksen tiedotus yhdistyksen ulkopuolisille tahoille on parantunut paljon ja nykyään lehdissä on ollut paljon asiallista tietoa chileistä. Lisäksi yksittäisistä kasvattajista on tehty haastatteluja useisiin medioihin viimeisen vuoden aikana, mikä puolestaan on tehnyt chiliä tutuksi tavallisille tallaajille. Enää se pieni ja punainen ei aina ole se tulisin.

Laskutustyyliähän päätettiin muuttaa viime syyskuun jäsenkokouksessa. Tämän lehden yhteydessä saatkin tämän vuoden jäsenmaksulipukkeesi. Sen maksamalla saat

käyttöösi kaikki yhdistyksen yhteistyökumppaneiden edut ja tuet yhdistyksen toimintaa. Ostamalla yhteistyökumppaneilta kastikkeita, siemeniä, kasvatustarvikkeita tai vaikka paidan, säästät nopeasti jäsenmaksun hinnan.

Yhdistys on tällä hetkellä uusimassa ilmettään. Näkyvin muutos tapahtuu nettisivujen tiimoilta. Tämän tiedotteen ilmestyessä nettisivuja ollaan toivottavasti kovaa vauhtia tekemässä. Yhdistyksen keskustelualue on jo siirtynyt periaatteessa kokonaan chilifoorumille ja musitakin liittoutumisista ollaan keskusteltu. Nettisivuja suunnitteleva firma suunnittelee myös kaivattua HEVI-flyeria, jolta on tarkoitus jakaa kauppojen HEVI-osastoilla ja yhdistyksen muissa tapahtumissa, kuten tulevilla puutarha-alan messuilla ja kauden päätapahtumassa chilifesteillä. Pienempiä tapahtumiaakaan ei pidä unohtaa, sillä markettitapahtumista ja muista esiintymisistä tulee kuitenkin uusia harrastajia. Tässä vaiheessa haluaisin lähettää henkilökohtaiset terveiset Kämenniemen Martoille. Oli kiva ilta.

Yhdistyksen alkuaikoina jäsenet toivoivat suomalaista chililaiheista keittokirjaa. Itse odotan samaa myös innolla. Josko se sieltä vielä joskus tulisi, mutta sitä varten pitää kerätä jäseniltä parhaita reseptejä ja niihin käyttöoikeudet. Kustannusta varten on jo pieniä tiedusteluja tehty ja kiinnostusta aiheeseen on ollut.

Jere Leino a.k.a TunturiTiger
PJ



chilikauppa.fi

LED Finland

kasvivalaisimet kotiin ja kasvihuoneisiin



Kaupunkilaisen puutarhakauppa

CHILITARVIKE

Meiltä laaja valikoima kasvatustarvikkeita
ja chilikastikkeita!

Tervetuloa Tampereen liikkeeseemme
Kullervonkatu 9, 33100 Tampere,
tai verkkokauppaamme
www.chilitarvike.fi.



www.chilitarvike.fi

www.
siemenkauppa
.com



Nelson 
GARDEN





ZENTM
GROW



Toimintakertomus 2011 - 2012

Yhdistyksen toimintavuosi

- Tampereelle perustettu alajaosto
 - 10.05.2012 Jack The Rooster, Tampere
 - Nimi: Suomen Chilyhdistys ry, Pirkanmaa
- Jäsenkortit
 - Muovisten korttien tuotanto alkaa 2013
 - Jäsenrekisteri ja vanha laskutusjärjestelmä aiheuttanut lykkäystä
- Kumppanitoiminnan kehitys – Kehittynyt vuonna 2012, uusia avauksia tiedossa syksyllä!
 - Yhdistyksen kumppaneita pyritty auttamaan talkoomielellä useissa tapahtumissa
 - Yhdistyksen kumppaneita kuultu ja kehitysideoita kirjattu
- Jäsen/laskutusjärjestelmä – Uudistettu
- Messuilla ja muissa tapahtumissa yhdistys ollut aktiivisesti mukana
- Tiedotukseen panostettu, mutta edelleen on jäänyt petrattavaa

Tapahtumat kaudella 2011-2012

- 15.10.2011 Pirkkalan Citymarket
- 9-10.03.2012 Kauppakeskus Duo Tampere
- 22-24.03.2012 Turun puutarhamessut
- 24.03.2012 Kuopion Puutarhapäivä kotipuutarhureille
- 13-15.04.2012 Tampereen puutarhamessut (suurmessut)
- 21-22.04.2012 Pohjanmaan Suurmessut
- 20-22.04.2012 Pihapiirimessut Lahdessa
- 10.05.2012 Pirkanmaan alajaoston järjestäytymiskokous
- 15.05.2012 Ravintola Cantina West. chilyhdistyksen edustaja chiliviikkojen avajaisten asiantuntijana.
- 19.05.2012 Rauman Chilipäivä "Valtava Kääpiö"-liikkeen pihalla
- 19.05.2012 Tammisillan puutarhan Chilipäivä Piikkiössä
- 26.05.2012 Tammelantorin chilipäivät Tampereella
- 09.06.2012 Taimimoision Chilipäivä
- 09.06.2012 Chilipäivä Kempeleen Agrimarketissa / Multasormessa
- 16.06.2012 Tammelantorin chilipäivät Tampereella
- 21.07.2012 Tammelantorin chilipäivät Tampereella
- 24-26.08.2012 Chilifest Finland 2012 Tampereella

Tampereen suurmessut

Tampereen kolmipäiväiset suurmessut
13-15.4.2012

- Puutarhamessut
- Kirjamessut
- Kotimaan matkailumessut
- Keräilymessut
- Viinimessut.

Puutarhamessut olivat tällä kertaa suurimmat ja saivat käyttöönsä Tampereen urheilu- ja messukeskuksen A-hallin.

Chilyhdistys pääsi aitiopaikalle levittämään chilisnomaansa kansalle, kun kaupalliset chilitoimijat ottivat yhdistyksen avosylin vastaan kojuunsa.

Marko Tamminen, Suomen Chilyhdistys ry. oli myös isossa roolissa, kun lauantaina ja sunnuntaina messujen päälavalla järjestettiin chilipitoinen luento: "Chilit tutuiksi".

Sunnuntaisen luennon kävi yhdistyksen tiedotusapulainen taltioimassa, ja se löytyy youtubesta. Chilyhdistys kiittää yhteistyökumppaneitaan onnistuneista messuista!

- Poppamies.fi
- Tammisillan puutarha
- Chilitarvike.fi
- Suomen Chilikauppa
- Zengrow



Chilifest Finlandissa

tehtiin jälleen uusi chilinsyönnin maailmanennätys!

Tampereen Keskustorilla aurinkoisissa tunnelmissa järjestetty Chilifest Finland keräsi tänä vuonna huikeat 26000 kävijää.

Chilifest Finlandin hittituotteiksi nousivat tänä vuonna Heinän puutarhan chilijäätelö, Savuhovin Iso viha -makkara ja Poppamiehen uudet sipsit ja suklaa. Myös erilaiset kastikkeet, chililajikkeet, kasvit sekä tapahtumassa lanseeratut chilisiideri ja chipotleolut tekivät kauppansa.

Chilifestin yhteydessä perjantaina järjestettiin myös Chilirock, joka keräsi yleisöä kirjastotalon puistoon sekä jatkoille Tampereen Yu-talolle täyden salin verran.

Chilifest Finland on maksuton tapahtuma, jota järjestää Suomen Chiliyhdistys Ry ja Poppamies.fi -verkkokauppa. Tapahtuma järjestetään jälleen elokuussa 2013.

<http://www.chilifest.fi/>



Naga2012

Ohjelma huipentui perinteiseen Chilinsyönnin MM-kisaan, Naga2012. Uuden maailmanennätyksen teki Oulusta Tampereelle muuttanut Janne Kiviniemi, joka popsi naga huikeat 203,22 grammaa rikkoen kevyesti vanhan ennätyksen. Toiseksi sijoittui Luvialainen Jonne Lahdenmaa ja kolmannen sijan nappasi kisan ainut naisvahvistus, tamperelainen Laura Benyik.

Chilimix2012-sarjan voitti Mikko Isola tuloksella 636,38 grammaa.





-  CHILIN TAIMIA MYYNTIIN
-  TUORETTA CHILIÄ KESÄISIN
-  KYLMÄSAVUSTETTUJA JAUHEITA
-  CHILIPIPAREITA
-  MONIA MUITA TULISIA HERKKUJA



Meiltä löydät myös leikkokukat ja ruukkukasvit, sekä ruukkuja ja lahjatavaroita ympäri vuoden. Keväällä avaamme myös taimipihan, josta löytyy laadukkaita taimia myöhäiseen syksyyn asti. Kasvatamme myös upeat kesäkukat sekä laajan valikoiman erilaisia hyötykasvien taimia.

Yhteystiedot

Tammisillan puutarha sijaitsee vanhan ykköstien varrella Piikkiössä.

Tammisillan puutarha

Tammisillantie 210

21500 PIIKKIÖ

puh. 02-4899550

tammisillan
puutarha.com

Tänä kesänä on jäätelökin kuumaa!

Suuren suosion saaneet chili-jäätelöt nyt myyntiin!

Otamme chilifest 2012-tapahtumassa suuren suosion saaneen tuotteen osaksi valikoimaamme. Tilauksesta voimme tehdä miedompaa/vahvempaa tai maustaa jonkin muun vapaavalintaisen maun haluamallasi chilillä!

Yhteydenotot koskien jälleenmyyntiä:

myynti.isontuvanjaatelo@gmail.com

0440707412 / Elina Lamminmäki

Ensimmäinen jälleenmyyntipiste keväällä 2013

on Tammisillan Puutarha, Piikkiö

Erikoistilaukset osoitteeseen

myynti.isontuvanjaatelo@gmail.com hyvissä ajoin, vähintään 3 viikkoa ennen määräpäivää!



Isontuvan Jäätelö - ryhmässä uusimmat kujeet!

Lemondrop-
sitruunajäätelö



Habanero-
appelsiinjäätelö



Naga-
mansikkajäätelö



Naga-
salmiikkijäätelö



Aji-suklaajäätelö



Chili



SUOMALAINEN
GreenCare

Aloitin chiliharrastuksen vuonna 2010, kun olin surfailut useammalla sivustolla etsimässä tietoa chileistä ja kasvatuksesta. Totesin, olisi hienoa jos meillä olisi yksi yhteinen tietopankki, josta löytyisi valtaosa tarvittavasta tiedosta, lajikekuvauksineen ja valokuvineen. Harrastajat voisivat lisätä omia tietojiaan ja kuviaan tietopankkiin.

Chiliwiki avattiin 4.11.2010

Alkuun wikissä ei ollut paljoakaan ohjeita miten tiedot saadaan esitettyä mahdollisimman yhdenmukaisesti, chilifoorumilla keskusteltiin paljon ja antoisasti, miten tiedot saadaan yhdenmukaistettua. Yhteisö loi hyvät ohjeet itse, itselleen. Samoin on tapahtunut wikissä, yhteisö on luonut Chiliwikiin itse, itselleen.

Ensimmäisen kuukauden aikana wikiin kirjoitettiin yli 100 artikkelia. Wikillä on ikää hieman yli kaksi vuotta, ja molempina syksyinä on tullut paljon uusia lajike kuvauksia. Kun sato kypsyy ja saadaan nautittavaksi, on selkeästi ollut aika kypsyttää myös wikiä. Kun koko yhteisöllä on poltetta harrastukseen, on wiki kasvanut hienoksi tietopankiksi, meille kaikille, meiltä kaikilta.

Jari Lindgren ylläpitäjä



Chiliwiki on suunnattu kaikille meille, tai niille jotka ovat kiinnostuneet chileistä. Chilen kasvatuksesta voi myös löytää kasvatusvinkkejä muille kasveille. Samat kasvulait, periaatteessa toimivat kasvatuksessa kuin kasvatuksessa. Kasvatusmuotoja on monia, ja se tieto mikä pitää hakea monelta sivustolta, voi sen löytää wikistä vaivattomasti.

Chiliwikiin yksi tarkoitus on olla opas lajike valinnoissa. Se ei välttämättä kerro lajikkeesta kaikkea, eikä kaikkea voi välttämättä lajikkeesta kertoakaan, sillä kuvaukset ovat suuntaa antavia. Niin monta on mielipidettä, kuin on kasvattajaaakin. Ei ole yhtä oikeaa vastausta. Makuja on haastavaa kiteyttää pariin sanaan, ja se mikä maistuu toiselle, ei välttämättä maistu toiselle, siinä piileekin harrastuksen rikkaus. Jokaisen on päästävä kasvattamaan ja maistamaan eri lajikkeita, ja löydettävä niistä itselleen sopivat.

Kyseessä on siis paljon enemmän kuin tietopankki, samalla Chiliwiki toimii kasvatusoppaana kaikille meille. Ei tarvitse olla monen vuoden kokemusta, jotta pystyy aloittamaan kasvatuksen. Sivustolta löytyy lähes kaikki tarvittava tieto harrastuksen aloittamiseen. Periaate Chiliwikissä on, se on kaikkien yhteinen projekti. Yksi tietää toisesta ja toinen toisesta, ja jokainen lisää omia kuviaan ja kokemuksiaan tilaisuuden tullen. Yksi kaikkien ja kaikki yhden puolesta!!!

Joitain vuosia kasvattaneena, on kokemuksia tullut useista lajikkeista ja niistä olen jakanut omien tietojeni ja taitojeni mukaan tietoa muillekin. On ollut ilo huomata, sama pätee myös reiluun sataan käyttäjään ja päivittäjään. Yhteinen hyvä, ja hieno harrastus on chilen kasvatuksen perusta. Kaikki puhaltavat yhteen hiileen. Tulevaisuudessa uskon Chiliwikiin olevan Suomen ja ehkä jopa maailman kattavin tietopankki chileistä.

Toni Airaksinen moderaattori

Lemon Drop

Ohjattu sivulta PI 315024

Capsicum baccatum

ESIMERKKI

Lemon Drop (PI 315024), toiselta nimeltään Hot lemon (Hot lemon-nimike on kaupan keksimä) ja myöskin Peru Yellow nimellä tunnettu. Perussa tunnetaan nimellä Kellu Uchu. Kasvi kasvaa köynnösmäisesti ja se vaatii paljon tukea. Se kasvaa yleensä noin metrin korkuiseksi, mutta latvottuna voi olla tukeva puolimetrisen pensas. Siitä syntyy myös roikkuva-oksainen ampelikasvi, mutta toisaalta kasvihuoneessa erityisesti vesiviljelyssä Lemon Drop voi kasvaa valtavaksi kaksimetriseksi pensaaksi. Kukkii runsaasti, on erittäin satoisa ja aikainen. Hedelmä kypsyy vihreän kautta keltaiseksi ja on ohutmaltoinen. Lemon dropin makua kuvataan, nimensä mukaisesti, sitruunaiseksi. Kaikki eivät löydä sen sitruunaista makua, mutta monet pitävät silti tätä hyvänä lajikkeena. Lajike on tulisempi (yleensä) kuin mm. Aji Cristal tai CAP 220, mutta miedompi kuin esimerkiksi Habanero Orange. Lemon drop sopii hyvin etikkasäilykkeeseen, tuoreena ja kuivattuna. Monien mielestä Lemon Drop käy erityisen hyvin käytettäväksi kalaruoissa.

Kasvin koko
Hedelmän koko
Hedelmän muoto
Tulisuus
Maku

Käyttö

Kypsyminen
Kukan koko
Lehden koko
Tukeminen
Valon tarve
Satoisuus
Alkuperä
Tuholaisherkyys

Keskikokoinen
4-7cm
Kartio, poimuinen
Tulinen
"Sitruunainen",
ei makea
Tuoreena,
etikkasäilykkeessä,
jauheena
Aikainen
Keskikoko
Keskikoko
Vaatii tukea
Keskinkertainen
Erittäin satoisa
Peru
Kestävä



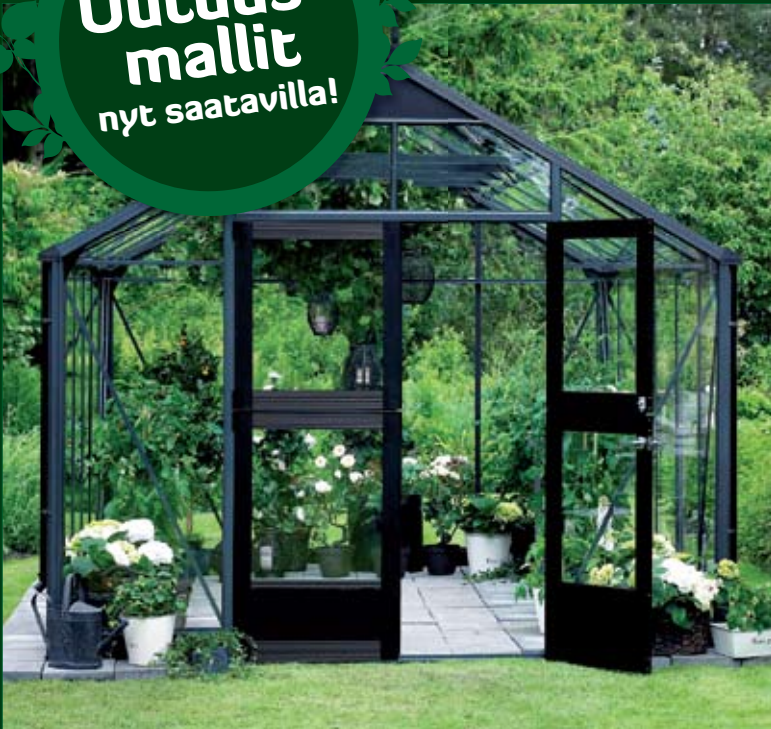


JULIANA®

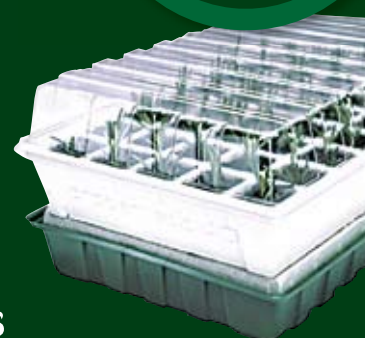
Kasvihuone on monta elämää

JULIANA
50
years

**Uutuus-
mallit
nyt saatavilla!**



**Runsaasti
malleja
ja kokoja**



Meiltä saat myös
kasvivalot ja muut tarvikkeet!

**Varustepaketti
-50 %
kasvihuoneen
ostajalle!**



Tilaa uusi esite tai katso www.juliana.fi

Kivikangas ➤

Puh. 06 781 2900 • 68600 Pietarsaari • www.kivikangas.fi

Kotiin & Puutarhaan **KASTELULANNOITE**

Se tuttu
VAALEANPUNAINEN
Nyt 1 kg !



**Kaikille kodin,
pihan ja kasvi-
huoneen kasveille**

Kuluttajille laaja valikoima:
www.nutriforte.fi
Kysy lisää p. 0400-207 288



Tuska

TULINEN GRILLIMAKKARA HEVIJUUSEREILLE.

SAATAVANA MYÖS KAUPOISTA. SISÄLTÄÄ NAGA MORICH CHILIÄ. KATSO WWW.SAVUHOVI.FI

Se aito ja alkuperäinen
LED kasvatuslamppu

Green
Chili LED

www.ensi-ilta.com



**LAATUA JA MAKUA
SUOMALAISTA CHILIÄ**



HEINÄN PUUTARHA

heinanpuutarha.fi
SALO



Chilit: ikivanha, laaja perhe

Teksti ja kuvat: Tommi Hietavuo

Vanha sanonta käskee ”menemään sinne missä pippuri kasvaa”. Siis minne? Capsicum, jota virheellisesti pippuriksikin sanotaan, kasvaa luonnostaan vain Etelä-Amerikassa. Siihen kuuluu tämän hetken tiedoilla ainakin kolmisenkymmentä itsenäistä lajia, joista useimmat ovat joko uhanalaisia tai sukupuuton partaalla luonnossa.

Chilit ovat luonnossa mitä moninaisimpia epeleitä. Pienimmät kasvavat tuskin kissaa korkeammiksi, suurimmat taas yli viisimetrisiksi puiksi. Niiden ulkonäölliset erot ovat niin suuria, ettei monia voisi mitenkään uskoa sukulaiskasveiksi keskenään. Myös kasvuympäristöt vaihtelevat kuivista aavikoista aina sademetsien soihin, sekä matalista tasangoista aina yli 4 kilometrin korkeuteen Andien vuorille. Tunnetaanpa jopa ainakin yksi varsin hyvin kovaakin pakkasta kestävä villichililaji! Kaikki tunnetut chililajit tuottavat syötäviä marjoja, ja toisin kuin useimmilla koisokas-

veilla, niiden lehdetkin ovat syötäviä – monesti sekä terveellisiä, että herkullisiakin.

Capsicum-kasvit ovat vuosien saatossa jakaantuneet kahteen geneettisesti erilaiseen ja keskenään risteytymiskyvyttömään päähaaraan: 24- ja 26-kromosomisiin lajeihin. Tutkijat ovat epävarmoja siitä, kumpi kehityspuu edustaa chilin alkuperää historiassa, mutta se tiedetään varmuudella, että yksi vanhimmista, ellei peräti kaikkien chilikasvien ”esiäiti” on nykyään pääasiassa Pohjois-Argentiinassa ruohotasangoilla tavattava 24-kromo-

somisia chilejä edustava capsicum chacoense. Myös kaikki ihmisen jalostamat chilit kuuluvat 24-kromosomeen sukupuuhun. Chacoense on pienehkö tai keskikokoinen pensas, joka muistuttaa lähinnä harakanpesää, ja tuottaa suuren määrän miedohkon tulisia soikeita marjoja.

Maailmalla ylivoimaisesti eniten kasvatetut ja käytetyt jalostetut capsicum annuum (mm. paprika, pepperoni, jalapeño, cayenne, thai), frutescens (mm. tabasco, malagueta) ja chinense (mm. habanero, naga morich, scotch bonnet, fatalii jigsaw) ovat yhden, hyvin merkittävän ja hienon villichilin nuoria jälkeläisiä. Tämä vanha rouva on capsicum annuum var. glabriusculum, joka tunnetaan myös nimillä Tepin ja Chiltepin. Se kasvaa harvakseltaan mm. Meksikon ja eteläisen USA:n kuivilla aavikkoseuduilla mesquitepuiden alla. Tämä komea (yli 4 metriä korkea), kauris, tukeva ja pitkäikäinen (yli 40v) pensas on varsinainen selviytymisen mestari, joka piene pyöreine, hyvin tulisine marjoineen pistää miettimään miten moisesta on voinut kehittyä tavallinen iso, makea paprika!

Etelä-Amerikassa pitkään paikallisena salaisuutena pysyneet baccatumpaprikat (mm. ají amarillo, ají cristal, lemon drop) ovat, kiitos suomalaisten harrastajien, löytäneet viimein tien myös tänne pohjolaan. Niiden esiäidit elävät Bolivian Andien juurella, ja kantavat nimeä capsicum baccatum var. baccatum. Tämä pienehkö pensaskasvi elää lämpimissä metsissä, ja tuottaa kauniista kolmivärisistä kukistaan Tepinin näköisiä, mutta selvästi vähemmän tulisia marjoja. Villibaccatumille läheistä sukua on myös lähinnä Brasiliassa tavattava, myös paljon kaupallisesti käytetty capsicum praetermissum. Metsäisten alankojen kasvi kuuluu isokokoisiin, tukevarakenteisiin pensaisiin, eikä se ole tarkka kasvuoiloistaan. Sopii sikäli hienosti myös kotikasvatukseen! Sen erittäin tulisissa, yleensä soikeissa



marjoissa on upea, erityinen aromi, ja kolmiväriset kukat ovat ilo myös silmälle. Praetermissumeja on myös monia varsin erilaisia.

Toinen vasta aivan viime vuosina, jälleen pitkälti suomalaisten harrastajien ansiosta Etelä-Amerikasta muualle levinnyt jalostettu herku, hyvin omintakeinen rocotopaprika (*capsicum pubescens*) kasvaa vain korkealla Andien vuorilla. Sen tarkkaa alkuperää ja kehityshistoriaa ei tunneta, mutta intiaanien tiedetään kasvattaneen sitä ainakin 6000 vuoden ajan. Sen ainoat tunnetut melko läheiset sukulaiset ovat intiaanien *Ulupica*-nimellä kutsumia villichilejä, joita tavataan vain Boliviassa. Näistä varsin erikoisista ja melko hankalasti kotikasvatettavista kasveista voi mainita kellokukkaisen *capsicum cardenasii* sekä kellokukkaisen *capsicum eximium*. Molempien kauniit kukat ovat kolmivärisiä ja pääosin violetteja.

Galapagossaarilla mikään ei ole tavanomaista. Niinpä ei liene yllätys sekään, että saarten ainoa chililaji, *capsicum galapagoense*, on mitä merkillisin ja viehättävin ilmestys. Se on läpikotaisin hopeanhohtavan karvainen, ja siitä lähtee voimakas, miellyttävä tuoksu lehtiä kosketettaessa. Tämä kaunis ja kooltaan vielä siedettävän pieni, erittäin uhanalainen kasvi olisi mainio myös kotikasvatukseen, ellei se olisi myös perin vaativa ja hankala vaatimuksiltaan. Toisaalta, ihmekö tuo; Galapagossaarilla kun mikään ei ole... ;)

Suomessakin on harrastajien toimesta kasvatettu vielä muutamaa äärimmäisen harvinaista ja uhanalaista 24-kromosomista chililajia. Näistä erityismaininnan ansaitsee Paraguayn ja lähialueiden alankometsissä purojen varsilta kasvava upea *capsicum flexuosum*. Tämä äärimmäisen sitkeä ja elinvoimainen, kaunis kasvi tuli tunnetuksi (suomalaiset harrastajat jälleen asialla) tähän saakka ainoana tunnettuna (ainakin väliaikaisesti) pakkasenkestävänä chilinä. Sen tulettomat tai miedohkot marjat ovat herkullisen makeita, mikä on villeissä chileissä erittäin epätavallista! Vahapintaiset, tummat lehdet sekä upeat kaksiväriset kukat tekevät ”flexusta” paitsi uhanalaisen kasvivaarteen, myös kodin kaunistuksen. Kasvi on vain pahamaineisen vaikea saada tuottamaan marjoja, ja vaatinee käytännössä kaksi kasviyksilöä sekä näiden välistä pölytystä.

Pikkuruinen, Perussa pienellä alueella valtameren lähellä äärimmäisen harvinaisena tavattava *capsicum tovarii* on kaunis kasvi keltasävyisine kellokukkineen. Sen geneettistä perimää pidetään ainutlaatuisena, eikä se ole erityisen läheistä sukua millekään toiselle tunnetulle chilille. Myös aidoksi puuksi kasvava Pohjois-Brasilian *capsicum parvifolium* sekä toinen brassi, *capsicum buforum*, ovat käväisseet pohjolassa. Kummankaan aitoja siemeniä ei, ikävä kyllä, ole kotikasvattajalle saatavilla.

Kaikki edellä mainitut chililajit olivat siis 24-kromosomisia. Jotkut niistä voivat tilaisuuden tullen risteytyä keskenään, mutta monet myös



eivät – ainakaan helposti, tai onnistuneesti. Sitten on kokonaan erillinen, laaja chilikasvien ryhmänsä, jonka tieteellinen tunnuspiirre on 26 kromosomia. Nämä chilit eivät missään olosuhteissa risteidy edellämäinittujen pikkuserkkujensa kanssa. 26-kromosomiset chilit tunnetaan vielä erittäin huonosti, ja uusia lajeja esitellään (kuten 24-puolellakin) jatkuvasti tutkimusten edetessä. Brasilialaistutkijoiden teorian mukaan tämä chilin sukuhaara eriytyi 24-kromosomisesta päähaarasta melko myöhään, ja on kehittynyt suuntaan, missä lepakot hoitavat pölytyksen, toisin kuin ”tavallisissa” chileissä, jotka puolestaan houkuttelevat lin-

tuja! Niinpä näille kasveille ovat mm. tyypillisiä tulettomat, roikkuvat marjat (toisessa haarassa tuliset, pystyt marjat). Lähes kaikki 26-kromosomiset chilit ovat äärimmäisen uhanalaisia, ja kasvavat itäisen Brasilian nopeasti katoavissa rannikkosademetsissä. Merkillistä kyllä, kaksi poikkeusta elää valtavan etäisyyden päässä, Keski-Amerikan Guatemalan vuorilla. Nämä keskenäänkin täysin erilaiset lajit ovat tieteelle arvoitus.

Capsicum lanceolatum on tätä kirjoitettaessa mitä todennäköisimmin kuollut luonnosta sukupuuttoon. Eräs amerikkalaistutkija löysi

joitakin vuosia sitten Guatemalasta pari kasvivyksilöä, vaikka laji oli jo silloin luettu kadonneeksi. Näiden marjoja otettiin systemaattiseen kasvatukseen, pantiin myyntiin (melko kovaan hintaan) jopa harrastajille, ja niin itse kasvi näyttää säilyvän meillä harrastajilla elossa. Surullista on se, että lanceolatum on kuin ne eläinlajit, joita voi ihailla enää eläintarhoissa. Vastaavia chililajeja on lukemattomia, ja olisikin erittäin tärkeää saada niidenkin siemeniä tutkijoiden pakastimista yleiseen kasvatukseen. Lanceolatum on nätti, pitkä- ja kapealehtinen kasvi, jolla on komea, erikoinen violetti/valkoinen kukka ja villichiliksi isohko, tuleton marja. Se ei ole erityisen vaativa kasvatettava, muttei pidä kylmää.

Koko Keski-Amerikassa vähälukuisena tavattava *Capsicum rhomboideum* puolestaan lie one yksi oudoimpia tunnettuja chililajeja. Sen keltaiset kukat ja pyöreänmuotoiset vaaleat lehdet eivät muistuta edes etäisesti mitään toista chiliä. Marjojakaan ei voi sanoa chilimäisiksi, sillä ne ovat läpikuultavan keltavihreitä, kypsyttyä lopulta hyvin tumman punaisiksi, hivenen makeiksi ja täysin tulletomiksi. Tutkijat kiistelivät pitkään siitä, onko tämä *Capsicum* lainkaan, mutta lopulta A.T.Hunziker osoitti asiassa kaapin paikan. *Rhomboideum* voi kasvaa hyvin korkeaksi, eikä muodosta lainkaan tavanomaisia oksia.

Lisätietoja chiliperheestä ja sen mysteereistä löytyy mm: <http://www.infernochili.net>



Yksi tarina siitä, miten chili saapui Suomeen

Kaikilla tarinoilla on alkunsa, vaikka vuodet ja hiipivä dementia yleensä kätkevätkin yksityiskohdat usvaansa – aivan kuten The Beatles ei ollut lopulta yhtä mieltä enää juuri mistään mitä kokivat.

Mutta tämä tarina alkoi keväällä 1995 Arizonassa, Interstate-moottoritieellä 10, keskellä kaktusten täyttämää aavikkoa jossain Tucksonin ja Ciudad Juarezin välimaastossa. Toisin sanoen: ei-missään. Vaihteistoltaan hajoamis-pisteessä ollut puertoricolainen, ruskea Honda Accord vm -82 kiidatti viimeisillä voimillaan kahta opiskelijaa mantereen halki-seikkailultaan takaisin kohti Atlantaa. Rahat olivat loppussa, auton vaihteiston lisääntyvät kirskunat alkoivat syödä hermoja, ja mieleen hiipi ajatus siitä, että kyllä melkein 12.000 kilometrin maantiematkalta pitäisi jotain tuoda kotiin tullaiseksi...

Niinpä sattui autiomaan sinänsä komean tyh-

jyyden keskeltä ilmaantumaan merkillinen näky: villin lännen kaupunki! Pakkohan se oli kääntyä tsekkaamaan! Jäi tosin tsekkaamatta nähtyämme paikan pääsymaksun. Portin ulkopuolella sijainnut pieni matkamuistomyymälä sai kelvata. Senkin antimista tarpeeksi halpa oli lopulta vain pieni pussillinen kasvinsiemeniä. Chiliä, luki pussissa. Viittä lajiketta, joista yksikään ei sanonut juuri mitään. Eikun mukaan vaan...

Auto toi meidät sillä kertaa vielä perille. Seuraavalla matkalla sitten vaihdelaatikko räjähtikin moottoritiele myöhään sunnuntai-iltana, mutta se on toinen tarina, se. Chilinsiemenet päätyivät, joka tapauksessa, saman vuoden kesällä Suomeen, ja unohtuivat kuukausiksi. Lopulta sitä piti katsoa, jotta mitä kummaa olikaan tullut hankkineeksi. Kaupasta mustamultaa pieni säkki, kukkapurkkeja kehiin, siementä multaan, vettä päälle... Ja odottelua. Ja odottelua. Lopulta kolme pientä taimenalkua

ilmaantui multasta. Niistä yksi jaksoi kasvaa ehkä kymmensenttiseksi, kunnes sekin teki harakirrin. Helkkari!

Ei tuo vedellyt... Alkoi ottaa pannuun. No, olihan jo 1995 netti olemassa, ja hakukoneina sellaisia ihmeitä kuin nyt pitkälti unohdettu Altavista. Löysin jonkin ihmeen kasvi-foorumin, jolla vaikuttanut uusseelantilainen (!) chiliharrastaja halusi välttämättä lähettää siemeniä minulle Suomeen! Lähetin tälle kostoksi suomalaisten vihannesten siemeniä, arvellen niiden olevan sielä yhtä eksoottisia... Joka tapauksessa, sain sitten 1996 ensimmäiset chilikasvini kasvamaan

ja tuottamaan jopa jokusen marjan. Tarpeeksi hakukoneita käyttäen ja foorumeilla roikuen sitä lopulta oppi jotain aiheesta ”chili”. Suomalaisista kasvikirjoista ei juuri apua ollut, sillä ne tunsivat lähinnä paprikan – ja väitativät sitäkin yksivuotiseksi kasviksi.

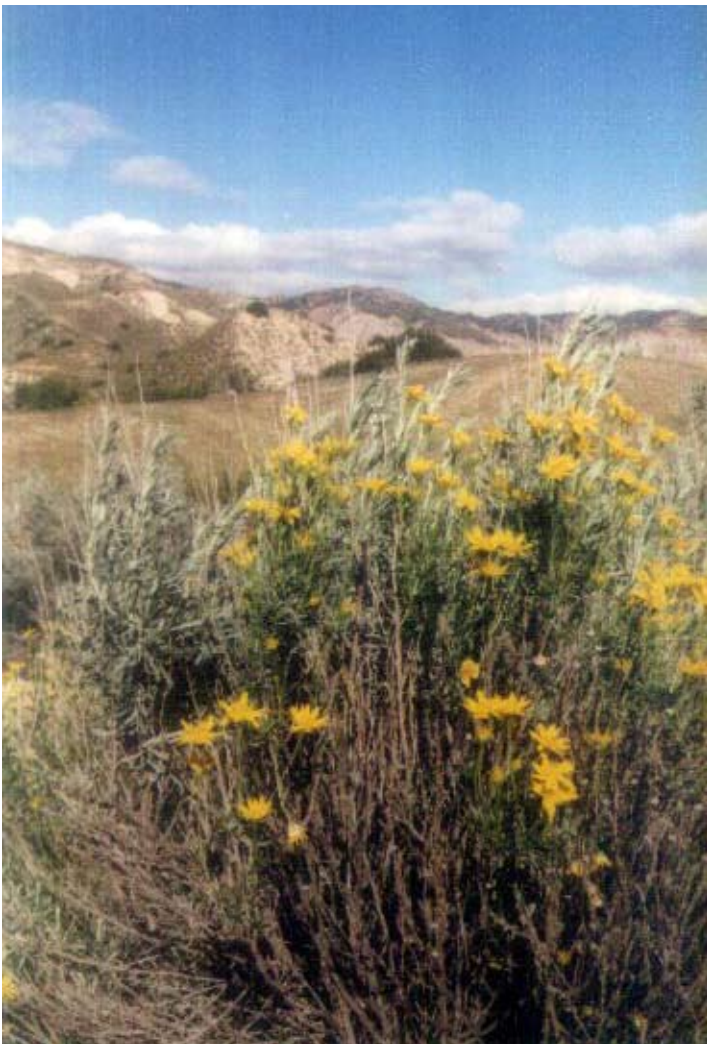
Toinen ratkaiseva ”läpimurto” oli erään ystävällisen amerikkalaisen tapaaminen netissä. Tämä lähetti minulle silloin Suomessa täysin tuntemattomia, upeita siemeniä! Niin sain 1996 lopulla ensimmäiset baccatum-lajin chilini: 2 Aji Amarillon varianttia, vieläkin ehkä ihmeellisempää pubescens-lajin Rocotoa, ja jotain ihmeen baccatumia minkä piti maistua aivan karnealle, ”saippualle” (ei koskaan itänyt). Takaisin lähetin... arvaatte kyllä mitä. Siitä se sitten joka tapauksessa alkoi. Suometakin löytyi vainukoirien avulla joitakin siemeniä – lähinnä koristechiliä (Apache), Jalapeñoa ja tietenkin iänikuista Cayennea. Jostain ilmaantui kirjeenvaihdolla myös upea Bolivian Rainbow. Habanero oli vielä tavoittamaton unelma.

Nyt siemenet alkoivat itää kunnolla. Liiankin kunnolla: kohta kämppä oli täysi chilintaimia! Eikun mukaan silloiselle osa-aikaiselle opiskelijan työpaikalle... Alkoi ensimmäinen tietämäni Suomen Chili-ilmio! Kaikki naispuoliset työpaikalla halusivat oman ”pikku chilin” – moni useita. Me äijät emme vielä silloin osanneet äijäillä näillä!

Vuosi oli 1997, ja Turussa chilinkasvattajia jo hetkessä kymmeniä, ellei enemmänkin. Muistinkin miten toivotonta oli ollut löytää kelvollista tietoa chilikasveista kasvatusohjeineen, ja siitä tulikin mieleen kauaskantoinen idea: mitäpä, jos laittaisi pystyyn aiheelle omistautuneen web-sivuston? En enää muista sen aivan alkuperäistä nimeä – vain sen, että se oli käsittelemättömän ruma, ja se esitteli parisensikymmentä chililajiketta valokuvien kera. Eikä sitä juuri kukaan lisäksi lukenut.

Jokin älynläly sitten muutti sivuston nimeksi älykkäästi ”Inferno”, ja samoihin aikoihin alkanut Suomen varhaisten chilihullujen toistensa löytäminen johti paitsi aivan loistaviin ja ikimuistoisiin tapaamisiin Tampereella, myös siihen, että näitä tapahtumia ansiokkaasti järkännyt legendamme Janne (Javu) tarjoutui pistämään Infernon keskustelufoorumin uuteen, toimivaan uskoon.

Näin kävi – ja katso, käyttäjämäärät alkoivat nousta! 2000-luvun alkuvuosina harrastuksemme kiihtyi huimaa tahtia, ja pian al-



koi nousta ajatuksia omasta chilyhdistyksestä. Muutamat meistä tuumivat jo ainakin sivuelinkeinonkin löytymistä chilin ympäriltä. Isommat kaupalliset toimijat eivät vielä olleet havahtuneet tähän maan alta nousseeseen merkilliseen sissiliikkeeseen, mutta merkkejä jostain suuremmasta oli jo ilmassa!

Sitten räjähti. Chilyhdistyksestä tuli totta. Äkkiä lähikaupoissammekin oli todella tulista, kotimaista (!) chiliä. Jopa niin tulista, ettei vastaavaa myydä luultavasti missään muualla maailmassa lähikaupan tiskillä. Jopa suuret valmistajat kokeilivat chilituotteilla. Jotain oli todella muuttunut! Tänä päivänä useimmat suomalaiset tuntevat ainakin yhden chilinkasvattajan.

Mitä sitten on todella muuttunut? Suomalaisen perus-ruokakulttuuri? Tuskin. Sellainen vie paljon aikaa. Vaikka meitä tulisen ja mausteisen ruoan ystäviä sekä chilikasvien kasvattajia onkin jo maassamme satoja tuhansia, moni tavallinen suomalainen ei vielä kään siedä mausteista, saati tulista, ruokaa – eikä taatusti kasvata chilikasveja. Siinä, missä me mausteisen ruoan ystävät haluamme, jopa vaadimme makumme mukaista ruokaa, kansan (vielä) enemmistö karjaisee: ”Ei!!!”

Mutta tilanne muuttuu – ja kiihtyvällä vauhdilla mausteisen, jopa tulisen ruoan eduksi. Itse uskon, että chili ja mausteinen ruoka ovat tulleet suomalaiseen ruokakulttuuriin jo pysyväksi osaksi. Asiasta on ennakkotapauksia. Esimerkiksi unkarilainen tulisen ruoan keittäjä on, paitsi Euroopassa ainutlaatuinen, myös suoraa seurausta chilin saapumisesta Eurooppaan Kolumbuksen mukana (tosiasiassa chili saapui tänne jo paljon aikaisemmin, mutta se on toinen tarinansa).

Toinen, ajatuksia herättävä asia on tämä: koko Aasialainen, hyvin pitkälti tulisena, chiliin pohjautuvana pidetty ruokakulttuuri on suhteellisen tuoretta ”tuontitavaraa”. Chilikasvit kasvavat luonnostaan vain Amerikassa. Mietipä tätä hetki... Se tarkoittaa sitä, että KAIKKI kenties rakastamasi tulinen intialainen, kiinalainen, indonesialainen, vietnamlainen, yms. ruokakulttuuri on siellä tuontitavaraa, joka on vain vallannut koko sikäläisen ruoanlaiton.

Jos se tapahtui koko Itä-Aasiassa, ja esim. Unkarissa, tuottaen meille unohtumattoman mahtavia makuelämyksiä, ja upean chiliharrastuksen...

Miksei sama tapahtuisi täällä Suomessa, saunan, Kekosen ja perkeleiden maassa?

CHILIKALENTERI 2013

Huhtikuu

- **Piha & Puutarha 5 - 7.4.2013 TURKU**
- **Kevätmessut 11 - 14.4.2013 HELSINKI**
- **Viherlassilan chilipäivä 13.4.2013 TURKU**
- **Pihapiiri 2013 19 - 21.4.2013 LAHTI**
- **Pohjanmaan Suurmessut 20 - 21.4.2013 VAASA**
- **Tammisillan puutarhan chilipäivät 27.4.2013 PIIKKIÖ**
- **Markki piha- ja puutarhamessut 27 - 28.4.2013 SEINÄJOKI**

Toukokuu

- **Kauppilan puutarha - Uudet marjat ja hedelmät 4.5.2013 TURKU**
- **Pihapäivät Pinsiön Taimistolla 9-11.5.2013 YLÖJÄRVI**
- **Tammelantorin Chilipäivät TAMPERE (ks. chilifoorumi!)**

Kesäkuu

- **Taimimoision chilipäivät 15.6.2013 PORI**
- **Ravintola Teivaan Lokin chilifestivaalit 8.6.2013 LAHTI**
- **Tammelantorin Chilipäivät TAMPERE (ks. chilifoorumi!)**

Heinäkuu

- **Tammelantorin Chilipäivät TAMPERE (ks. chilifoorumi!)**

Elokuu

- **Chilifest Finland 2013 16 - 18.8.2013 TAMPERE**

Syyskuu

- **Chilyhdistyksen vuosikokous TBA**





FATALIISEEDS.NET

MAAILMAN MONIPUOLISIN CHILEIHIN ERIKOISTUNUT SIEMENKAUPPA

Laajasta valikoimasta löydät kauneimmat koristechilit, herkullisimmat ruokachilit, villichilit, muut harvinaisuudet sekä maailman tulisimmat chilit. Kaikkiin tilauksiin sisältyy suomenkielinen kasvatusopas sekä ilmainen kasvatustuki sähköpostitse. Tervetuloa tutustumaan!



FATALIISEEDS.net

Kotimainen Fatalii chili-imperiumi: Kaikki mitä olet ikinä halunnut tietää chileistä



Fatalii.net on kansainvälisesti tunnetuin kotimainen chilisivusto. Täältä löydät englannin kielellä kaiken mahdollisen tiedon chilien kasvattamisesta.

www.fatalii.net



Fatalii Gourmet on johtava Suomalainen chilibrändi. Kaikki tuotteet valmistetaan kotimaassa huippulaadukkaista kotimaisista raaka-aineista.

www.fataliigourmet.net



Fatalii Photo on maailman laajin chilikuvapankki. Kokoelma on tieteellisesti ryhmitelty helppohakuisin lajikekuvauksin. Täältä löydät todennäköisesti etsimäsi.

www.fataliiphoto.net



Inferno Chili on vuonna 1997 perustettu legendaarinen chilisivusto. Chilimies Tommi Hietavuon kokoama kaikenkattava tietopaketti chileistä selvällä suomen kielellä.

www.infernochili.net



Suomessa on kehitetty todennäköisesti maailman tulisin chili

Suomalainen Fatalii Gourmet -chilituottaja on onnistunut jalostamaan chililajikkeeseen, joka on vielä tulisempi kuin tämän hetkinen maailman tulisimman chilin tittelin haltija 'Moruga Scorpion'. Fatalii Gourmet 'JIGSAW' -niminen, äärimmäisen häijyn näköinen chili tulee myyntiin jauheena ja sen nauttimisessa on syytä noudattaa äärimmäistä varovaisuutta. Fatalii Gourmet -yrityksen chilimestari Jukka "Fatalii" Kilpinen on jalostanut chililajikkeita jo vuosien ajan. Toissa vuonna tuloksena oli kautta aikojen ensimmäinen Suomessa kehitetty suojattu chililajike. Nyt syntynyt Fatalii Gourmet JIGSAW -lajike on usean vuoden jalostuksen lopputulos. Uusi laji onkin todennäköisesti maailman tulisin chili.

Fatalii Gourmet JIGSAW on jalostettu edelleen C. chinense var. 'Moruga Scorpion' -lajikkeesta, joka pitää tällä hetkellä hallussaan maailman tulisimman chilin tittelä. Tulisuu-ta on tullut vielä reilusti lisää ja sen huomaa ihan suutuntumalla, Kilpinen kertoo.

Jalostustaidon huippu

Virallista luokitusta JIGSAW-lajikkeen tulusuudelle haetaan vasta ensi vuonna, kun lajike on valmis mitattavaksi. Uusi lajike vaatii useamman sukupolven vakiintuakseen. Mitä tullaan suorittamaan sertifioitussa laboratoriossa HPLC (High Performance Liquid Chromatography) -menetelmällä. Chilien tulisuus johtuu kapsaisiini-nimisestä yh-

disteestä, jota on pääosin siemenkiinnikkeissä ja chilin sisäpinnan kalvossa. Tulisimmissa lajikkeissa kapsaisiinipisaroita voi nähdä jopa chilin sisäpinnalla.

Fatalii Gourmet JIGSAW-lajikkeen poikkeuksellinen sisäkalvo sekä sen sisäpinoilta suorastaan helmeilevä kapsaisiini kertovat heti, että kyseessä on todella tulinen tapaus, Kilpinen kertoo. Fatalii Gourmet JIGSAW -chilistä tehdyn jauheen käytössä kannattaa olla varovainen: äärimmäisen pieni ripaus riittää todella tuhtiin makuelämykseen. Vaikka Fatalii Gourmet JIGSAW on erittäin tulinen chili, sen maku ja tuoksu hurmaavat: maukas ja viivahteikkaan hedelmäinen.





Mitä järkeä sitten on kehittää näin tulinen chili?

Ensinnäkin se on konkreettinen osoitus jalostustaidosta. Joka alalla tehdään erilaisia ennätyksiä ja tämä on tietynlainen huipputulos chilinjalostuksessa. Sen lisäksi näin tulinen chili on äärimmäisen riittoisaa: hyvin pieni määrä riittää maustamaan ison määrän ruokaa. Maailmassa on runsaasti todella voimakkaan chilin ystäviä ja olemme varmoja, että JIGSAW menestyy markkinoilla mainiosti, chilimestari Kilpinen kertoo.

Suomalaisten chiliharrastuneisuus nousussa

Suomessa chilen tunnettuus on ollut aiemmin

melko pientä. Viime vuosina kehittyneen chilibuumin myötä kotimaisen chilin kysyntä on nopeassa kasvussa. Chilejä käytetään entistä laajemmin muun muassa ruuanlaitossa ja leivonnassa. Kauppapuutarhaliitto ry valitsikin chilin vuoden 2013 vihannekseksi.*

Suomessa on lisäksi jatkuvasti kasvava todellisten chiliharrastajien joukko: chilejä maistellaan jo samalla tavoin kuin juustoja tai viinejä.

- Mitä enemmän ja useammin erilaisia chilejä maistele, sitä enemmän niistä erottaa makueroja ja hienoja vivahteita. Tulisuu sieto on puolestaan tottumiskysymys. Harrastuneisuuden kehittyessä tulisuu skaalan ja sävyjen tunnistaminen terävöityy. Chileissä onkin valtavasti eroja. Tulisuu voi olla esimerkiksi pistävää, lempeää vai jopa nautinnollisen viipyilevää. Osa chileistä ei ole tulisia lainkaan, Kilpinen vinkkaa.

- Suomalainen ruokakulttuuri on perinteisesti painottunut mietoihin makuihin. Mieluisa makupaletti on kuitenkin murroksessa; suomalaisten suussa on sijaa myös räväkämille kokemuksille. Tästä osoituksena ovat mm. etnisen ruoan viime vuosien suosion nousu sekä tietysti perisuomalaiset salmiakki- ja sisupastillit. Mielestäni suomalaisten tietynlaisesta räväkyydestä kertovat myös saunakulttuuri sekä hevimusiikin suosio, pohtii Fatalii Gourmet'n markkinointipäällikkö Jussi Ahtinen.

* Linkki Kauppapuutarhaliitto ry:n tiedotteeseen:
<http://www.kauppapuutarhaliitto.fi/kauppapuutarhaliitto/kplry.nsf/wsivut/4CA5BCB139509819C2257AD900399418?opendocument&nid=Tiedotteet/ajankohtaista>

Fatalii Gourmet JIGSAW -chilijauhe saata-villa mm. verkkokaupasta www.fataliigourmet.net, 7,90 €.

Lisätietoja

Jukka 'Fatalii' Kilpinen, Fatalii Gourmet,
p. 040 533 6331
Jussi Ahtinen, Fatalii Gourmet,
p. 040 528 3645
www.fataliigourmet.net
info@fataliigourmet.net

Lehdistön kuva- ja tuotenäytepyynnöt

Viestintä Oy Drum / Elina Mattila, p. 050 303 9564 tai elina.mattila@drum.fi



C. chinense var.
'Moruga Scorpion'



C. chinense var.
'Fatalii Gourmet Jigsaw'



Viiisi chilimyyttiä

Chili polttaa vatsan pilalle

Ei pidä paikkaansa. Vaikka osa chileistä aiheuttaa suussa polttavan tunteen, chili ei polta oikeasti. Tulisuuuden aiheuttaa kapsaisiini-niminen yhdiste, joka hämää tuntoaistia uskomaan, että sitä vahingoitetaan. Chili ei siis polta kudoksia suussa tai vatsassa. Mikäli henkilöllä on entuudestaan taipumusta esimerkiksi närästyksen tai jo olemassa olevia vatsaongelmia kuten vatsahaava, runsas chilin nauttiminen voi voimistaa oireita.

Chiliin voi kuolla

Tämäkin on tarua. Chilistä on terveydellistä haittaa ainoastaan, jos sitä nauttii liikaa. Tulisuuutta käsitelleissä tutkimuksissa vasta erittäin suuret määrät, kuten 1,5 litraa tabasco-kastiketta, aiheuttivat terveyshaittojen, kuten ihoärästyksiä ja punoitusta.

Chili on aina pieni ja punainen

Eipäs olekaan. Chilit ovat monipuolinen kasvilaji. Punaisten chilien lisäksi tunnetaan mm. keltaisia, vihreitä ja jopa violetteja, suorastaan mustanpuhuvia chililajeja ja -lajikkeita. Muodoltaan chilit voivat olla pyöreitä, pitkulaisia, kapeita tai leveämpiä. Chilipalkojen pinta voi olla sileä ja suora, kurvikkaan mutkitteleva tai jopa ryppyinen. Yleensä chilit ovat raakoina vihreitä ja kypsyyssään vaihtavat väriään, muuttuen samalla tulisemmiksi. Chililajeissa on eroja ja chilihedelmät ovat yksilöitä; usein kasvin ensimmäiset hedelmät ovat tulttomampia. Chilien makuun ja tulisuteen vaikuttavat myös valo, ravinteet, ilmankosteus ja lämpötila.

Chili pilaa makuaistin

Ei pilaa. Ihmisen makuaisti erottaa toisistaan makean, suolaisen, happaman ja karvaan sekä nk. umamimaun. Tulisuuuden tunteen aiheuttavaa kapsaisiinia makuaisti ei kuitenkaan pysty erottamaan. Tulisuuuden tunne liittyykin suun hermoreseptoreihin, ei niinkään makuaistiin. Suussa olevat makunystyrät myös uusiutuvat hiusten tapaan tasaisin väliajoin. Chilit siis eivät pilaa makuaistia, itse asiassa päinvastoin; chilejä voi verrata viineihin tai juustoihin. Harrastuneisuuden myötä makuaisti kehittyy ja makuaisti oppii erottamaan makuja entistä monipuolisemmin.

Chili peittää ruoan oman maun

Tarua. Kuten kaikissa mausteissa, chili voi peittää ruoan oman maun vain, jos sitä käyttää liikaa. Oikein mitoitettuna chili avaa ruoalle kuin ruoalle uudenlaisia makumaailmoja ja tuo niihin erilaisia ulottuvuuksia ja ryhtiä. Ruoanlaitossa ja leivonnassa käytettävä chili tuleekin valita toivotun tulisuuuden ja ruoan lopputuloksen mukaan. Osa chileistä on erittäin tulisia ja osa täysin tulttomia.

Lähteet: Fatalii Gourmet ja Suomen Chilyhdistys ry, <http://www.chilyhdistys.fi/pages/fi/chili/chilimyyttejae.php>

Fatalii Gourmet Oy on kotimainen, vuonna 2010 perustettu chilin jalostukseen, kasvatukseen ja myyntiin erikoistunut yritys. Premium-tuotteisiin keskittynyt yhtiö pyörittää omaa nettikauppaa, minkä lisäksi tuotteita myydään myös ruokakaupoissa kautta maan. Yritys tähtää kotimaan markkinoiden lisäksi myös vientiin. Fatalii Gourmet'n toimii Kirkkonummella. Fatalii Gourmet'n kaikille tuotteille on myönnetty Suomalaisen Työn Liiton Avainlippu-tunnus. Lisätietoja www.fataliigourmet.net

Taustatietoa chileistä

Mitä chilit ovat?

Chilit ja paprikat ovat Capsicum-suvun kasveja. Kasvin tulisia versioita kutsutaan chileiksi tai maustepaprikoiksi, mietoja ja makeampia lajeja paprikoiksi. Tunnettuja chililajikkeita ovat mm. Jalapeño, Tabasco, Habanero sekä cayenne.

Chilejä pidetään yleisesti vihanneksina, mutta kasvitieteellisesti määriteltynä chilikasvin palko on marjahedelmä. Chilit ovat erittäin vitamiinipitoisia; niissä on erityisesti A- ja C-vitamiineja.

Chilikasveista syödään palko-osa, jonka muoto ja väri vaihtelevat. Raakojen chilipalkojen väri on usein vihreä. Kypsien chilipalkojen värikirjo ulottuu vihreästä keltaiseen ja punaisesta syvän violettiin. Palkomuoto voi olla pyöreä, kapea, suippo tai leveäkärkinen. Chilipalko voi olla kooltaan pienimmillään vain kolme millimetriä, suurimmillaan jopa 30 senttimetriä pitkä. Chilikasvien koot vaihtelevat puolestaan 30 senttimetrin ja 7 metrin välillä.

Chilien alkuperä ja historia

Chilit ovat alkujaan trooppisen ilmastoin kasveja, mutta chililajeja on sopeutunut kasvaamaan aina aavikoilta viileisiin olosuhteisiin asti. Paprikakasvien uskotaan kehittyneen Bolivian ja kaakkoisen Brasilian tienoilla. Sieltä ne ovat levinneet lähes kaikkialle Etelä- ja Keski-Amerikkaan, Meksikoon sekä nykyisen eteläisen USA:n alueelle.

Chilit ovat erittäin vanhimmista ihmisen hyötykäyttämistä ja viljelemistä kasveista. Vanhimmat todisteet chilien käytöstä löytyvät yli 8000 vuoden takaa Etelä-Amerikasta. Chilejä on käytetty niin ruoanlaitossa kuin lääketieteessäkin. Vielä tänä päivänäkin kapsaisiinia käytetään joissain kipua lievittävässä voiteissa ja öljyissä.

Pitkään uskottiin löytöretkeilijöiden tuoneen paprikakasvit Eurooppaan, mistä ne olisivat levinneet maailmalle kauppiaiden mukana. Uusin tutkimus kuitenkin viittaa, että paprikat tunnettiin niin Euroopassa kuin Aasiassakin jo kauan ennen Kolumbuksen matkoja. Jopa Ruotsista on löydetty jälkiä luultavimmin capsicum frutescens -lajin chilipaprikoista. Tänä päivänä kolmannes maailman väestöstä syö chilejä päivittäin.

Tulisuus ja maku

Chilien maut vaihtelevat lajikkeittain aina kitkerän happamasta hedelmäisen makeaan.

Chilin ulkonäkö ei juuri kerro sen mausta tai tulisuudesta, vaan kunkin lajikkeen yksilöllinen makumaailma aukeaa ainoastaan maistamalla.

Chilien tulisuuden aiheuttavat kapsaisiini-yhdisteet, jotka harhauttavat ihmisen tuntoaistin uskomaan, että sitä vahingoitetaan. Kapsaisiini ei polta tai muuta suun lämpötilaa. Lämmin tai kuumottava tunne syntyy, kun kapsaisiini sitoutuu hermosolujen reseptoreihin. Kipuaistimus saa aivot vapauttamaan endorfiineja eli nk. mielihyvähormoneja. Chileen syönti on turvallista niin tuoreena kuin käsiteltynä. Chileen liikasyönti onkin varsin epätodennäköistä, sillä keho reagoi ennen kuin chiliä tulee syöneeksi liikaa. Tulisuuden sieto on yksilöllistä ja myös tottumiskysymys; mitä enemmän ja erilaisia chilejä maistelee, sitä paremmin tulisuutta sietää. Tulisuuden sietokyvyyn kehittyessä chileistä oppii maistamaan monenlaisia makuja ja vivahteita. Chilejä voidaan maistella samaan tapaan kuin juustoja tai viinejä.

Chilien tulisuutta mitataan nk. Scovillen asteikolla (Scoville Heat Unit, SHU). Maailman tulisimmat chilit ovat yli 2 miljoonaa Scovillen yksikköä, kun taas osa chileistä on täysin tulleettomia. Yleisemmin käytetty asteikko nollasta kymmeneen ei ole lineaarinen, vaan tulisuusarvoltaan 10 oleva chili voi olla kaksi kertaa tulisempi kuin asteikolla arvon 9 saava chili. Supertulisten chilien arvoja merkitään lisäksi plus-merkeillä, esimerkiksi 10+++.

Chilien käyttö

Chilit soveltuvat monipuoliseen ruoanlaittoon ja leivontaan. Ne avaavat moneen tuttuun ruokalajiin uudenlaisia makumaailmoja. Ruoanlaittoissa chilien käyttö kannattaa aloittaa pienillä määrillä ja kasvattaa määriä kokemuksen karttuessa. Myös supertulisia chilejä voi käyttää ruoanlaitossa, kunhan chiliä lisää ruokaan maltillisesti. Säväytä illallispöydässä tarjoamalla jäätelöä terästettynä chilitoffee- tai chilisuklaakastikkeella.

Kuten muissakin raaka-aineissa, käsittely kuten keittäminen ja paistaminen vaikuttavat chilien makuun. Chilejä kannattaakin maistella niin tuoreena kuin käsiteltynäkin. Chileen tulisuuden aiheuttava kapsaisiini on rasvaliukoista. Tulinen ruoka rauhoittuu lisäämällä ruokaan rasvaista, maitopohjaista valmistetta, esimerkiksi ruokakermaa tai smetanaa. Ruokapöydässä yllättävä tulisuus taittuu esimerkiksi leivällä tai lasillisella maitoa. Chileen tulisuus on usein voimakkainta vaaleissa

siemenkiinnikkeissä ja siemenissä. Miedomman makuelämyksen saa, kun jättää siemenkiinnikkeet ja siemenet käyttämättä. Kaikkein voimakkaimmat chilit ovat kauttaaltaan tulisia. Chileen tulisuutta voi halutessaan vähentää ryöppäämällä niitä kiehuvaan veteen. Muista kuitenkin tehokas tuuletus, sillä irtoavat höyryt käyvät silmiin ja henkeen. Kiireisemmälle kotikokille sopii käyttövalmis chilijauhe, sillä se tulisuudeltaan tasaisempaa kuin tuorechilit.

Kun keittiössä on käsitelty chilejä, leikkualustat ja veitset kannattaa pyyhkäistä ruokaöljyyn kastetulla talouspaperilla ennen niiden normaalia pesua. Kotikokin kannattaa pyyhkiä myös kätensä ruokaöljyisellä talouspaperilla.

Kasvihuoneessa kasvatettavien chilien kasvukausi kestää alkukesästä joulukuuhun loppuun asti. Kasvukauden ulkopuolella chilejä saa kuivattuina, jauheina tai säilykkeinä sekä muiden tuotteiden muodossa kuten sekoitettuna suklaaseen, toffeeseen tai lakritsaan. Chilejä voi myös kasvattaa kotona: ne viihtyvät valoisassa ja lämpimässä paikassa ja pitävät tassisesta kasvualustan kosteudesta. Kasvatuksen onnistuessa omasta chilisadosta pääsee nauttimaan aina alkukesästä joulukuun asti.

Lisätiedot

Jukka 'Fatalii' Kilpinen, Fatalii Gourmet, p. 040 533 6331

Jussi Ahtiainen, Fatalii Gourmet, p. 040 528 3645

info@fataliigourmet.net

www.fataliigourmet.net

Fatalii Gourmet Oy on kotimainen, vuonna 2010 perustettu chilin jalostukseen, kasvatukseen ja myyntiin erikoistunut yritys. Premium-tuotteisiin keskittynyt yhtiö pyörittää omaa nettikauppaa, minkä lisäksi tuotteita myydään myös ruokakaupoissa kautta maan. Yritys tähtää kotimaan markkinoiden lisäksi myös vientiin. Fatalii Gourmet toimii Kirkkonummella. Fatalii Gourmet'n kaikille tuotteille on myönnetty Suomalaisen Työn Liiton Avainlippu-tunnus.

Lisätietoja www.fataliigourmet.net

Chilivaarin Intia

Aji Indian työntytti mullasta ikkunalaudallani uuteen vuoteen 2008. Tämä intialainen baccatum ponnahti näkyville juuri sopivasti symboloimaan uutta kasvatuskauttani. Ajattelin perehtyä hiukan intialaisiin chileihin. Hyvin laajasti ottaen melkein kaikki alkavan vuoden lajikkeeni ovat ”intialaisia”, kun myös Cristoforo Colombon törmäilyt ja väärin ymmärtämiset otetaan lukuun. Hänhän aikoi Intiaan, mutta törmäsi Karibialle, antoi sille nimeksi Länsi-Intia ja toi mukanaan Eurooppaan chilit, joita hän nimitti pippuriksi. Kun kerran pippuria oli lähdetty etsimään, piti se tuoda. Miksi juuri **Intia**? Nyt on 510 vuotta siitä,

kun chili tuli Intiaan.

Maa on minulle tuttu. Olen siellä 1980- ja 90-luvuilla kierrellyt useasti, kuukausia kerrallaan. Toisaalta intialaisia chilejä ei länsimaissa juuri tunneta lukuun ottamatta maailman tulisimpia Nagoja ja Jolokioita. Muiden intialaisten lajikkeiden siemeniä oli vaikea hankkia, enkä kovin hyvin ole onnistunutkaan. Kuitenkin Intia on maailman suurin chilin tuottaja ja viejä, puhumattakaan omasta käytöstä. Siellä ruoka kuin ruoka maustetaan chilillä. Alueelliset erot tulisudessa ovat kuitenkin suuret. Intiassa ei ole vielä yhtenäiskulttuuria ja chililajikkeetkin ovat pääosin paikallisia.

Aji löytyi Kolumbuksen muistiinpanoista

Kolumbuksen harhailuista Karibialla on käännetty suomeksikin hänen lyhennetty, toimitettu, 300 vuotta myöhemmin julkaistu päiväkirjansa: www.gutenberg.org/ebooks/14125

He tosiaan lahjoivat paikallisia ihmisiä lasihelmillä ja värillisen nauhan paloilla. Niitä vaihdettiin mausteisiin ja puuvillaan. Heillä oli mukana näytteet pippurista ja kanelista, joita näytettiin paikallisille ja yritettiin löytää niiden varastot tai kasvupaikat.

Alma

Kuva: Kunto Hirvikoski/ Copyright



Chili-nimeä ei tekstistä löydy, mutta Aji esiintyy espanjalaisittain kirjoitettuna:

15.1.1493

”Täällä on paljon puuviljaa, joka on hyvin hienoa ja hyvin pitkää, mastiksia ja agia, joka on heidän pippuriin ja paljon parempaa kuin meikäläinen. Mitään ei syödä ilman tätä maustetta, joka on hyvin terveellistä; Españolalta sitä voi vuosittain saada viisikymmentä karavelinlastia.”

Nykyäänhän Aji tarkoittaa baccatum-sukuista pitkäpalloista chiliä, mutta voi olla, että nimen käyttö on vuosien saatossa muuttunut. Sitä kuitenkin viljeltiin ja Kolumbus jopa arvioi vuosittaisen sadon Haitin saarella. Vähän aikaa sitten julkaistiin arkeologisia löydöksiä, joiden mukaan chiliä on viljelty Etelä-Amerikassa ainakin 6000 vuotta. Ruoaksi sitä on keräilty ainakin 9000 vuoden ajan, sanovat tutkijat Meksikolaisella kaivauksella.

Chili tulee Intiaan ja Habanero lämpimään

Chilin tulo Intiaan Vasco da Gaman mukana on dokumentoitu päivälleen Calicutin silloisen hallitsijan toimesta. Se tapahtui 20. toukokuuta 1498. Vasco sai hyvän oppaan Afrikan itärannikolta ja purjehti suoraan pippurirannikolle, Intian eteläosaan Keralan osavaltioon. Olen käynyt hänen rantautumisensa muistokivellä ja kiipeillyt portugalilaisten sinne rakentaman linnoituksen raunioilla. Muutama seinä oli vielä pystyssä ampuma-aukkoineen meren suuntaan. Suurimman osan oli viidakko jo valloittanut.

Vasco aloitti kauppaneuvottelut paikallisen maharadjan kanssa. Ne eivät sujuneet kovin hyvin, sillä portugalilaiset tulivat hämmentäneeksi silloisen maailmankaupan järjestystä ja kauppaa hallinneet arabit vaativat oikeuksiaan takaisin ja ottivatkin ne Vascon poistuttua. Seuraavalla käynnillä hän joutui ottamaan asemapaikkansa taistellen ja vähän myöhemmin portugalilaiset ajettiin pois seudulta ja Portugali valloitti siten vähän pohjoisemmasta Goan vuosisatojen ajaksi.

Chili jäi kuitenkin Intiaan ja levisi siellä hyvin nopeasti. Ilmasto oli suotuista ja kansa piti maustetusta ruoasta. Itse asiassa leviäminen oli niin nopeaa, että 50 vuotta myöhemmin saksalainen kasvitieteilijä kirjoit-



ti viljellyistä chililajikkeista kirjan ja piti niiden alkuperämaana Intiaa. Termien väärinkäsityksestään tuskin on kyse, sillä siihen aikaan Kolumbuksen löytöjen todellinen luonne jo tunnettiin eikä Länsi-Intiaa sekoitettu oikeaan Intiaan.

Intialaisten tutkijoiden mukaan chili levisi suuria jokia Gangesia ja Brahmaputraa ylävirtaan. Gangesin latvoilta se siirtyi Kiinaan Himalajan solien kautta. 1700-luvulla tiedemiehet kasveja luokitellessaan sijoittivat chinense-suvun alkulähteen Kiinaan. Sellaisiakin epäilyjä on esitetty, että chili olisi ollut Intiassa viljelyssä jo paljon ennen Kolumbuksen aikaa. Maailmankauppaa käytiin myös muualla kuin Euroopassa. Kiinalaiset tutkimusmatkailijat kävivät vuosisata aikaisemmin jo Etelä-Amerikassa ja Afrikassa ja ovat hyvinkin voineet tuoda chinensensä itse.

No, joka tapauksessa Intia ja chili sopivat hyvin yhteen. Nyt se on maailman suurin chilin tuottaja. Lajikkeet ovat pääosin annuumeja, mutta jostakin syystä niitä kutsutaan siemenliikkeissä usein frutescensiksi. Saattavat nuo olla sekoituksia. Baccatumeja on hyvin vähän ja chinensää ei vähän aikaa sitten tiedetty Intiassa viljeltävän lainkaan. Sitten tulivat japanilaiset etsimään tarunhoitoista maailman tulisinta Naga-chiliä, löysivät sen ja se todettiin chinenseksi, jolla on myös frutescensin geenejä. Mitähän vielä löytyykään?

Indian PC-1, eräs tarina

Indian PC-1 on eräs kiistanalaisimmista intialaisista lajikkeista. Useimmissa siemen-

kaupoissa sitä myydään lisänimellä Naga Jolokia ja mainitaan frutescensiksi. On myös niitä, jotka väittävät sen olevan annuum. Melkein kaikki kertovat sen olevan maailman tulisimpien chilien joukossa.

Tässä eräs tarina PC-1:stä ja miksi se ei ole Naga Jolokia. Tiedän, että tarinoita on monta muutakin. Tämä on pääosin intialaisista tietolähteistä koottu, amerikkalaisilla ja japanilaisilla on omat versionsa, siemenkaupoilla omansa.

Vuonna 2000 lehdistössä levisi tieto, että Intian Assamista, Tezpurin kaupungin lähistöltä oli löydetty maailman tulisin chili. 6 vuotta tuota kunniaa kantanut Red Savina oli lyöty lähes kaksinkertaisella lukumalla, 855.000 Scovillen asteikolla. Tieto löytyi Intian puolustusministeriön Tezpurin laboratorion tutkimustuloksista ja sen kerrottiin olevan frutescens, vaikka tähän asti kärkeisijoille olivat ylittäneet vain chinenset. Tulisen chilin ystävät innostuivat ja yrittivät saada käsiinsä tuon ihmeekasvin. Japanilainen lehti järjesti oman miehensä paikan päälle tekemään juttua. Hän saikin joitakin kuvia kuihtuneesta kasvista ja siemeniä.

Tässä kohdin tapahtui sekaannus, hämäys, harhautus, tahallinen sabotointi, mitä nimeä nyt halutaankin käyttää. Japanilaisille annettiin mukaan vanhan intialaisen kauppalajikkeen, PC-1:n siemeniä, mutta kuva ilmeisesti oli aidosta Bhut Jolokia chilistä, samoin kuin tutkimustulokset. Intialaisten tutkimustulosta ei pystytty toistamaan muualla. Miten olisi pystyttykään, kun lajikekin oli aivan eri. Japanilaiset nimesivät ”löytön-

sä” kuitenkin läheisen Nagamaan urheiden sutureiden mukaan ja loppuosa Jolokia tuli Assamin-kielisestä chili-sanasta. Sitä alettiin heti myydä hyvällä menestyksellä siemenkaupoissa Naga Jolokiana.

Intialaiset pelasivat aikaa. Kyse oli sotasalaisuudesta. Tezpurin yksikkö tutkii taistelukaasuja. Pippurisumutteissa, kyynelkaasussa ja heillä myös armeijan taistelukaasuissa käytetään voimakkainta saatavissa olevaa chiliä. He eivät halunneet paljastaa salaista asettaan ainakaan viholliselle. Japanilaisiin ja englantilaisiin ei vieläkaan suhtauduta oikein avoimesti. Kanssakäymisessä intialaisen kanssa kannattaa heti teh-

dä selväksi, että ei ole britti. Japanilaiseksi meikäläistä ei ole epäilty.

Jotenkin amerikkalaiset onnistuivat hankkimaan siemeniä oikeasta lajikkeesta, Bhut Jolokiasta, mutta viisi vuotta siinä meni. Tämän mittaukset sitten paljastivat yli miljoonan meneviä Scoville lukemia. Samaisen Tezpurin ympäristöstä nämäkin ovat peräisin. 2006 sille myönnettiin maailman tulisimman chilin titteli ja se todettiin virallisesti chineneksi, jossa tosin on myös frutescensin geenejä. PC-1:n hoito alkoi haihtua ja nyt se kenties on annuum, jonka tulusuus on alle 100.000. Maailman tulisimman metsästyksessä on mainio nettisivu,

jolta myös löytyy PC-1:n kuva. Pienehkö annuum tai isohko frutescens.

Kerronpa vielä lopuksi tarinan Intian matkoiltani. Se ei liity mitenkään chiliin, mutta selittää, miksi oikeiden siementen hankinta oli niin vaikeaa. Kalkutassa (nyk. Kolkata) on ulkomaalaisvirasto, josta pitää hankkia kulkuluvat rajaseuduille ja ”kielleyille alueille”. Itäisimmät osavaltiot Burman rajalla pyrkivät eroon Intiasta ja siellä on melko vahva sotilaallinen edustus, kerrotaan. Turisteja ei sinne juuri lasketa kuin aivan rajattuja reittejä. Luvat pitää hakea ulkomaalaisvirastosta. Minäkin jätin hakemuksen käydäkseeni Nagamaassa ja Manipurissa. Hakemus piti ainakin silloin, 1980-luvulla viedä henkilökohtaisesti. Hakijoita haastateltiin. Haastattelua odottaessani viraston päällikkö, mukava mies, tuli juttelemaan. Hän oli kielitieteistä kiinnostunut ja keskustelimme pitkään kieliemme eroista ja yhtäläisyyksistä. Häntä kiinnosti erityisesti kerätä äiti-sanoja eri puolilta maailmaa. Suomi on siinä suhteessa hyvin poikkeava kieli. Etunimeni todettiin intialaiseksi jumalan nimeksi. Onneksi emme ehtineet sukunimiin asti. Miehen rintapielessä näet oli lappu: Mr. Mallikarju. Oli siinä kasvonliikkeissä pitelemistä meikäläisillä. Nimen lopussa oli vielä hieman tuhraantunut n-kirjain ja se on aivan tavallinen bengalilainen nimi. Kamala taas on yleinen naisen nimi. Ai niin se lupalappu. Intialaiset eivät kiellä yleensäkään mitään. Käsittely vain kesti niin kauan, että turistin piti jo matkustaa pois aikaisemmin. Muutaman viikon välein soitelin Mallikarjulle, mutta asian käsittely oli aina kesken. •

Teksti: Chilivaari 2008

Lisää Chilivaarin arvokkaita kirjoituksia: chilivaari.blogspot.fi

Chilivaarin linkkivinkki: Chiliblogit Suomessa

Chilien kasvatusta ja käyttöä sivuavia blogeja tuoreustakuulla chiliblogit.blogspot.fi

Kansainvälisessä kasvatuskilpailussakin menestynyt Rocoto Riesen

Kuva: Kunto Hirvikoski/ Copyright



CHILIFOORUMI.fi

Asiaa chileistä ja niiden vierestä jo vuodesta 1997

Jokainen kokki tahtoo
olla petojen sukua.
Varmistamme, ettei tulos
ole susi jo syntyessään.

RUOKA.fi

Ruoanlaittonälkään.

Gringos Locos

Helsinki - Jyväskylä - Lappeenranta - Seinäjoki - Tampere

CHILIYHOISTYKSEN KORTILLA



-20% KAIKISTA RUUOSTA

*Tule ja koe Plato de la Muerte - äärimmäisen tulinen annos,
jonka syöneet palkitaan paidalla, kunniakirjalla ja kuvalla
Wall of fame -seinälle. Uskallatko maistaa?*

Chilit seinälle?

Ensimmäinen helppokäyttöinen
hyötykasvien viljelyyn tarkoitettu
viherseinä maailmassa!

“Plug and grow”



Katso lisää:

kasviseina.fi



Chilillä esiintyvät kasvintuhoojat ja niiden biologinen torjunta

Heini Koskula / Biotus Oy

Vihannespunkit (0,3–0,5 mm) ovat kellanvihertäviä ja niillä on molemmissa kyljissä tummat täplät. Ensimmäiset vihannespunkit ovat yleensä lehtien alapinnoilla, mutta syöntijäljet näkyvät myös lehden yläpinnalla kellertävinä pilkkuina. Vihannespunkit kehräävät seittiä. Vihannespunkkien torjuntaan käytetään ansaripetopunkkia. Aikuinen **ansaripetopunkki** (noin 0,3 mm) on punainen, pisaran muotoinen ja sillä on pitkät jalat. Pedot levitetään suoraan kasvin lehdille, saastuntakohtiin reilummin. Torjunnan teho alkaa näkyä noin kahden viikon kuluttua.



Ansaripetopunkki/vihannespunkki Kuva: Marika Linnamäki



Ripsiäinen Kuva: MTT

Ripsiäiset ovat pieniä (noin 1–2 mm), nopeasti liikkuvia hyönteisiä. Niillä on kaksi paria kapeita hapsureunaisia siipiä. Ripsiäinen munii kasvisolukkoon, mikä osaltaan hankaloittaa niiden torjuntaa. Ripsiäiset viihtyvät yleensä lehtien alapinnoilla tai kukissa. Lehdissä ripsiäisvioletus näkyy hopeanhoitoisina laikkuina, joissa on mustia ulostepisteitä. Ripsiäistorjuntaan käytettävä **ripsiäispetopunkki** on noin 0,3 mm pituinen, väriltään kellertävän punertava (nuoruvaiheet lähes värittömiä). Petopunkkien mieluisinta ravintoa ovat ripsiäistoukat. Aikuisia ripsiäisiä pedot eivät syö, niitä kannattaa pyydystää mekaanisesti keltaisilla liima-ansoilla.

Chileillä voi esiintyä monia eri kirvalajeja. Yleisimmät ovat persikka- ja koisokirva. Kirvat ovat päärynänmuotoisia, pehmeähoisia hyönteisiä, joilla on usein pitkät jalat ja pitkät tuntosarvet. Kirvat voivat olla siivellisiä tai siivettömiä ja niiden värit vaihtelee paljon. Kirvojen torjuntaan **VerdaProtect -putkilo**. Putkilossa on kuutta eri vainokaislajia, jotka loisivat eri kirvalajeja.



Koisokirva Kuva: Heini Koskula



Harsosääski Kuva: Heini Koskula

Harsosääskitoukat elävät kasvualustassa. Toukat ovat vaaleita ja niillä on musta pää. Toukat vioittavat lähinnä nuorien pistokkaiden ja taimien juuria. Harsosääskien toukkien vioittamien kasvin juurien kautta kasvitautit voivat iskeytyä kasviin. Suurien ja terveiden kasvien kasvuille toukista ei juurikaan ole haittaa. Aikuiset harsosääsket ovat pieniä tummia sääskiä. Niillä on pitkät jalat ja tuntosarvet. Harsosääskitoukkia voi torjua harsosääskipetopunkeilla, aikuisia sääskiä voi torjua liima-ansoilla.

Tappipunkit, joihin mm. begoniapunkki kuuluu, ovat hyvin pieniä punkkeja, joiden näkemiseksi tarvitaan mikroskooppi tai 20 x suuren-tava luuppi. Begoniapunkit imevät nuorien kasvinosien kasvinesteitä ja erittävät samalla soluihin kasvihormonien kaltaisia aineita, jonka seurauksena lehdet mm. korkkiintuvat ja reikiintyvät, lisäksi lehtien kärjet käpristyvät eivätkä lehti/kukkasilmut välttämättä avaudu lainkaan. Kasvin kasvu saattaa pysähtyä. Begoniapunkin torjuntaan (jos saastunta ei ole päässyt liian pahaksi) käy *Amblyseius barkeri* –petopunkki, jota levitetään 200–500 kpl/m².



Punkin vaurio Cheirossa Kuva Rauno Selamaa

Kasvintuhooja	Torjunta	Käyttömäärä	Huomioitavaa
Vihannespunkki	AnsariPETOPUNKKI 750 kpl / pakkaus 2000 kpl / pakkaus	20–50 kpl/m ² , pahoissa saastuntatapauksissa jopa enemmän.	Optimilämpötila 20–25°C ja –kosteus yli 60%. Uusintalevityksiä tarpeen mukaan.
Ripsiäinen	RipsiäisPETOPUNKKI 5 000 kpl /pakkaus 10 000 kpl /pakkaus 25 000 kpl /pakkaus liima-ansat	Kotioiloissa petoja on hyvä levittää reilusti, 300–500/m ² . 1 / m2	Optimikosteus > 65%
Kirvat	VerdaProtect	1 putkilo / huone (max. 200m ²).	Uusi putkilo joka 2-3 viikko, kunnes kirvatilanne hallinnassa.
Harsosääsket	Harsosääskipetopunkki 10 000 kpl / pakkaus liima-ansat	200-300 / m ² 1 / m2	Ei kylmäsäilytystä
Tappipunkit	Amblyseius barkeri – petopunkki 5 000 kpl /pakkaus 10 000 kpl /pakkaus 25 000 kpl /pakkaus	200-500 / m ²	

Yleistä torjuntaeliöiden käytöstä: Jos saastunta on paha ei välttämättä yksi levityskerta riitä, vaan eliölevitys on toistettava muutamaan otteeseen kasvukauden aikana.

Tarhurin apu

kasvinsuojelua biologisin keinoin

www.biotus.fi/harrastajat • tarhurinapu@biotus.fi



POPPAMIES.FI



SUOMEN SUURIN VALIKOIMA CHILITUOTTEITA

HOT, HOTTER, POPPAMIES!

Poppamies suunnittelee makuja ja elämyksiä suomalaiseen keittiöön! Tuomme kansainvälisiä ja kiinnostavia tuotteita ihmisten arkeen ja juhlaan. Suomalainen makumaailma kaipaa asennetta ja piristystä!

Olemme ylpeydellä rakentaneet tuotepaletin jossa yhdistyvät tyylikäs ulkoasu ja parhaat maut. Suunnittelemamme kastikkeet ovat valmistettu ensisijaisesti ruoanlaittoa ajatellen ja mahdollisimman luonnollisin ainesosin: kakoslaatu ei yksinkertaisesti ole vaihtoehto!

Verkkokauppamme palvelee osoitteessa www.poppamies.fi ja jälleenmyyjät voivat ottaa yhteyttä myynti@poppamies.fi.

MAUKKAIMMAT KAUPAT

Poppamies-tuotteet saatavilla hyvinvarustel-
luista kaupoista kautta maan.

www.poppamies.fi/jalleenmyyjat



VIRALLINEN MAAHANTUOJA JA JAKELIJA



Hot-Headz, Iso-Britannian van-
hin ja johtava chilituote-brändi.
Laadukkaita tuotteita sipseistä
kastikkeisiin.



Quinta d'Avo, Portugalin joh-
tava Piri-Pirikastike -valmista-
ja, jonka kanssa Poppamies
rakentaa piri-piri -reseptejä
suomalaiseen makuun.



California Rancher, Iso-Britan-
nian palkituimpia Amerikka-
makuja vuonna 2011. Erittäin
laadukkaat ateriasetit ja BBQ-
kastikkeet Poppamieheltä.



Siipiweikot, tamperelainen hot
wings -legenda vuodesta -93.
Kastikkeet saatavana Poppa-
mieheltä.

ASENNETTA RUOAN- LAITTOON!

Poppamiehen reseptit arkeen ja juhlaan.

www.poppamies.fi/reseptit



Chilit - vuoden vihannes 2013

Kuva: Rauno Selamaa ”Caribbean Red Habanero”

Chilit herättävät intohimoja moneen suuntaan niin syöjissään kuin kasvattajissaankin. Viljelykasveina chilit eivät ole helpoimmasta päästä, mutta silti ne ovat innostaneet etenkin monia miehiä puutarhatöiden pariin. Runsas laji- ja lajikekirjo tuovat viljelyyn mielenkiintoa ja haasteita. Chilit koukuttavat joitakin myös fyysisesti. Palkojen tulinen polte saa nimittäin ihmisessä aikaan endorfiiniryöpyä.

Chilien alkuperä

Paprikakasvit ovat kotoisin Etelä-Amerikasta, jossa ihmiset ovat viljelleet ja jalostaneet niitä jo miltei 10 000 vuotta. Chilit kuuluvat tomaatin, munakoison ja perunan tavoin koisokasvien sukuun. Domestikaation seurauksena kaupalliseen viljelyyn on valikoitunut viisi yleisempää lajia, joista on tarjolla satoja ja jopa tuhansia eri lajikkeita. Lisäksi tunnetaan lähemmäs 30 villichililajia. akea ruokapaprika on *Capsicum annuum* -lajin tunnetuin edustaja Suomessa. Samaan lajiin kuuluu myös ulisia chili- ja maustepaprikoita. Muita tärkeitä chililajeja ovat *C. chinense*, *frutescens*, *baccatum* ja *pubescens*. Chilit levisivät Amerikoista Kolumbuksen paateilla Espanjan kautta pohjoiselle pallonpuoliskolle 1500-luvulla. Chileistä tuli pian erottamaton osa esimerkiksi aasialaista keittiötä, jossa oli jo totuttu voimakkaisiin makuihin pippurin muodossa.

Chilit rakastavat valoa ja lämpöä

Paprikakasvit vaativat pitkän taimikasvatusajan ennen kukinnan alkua ja hedelmien kehittymistä. Etenkin kotiviljelyssä tärkein kasvu rajoittava tekijä on valon vähyys. Valon ja lämmön lisäksi chilit vaativat tarkkaa kastelua, sillä kasvin painosta juurten osuus on vain noin 10 %. Liiallinen märkyys voi näkyä esimerkiksi heikentyneenä sadontuottona. Paprikakasveille on ominaista sadon jaksottaisuus. Chileillä satotaakkaa voi jakaa ja näin varmistaa hedelmien tasaisempi kypsyminen keräämällä palkoja jatkuvasti. Paprikakasvit ovat itsepölytteisiä, mutta niukoissa valo-olosuhteissa kukkien pölyttymistä ja hedelmöittymistä voidaan edistää kimalaisten avulla – tai kotiviljelyssä pumpulipuikoilla.

Kapsaisiini tekee paprikoista chilejä

Kasvitieteellisesti chilin hedelmä on marja. Useimmiten hedelmiä kutsutaan paloiksi. Palkojen tulisuus johtuu kapsaisinoideista, erityisesti yhdisteestä nimeltään kapsaisiini. Eniten näitä polttavia yhdisteitä on vaaleissa siemenkiinnikkeissä. Kapsaisinoidit sitoutuvat hermoston reseptoreihin, jotka tuottavat aistimuksen kivusta ja polttesta. Tämä saa kuitenkin aikaan mielihyvää tuottavan endorfiinin vapautumisen, jolloin chileihin voi syntyä jonkinasteinen riippuvuus. Koska kapsaisinoidit ovat rasvaliukoisia yhdisteitä, poltetta ei voi lievittää

vedellä. Parhaiten tulisuutta voi huuhdella suusta rasvaisilla maistotaloustuotteilla tai leivällä. Myös kädet on syytä suojata hyvin tulisia chilejä käsiteltäessä. Kapsaisiinilla on todettu olevan joitakin terveyttä edistäviä ominaisuuksia. Se muun muassa suojaa mahahaavalta, ainakin rottia, ja kiihdyttää aineenvaihduntaa. Chileissä on myös runsaasti vitamiineja, erityisesti C- ja E-vitamiinia.

Kauneutta hyötytarhaan

Chilit ovat ennen kaikkea hyötykasveja, mutta niillä on myös koristearvoa. Chileen kukkien koossa, värissä ja tuoksuissa on eroja, mutta suurin ja pitkäkestoisin koristearvo löytyy värikkäistä hedelmistä. Runsaasta lajikevalikoimasta johtuen palkojen väri vaihtelee punaisen eri sävyistä oranssiin ja keltaiseen. Lisäksi on olemassa chililajikkeita, joiden hedelmät ovat tummanvioletteja tai liki mustia. Palkojen muodoissa lajikkeiden välillä on suuria eroja. Jotkut paloista ovat kapean pitkiä, jotkut taas pyöreän muhkuraisia. Lajikkeet eroavat toisistaan myös lehtien värin ja kasvutavan mukaan. Matalakasvuista lajikkeita voi käyttää vaikkapa ruukkuistutuksissa tuomassa uutta ilmettä kesäkukkien keskelle. Lisäksi on jalostettu koristechilejä, joiden arvo perustuu nimenomaan näyttävään ulkonäköön eikä niinkään palkojen makuun ja tulisuuteen.

Suomalaiset chilit kasvavat kasvihuoneissa ja kotona

Chilejä viljellään ammattimaisesti myös Suomessa muutamalla kaupapuutarhalla. Vaikka chilen käyttö suomalaisessa keittiössä on vielä melko pientä, kiinnostus chilejä kohtaan on jatkuvassa kasvussa. Kansainvälistymisen myötä suomalaiset uskaltavat yhä rohkeammin käyttää chilejä ruuanlaitossa, jopa suklaisissa jälkiruuissa. Chilipalkoja myydään tuoreina, mutta myös jatkojalostettuina tuotteina chilijauheista säilykkeisiin.

Suomesta löytyy runsaasti innokkaita chiliharrastajia, niin kasvattajia kuin syöjiä. Esimerkiksi Tampereella järjestettävät chilifestarit ovat keränneet useana vuonna yli 20 000 kävijää. Suomen Chilyhdistyksen jäsenmäärä on myös kasvussa.

Lisätietoja chileistä: Kauppapuutarhaliitto ry

Viljelyasiantuntija Hanna Mononen
09 7288 2113, hanna.mononen@kauppapuutarhaliitto.fi

Toiminnanjohtaja Jyrki Jalkanen
0400 800268 ja 09 7288 2120, jyrki.jalkanen@kauppapuutarhaliitto.fi

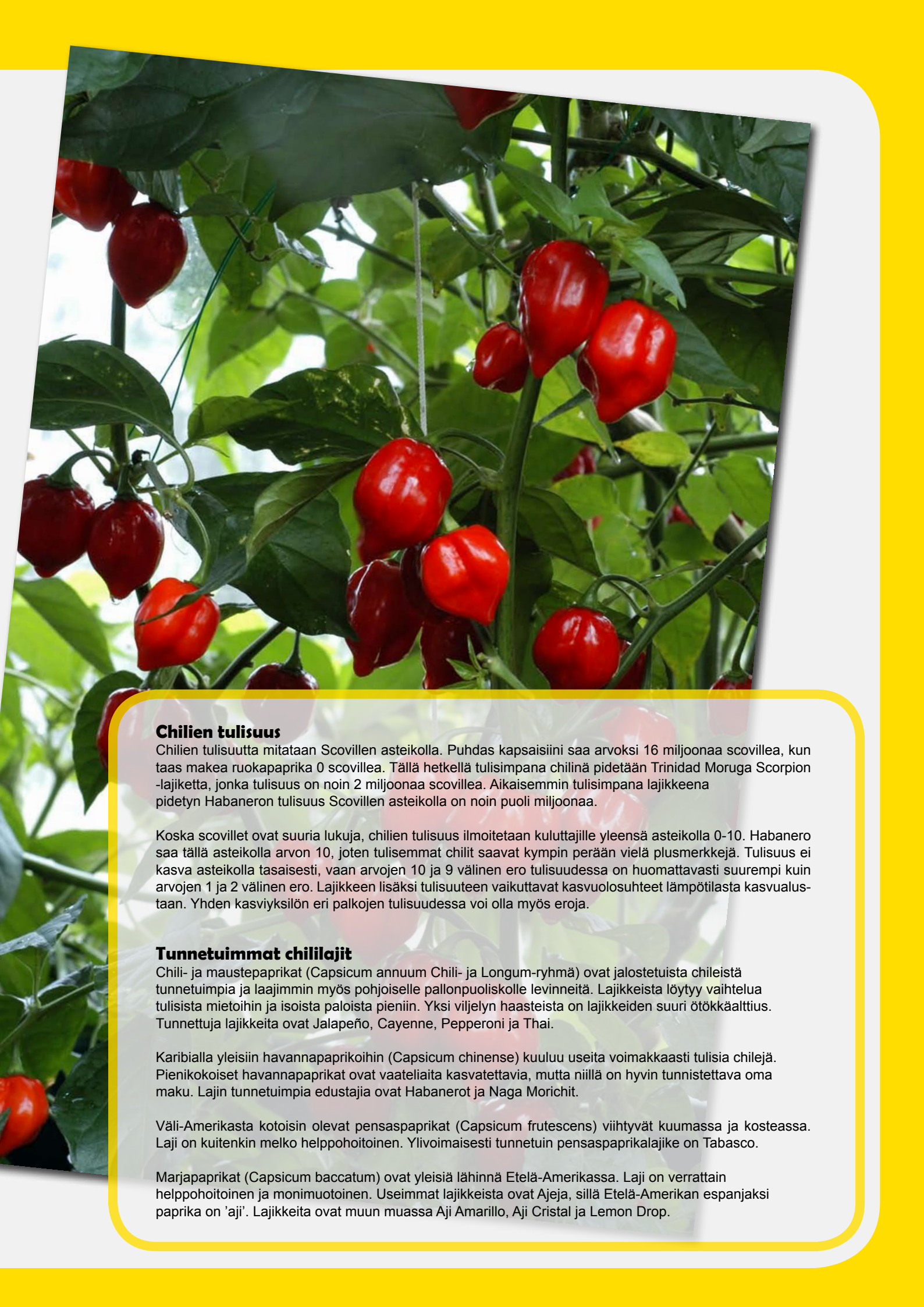
Viestintäpäällikkö Sanna Rasku
040 7083719 ja 09 7288 2112, sanna.rasku@kauppapuutarhaliitto.fi

Tiedote löytyy sähköisenä: www.kauppapuutarhaliitto.fi/tiedotteet/ajankoh- taista

Kuvia chileistä: www.kukkainfo.fi/kuvapankki

Asiaa kotimaisista vihanneksista: www.puhtaastikotimainen.fi

ja www.facebook.com/puhtaastikotimainen



Chilien tulisuus

Chilien tulisuutta mitataan Scovillen asteikolla. Puhdas kapsaisiini saa arvoksi 16 miljoonaa scovillea, kun taas makea ruokapaprika 0 scovillea. Tällä hetkellä tulisimpana chilinä pidetään Trinidad Moruga Scorpion -lajiketta, jonka tulisuus on noin 2 miljoonaa scovillea. Aikaisemmin tulisimpana lajikkeena pidetyn Habaneron tulisuus Scovillen asteikolla on noin puoli miljoonaa.

Koska scovillet ovat suuria lukuja, chilien tulisuus ilmoitetaan kuluttajille yleensä asteikolla 0-10. Habanero saa tällä asteikolla arvon 10, joten tulisemmat chilit saavat kympin perään vielä plusmerkkejä. Tulisuus ei kasva asteikolla tasaisesti, vaan arvojen 10 ja 9 välinen ero tulisuudessa on huomattavasti suurempi kuin arvojen 1 ja 2 välinen ero. Lajikkeen lisäksi tulisuuteen vaikuttavat kasvuolosuhteet lämpötilasta kasvualustaan. Yhden kasviyksilön eri palkojen tulisuudessa voi olla myös eroja.

Tunnetuimmat chililajit

Chili- ja maustepaprikat (*Capsicum annum* Chili- ja Longum-ryhmä) ovat jalostetuista chileistä tunnetuimpia ja laajimmin myös pohjoiselle pallonpuoliskolle levinneitä. Lajikkeista löytyy vaihtelua tulisista mietoihin ja isoista paloista pieniin. Yksi viljelyn haasteista on lajikkeiden suuri ötökkäalttius. Tunnettuja lajikkeita ovat Jalapeño, Cayenne, Pepperoni ja Thai.

Karibialla yleisiin havannapaprikoihin (*Capsicum chinense*) kuuluu useita voimakkaasti tulisia chilejä. Pienikokoiset havannapaprikat ovat vaateliaita kasvatettavia, mutta niillä on hyvin tunnistettava oma maku. Lajin tunnetuimpia edustajia ovat Habanerot ja Naga Morichit.

Väli-Amerikasta kotoisin olevat pensaspaprikat (*Capsicum frutescens*) viihtyvät kuumassa ja kosteassa. Laji on kuitenkin melko helppohoitoinen. Ylivoimaisesti tunnetuin pensaspaprikalajike on Tabasco.

Marjapaprikat (*Capsicum baccatum*) ovat yleisiä lähinnä Etelä-Amerikassa. Laji on verrattain helppohoitoinen ja monimuotoinen. Useimmat lajikkeista ovat Ajeja, sillä Etelä-Amerikan espanjaksi paprika on 'aji'. Lajikkeita ovat muun muassa Aji Amarillo, Aji Cristal ja Lemon Drop.



Tarinaa Bluesmanin Chiliaharrastuksesta

Teksti ja kuvat: Rauno Selamaa

Harrastukseni aloitus oli oikeastaan vaimoni syytä. Katuukohan hän ehdottaessaan laittamaan jotain kasvamaan tyhjään akvaarioon joka ei mennyt kaupaksi? Hän itse asiassa ehdotti orkideoita mutta poikani tiesi että chilit voisivat siinä viihtyä ja että sitten on olemassa Chilihdistys ja netissä Chilifoorumi josta saa asiasta tietoa.

Eikun tietoa etsimään ja nettihän on paikka jossa jo vuoden 2008 lopulla oli hyvinkin paljon infoa chilienkasvatuksesta lähes tietämättömälle mutta innokkaalle harrastajanalulle. Fataliin nettisivut ja kuvat valtavista satomääristä sekä erityisesti tieto tällaisesta ihmeellisestä kasvatustavasta kuin vesiviljely sai lopulta ns.mopon karkaamaan käsistä. Innostuin kasvatussysteemistä pitkälti siksi että vaikka oli harrastanut puutarhanhoitoa ja viljelyä kasvimaalla kymmeniä vuosia oli kasvihuone jäänyt haaveeksi vaivalloisuutensa vuoksi. Sitähän pitää kuulemma olla koko ajan kasvin kimpussa kastelemassa varsinkin kesäkuumalla. Vesiviljely ja sen automatisointi ajastimilla sai minut tilaamaan kasvihuoneen joka pystytettiin toukokuun lopulla 2009. Paikka oli kesäpaikkamme Nurmijärvellä jossa oli jo valmiiksi hedelmä- ja marjatarhaa sekä kasvimaita ja kukkaistutuksia. Tänäpäivänä paikan

tuntevat chiliaharrastajat Bluesfarmin nimellä. Nimi juontuu kuten nimimerkkinikin toisesta harrastuksesta; Bluesinsoitosta.

Virittelin ebb/flood-systeemit kuntoon ja järkytys oli melkoinen kun hoksasin että nämä chilithän todella kasvavat ja kun alkoivat tuottaa satoa niin järkytys seurasi toistaan kun sadon määrä oli lopulta niin suuri heti ensimmäisenä kautena että jouduin pyytämään apuvaimia sadonkorjuuseen. Chilikasvit olivat kuin puita ja sato värikästä, maukasta ja sitä tuli runsaasti.

Toisella kaudella vauhti senkuin kiihtyi ja koska ensimmäisen kauden tulos oli niin mainio päätin satsata kunnolla kasvatteluun ja tässä vaiheessa olin jo hieman perillä lajeista ja lajikkeista niin toistasataa lajiketta oli jotenkin ihan pakko saada kasvatukseen. Keväällä 2010 oli kasviyksilöitä parhaimmillaan yli 300, mukaan kasvatteeluun olivat tulleet myös villichilit koska harrastushan tunnetusti vie mukanaan. Laitoin 32 ebbiä toimintaan. Kesä oli pitkästä aikaa todella lämmin ja chilit pärjäisivät hyvin myös ulkokasvatuksessa sillä kasvihuonehan tuli aivan täyteen. Tunnelma oli kuin viidakossa ja sprinklerisysteemin tunnin välein tekemä minuutin trooppinen sa-

dekuuro paransi meininkiä. Suihkutusteltahan chilit tunnetusti pitävät.

Olin talvetanut farmin vierashuoneessa piharakennuksessa ensimmäisen kauden chilejä ja sain muutamalle hyvän startin. Elokuun loppuun mennessä eräs suhteellisen tulinen lajike Congo oli tuottanut 10kg podeja. Olin laittanut tulisempia lajikkeita kuin 2009 ja yksi oli ylitse muiden; Trinidad Moruga Scorpion. Vaikka olin jo hiukan tottunut nauttimaan tulisuudesta ja toleranssinkin oli kohentunut oli tämä sellainen pommi etten olisi arvannut. Ensi maistamalta koko podi suuhun ja yli puolen tunnin tuska oli valmis alkamaan. Tauti- ja tuholaisvapaa vuosi oli aivan mahdollon kun kasvihuoneesta ja kukkapenkistä sai kerätä satokautena joka päivä pari- kolme ämpäriä chilejä. Rocotot olivat ulkona ruukuissa, osa istutettuna kukkapenkkiin ja kaikki meni nappiin vaikka en aina edes ehtinyt kunnolla kasveja hoitamaan. Kun oli muukin puutarha ja omakotipiha Keravalla hoidettavana.

Kysymys usein kuuluu; mitä teet kaikille noille chileille? Syötkö itse kaikki? Kauden 2010 loppusaldo oli 160kg chilejä, arvaahan sen ettei kukaan yksinään moista määrää kykene syömään varsinkin kun yli puolet lajikkeista

on tulisesta päästä. Hankin savustimen ja kylmäsavustin satoa ja tein tuoresalvoja, savuchi-litahnoja, kuivattua chiliä, pikkelsiä, hilloja, marmeladia ja jopa hapanchiliä hapankaalin tapaan. Muutamia kiloja säilöin pakastamalla. Jalostettuja chilituotteita oli sitten mukava antaa lahjaksi. Osa tuoresadosta käytiin nuorien apulaisten palkitsemiseen, sopiva homma tehtynä tuotti ämpärillisen chilejä työpal-kaksi. Olen oppinut olemaan lisäämättä chiliä ruokaan kun on tarjottava vieraille sillä en itse enää koe tuliseksi sitä mikä viisi vuotta sit-ten sai kyyneleet silmiin. Joten jätän maus-tamisen jokaisen itsensä harkittavaksi. Salso-ja ja jauheita voi lisätä annokseensa makunsa mukaan sitten ruokapöydässä niin isännälle-kään ei tule sitten paljoa sanomista liiasta tu-lisuudesta.

Toinen yhtä usein kysytty asia on miksi syöt noin polttavaa ruokaa ja eihän enää mitään makuja maistakaan kun suu on tulella. Chi-li koukuttaa ja on jollain tavalla riippuvuut-takin aiheuttava ja annokset kasvavat käytön myötä. Ihan kuin olisi huumeesta kysymys. Onneksi tulisuudesta nauttiminen ei vie ma-kuaistia ja polttavimpienkin lajikkeiden vi-vahteet maistaa hyvin tulisuudesta huolimatta. Ikäänkuin huume jolla on vain terveelli-siä vaikutuksia. Chili on vitamiinipitoinen ja rasva-aineenvaihduntaa lisäävä, itsellä puto-si paino 5 kg chilinsyönnin alkamisen jälkeen ja on pysynyt alhaisena. Sietokyky kasvaa tu-lista jatkuvasti nauttimalla ja samalla lisään-tyvät myös terveysvaikutukset.

Kauden 2010 harrastajatapaaminen Bluesfar-milla oli yllätys kun odotin tusinaa chilipäätä paikalle. Internet on kuitenkin tehokas tiedon-

levittäjä ja paikalle saapui yli 40 hommasta kiinnostunutta nauttimaan pöydän antimista. Nyyttikestityyppinen tarjoilu oli mukava tapa saada maistaa muidenkin tuotoksia kuin omi-ansa. Musiikki soi ja sää suosi joten ainakin vaikutti siltä että porukka nautti tilaisuudesta. Foorumin nimimerkit saivat kasvot ja yhtey-denpito on jatkunut monen kanssa edelleen.

Tapaaminen toi monta ystävää ja lukuisat har-rastajien vierailut vuosien varrella ovat olleet antoisia tietämyksen ja ideoiden suhteen. Tie-toa tarvittiinkin kahtena seuraavana kautena kun tuholaiset valloittivat kasvatustilat. Har-millisinta oli se että ehdin jakaa alkukaudesta taimia joissa asusteli tähänasti suhteelli-sen harvinainen tuholainen begoniapunkki joka ei tee seittiä ja on erittäin pieni pelkäl-lä silmällä havaittavaksi. Niinpä aiheutin tie-tämättäni suurta vahinkoa toisille harrastajil-le kun punkkiarmeija kuoriutui ja levisi mo-nella kaikkii suurella vaivalla kasvattamiin-sa taimiin.

Harrastukseen kuuluu siementen vaihto ja tai-mivaihto sillä jotkin lajikkeet ovat han-kalasti saatavia ja esim opiskelijabud-jettiin nähden aivan liian kalliita. Olen jakanut siemeniä tarvitseville melkoi-sia määriä mutta tuholaiden pelossa en enää taimia jaa. Jos jostain yksittäisestä kasvasta olen jokseenkin ylpeä niin se on harvinainen villichili C.flexuosum josta sain hyvän siemensadon kaudella 2011. Jakelun tuloksena laji on yleistynyt Suo-messa harrastajien keskuudessa. Vaikka kyseessä on villichili on se silti varmasti lähes paras maultaan kaupallisesti viljel-tyihin verrattuna. Harmi vain että marja

on vain karpalonkokoinen. Olisi mielenkiin-toista risteyttää tämä villi jonkun muun kanssa ja saada supermaukas ötököitä hyvin sietävä kylmänkestävä Aji perkele Suomeen. Haas-tetta riittää.

Kaudelle 2013 olen yrittänyt pystyttää vielä-kin helppohoitoisempaa vesikasvatussysteemiä joka olisi sitten syksyllä nopeasti ja hel-posti siivottavissa ja desinfioitavissa. Hieman olen jo jarrutellut kasvien määrää, tälle kau-delle on kasvamassa vain n.150 chilintainta. Lisäksi tulevat muut vihannekset kuten to-maatit ja erilaiset kurpitsat, maissi, juurek-set ja yrtit.

Risteytysprojektit ovat olleet ötökkäinvaasioi-den vuoksi olleet tauolla mutta jos tuleva kau-si osoittautuu edellisiä tuholaisvapaammaksi niin seuraava harrasteen taso on tuottaa oma Blueschili. Minkälainen tuo sitten olisi? Aika näyttää ja lajikkeen pysyväksi kehittämiseen menee useita chilisukupolvien.

Trinidad Scorpion Morouga blend



SUOMEN HERKULLISIMMAT CHILITUOTTEET HANKIT NYT KÄTEVÄSTI VERKKOKAUPASTA!



Suomen herkullisin verkkokauppa on kotimainen Fatalii Gourmet.net
Maku, laatu, kotimaisuus - Siinä tuotteidemme salaisuus.
Kaikki tuotteissamme käytetty chili kasvatetaan Kirkkonummella
ilman kemiallisia torjunta-aineita. Tiedustelut: info@fataliigourmet.net
Löydät meidät myös Facebookista: www.facebook.com/fataliigourmet

FATALII GOURMET

www.fataliigourmet.net

Kotimainen Fatalii chili-imperiumi: Kaikki mitä olet ikinä halunnut tietää chileistä



FATALII.NET

Fatalii.net on kansainvälisesti tunnetuin kotimainen chilisivusto. Täältä löydät englannin kielellä kaiken mahdollisen tiedon chilien kasvattamisesta.

www.fatalii.net



FATALIISEEDS

Fatalii Seeds on chilisiemenkaupan edelläkävijä. Kattavista valikoimista löydät niin maailman tulisimmat lajikkeet, miedot herkut, koristechilit kuin harvinaisuudetkin.

www.fataliiseeds.net



FATALIIPHOTO

Fatalii Photo on maailman laajin chilikuvapankki. Kokoelma on tieteellisesti ryhmitelty helppohakuisin lajikekuvauksin. Täältä löydät todennäköisesti etsimäsi.

www.fataliiphoto.net



INFERNOCHILI

Inferno Chili on vuonna 1997 perustettu legendaarinen chilisivusto. Chilimies Tommi Hietavuon kokoama kaikenkattava tietopaketti chileistä selvällä suomen kielellä.

www.infernochili.net