

# Chilin Poltteessa

Suomen Chilyhdistys Ry The Finnish Chili Association



1.14



Suurennuslasin alla chilinkasvatus

# Hallitus 2014

**Puheenjohtaja**

Jarkko Stenfors  
Havumetsäntie 1 A2  
33480 YLÖJÄRVI  
+358 50 385 1912  
info@chiliyhdistys.fi

**Varapuheenjohtaja/Sihtööri**

Toni Sormunen

**Rahastonhoitaja**

Helena Kanerva-Peisa

**Varsinaiset jäsenet**

Pirjo Koivunen  
EKKU Tamminen  
Riikka Lainio

**Hallituksen varajäsenet**

Marko Tamminen  
Helena Kanerva-Peisa  
Jere Leino

**Tilintarkastaja**

Raili Hannus, HTM, TIK Oy

**Tiedotusvastaava**

Jarkko Stenfors

<http://www.chiliyhdistys.fi>

e-mail: [info@chiliyhdistys.fi](mailto:info@chiliyhdistys.fi)

Hallitus: [etunimi.sukunimi@chiliyhdistys.fi](mailto:etunimi.sukunimi@chiliyhdistys.fi)

Facebook: Suomen Chiliyhdistys ry

Yhdistysrekisterinumero: 195.486



## Chilin Poltteessa

**Jäsentiedote 1•2014**

ISSN 2342-060X

**Päätoimittaja**

Jarkko Stenfors  
[jaolsten@gmail.com](mailto:jaolsten@gmail.com)  
Puh. +358503851912

**Taitto**

Petra Kollanus

**Kansikuva**

7Pot Chaguanas

**Painopaikka**

Tyylipaino, Helsinki



# Chilin poltteessa

## – portti chilyhteisön sieluun

### Chilin Poltteessa-julkaisu kansalliskirjastoon

Sain alkuvuodesta tiedon, että Chilyhdistyksen painettu julkaisu, 'Chilin Poltteessa' on saanut kansainvälisen ISSN-tunnuksen. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että julkaisumme on kansalliskirjaston Fennica-järjestelmässä listattuna. Kaikkia maailman ISSN-tunnuksia ylläpidetään kansainvälisessä ISSN-portaalissa Pariisissa. Lisäksi julkaisujamme on mennyt kuusi kappaletta kansalliskirjastoon säilytettäväksi kulttuuriperinnöksi. Niin siis menee myös tätä 1/14 julkaisuakin.

Kuka olisi meistä chilipäistä uskonut muutama vuosi sitten? Olemme tuottaneet harrastuksestamme laadukasta painettua sanaa ja säilyttäneet sen jälkipolville. Vaikka ulospäin työ näyttääkin parin ihmisen puuhastelulta, useat kymmenet henkilöt ovat olleet näiden kahden hienon julkaisun teossa mukana. Ilman näitä Chilin tahtiin lyöviä sydämiä ei julkaisun teosta tulisi mitään, työtä olisi vain aivan liikaa, eikä laatu olisi taattua.

Toivon, että Chilyhdistyksen jäsenet, jotka etuoikeutettuna saavat julkaisun painotuoreena kotiinsa, osaavat arvostaa saamaansa chilitietopakettia! Julkaisun tekemistä ei varmaan olisi ensimmäisen tekeen jälkeen jatkettu, ellei yhdistyksen jäsenet olisivat lähes yksimielisesti seisseet asian takana. Tätä toista julkaisua tehdessä on otettu huomioon ensimmäisestä julkaisusta saamiemme palautteita, mutta valitettavasti kaikkia ehdotuksia sisällöstä emme pystyneet toteuttamaan.

No miten tämä projekti on käytännössä edennyt? Muistan syksyllä haaveilleeni, että julkaisu saataisiin heti vuoden alussa jäsenistölle. Juttujakin alkoi joulukuussa tulla kirjoittajilta ja kaikki näytti hyvältä. Mutta sitten astui kuvaan yhdistysarki ja mm. nettisivumurheet. Niistä sen enempää avautumatta on pakko omalta kohdaltani vielä todeta, että tämän vuoden alussa aloitin uudet työt oltuani puoli vuotta rakkaan kuopuksemme, nyt reilun vuoden ikäisen tyttären kanssa kotona. Alun perin suunnittelin tekeväni kotona vaikka mitä yhdistysasioita, ”siinähan se sujuu lastenhoidon lomassa”. Ei muuten sujunut. Kaikki kunnia kaikille Isille ja Äideille, jotka teette kotonanne tätä pyyteetöntä ja aliarvostettua työtä! On kovaa hommaa. Tai siis homma on kivaa ja palkitsevaa, mutta ei siinä mitään ehdi tekemään syöttämisen, nukkuttamisen, vaipanvaihtojen, pyykinpesun, tiskaamisen ja siivoamisen välissä. Ei, ellei laiminlyö yllä olevia tehtäviään. Ja minkä taakseen jättää...

Sen edestään löytää. Tämä vaikuttaa tietysti myös chilinkasvatuksiin. Paitsi, että chilyhdistyksen tulostimet ja kymmenet pahvilaatikot täynnä randomia tavaraa vievät konkreettisesti tilaa chilinkasvatukselta, menee myös chilinkasvatukseen suunnattu vapaa-aika yhdistyksen pyörittämiseen. Vaikkei puhuta välttämättä keskimäärin monesta minuutista päivässä, on tuo jo kuukausitasolla iso määrä tunteja. Täksi kaudeksi siis ei vaan enää ehtinyt idättää neljäsataa chilintainta, taisi kokonaismäärä jäädä pariinsataan. Ja näistä ei jääne kuin puolet kesän kasvatuksiin.

Nyt nostan itsekin jalat pöydälle ja nautin jälleen painomusteelta tuoksuvasta julkaisusta. Tässä ehtii mukavasti levähtämään muutaman päivän, ennen kuin Chilyhdistys aloittaa messukiertueensa Suomen Turusta! Nähdään messuilla, ja ehdottomasti elokuun CHILIFESTEILLÄ!

Tulista chilivuotta 2014!

Jarkko Stenfors  
Puheenjohtaja



## Sisällysluettelo

- 4 Kasvun lyhyt terveysoppi Juson malliin
- 9 LED -valaisimet tulivat jäädäkseen
- 10 Chilifest 2013
- 16 NFT -vesiviljely mullisti chilinkasvatuksen
- 27 Tee-Se-Itse IKEA Trofast NFT
- 24 Kasvintuhoajat chilillä ja niille biologisia torjuntavaihtoehtoja
- 27 Lannoitusohje Puutarhan Kesä lannoitteelle
- 32 Chilien käyttö ruoanvalmistuksessa
- 33 Chilyhdistyksen projekti:  
Ljikepuhtaat siemenet
- 36 Chilivaimon tilitys



# Kasvin lyhyt terveysoppi Juson malliin

Teksti: Juha Ollila Kuva: Maija Karvinen

Jos joku olisi vuonna 2009 vakavissaan sanonut että kirjoitan mielipiteitä kasvien kasvatuksen tiimoilta yleisesti julkaistavaksi, todennäköisesti olisin epäillyt sanojan nauttineen jotain ja liikaa. Vanhempien kommentteja kasvimasta kitkemään ja koulun käytävällä vietetyt inton aikuisiä kasvatusharrastuksille. Hankittuamme 2008 kesämökin Saarenmaalta raivasin vaimolle kasvimaan ja samassa ajauhin jotenkin kasvattamaan tavallisia kurpitsoja. Tietoa etsiessäni löytyi internetistä outo yhteisö, joka kilpaili suurimman kurpitsan kasvatuksessa. Itse asiassa huomasin kyseessä olevan suuri porukka, varsinkin rapakon takana. 2010, joka oli kuuma kesä, innostuin hommaan todella ja onnistuneen ensikasvatuksen lisäksi kaivoin tietoa netistä. Kyllä friikki toisen tunnistaa, ja netistä löytämäni kasvattajavelho etäopasti meikäläisen ensikasvatusta: kuva ja kysymys sähköpostiin, neuvot ja ohjeet paluupostissa.

Niin oudolta kuin se tuntuikin internet on var-

sinaisesti räjäyttänyt jättikurpitsan kuten chilin kasvatuksen yhteisölliseltä kannalta. Tai miten muuten voisin jakaa riemun ja kokemukset muiden kanssa, kun itse harrastuksen kohde nököttää omassa huoneistossa, kasvihuoneessa tai puutarhassa. Kokoontumisaikoja kun on hankala kasvien kanssa järjestää.

Miten sitten päädyin chilia kasvattamaan? Olin kurpitsahommissa mielestäni heti alusta lähtien kovakin luomumies, ja imuroitua asiasta tietoa äkkäsin, että jenkeissä lähes kaikki huiput käyttivät mykorritsa-sienijuurtapuna. Toin sitä erän itselleni ja muille jättikavattajille talvella -11 Tsekistä, ja ajattelin että olisi hyvä saada kokemuksia myös joidenkin muiden kasvien kasvattajilta. Niinpä ajauhin chilifoorumille ja laitoin ilmoituksen, josko jotain kiinnostaisi kokeilla. Samalla tuumin että mitä jos itsekin kokeilisi kasvattaa muutamaa chilia ja sillä tiellä ollaan edelleenkin. Seuraavassa joitain kokemuksia ja mielipiteitä kasvatuksen liittyvistä asiois-

ta, joihin olen yrittänyt perehtyä joko hankkimalla tietoa ja/tai kokeilemalla itse. Biologi en ole joten pienet epätarkkuudet tai väärät nimitykset saanen anteeksi. Pääosin olen kiinnostunut vesiviljelystä, lähinnä ebb-kasvatuksesta.

## Salainen ase?

Aloitetaan siis oman chiliharrastuksen alkupisteestä. Mykorritsa ei ole oikeastaan sieni vaan nimitys symbioosille erilaisten maassa elävien sienien ja isäntäkasvin välillä. Sitä on maaperässä yleisesti ihan luonnostaan. Myko kiinnittyy juureen, ja chilillekin hyödyllinen endomykorritsa-sienityyppi itse asiassa tunkeutuu solun seinämän läpi. Vuorovaikutuksessa sienijuuri antaa kasville ravinteita ja parantaa erityisesti fosforin ottoa ja saa puolestaan hiilihydraatteja vastalahjaksi. Ideana on esim. ruokunvaihdoissa sijoittaa rakeita sopiva annos kuopan pohjalle niin että siihen laitettussa vanhassa juuripaakussa olevat juuret koskettavat kostutettua mykoa. Sekoittamalla sienijuurtä kasvatusalustaan ”harvakseltaan”





*Ebb-systeemi keväällä*

tai lannoitteen mukana hyötyä on vaikea jos ei mahdollon saavuttaa. Kolmessa viikossa mykon pitäisi juurikontaktissa herätä henkiin ja ryhtyä toimimaan. Muutama chiliharrastaja näitä on käyttänyt; valitettavasti kauden kiihossa tuppaa kasvit menemään sekaisin, ja on vaikea sanoa mitään varmaa. Mitään huikeaa kasvuvastetta on turha odottaa, mutta yleisesti raportoituja vaikutuksia ovat parempi kuivuuden sieto ja yleinen kasvin terveys. Hyvin voiva kasvi kestää aina paremmin mm. tuholaitten hyökkäyksiä. Mykon käytöstä on tiedeellisiä tutkimuksia myös chilin suhteen ja satovastetta tuntuu olevan. Mikään ihmelääke se ei kuitenkaan ole, mutta auttaneen parantamaan huolettoman kasvattajan tulosta silloin kun maaperä ei ole aivan tikissä.

#### **Juuristo kuosiin!**

Yleisesti juurten kunto on tärkeää. Pitämällä kasvualusta ilmapana esim perliitin avulla, tai vaikka laittamalla joukkoon leca/hydrosora, ja laittamalla soraa ruukun pohjalle sala- ojitukseksi, varmistetaan ettei kasvi helposti

näänny hapen puutteeseen vetisen kasvualustan takia. Ruukkukasvien yleisin menestymättömyyden syy chileillä on ylikastelu. Vaikka asia on itselläkin tiedossa, aina siinä aiheessa kun kasvi alkaa kloroottisena kellertää, muistaa hölmöilleensä. Kuivuuteen siis chilia on melko mahdoton tappaa, ja hyvä konsti on antaa kasvin lehtien nuupahtaa ennen kastelua. Samaten kannattaa ottaa ruukku käteen ja oppia tuntemaan painosta kosteustilanne sen sijaan että ”hoitaa varmuuden vuoksi” chilia kastelemalla.

Vesiviljelyn tehokkuus perustuu siihen että juurista saadaan kasvuun kaikki irti. Juuristo kasvaa tyypillisesti suureksi ja koko kasvin elämän ajan. Tällöin veden ja sitä kautta ravinteiden saanti on maksimissaan. Tehokkaimmin kasvi ottaa ravinteita uuden juurikasvun alueelta. Tyypillisesti kasvusta riippuen alue voi ulottua juuren kärjestä laskien muutamasta sentistä mutamiin kymmeneen (esim. kurpitsalla). Juuren pinta-ala kasvaa juurikarvojen avulla, joita myös muodostuu uuden kasvun alueella. Vanha osa juurta ikään kuin poistuu hyötykäytöstä, ja siihen muodostuu kumimainen vettä läpäisemättömän kerros, exodermis. Se varmistaa, ettei juuri ”vuoda” vaan siirtää putkea pitkin kärjestä tulevan veden ja ravinteet kasvin käyttöön.

NFT-kasvatus teki Suomessa suuren läpimurron kesällä eturivin kasvattajien raportoidessa huimia kasvuja jo taimikasvatuksessa sekä satoja myöhemmin. Menetelmän teho perustuu ymmärtääkseni lähinnä siihen että juuret ovat tasaisessa ravinnepitoisuudessa, osa samalla kostean happipitoisen ilman kanssa tekemisessä ja pisteenä i:n päällä jatkuva virtaus parantaa ravinteiden siirtymistä juureen. Menetelmä yhdistää tässä muiden hydrosysteemien edut ilman niiden haittapuolia. Yleisesti kun juuret toimivat on muu touhu sitten helpompaa, kasvatitpa mullassa tai hydrossa.

#### **Puska, puu vai risu?**

Itse kasvin muodossa on monta taktiikkaa. Moni yrittää kasvattaa puumaisia kookkaita kasveja. Itse olen lähinnä käytettävissä olevan korkeuden takia pyrkinyt haarautuviin pensasmaisiin kasveihin ainakin chinense-lajikkeiden osalta. Tämän saa aikaiseksi kuulemma mukaan esim. sinisellä valolla, mutta itse tyydyn saksiiin. Latvon kasvit melko pieninä, yleensä 8. oikean lehden jälkeen. Satovaiheessa viherkasvua, ainakin pituuden osalta, voi ja kannattaa rajoittaa. Tähän oiva konsti on N:K (typpi:kalium) suhteen muutto siten että käytettävän lannoitteen tuoteselosteesta löydettyssä luvussa kaliumia on 1.8-2.5 kertaa enemmän kuin typpeä. Pääsatoon asti tuo suhde voi olla matalampi, luokkaa 1.2-1.5, sillä typpi on viherkasvun kannalta tärkeää.

Chilillä (kuten putkilokasveilla yleensä) energia virtaa kahden systeemin eli johtosolukon kautta. Ensimmäinen on ksyleemi (xylem), jonka toimintasuunta on juurista latvaan päin. Kasvi viestittää juuristolle hormonien avulla, joita syntyy suurin määrä versojen kärjissä, että nyt vettä ja ravinteita tänne suuntaan. Ksyleemiä pitkin ne kulkeutuvat lehtiin jossa yhteyttämisprosessi muuttaa ne kasville sopivaksi energiaksi, lähinnä sokereiksi. Sieltä yhteytystuotteet kulkeutuvat kaksisuuntaisesti toimivia johtojänteitä, nilaa (phloem), pitkin kasvin käyttöön, muodostaen lisää kasvisolukkoa, mm. hedelmiä. Kun ymmärtää että suurin osa energiaa, riippuen kasvusta 80-90 %, syntyy tämän prosessin seurauksena, on itsestään selvä, että hyvä sato edellyttää kasvilla olevan hyvälaatuisia lehtiä runsaasti. Koska kasvi on logistisesti tehokas systeemi, se pyrkii kippaamaan lehdistä syntyneen energian mahdollisimman lähellä olevaan energiaa tarvitsevaan kohtaan eli vajepisteeseen, toivon mukaan lähimpään chilin podiin. Toisessa harrastuksessani kurpitsojen kanssa tämä on erityisen tärkeä ymmärtää, koska suureen jo-







pa 100 m<sup>2</sup> kasviin jätetään vain yksi hedelmä, ja se pyritään pölyttämään paikkaan joka on mahdollisimman keskellä näitä nilassa kulkevia yhteytystuotevirtoja.

Terve kasvi siis tuottaa lähes loppuun asti uusia lehtiä energiatehtaakseen. Jos ne ovat hyväkuntoisia ja ötökövapaista, saa satoa vähintään kohtuullisen määrän. Toinen asia on sitten että lehtien pitää saada valoa tuottaakseen energiaa, enkä vielä koskaan ole kenenkään sisällä tai kasvihuoneessa kasvattavan sanovan kasvien olevan liian väljästi. Eli aina kun miettii kasvatettavien kasvien määrää, alkuperäinen suunnitelma lopullisten kasvatettavien määrästä olisi hyvä vaikkapa aluksi puolittaa. Siltikin voi löytää itsensä viidakosta.

### Ennakoi ötökät

Itsellä ei näiden kolmen kauden aikana ole ollut käytännön tuholaisongelmaa. Vihannespunkkien kanssa ongelmaa ei oikein helposti voi tullaakaan omassa kasvihuoneessani. Vesiviljelysysteemi ja myöhemmin suuri kokoiset kasvit pitävät kosteuden niin korkealla, ettei vihannespunkki viihdy. Toiselta vitsaukselta, eli begoniapunkteilta, olen välttynyt varmaan siksi, etten ole ottanut tai ostanut valmiita taimia keneltäkään. Kuitenkin miltei kaikki pääsevät kuitenkin tutustumaan kirvoihin. Niitä vastaan olen käyttänyt alusta lähtien yhtä ja ainoa systeemiä, eli ennaltaehkäisyä. Neem-öljyä saa kasvatustaupoista. Se on paitsi ilmeisen pahanmaakuinen öttiäiselle, sekoittaa myös sen hormonitoiminnon niin, ettei se muista syödä, kehittyä, pariutua eikä kasvaa aikuiseksi. 5ml per litra vettä on sopiva annostus. Neem kannattaa ensin sekoittaa tilkkaan lämmin vettä johon lisää muutaman tipan astianpesuainetta. Ruiskutus pitää tehdä koko kauden ajan pikkutaimista lähtien kahden, kolmen viikon välein, mielellään yöstä vasten muistaen myös lehtien alapinnat. Neem ei käy kovin hyvin torjunta-aineeksi siinä vaiheessa kun invaasio on jo tapahtunut. Tai saattaa käydäkin, mutta harvan hermo kestää muutamaa viikkoa ötököiden mellastusta, ennen kuin vaikutus alkaa tuntua. Lähisukulaisten kirva-invaasioita olen hoitanut antamalla pariin otteeseen Spruzit-nimistä ainetta joka on luonnonpyretriinin ja rapsiöljyn sekoitusta ja siirtymällä samalla neem-suojaan.

Neem-uskooni sain vahvistusta, kun chilinkasvusta helsinkiläisellä parvekkeella yrittänyt ja joka vuosi kirvoihin sortunut ystäväni onnistui antamillani taimilla ja neemillä saamaan kohtuuisen ruukussa kasvatetusta kasvista ilman kirvoja. Samalla parvekkeella olleet ostotaimet ilman neem-käsittelyä kärsivät kirvoista. Koska tuotanto menee omaan ja lähisukulaisten suuhun, vältän systeemisistä myrkyistä. Kahtena vuonna olen ruiskutellut muutkin kasvimaan kasvit neemillä 3-4 viikon välein ja kiitettävän terveisinä ja tuottavina ovat esim. mansikat säilyneet. Suurissa kasvihuoneissa paras metodi lienee biologinen torjunta torjuntaeliöillä, mutta käsittääkseni systemaattisesti pitää siinäkin toimia. Yleensä jos invaasio pääsee pahaksi, ei enää keinoja tahdo löytyä.

### Happamuus kohdilleen.

Lopuksi hieman pH:sta eli happamuudesta, koska siitä näkyy olevan ainakin chilifoorumilla toistuvia huolen aiheita ja kyselyjä. Multaviljelyssä pH lienee sopiva noin 6-6.5 välillä ja tähän pääsee melko hyvin kaupasta saatavilla turvemultaseoksilla. Pussin kyljestä tuo lukema löytyy. Vesiviljelyssä sopiva vaihteluväli on 5.5-6.5 välillä. Aina välillä näkyy kommentteja, ettei asiaan ole tarvinnut kiinnittää huomiota ja silti toimii hyvin. Hyvä näin koska silloin käytetyllä vedellä pH py-

syy luonnostaan oikealla alueella. Bioponinen systeemi, eli bakteerien ylläpitämä typpiyhdisteiden, lähinnä nitriitin, hajotusprosessi on hyvä pitämään pH:n oikealla tasolla. Moni sanoo ebbeissä hydrosoran tasaa- van pH:n aika nopeasti tuonne 6.5 tietämille, ja itselläkin on tästä havaintoja.

Asia on kuitenkin mielestäni tärkeä, koska optimin alueen ulkopuolella oleva pH vaikeuttaa ravinteiden imeytymistä. Chili on kuitenkin aika joustava kasvatettava ja sietoalue pH:n suhteen ilmeisen laaja. Chileillä olen vainnut korkean pH:n (7.5-8) aiheuttavan kärsivän näköisiä kasveja. Viime kesänä keskustelua käytiin podien nahistumisesta tai oikeammin tomaateista tutusta latvamädästä (BER). Tämä aiheutuu lähinnä kalsiumin imeytymishäiriöstä. Kalsium on muutenkin tärkeä hedelmän seinien rakennusaine. Siinä itku pääsee raavaalta mieheltäkin, kun huolella vaalittu 12 kiloa vuorokaudessa kasvava jättikurpitsa pokahtaa 200 kiloisena päätyseinämän jäätyä ohueksi. Syitä ohueksi jäämiseen voi olla monia, mutta ainakin jenkeissä ollaan sitä mieltä, että kalsiumin puute on pääsyy. Mullassa chilillä ja tomaatilla latvamädän aiheuttaja voi olla epätasainen kastelu mutta epäilen että vesiviljelyssä väärä pH on yleisempi syy. Lannoitetasapaino on nimittäin käyttäen esim. nykyään chiliviljelyssä yleisesti suosittuja kaksikomponenttilannoitetta suurin piirtein kohdallaan. Muutenkaan imeytymishäiriöt eivät yleensä ymmärtääkseni johdu pelkästään jonkun ravinteen puutteesta, vaan väärästä ravinteiden keskinäisestä suhteesta. Vesiviljelijälle pH-mittari on yhdessä EC mittarin kanssa hyvä hankinta: jos ei muuta niin ainakin tietää missä mennään. EC (joka indikoi liuoksen ravinnepitoisuutta) suhteen on sanottava että chili tuntuu olevan todella suuri piiriteinen kasvi. Joku menee 1:n mS arvoilla ja toinen 5:n tuntumassa, ja silti kaikilla kasvaa.

### Aina kannattaa perehtyä

Uusi harrastus on aina kiehtova ainakin perehtyjä-tyypeille, koska ymmärrys kasvaa alussa nollasta kohtuulliseksi melko nopeasti, kunhan jaksaa kaivaa internetin syövereitä ja yrittää ymmärtää lukemaansa. Itse ainakin olen ylpeydellä kopioinut kokeneiden oppeja ja yrittänyt yhdistää näiden kahden kasvatusharrastuksen kikkoja. Toinen on etupäässä raakaa fyysistä työtä ja chilien kasvatuksessa voi hieman hifistelläkin. Toki kannattaa yrittää pitää kaikki mahdollisimman yksinkertaisena.

Omituisinta itselle on näissä harrastuksissa ollut se kuinka kiinnostunut ympäristö on ollut. Virossa ihmisillä on kurpitsaan voimakas tunneside, sillä se on vauvalle ensimmäiseksi annettavaa kiinteää ruokaa. Niinpä noiden murikoiden kanssa on tullut päästyä muutamankin kerran molempien valtakunnallisten tv-kanavien pääuutisiin. Suomessa kukaan tuskin meikäläisen taidoilla nimittelisi edes prinssiksi, mutta paikallislehti kruunasi ”chilikuninkaaksi”. Ehkäpä siksi että taidan olla Saarenmaan ainoa chilikasvattaja. Mutta tämän tyyppinen julkisuus on positiivista, auttaa tutustumaan paikallisiin ihmisiin ja siemeniä jakamalla chiliharrastus joskus etenee sielläkin.

Ja vielä viimeinen evästys: kasvien kanssa pitää muistaa yksi totuus: niitä kuten muitakaan luonnon systeemejä ei voi määrätä tai korjata, niiden kanssa voi ainoastaan neuvotella.

**Juha Ollila alias Juso**

”Parhaat” tulokset tähän asti: 2012 jättikurpitsa: 276 kg ja chilisato kesältä 2013: 47 kg.

Onnellisen chilin satoa 2013  
Alla: Tobago Sweetin  
juuristoa kauden lopulla



# LED-Finland



Teksti: Jarkko Stenfors, Kuvat: Jarkko Stenfors&Kimmo Laakso

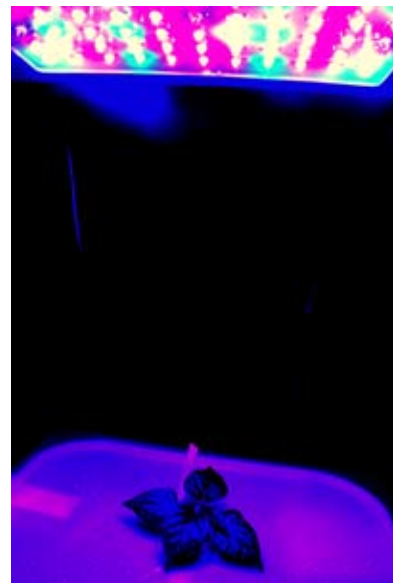
Ensikosketuksen näihin valaisimiin sain jo vuonna 2011, kun sain vaimolta ennenäikaisena joululahjana luvan tilata moisen. Olihan tuolla hintaa, etenkin kun chiliharrastus oli vasta alussa, eikä eroa lampputen välillä vielä osannut arvioida. En tuolloin arvannutkaan, miten onnistunut hankinta Led Finland 120w valaisin oli.

Keväällä 2012 oli sekä perheen, että kasvattajan itsensä mielestä kasveja aivan liikaa. Asuntomme rappusten alla pilkkotti viidakkomaisen lehtimassan välistä sinipunaista valoa. Lampputa ei kuitenkaan ollut hetkeen enää näkynyt. Vannoin, että seuraavalle kaudelle vähennän kasvien määrää ainakin puolella! Vuosi tuosta eteenpäin, keväällä 2013, rappusten alla oli edelleen yhtä ahdasta. Chilien määrä ei ollut vähentynyt, päinvastoin.

Vuonna 2012 sain erään sukulaiseni innostumaan chilinkasvatuksesta. Jouduin alkuun vastailemaan päivittäisiin innostuneisiin kysymyksiin kasvatukseen liittyen. Valoihin liittyvissä keskusteluissa ehdotin monenlaisia valaisimia, mutta lopulta totesimme yhteistuumin, että pitkäaikaiseen investointiin sähköä säästävä LED-teknologia on järkevin vaihtoehto. Ei aikaakaan, kun sukulaiseni autotalli oli täynnä chilejä ja katossa roikkui peräti neljä Led Finlandin 120w valaisinta. Sukulaiselleni ongelmaksi koitui chilinkasvattajien perisynti; kasvit kasvoivat liian nopeasti vieden kaiken tilan valon alta. Tälle kaudelle sukulaiseni piti vähentää kasvien määrää, mutta toisin kävi.

Led Finland on Oululainen yritys, joka on kehittänyt valaisimiaan tiiviissä yhteistyössä Suomalaisten kasvihuoneviljelijöiden kanssa. Valaisimissa käytetty valon spektri on huolella kehitetty ja mitattu, sekä kenttätutkimuksissa todettu kasvatukseen tehokkaaksi. Led Finland takaa nopean vegetatiivisen kasvun, sekä räjähdysmäisen kukinnan.

*Chilipuita LedFinland:n alla keväällä 2013*



*Kolmen Ledin setupilla valaisee mukavasti isommankin alueen, mutta nopeaan esikasvatukseen valot voi asentaa myös erittäin lähelle toisiaan.*



*Etenkin Rocotot viihtyvät LedFinland:n alla*





# LED-valaisimet tulivat jäädäkseen

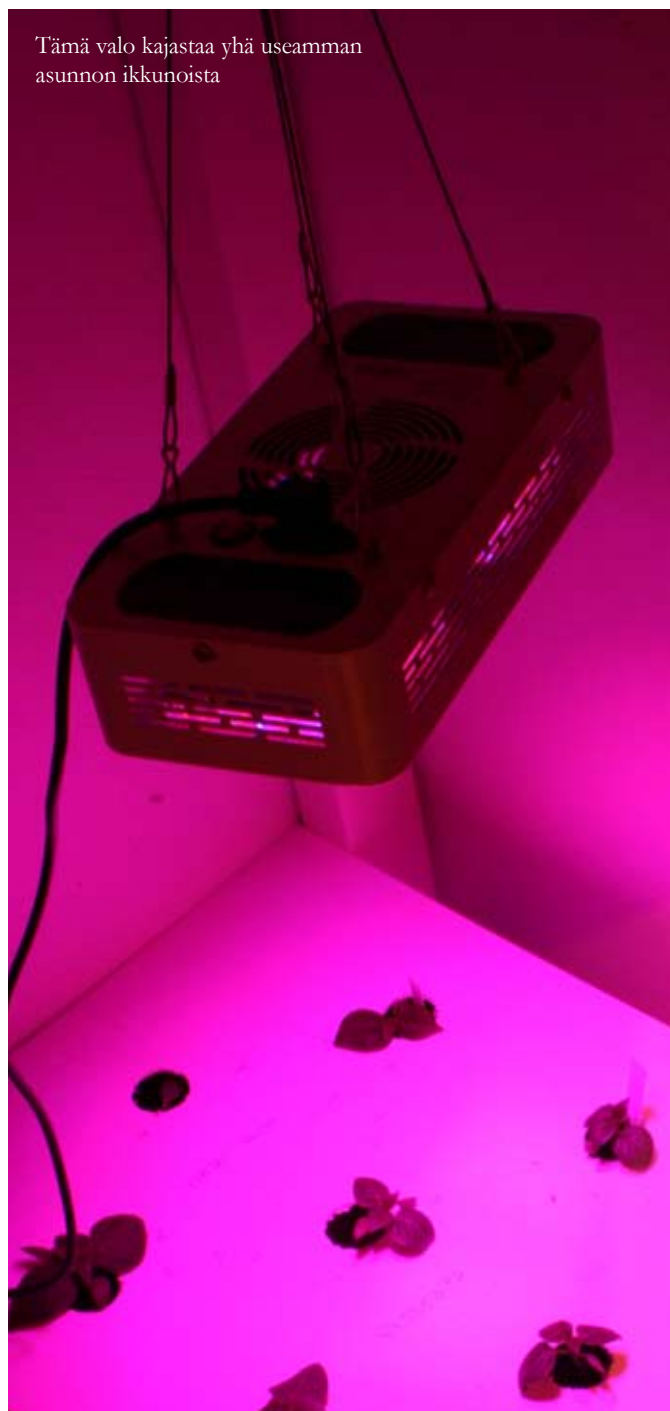
Teksti ja kuvat: Jarkko Stenfors

Kasvatusledejä löytyy yhä useammalta chilinkasvattajalta. Etenkin Led-valaisimien pieni virrankulutus on tärkeää monille, sillä jo muuttaman neliön kasvatusala vaatii useita tehokkaita valaisimia. Sähkölaskussa jo yhden Natriumpurkausvalaisimen (spNa) korvaaminen Led-valaisimella näkyy välittömästi useiden eurojen säästönä kuukausittain.

Onko Led-lampuista sitten vastusta moninkertaisesti tehokkaammille spNa-valaisimille? Led-valaisimien myyjien kirjoitukset voivat monille tuntua vain utopistisilta myyntipuheilta, mutta riippumattomien testien mukaan Led-valaisimet vastaavat kasvatusteholtaan n. nelinkertaisesti tehokkaampaa natriumpurkausvalaisinta. Tosin led-valaisinten valaisema tehokas kasvatuspinta-ala on jonkin verran spNa-valaisimen vastaavaa pienempi.

SpNa- ja LED-valaisimia vertaillessa pitää kiinnittää huomiota myös poikkeaviin kasvutyyliin. Pelkän spNa-lampun alla kasvit kasvavat todella nopeasti pituutta, kun taas LED:n alla kasvit kasvavat matalina ja tuuheina. LED suorastaan pakottaa kasvit haarautumaan tiuhaan ja myös kukkienmuodostus on moninkertaisesti tehokkaampaa, kuin spNa:lla.

Tämä valo kajastaa yhä useamman asunnon ikkunoista



Kukkiva "Rocotomeri"



Cube-X2





CHILIFEST FINLAND 2013



NAGA2013 voittaja Mika Suhonen helsinki

## KERÄSI SATEESTA HUOLIMATTA JÄTTIYLEISÖN!

Chilifest Finland keräsi viikonlopun aikana noin 20 000 kävijää

Tampereen Keskustorilla järjestetty Chilifest Finland keräsi sateisesta lauantaista huolimatta noin 20 000 kävijää kulu-  
neen viikonlopun aikana.

Chilifest Finlandin ohjelma huipentui tänään perinteiseen chilinsyönnin MM-kisaan, jossa syötiin mahdollisimman paljon maailman tulisinta chiliä, Naga morichia. Helsinkiläinen Mika Suhonen vei tänä vuonna voiton popsamalla naggaa 109,7 grammaa. Toiseksi kilpailussa ylsi porilainen Kalle Mattila kolmannen sijan nappasi tamperelainen Kalle Gröhn. Maailmanennätys jäi siis toistaiseksi vielä vuoden 2012 voittajalle, Janne Kiviniemelle, joka söi huikeat 203,22 grammaa naggaa.

Naga 2013 toinen sija Kalle Mattila Pori



Naga morich-kilpailun tulokset:

Mika Suhonen 109,7

Kalle Mattila 96,4

Kalle Gröhn 84,9

Chilimustamakkara loppui kesken

Chilifest Finlandin uudeksi hitiksi nousi tänä vuonna odotetusti Savupoikien, Poppamiehen ja Chef Santerin yhteistyössä lanseeraama chilimustamakkara, joka valitettavasti loppui suuren kysynnän vuoksi kesken. Erityistä kiitosta keräsivät myös mm. Tapas Bar Inezin tacot, Poppamiehen chili con carne, Pyynikin Käsityöläispanimon chiliolut ja Chilifestin chilikahvi. Myös erilaiset chililajikkeet, -siemenet ja -kasvit tekivät hyvin kauppansa tapahtumassa.

Naga 2013 kolmas sija Kalle Gröhn tampere





# Chilifest Finland 2014

## tulee suurempana kuin koskaan!

**Chilifest Finland 2014 järjestetään 15.-17.8.2014** ja tapahtuma levittäytyy Tampereen keskustorin lisäksi myös uuteen Kirjastotalon puistoon. Chilituotteiden ja -ruokien lisäksi löydät tapahtumasta asiantuntijoiden vinkit chilin käytöstä ruoanlaitossa sekä kaikenlaista grillaamiseen liittyvää.

Chilifest Finland on koko perheelle tarkoitettu maksuton tapahtuma ja vahvojen makujen sanansaattaja. Tarkoituksena on jakaa chilitietoutta ja grillausvinkkejä sekä maistella herkullisia ruokia ja pitää hauskaa porukalla. Tarjolla on chilejä, ruokia ja chilituotteita miedoista aina maailman tulisimpiin asti.

### **Chilifest 2014 Kilpailut:**

Siipiweikot Hot Wings Challenge – Siipiensyönnin SM-kilpailu la 16.8.2014.

ChiliMix last man standing-kilpailu la 16.8.2014.

Naga Morich-kilpailu su 17.8.2014.

Lisätiedot ja ilmoittautumiset [heini.naskali@chilifest.fi](mailto:heini.naskali@chilifest.fi).

Chilifestarit järjestävät yhteistyössä Oy Poppamies sekä Suomen Chilyhdistys.

[www.chilifest.fi](http://www.chilifest.fi)







# GreenChili LED

[www.ensi-ilta.com](http://www.ensi-ilta.com)



## LAATUA JA MAKUA SUOMALAISTA CHILIÄ



## HEINÄN PUUTARHA

[heinanpuutarha.fi](http://heinanpuutarha.fi)

SALO







## TULINEN GRILLIMAKKARA HEVIJUUSEREILLE.

Nyt chillataan, this ain't cool... this is hot!

Tuskaan ja muihin tulisiin Savuhovin oikeasti tulisiin herkkuihin pääset nyt tutustumaan savuhovin palvelupisteissä ja tulisesti varustettujen kauppojen valinta altaassa.

**SAATAVANA MYÖS KAUPOISTA. SISÄLTÄÄ NAGA MORICH CHILIÄ. KATSO [WWW.SAVUHOVI.FI](http://WWW.SAVUHOVI.FI)**

Tuskamakkara, Raivowursti ja Kiukkunakki-perheen uusin ja samalla tulisin jäsen on IsoViha. Tunne sen polte ja jälkimarkkinointi. Kun laitat tulisen makkaran päälle vielä Kipu-Sinappia, niin tiedät saaneesi tarpeeksi. Hetkeksi. Kokeile myös maailman tulisinta sikanautasäilykettä HOTKÖTTiä.



# Chilikauppa vaihtoi omistajaa

Suomen ensimmäisen chilituotteisiin keskittyneen nettikaupan, Suomen Chilikauppa Oy:n liiketoiminta on siirtynyt vuoden 2014 alusta Suomen Chilitarvike Oy:n haltuun. Chilikaupan perustaja Janne Vuorinen kiittää kaikkia asiakkaitaan erittäin lämpimästi kuluneista viidestä vuodesta ja toivoo liiketoiminnan jatkajille tulsia ja menestyksekkäitä tulevia vuosia.

Täysin uusittu verkkokauppa avautui tuttuun osoitteeseen <http://www.chilikauppa.fi> maanantaina 27.1. Valikoima tulee kasvamaan huomattavasti alkuvuoden aikana. Kaikki toiveet ja palaute ovat tervetulleita, sähköpostia voi laittaa osoitteeseen [info@chilikauppa.fi](mailto:info@chilikauppa.fi)

Chilikaupan tuotteita löytyy paitsi uudesta verkkokaupasta, myös Chilitarvikkeen myymälöistä Tampereelta ja Helsingistä: Chilitarvike.fi.

Chilitarvikkeen ja nyt myös chilikaupan omistaja Ali Hellsten pitävänsä pääosaltaan chilikaupan tutut perustuotteet valikoimissa, mutta aikoo myös laajentaa vali-

koimaa yhä pidemmälle autenttisiin makuihin. Etenkin Afrikan ja Aasian mausteet ja raaka-aineet kiehtovat ja uusia avauksia on näiden seutujen tuottajille tehtykin.

## Historiaa

Chilikauppa avattiin helmikuun 27. päivä vuonna 2008. Ensimmäinen lasti tavaraa tuli Hot Headzilta Briteistä ja myytiin loppuun parissa viikossa, tavara meni ihan käsistä. Eli tilausta näille tuotteille oli. Muita chiliherkkutoimijoita ilmaantui aika pian saman vuoden aikana kaksin kappalein, Poppamies ja Extrahot.

Ensimmäiset vuodet Chilikauppa messuili ahkerasti, kiersi ruokatapahtumia ja festareita ja tuotevalikoimaa kasvatettiin kovasti. Kaikenkaikkiaan myynnissä on vuosien alla ollut liki 700 erilaista chiliin liittyvää tuotetta. Kotimaiset tuotteet ovat aina kuuluneet chilikaupan perusvalikoimiin, esimerkiksi Namituvan valmistamat salmiakit ovat olleet huikean suosittuja alusta lähtien. Ensimmäinen erä salmiakkeja valmistui 2008 Helsingin Ruokamessuille. Samaten Dammenbergin kanssa tehdyt suklaat, tuoreesta kotimaisesta chilistä tehdyt chilivalkosipulit ynnä muut lukuisat tuotteet.

## Chilikaupan perustajan, Janne Vuorisen kiitokset:

Vielä erikseen kumarrus chilifoorumin väelle ja kaikille tutuille, puolitutuille ja tuntemattomille jotka ovat vastaan tulleet tämän 5 vuoden chilibisneksen aikana. Kivaa oli, välillä vähän raskastakin mutta kaikin puolin silti oikein mielenkiintoista ja mukavaa. Nyt on chiliharrastuksesta sitten koettu tämä kaupallinenkin puoli ja on aika siirtyä jälleen pelkän harrastelun puolelle!

Chilitarvike tulee taatusti rakentamaan Chilikaupasta huikean toimijan herkkumarkkinoille tämän kevään aikana eikä tarvita ennustajan lahjoja veikatakseen että Suomen chilituotevalikoima tulee saamaan melkoisen boostin aivan lähiaikoina. Sen verran on pikkulintu laulanut että paljon uusia herkkuja on tulossa.

# CHILIFOORUMI.fi

*Asiaa chileistä ja niiden vierestä jo vuodesta 1997*



*Pentti Heinä katsastaa Chilikaupan uutuuksia muutamaa minuuttia ennen chilifestien alkua elokuussa 2013*



# CHILIKAUPPA.FI

*Suomen tulisin kauppa  
jo vuodesta 2008!*

Kaikkea astetta tulisempaan elämään  
chilikastikkeista snackseihin!

[www.chilikauppa.fi](http://www.chilikauppa.fi)





# NFT-vesiviljely mullisti chilinkasvatuksen

Teksti&kuvat: Jarkko Stenfors

## NFT (Nutrient Film Technique)

NFT tulee sanoista 'Nutrient Film Technique', eli vapaasti suomennettuna "lannoitekalvotekniikka". NFT:ssä ohut lannoiteveden virtauskalvo, ns. lannoitefilmi, pumpataan kasvien juurien läpi. NFT:n suurin etu muihin vesiviljelyjärjestelmiin verrattuna on epäilemättä juurten altistaminen jatkuvalla lannoitevirtauksella, jossa happi, vesi ja lannoitteet ovat täydellisesti tasapainossa.

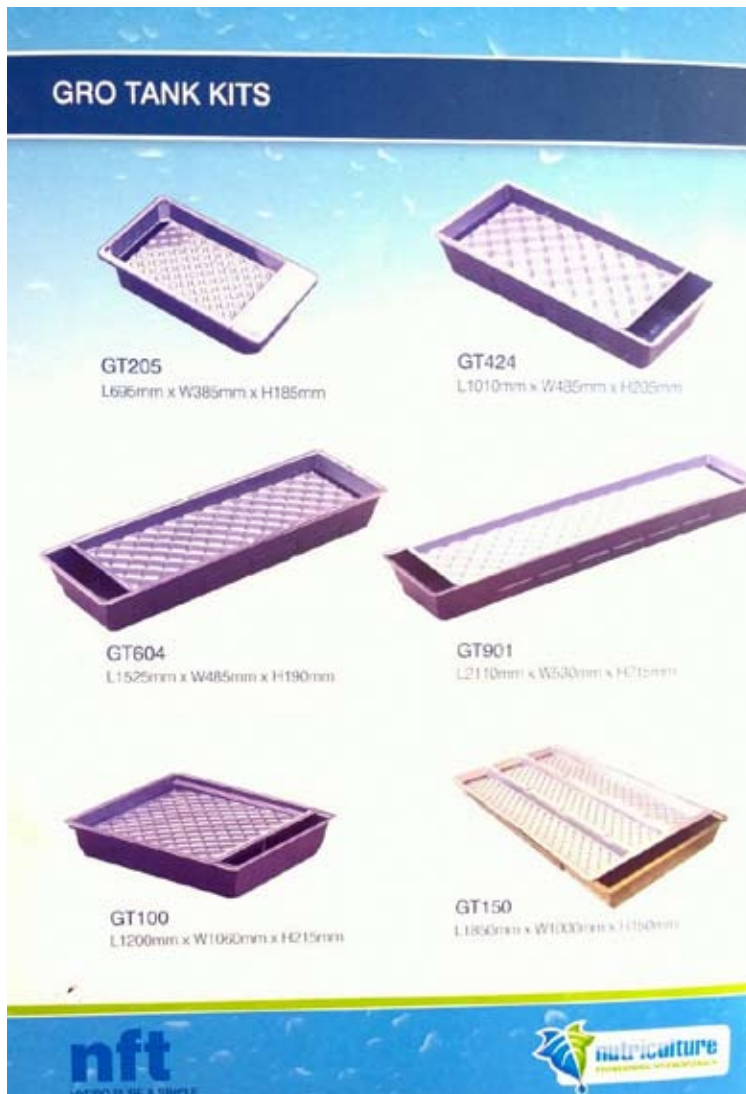
NFT:n salaisuus on siis tässä tasapainossa, jossa kasvin juurimaton alapuolella on jatkuva yhteys ohueen lannoitefilmiin, kun taas juurimaton yläpuoli on tehokkaasti yhteydessä ilman sisältämään happeen. Tämän seurauksena on Suomen olosuhteissa todistettusti saavutettu jopa kymmenien kilojen chilisatoja, yhdessä kasvukaudessa, yhdellä kasvilla.

NFT:n suunnittelussa ja rakentamisessa pitää saada aikaan oikea kasvukanavan kallistus, oikea virtaama ja optimaalinen lannoitefilmin paksuus. Hyväksi koetut arvot ovat 1,5cm kallistus metrin kanavapituudelle, 1-2 l/min virtaama, sekä n. 2mm paksuinen lannoitefilmi kanavan loppupäässä. Kesän kuumimpaan aikaan toki etenkin pidemmällä NFT-kanaville toki virtausta saattaa joutua lisäämään.

## Kaupalliset NFT-vesiviljelylaitteet

Testaukseen Ylöjärven Polte sai Chilitarvikkeelta täksi kaudeksi Nutriculture NFT GT901:n. Mittaa tällä isohkolla kasvatuspöydällä huikeat 2,11 metriä! Nutriculturen mallistosta löytyy varmasti jokaiselle omiin tarpeisiin sopivankokoinen laitteisto.

## Nutriculture nft-valikoima

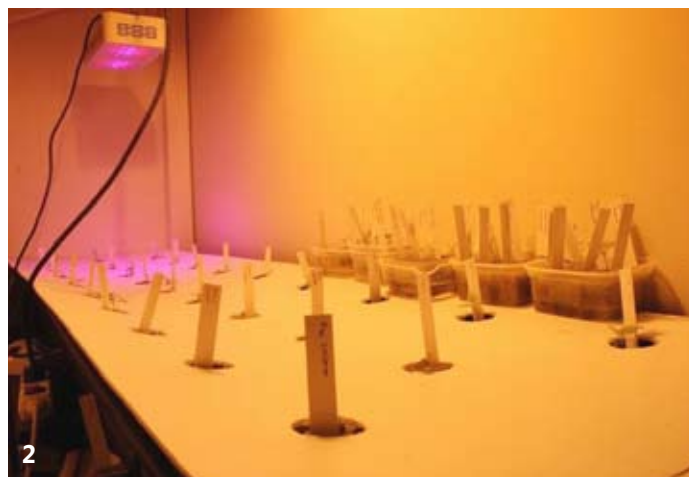


Nutriculturen GT (Grow Tank) Mallisto ja mitat:

GT205 (pituus 69,5cm x leveys 38,5cm x korkeus 18,5cm)  
GT424 (pituus 101,0cm x leveys 48,5cm x korkeus 20,5cm)  
GT604 (pituus 152,5cm x leveys 48,5cm x korkeus 19,0cm)  
GT901 (pituus 211,0cm x leveys 53,0cm x korkeus 21,5cm)  
GT100 (pituus 120,0cm x leveys 106,0cm x korkeus 21,5cm)  
GT150 (pituus 185,5cm x leveys 100,0cm x korkeus 15,0cm)

## Tee-se-itse Ikea NFT





**Kuva 1:** Tulva-altaaseen kuitukangasta. Kuitukangas kannattaa jättää pitkäksi, jotta kangas yltää poistoaukosta alastian vesirajaan asti, tämä poistaa kokonaan veden lorinan. NFT:n mukana tulevaan kansilevyyn saa taimia varten reiät esim. porakoneella, jossa kuppiterä. Toki kansilevyyn saa reiän vaikka puukollakin.

**Kuva 2:** Pienet kivillakuutiot kera sirkkalehtisten tainten reikiin ja reso täyteen lannoitelientä. Kauden alussa GT-901 on tarpeen tullen 27-paikkainen taimikasvattamo. Kasvihuonekaudella laitteistoon laitetaan kuitenkin enintään neljä chiliä tuottamaan satoa.

**Kuva 3 ja 4:** Kuuden viikon kuluttua:

# Tee-se-itse Ikea Trofast NFT

IKEA on jo pitkään tuottanut Suomalaisille chilikasvattajille inspiroivia tuotteita. IKEA Trofast-sarja on alun perin lastenhuoneen säilytysjärjestelmään tuotettuja erikokoisia vankkarakenteisia muovilaatikoita. Oivaltavan kaunis muotoilu ja piristävä värimaailma ovat auttaneet Trofastien hyväksyttämistä osaksi sisustusta jopa vaativienkin puolisoiden sisustamiin koteihin.

## Tarveaineet:

IKEA Trofast 42x30x10 laatikko 2,00€

IKEA Trofast 42x30x23 laatikko 3,00€

IKEA Trofast kansi 0,79€

Patolevyä ~0,50€ (Rulla 1x20m 50€)

kuitukangasta ~0,50€ (7,6m rulla 3,00€, Chilitarvike)

Uppopumppu 11,00€ (Esim. resun 880, Chilitarvike)

Letkua 0,50€ (metritavarana 2,00€/metri, Chilitarvike)

Letku-T-liitin 1,50€ (Hyllytavarana, Chilitarvike)

**Yhteensä NFT:n osien hinta n. 20€.** Patolevyä kannattanee kysellä rautakaupoista paloiteltuna, tuttavien rakennustyömailta tai järjestää yhteistilaus. Ja ovatpa jotkut viljelleet NFT:llä ilman tuota virtauksenohjauslevyäkin.

Projekti kuvilla höystettynä seuraavilla sivuilla.





## TEE-SE-ITSE IKEA TROFAST NFT

**Kuva 1:** Ensin leikataan Fiskarsin saksilla patolevystä Trofast-laatikkoon sopiva pala.

**Kuva 2:** Patolevyn keskeltä leikataan saksilla "nystyrä" pois.

**Kuva 3:** Patolevy laatikon pohjalle ja merkataan reikä.

**Kuva 4:** Porataan reikä 16mm poranterällä, A.K.A. Isonaula (on paras).

**Kuva 5:** Leikataan sopiva letkunpätkä, johon t-liitin kiinni ja letku työnnetään laatikon reiästä läpi.

**Kuva 6:** Tulva-astian toiseen päähän leikataan veden poistoaukko. Tämä tehty Dremel minijyrsimellä, mutta myös useat isot porakoneen reiät ajaisivat saman asian. Viimeistely santapaperilla.

**Kuva 7:** Tulva-astia pitää saada ala-astian päälle vinoon, jotta vesi juoksee kohti veden poistoaukkoa. Koska legoja on kolmen lapsen isällä kuutioittain, niin käytettäköön niitä. Kiinni tietysti kuumaliimalla. Kaato on NFT:hen juuri sopiva.

**Kuva 8:** Seuraavaksi tulva-astiaan patolevyn päälle leikataan kaksi palaa kuitukangasta.

**Kuva 9:** Kuitukankaan kannattaa jättää roikkumaan poistoaukosta, jotta veden lorina vaimenee/häviää.

**Kuva 10:** Vedet lannoitteineen ala-astiaan ja pumppu päälle.

**Kuva 11:** Tulva-astian suosikkichili. Tämä Bonda Ma Jacques on tulva-astian päällä isossa kivillakuutiassa. Kansi on leikattu kahteen kappaleeseen.







# tammisillan puutarha.com

- ~ CHILIN TAIMIA
- ~ KESÄISIN TUORETTA CHILIÄ
- ~ MONIA TULISIA HERKKUJA JA TUOTTEITA

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

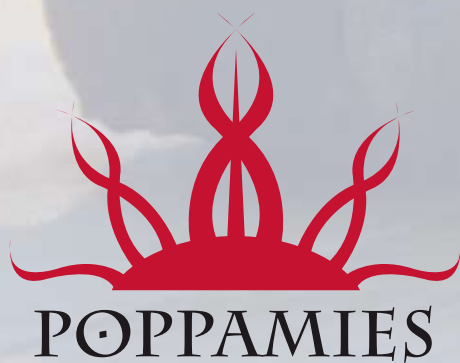
Tammisillantie 210, 21500 PIIKKIÖ, (02) 489 9550

Tammisillan puutarha sijaitsee vanhan ykköstien varrella Piikkiössä.

# Tarhurin pu

*kasvinsuojelua biologisin keinoin*

[www.biotus.fi/harrastajat](http://www.biotus.fi/harrastajat) • [tarhurinapu@biotus.fi](mailto:tarhurinapu@biotus.fi)



# KEVÄÄN UUTUUDET

## GRILLIN JA KEITTIÖN UUDET KUNINKAAT!

*Kevään 2014 uutuuksissa Poppamies tuo makuja grilliin ja kotikeittiöön aivan uudella tavalla. Neljästä uutuudestamme löydät itsellesi suosikin oli sitten kyseessä kasvis-, kala-, liha-, kana- tai jälkiruokahimo. Välillä seikkaillaan Karibian tropiikissa ja toisinaan savustetaan naudan ribssiä Kansasissa. Mitä ikinä haluatkin!*



### KENTUCKY BOURBON BBQ

Miedosti tulinen ja täyteläinen omenoista, chipotlesta ja bourbonista tehty kastike. Soveltuu grillaukseen tai ruoalle dippinä tai mausteena.

Tulisuus: 3/10

### KANSAS CITY BBQ

Grillimestarin salainen ase! Täyteläinen barbeque-kastike kaikkeen grillaukseen, parhaimmillaan pihvien, ribsien ja hampurilaisten kanssa.

Tulisuus: 0/10



### TROPICAL FRUIT BBQ

Hedelmäinen mangokastike jossa kookos maistuu hyvältä! Mieto tulisuus korostaa makuja kivasti. Käytä kanaruokiin, sivele raviulle tai nauti vaikka vaniljajäätelön kera.

Tulisuus: 1/10

### CARIBBEAN LIME

Karibian eksotiikkaa ruokapöytäsi! Käytä marinadina tai kastikkeena kalaruokille ja salaateille. Kokeile myös kanan kanssa!

Tulisuus: 2/10



# SAATAVANA KAUPPOISTA!

[WWW.POPPAMIES.FI](http://WWW.POPPAMIES.FI)



# AutoPot Parvekkeelle ja puutarhaan

Viime kesänä pääsin kokeilemaan, kuinka AutoPot -järjestelmä toimii parvekeolosuhteissa. Omalla lasitetulla parvekkeellani ongelmana onkin lämpötilan nousu ajoittan liian korkeaksi ja edellisinä kesinä usein aamulla kasvit olivatkin ehtineet nuupahtaa ennenkuin kastelukannun kanssa ehdin hätiin. Sitä ongelmaa ei ollut AutoPottien kanssa. Paketissa tuli 4kpl 15litran ruukkua alustoineen, joissa on Aqua Valve -vesiventtiili. Mukana tulevan vesisäiliönsäiliön tilavuus on 47litraa, joka riitti hyvin vaikka lisäsin mukaan vielä 4kpl 8,5litran ruukkua. Järjestelmä toimii ilman sähköä ja vesiventtiilit säätelevät automaattisesti veden määrää alustoissa.

Jotta chilin ja tomaatin kasvattaminen olisi mahdollisesti vielä helpompaa, perinteisten lannoitteiden sijaan kokeilin BioTabsin -starttipakettia. ”Biotabs on korkealuokkainen 100% orgaaninen uusi kasvatustapa käyttäen hyödyksi maaperän bakteereja sekä mykorritsaa.” Näin paketista sanottiin, joten innoissani istutelin esikasvatetut taimet potteihin. Kasvualustana käytin kookoksen ja perliitin seosta suhteessa 50/50. BioTabsin ohjeet ovat helpot ja paketissa olevien pussien sisältö olikin helppo annostella. Vesisäiliö kytketään järjestelmään kiinni viikon kulluttua istuttamisesta, 5 viikon päästä annetaan ohjeen mukaan lannoitetta kerran ja loppuaika pidetään huolta, että säiliössä riittää vettä.

Voin sanoa, että helpommalla ei taida enää päästä. Taisin viikon välein tarkistaa säiliön vesitilanteen ja kertaakaan kasvit eivät päässeet nuupahtamaan, ei edes kuumimpina päivinä. Chileistä Aji Fantasy ja Jamy tuottivat komean ja hyvänmakuisen sadon samoin kuin minikokoiset Tiny Tim ja Totem F1 -kirsikkatomaatit.

Kokeilin myös saman valmistajan AQUAbox Spyderia äidin terassipuutarhan kasvimaalle. ”Spiderista” eli pienestä säiliöstä vedetään kapillaarinauhat haluamiinsa suuntiin mullan alle. Siinä on käytössä myös Aqua Valve -vesiventtiili, joka pitää veden määrän sopivana säiliössä ja näin kasvimaan pysyy kosteana myös hellepäivinä. Persilja, tilli ja basilika tykkäsivät.

Tulevana kesänä aion laajentaa AutoPot puutarhani myös äidin terassille. Koska en ihan joka päivä ehdi itse pitämään huolta chileistäni ja tomaateistani siellä, on helppo pyytää äitiä täyttämään letkulla säiliöt ilman sen suurempia ponnisteluja.

Kesää odotellessa, Petra K



# PUUTARHURIN VERSTAS

**Puutarhurin erikoisliike Helsingin Sörnäisissä!**  
(Suvilahdenkatu 4, 00500 Helsinki)

Luomuravinteet, automaattiset kastelujärjestelmät, kasvatusteltat, valaisimet, mittauslaitteet, ruukut, ilmastointi, kasvatusalustat ja paljon muuta..!

Kasvatitpa mullassa, vedessä, ulkona tai sisällä, meiltä löytyvät tarvikkeet!



Biotabs 10kpl

**17€**



Biotabs Starter-kit

**59€**

Pakettialennuksia  
paikan päältä:

- > 500EUR -5%
- > 1000EUR -10%
- > 2500EUR -15%

Tervetuloa!



AutoPot easy2grow 6

**99€**



AutoPot XL Moduuli

**32€**



AutoPot AquaBox Spyder

**25€**



AutoPot 15L Moduuli

**24€**

Nettikauppa osoitteessa [www.puutarhurinverstas.fi](http://www.puutarhurinverstas.fi)



# Kasvintuhoojat chilillä ja niille biologisia torjuntavaihtoehtoja

Heini Koskula / Biotus Oy

Chilillä kasvintuhoojista yleisimpiä ovat vihannes- ja begoniapunkit. Myös ripsiäisiä ja kirvoja esiintyy. Kostealla kasvualustalla saattavat harsosääskitoukat muodostua ongelmaksi. Biologista torjuntaa kannattaa harvita, mutta muista, että kemiallisilla kasvinsuojeluaineilla voi olla haittavaikutuksia ja varoikoja biologisten torjuntaeliöiden käytön suhteen. Kasvintuhoojien tarkkailu ja niiden ajoissa havainnointi on ehdotonta päästääksesi haluttuun lopputulokseen. Pahoissa saastuntatapauksissa ei yksi levityskerta riitä, vaan eliölevitys on toistettava muutamaan otteeseen kasvukauden aikana.



Ansaripetopunkki/vihannespunkki Kuva: Marika Linnamäki

**Vihannespunkit** (0,3–0,5 mm) ovat kellanvihertäviä ja niillä on molemmissa kyljissä tummat täplät. Ensimmäiset vihannespunkit ilmaantuvat lehtien alapinnoille, mutta niiden syöntijäljet näkyvät lehden yläpinnalla kellertävinä pilkkuina. Vihannespunkit kehräävät myös seittiä, joka voi oikein pahoissa saastuntatapauksissa peittää koko lehden. 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.

**Tappipunkit**, joihin mm. begoniapunkki kuuluu, ovat hyvin pieniä punkkeja, joiden näkemiseksi tarvitaan mikroskoopi tai 20 x suurentava 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/m<sup>2</sup>. A. barkeri –petoa toimitetaan myös pienissä pusseissa, jolloin kantoaine ei sotke esim. vesiviljelyjärjestelmiä.



Punkin vaurio Cheirossa Kuva Rauno Selamaa



Ripsiäinen Kuva: MTT

**Ripsiäiset** ovat pieniä (noin 1–2 mm), nopeasti liikkuvia hyönteisiä. Niillä on kaksi paria kapeita hapsureunaisia siipiä. Ripsiäinen munii kasvisolukoon, mikä hankaloittaa niiden torjuntaa. Lehdissä ripsiäisvioletus näkyy hopeanhoitoisina laikkuina, joissa on mustia ulostepisteitä. Ripsiäistorjuntaan käytettävä **ripsiäispetopunkki** on noin 0,3 mm pituinen, väriltään kellertävän punertava (nuoruusvaiheet 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, pehmeäihoisia hyönteisiä, joilla on usein pitkät jalat ja pitkät tuntosarvet. Kirvat voivat olla siivellisiä tai siivettömiä ja niiden värit vaihtelee paljon. Kirvojen ennakkotorjuntaan käytetään kirvavainokaisia (**VerdaProtect -putkilo**). Jos kirvoja on jo reilummin, pesäkkeinä, kannattaa torjuntaan ottaa harsokorentotoukat (Crysoperla), jotka puhdistavat tehokkaammin ja nopeammin pesäkkeitä kuin kirvavainokaiset.



Koisokirva 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 kasvulle 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.



Harsosääski Kuva: Heini Koskula

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

| Kasvintuhooja                                                                                                                                               | Torjunta                                                                                                                          | Käyttömäärä                                                                                              | Huomioitavaa                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vihannespunkki</b>                                                                                                                                       | <b>AnsariPETOPUNKKI</b><br>750 kpl / pakkaus<br>2000 kpl / pakkaus                                                                | 20-50 kpl/m <sup>2</sup> ,<br>pahoissa<br>saastuntatapauksissa jopa enemmän.                             | Optimilämpötila 20-25°C ja -<br>kosteus yli 60%.<br><br>Uusintalevityksiä tarpeen mukaan.            |
| <b>Tappipunkit</b>                                                                                                                                          | <b>Amblyseius barkeri -petopunkki</b><br>5 000 kpl /pakkaus<br>10 000 kpl /pakkaus<br>25 000 kpl /pakkaus<br><br>1000 petoa/pussi | 200-500 kpl/m <sup>2</sup>                                                                               | <b>Nyt myös pusseissa, 1000 petoa per pussi.</b>                                                     |
| <b>Ripsiäinen</b>                                                                                                                                           | <b>Ripsiäispetopunkki</b><br>5 000 kpl /pakkaus<br>10 000 kpl /pakkaus<br>25 000 kpl /pakkaus<br><br><b>liima-ansat</b>           | Kotiolloissa<br>petoja on hyvä levittää reilusti, 300-500 kpl/m <sup>2</sup> .<br><br>1 / m <sup>2</sup> | Optimikosteus > 65%                                                                                  |
| <b>Kirvat</b>                                                                                                                                               | <b>VerdaProtect</b><br><br><b>Harsokorennon toukat (Chrysoperla)</b>                                                              | 1 putkilo / huone (max. 200m <sup>2</sup> ).<br><br>1 / m <sup>2</sup>                                   | Uusi putkilo joka 2-3 viikko, kunnes kirvatilanne hallinnassa.<br><br>Pahoihin saastuntapesäkkeisiin |
| <b>Harsosääsket</b>                                                                                                                                         | <b>Harsosääskipetopunkki</b><br>10 000 kpl / pakkaus<br><br><b>liima-ansat</b>                                                    | 200-300 kpl/m <sup>2</sup><br><br>1 / m <sup>2</sup>                                                     | Ei kylmäsäilytystä                                                                                   |
| <b>Biologisen torjunnan tuoteperheeseen torjuntaeliöiden lisäksi kuuluvat biologiset tautitorjuntamikrobit ja kasvunparanteet, liima-ansat sekä luupit.</b> |                                                                                                                                   |                                                                                                          |                                                                                                      |



# Chili



# GreenCare

# Lannoitusohje

## Puutarhan Kesä-lannoitteella

### Taimen ensimmäinen elinkuukausi:

Multa-/turveviljely: 1 teelusikallinen 10 litraan vettä (EC-arvo ~0,3 mS)

Vesiviljely: 2 teelusikallista 10 litraan vettä (EC-arvo ~0,6 mS)

### Taimivaiheessa, 1-4 kuukautisille taimille, helmikuun alusta huhtikuun loppuun:

Multa-/turveviljely: 2 teelusikallista 10 litraan vettä (EC-arvo ~0,6 mS)

Vesiviljely: 4 teelusikallista 10 litraan vettä (EC-arvo ~1,5 mS)

### Kukitukseen ja sadonkäynnistykseen toukokuusta eteenpäin

Multa-/turveviljely: 8 teelusikallista 10 litraan vettä (EC-arvo ~2,3 mS)

Vesiviljely: 10 teelusikallista 10 litraan vettä (EC-arvo ~2,7 mS)

### Satovaiheessa, kun raakileita alkaa olemaan enemmän oksilla, heinäkuusta eteenpäin:

Multa-/turveviljely: 2 teelusikallista 10 litraan vettä (EC-arvo ~0,6 mS)

Vesiviljely: 4 teelusikallista 10 litraan vettä (EC-arvo ~1,5 mS)

### Kypsymisvaiheessa, kun useimmat alkavat vaihtamaan väriään, elokuusta eteenpäin:

Vesi-/Multa-/turveviljely: ENINTÄÄN 1 teelusikallinen 10 litraan vettä (EC-arvo ~0,3 mS). Voi jättää kokonaan lannoittamattakin, etenkin jos ei sadota pitkään esim. kasvihuoneessa.

Turve-/multaviljelyssä ei välttämättä tarvitse antaa lannoitetta jokaisella kastelukerralla. Tähän ei voi yleispätevää ohjetta antaa, vain suuntaa-antavan neuvon: Mitä enemmän vettä haihtuu ruukusta ympäristöön, sitä harvemmin lannoitetta lisätään kastelun yhteydessä. Jos veden haihtuminen ruukusta estetään, jolloin kaikki neste poistuu juuriston ja kasvin kautta, voidaan jokaisella kastelukerralla lisätä lannoitetta. Jos esim. ke-sällä pidetään tummaa ruukua auringossa, voi veden haihtumisen seurauksena lannoite väkevöityä multaan. Lopulta voi tästä seurauksena olla lannoiteyliannostus.

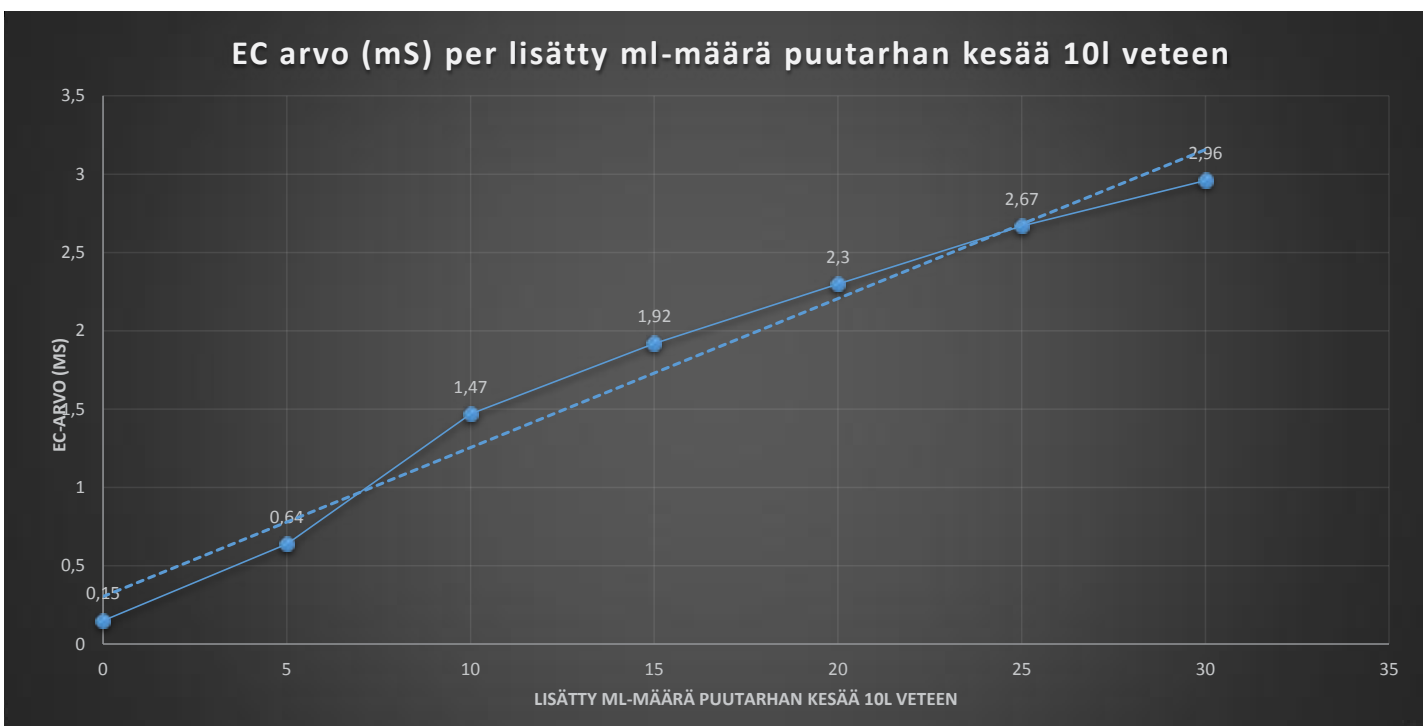
Eli seurata kasvien käyttäytymistä ja ympäristöä, etenkin vallitsevia olosuhteita!



*Puutarhan kesä on eittämättä chilinkasvatuksessa suosituin lannoite sen optimaalisen koostumuksensa ja hyvän liukenevuutensa ansiosta. Puutarhan kesää voit käyttää niin multa-, turve-, kuin vesiviljelyynkin.*



*Lannoitusohjeessa mainittu teelusikallinen ei ole sitten mikään kukkupäällinen, vaan tällainen tasoitettu. Tasa-teelusikalliseen Hackman Savonia teelusikkaan mahtuu 2,5ml puutarhan kesää. Teelusikka mittayksikkönä vastaa kylläkin 5 ml, mutta ei tasainen savonialusikallinen.*



Lannoiteväkevyystaulukko saatu lisäämällä kaksi teelusikallista (=5,0 ml) kerrallaan 10 litraan vettä ja mittaamalla EC-arvo.



# Chilien säilöntää

Teksti Henry Hietanen



**Jos chilinkasvatus onnistuu, tulee jossain vaiheessa kesää tilanne, jolloin kaikkea kypsyvää satoa ei voi käyttää tuoreena. Tällöin alkaa yksi chiliharrastuksen työläimmistä, mutta myös palkitsevimmistä ja herkullisimmista tehtävistä: sadon säilöntä.**

tuvat enemmän tai vähemmän Hessin arkki-resepteihin.

## Chilihillo

Chilihilloit ovat nopeita ja helppoja keitoksia. Hilloa voi tehdä mistä tahansa marjasta tai hedelmästä. Säilykehedelmistäkin tulee ihan kelpoillisia hilloja, mutta suositeltavaa on käyttää tuoreita hedelmiä. Eri käyttö-tarkoituksiin voi samoista hedelmistä tai marjoista tehdä eri vahvuisia ja polttoprofiilisia versioita chilien määrää ja lajeja tai lajikkeita vaihtelemalla.

Hilloissa ei ole juurikaan tulisuuksia taittavia ainesosia, joten chilin määrä kannattaa pitää maltillisena: mietoja ja keskitulisia lajikkeita noin 5 % ja tulisia 1-3 % kokonaispainosta. Hilloon tulevan chilin valinnassa tulee kiinnittää huomiota eri lajien polttoprofiileihin ja tulisuuksiin. Henkilökohtaisesti käytän paljon baccatum-chinense-comboa: baccatum antaa nopean ensipolteen ja chinense seuraa hitaasti noustun perästä. Jos mahdollista, kannattaa chilin väri valita muiden aineiden mukaan. Varsinkin punaiset chilit värjäävät koko keitoksen oranssiksi jo yllättävän pieninä määrinä.

Chilihilloja voi maustaa täysin mielensä mukaan, niin kuin chilikokkailussa muutenkin, tässäkin oppii kokeilemalla oman suun mukaiset yhdistelmät. Kokeilemisen arvoisia maustajia ovat ainakin tähtianis, korianteri, inkivääri ja sitrusten kuoret. Tähtianis täytyy muistaa nostaa syrjään ennen soseutusta.

Hillon tekstuuriin vaikuttaa nesteen ja kuiva-aineiden suhde, sokerin ja pektiinin määrä sekä soseutus. Luonnollisesti mitä vähemmän hillossa on nestettä, sitä kiinteämpää siitä tulee. Hillosokerin sisältämä pektiini jämäyttää hillon. Hillon raekoko taas riippuu soseutuksesta. Jos haluaa hilloon paljon sattumia, voi koko soseutuksen jättää pois ja lisätä hedelmät pieninä paloina. Karkeaa hilloa saa ujos-ti sauvasekoittimella huristaen ja tehosekoitti-

mella tulee homogeenistä tasaista mössöä.

## Salsat

Salsa on espanjaa ja tarkoittaa yksinkertaisesti kastiketta. Erilaiset salsat lienevät kuivatuksen ohella suosituimmat chilisäilykkeet. Kun on maistanut kunnollista kotitekoista savusalsaa, on hyvin vaikea palata markettien tarjontaan. Perinteinen tomaattisalsa sisältää tomaattia, sipulia, chiliä ja mausteita. Säilykesal-soissa säilyvyys saavutetaan tiputtamalla salsan pH etikalla tai sitrusmehulla tasan neljään tai sen alle. Jos salsaan lisätään soke-ria, tehostaa se säilyvyyttä sitomalla vapaan veden.

## Harold St. Bart's ananashillo

2 desiä appelsiini-mehua  
800 grammaa ananasta  
Muutama tähtianis  
2-8 tuoretta Haroldia  
1-2 sitruunaa tai limeä  
3-6 desiä hillosokeria

Pilko ananakset ja chilit.  
Kaada ananakset, chilit, tähtianikset, sitrusmehu ja appelsiini-mehu kattilaan. Keitä 15 minuuttia.  
Poista tähtianikset ja soseuta.  
Lisää sokeri ja keitä 5 min.  
Purkita kuumiin purkkeihin.

Säilönnällä tuotteeseen luodaan olosuhteet, joissa mikrobeilla ei ole elinmahdollisuuksia. Pakastuksella tuote jäädytetään niin kylmäksi, että mikrobit eivät voi siinä kasvaa. Etikkasäilykkeissä, salsoissa ja hapanchilissä taas pH lasketaan niin alas, että mikrobit eivät niissä voi elää. Kuivatuksessa ja hilloamisessa säilöntävaikutus perustuu vapaan veden poistamiseen. Kuivatuksessa vesi poistetaan kokonaan ja hilloamisessa vesi sidotaan soke-riin, jolloin se ei ole mikrobin käytettävissä. Pelkkää chiliä voi säilöä pakastamalla tai kuivaamalla. Säilönnän yhteydessä chilitä voidaan kuitenkin myös jalostaa uskomattomia herkkuja. Chilit voidaan ennen varsinaista säilöntää kylmäsavustaa, joka antaa monille lajikkeille vielä viimeisen herkullisuuden mak-simoinnin. Suosittuja chilijalosteita ovat esimerkiksi etikkasäilykkeet, hillot, salsat ja hapanchilituotteet. Tällä kertaa keskitymme hilloihin ja salsoihin.

Kun Suomen chilyhteisössä puhutaan hilloista, tahnoista ja salsoista, nousee yksi nimi aina uudestaan ja uudestaan esiin. Kyseessä on tietysti hillokuningatar Helena Kanerva-Peisa eli tutummin Hessi. Foorumilla on muutamia legendaarisia reseptejä, kuten Hessin savutahna, jotka ovat olleet pohjana satojen chilikokkien keittiöissä. Mössömestari jakaa au-liisti neuvoja myös chilitapaamisissa ja -ta-pahtumissa. Tässäkin esitetyt reseptit pohjau-

Tomaatin sijaan tai sen kanssa voi salsaan käyttää hedelmiä. Ananas, appelsiini ja mango ovat ainakin todettu erittäin toimiviksi. Mausteina käytetään usein yrttejä, korianteeri lie yleisimmin käytetty, muita sopivia yrttejä ovat esimerkiksi oregano, meirami, salvia, timjami ja basilika. Jos ei ole rakastunut etikan makuun, kannattaa väkiviinaetikan sijaan käyttää esimerkiksi omenaviinietikkaa tai muita mietoja maustettuja etikoita. Etikan vihaajat voivat tiputtaa salsansa pH:n pelkällä sitruunamehulla. Jos salsasta halutaan makeaa ja hillosokerin pektiinin palveluksia ei tarvita, kannattaa salsa sokerin sijaan makeuttaa hunajalla.

Chiliä voi salsaa laittaa kuinka paljon tahansa. Pentti Perusjätkälle kelpaavaan salsaan ei voi laittaa kuin prosentin jotain keskitulista lajiketta. Toisaalta salsasta voi tehdä Teppo Toleranssillekin riittoisan version laittamalla siihen 80 % nagaa tai scorpparia. Salsa taittaa tulisuutta hilloa enemmän ja sen käyttöpaikatkin vaativat reilua poltetta, joten nyrkisääntönä chiliä kannattaa laittaa ainakin 10 painoprosenttia. Tuoreeltaan suoraan kattilasta maistettuna julman tulinen salsa pehmenee kuukauden tekeydyttyään yleensä melkoisesti. Jos mahdollista, kannattaa salsaan tulevat chilit kylmäsavustaa. Omenapuun makea savuaromi sopii täydellisesti tomaattisalsaan.

Salsat ja hillot tulee purkittaa uunissa 120-asteiseksi kuumennettuihin purkkeihin ja sulkea kiehuvaasta vedestä nostetuilla kansilla. Näin purkkeihin muodostuu jäähtyessään umpio. Mitään säilöntäaineita ei tarvita, vaan ohjeen mukaisesti tehtyinä hillot ja salsat säilyvät jääkaapissa avaamattomina ainakin pari vuotta ja avattuinkin monta kuukautta.

Hilloreseptit ovat Raision Kansalaisopiston chilikurssilta ja salsareseptit taas puheenjohtajan toiveita.

## Huomitoitavaa!

Laske chilin määrä käyttötarkoituksen mukaan.

Käytä eri lajien erilaisia polttoprofiileja hyväksi.

Sokerin määrä halutun makeuden ja jämäkkyuden mukaan.

Sitruksista voi raastaa myös kuoret mukaan.

Yksikin punainen chili värjää litran keltaista hilloa oranssiksi.

## Tulinen Caribiahillo

2 dl appelsiinimehua  
200 grammaa ananasta  
400 grammaa mangoa  
300 grammaa persikkaa  
Muutama tähtianis  
10-100 grammaa tuoretta chiliä maun mukaan. Baccatum-chinense –yhdistelmä antaa mukavan polttoprofiilin.  
1-2 sitruunaa tai limeä  
3-6 desiä hillosokeria

Pilko hedelmät ja chilit.  
Laita hedelmät, chilit, ja appelsiinimehu kattilaan. Keitä 15 minuuttia.  
Poista tähtianikset ja soseuta.  
Lisää sokeri ja keitä 5 min.  
Purkita kuumiin purkkeihin.

## Riittoisa Savunagasalsa

500 grammaa savustettuja  
Naga Moricheja  
2 tomaattia tai 200g tomaattimurskaa  
1 pieni sipuli  
Pari suurta valkosipulin kynttä  
1 rkl merisuolaa  
Loraus omenaviinietikkaa  
1 dl hillosokeria tai hunajaa  
Hyppysellinen tuoretta meiramia ja salviaa

Kuullota sipulit ja lisää valkosipulit loppuvaiheessa pannulle.  
Pilko tomaatit.  
Laita savustetut nagat, sipuli, tomaatit ja yrtit kattilaan, keitä hiljalleen, kunnes kaikki on pehmenneitä.  
Anna jäähtyä hieman ja homogenisoi tehosekoittimella.  
Laita puhtaast lasipurkit uuniin 120 asteeseen ja kannet veteen kiehumään.  
Lisää mössökattilaan suola, etikka ja sokeri. Keitä vielä hetki.  
Purkita kuumana ja sulje kansi heti.  
Jäähdytä ulkona tai kylmässä vedessä ja säilytä jääkaapissa.  
Muista aina ottaa herkkua purkista vain puhtaalla lusikalla!

## Savuchiliomenahillo

Kilo maukkaita omenoita  
10-50 grammaa savustettuja chilejä  
2 dl vettä  
½ dl sitruuna- ja/tai limemehua  
3-5 desiä hillosokeria

Laita vesi kiehumään.  
Kuori omenat ja poista siemenkodat. Paloittele kiehuvaan veteen, niin että peittyvät. Lisää sitruusmehu.  
Keitä kunnes omenat pehmenevät.  
Soseuta sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa.  
Lisää sokeri ja keitä hetki.  
Purkita kuumiin purkkeihin nopeasti.

## Savurocototahna

800 grammaa savustettuja rocotoja  
½ kiloa tomaatteja  
2 sipulia  
maun mukaan valkosipulia  
Kaksi hyppysellistä tuoretta oreganoa  
Yksi hyppysellinen tuoretta salviaa  
2 teelusikallista suolaa  
1,5 dl hillosokeria  
0,5 dl omenaviinietikkaa  
(Etikan sijaan tai kanssa voi käyttää sitruuna- tai limemehua)

Kuullota sipulit ja lisää valkosipulit loppuvaiheessa pannulle.  
Lohko tomaatit (kalttaa halutessasi).  
Laita rocotot, sipulit, tomaatit ja yrtit kattilaan, keitä hiljalleen, kunnes kaikki on pehmenneitä.  
Anna jäähtyä hieman ja soseuta sauvasekoittimella tai tehosekoittimella.  
Laita puhtaast lasipurkit uuniin 120 asteeseen ja kannet veteen kiehumään.  
Lisää mössökattilaan suola, etikka ja sokeri. Keitä vielä hetki.  
Purkita kuumana ja sulje kansi heti.  
Jäähdytä ulkona tai kylmässä vedessä ja säilytä jääkaapissa.  
Muista aina ottaa herkkua purkista vain puhtaalla lusikalla!



[www.chilitarvike.fi](http://www.chilitarvike.fi)

# CHILITARVIKE

## KASVATUSTARVIKKEIDEN VERKKOKAUPPA

CHILITARVIKE ON ASIAKKAIDEN TARPEIDEN vuoksi perustettu chilien kasvatustarvikkeisiin erikoistunut puutarhakauppa. Markkinoiden muista puutarhakau-  
poista poiketen Chilitarvike omaa mittavan kokemuk-  
sen ja tietotaidon nimenomaan chilien kasvatuksesta.



” Chilitarvikkeesta  
saat kaikkea  
kasvatukseen - ja  
vähän extraakin! ”

### CHILITARVIKKEEN MYYMÄLÄT:

#### HELSINKI:

Suvilahdenkatu 10,  
00580 Helsinki

#### TAMPERE:

Kullervonkatu 9,  
33100 Tampere

SIEMENET LANNOITTEET VESIVILJELYJÄRJESTELMÄT  
LAMPUT PUMPUT JA PALJON MUUTA!

# TAIMIMOISIO

## CHILI PATIVA

LA 14.06 KLO 10-16

KAIKKEA CHILISTÄ

TAIMIA, TUOTTEITA JA TULISIA MAKUJA

MYRYNKUJA 74, 28220 PORI, RUOSNIEMI

[WWW.TAIMIMOISIO.COM](http://WWW.TAIMIMOISIO.COM)

## TAIMIMOISIO

- PUUTARHAHARRASTAJAN UNELMAKOHDE -

- perennataimisto
- verkkokauppa
- näytepuutarha
- puutarhamatkakohde



OPASTETUT KIERROKSET JA KAHVITARJOILU RYHMILLE SOPIMUKSEN MUKAAN

Taimimoisio  
Myyrynkuja 74  
28220 PORI  
044-766 8629



VERKKOKAUPASTA  
[puoti.taimimoisio.com](http://puoti.taimimoisio.com)  
LAATUTAIMET  
KOKO SUOMEEN

[www.taimimoisio.com](http://www.taimimoisio.com)  
[info@taimimoisio.com](mailto:info@taimimoisio.com)



# Chilien käyttö ruoanvalmistuksessa

Teksti Henry Hietanen

Jokainen chili ei sovi jokaiseen ruokaan, mutta jokaiseen ruokaan sopii chili jossain muodossa. Harva pitää vaikkapa tuoreesta Goat's Weedistä kaurapuuron sekaan silputtuna, mutta tulin paholaishillo taas sopiikin purolautaselle loistavasti. Janssonin kiusaukseen on hankala löytää sopivaa tuorechiliä tai jauhetta, mutta kun kiusauksen sekaan pyöräyttää lusikallisen savurocotosalsaa, on jatkossa hyvin vaikea olla enää ilman. Itse asiassa kun on maistanut savurocotosalsaa, on hyvin vaikea syödä enää yhtään mitään ilman sitä...

Asiaan perehtymättömälle chili saattaa tarkoittaa vain pistävän tulisia markettien ”punaisia chilejä” ja kebab-pizzerioiden etikka-pepperoneja. Todellisuudessa erilaisia chilejä ja niistä tehtyjä jalosteita on maailmassa järkevän paljon. Eri chililajeilla ja -lajikkeilla on erilainen polte, ja tätä kannattaa käyttää hyväksi kokkailussa. Jos saa jostain käsiinsä kylmäsavustettua chiliä tai siitä valmistettuja jalosteita, kannattaa niitä ilman muuta ottaa testaukseen.

Vaikka monet chililajikkeet antavat maullaan

loistavan lisän ruokaan, on chilin polte kuitenkin syy, miksi chili hallitsee niin etelä-amerikkalaista kuin aasialaistakin keittiötä. Millään muulla ei voi luoda vastaavia kulinaristisia kokemuksia. Chili ja sen polte ei kuitenkaan saa dominoida ruokaa, vaan niiden tehtävänä on olla osa herkullista kokonaisuutta. Niinpä chiliä kannattaakin aluksi käyttää varoen ja lisätä annostusta pikku hiljaa.

Jokaisella lajikkeella on hieman toisistaan poikkeava polte, mutta eri lajien polttoprofiileja voi ympäröivästä kuvata seuraavasti:

**Capsicum annuum:** pistävä ja nopeasti iskevä polte, joka kuitenkin myös laskee nopeasti.

**Capsicum baccatum:** nopeahkosti nouseva polte, joka lajikkeesta riippuen saattaa kestää useita minutteja.

**Capsicum chinense:** enemmän tai vähemmän hitaasti nouseva polte, joka myös kestää kauan. Joillain supertulilla lajikkeilla polte on kovimmillaan vasta usean minuutin kuluttua

nauttimisesta.

**Capsicum pubescens:** monivivahteinen polte, joka yleensä aluksi nousee nopeasti, laskee hetkeksi ja nousee sitten uudelleen voimakkaampana.

Chilillä kokkaillessa tulee muistaa, että polte tuntuu muuallakin kuin suussa. Valmiita kastikkeita ja jauheita käytettäessä chilin päätyminen esimerkiksi silmään on epätodennäköistä, mutta tuorechiliä käsitellessä kannattaa olla varovainen. Chilin kannassa ja ulkopinnassa ei ole lainkaan poltetta aiheuttavia kapsaisinoideja, joten niihin voi koskea paljain sormin turvallisesti. Pitkulaiset chilit onkin helppointa lisätä ruokaan saksimalla ne silpuksi kannasta kiinni pitäen. Jos kokkailu vaatii chilin sisäosiin koskemista, on suositeltavaa käyttää suojakäsineitä. Lyhyeen tai mietojen lajikkeiden käsittelyyn kelpaavat lateksihanskat, mutta jos käsittelee suurempaa määrää tai supertulisia lajikkeita, kannattaa käsiin vetää nitrilistä tai vinyylistä valmistetut suojakäsineet. Jos kapsaisinoideja jostain syystä kuitenkin käsien iholle päätyy, kannattaa ennen normaalia saippuapesua hangata käsiin öljyä, joka irroittaa rasvaliukoiset kapsaisinoidit tehokkaasti sormenpäistä.

Pihvinpaistajille tiedoksi, että kapsaisinoidit höyrystyvät 220-asteessa, joten pihvin päälle kannattaa ripotella chilijauhe vasta lautasella. Tai mieluummin sekoittaa chilijauhetta voihiin ja napauttaa herkullinen maustevoinappi pihvin päälle.



## Kiitokset yhteistyökumppaneillemme!

Maailman laajimmasta harrastajien kokoamasta Chilitietokannasta löydät kaiken oleellisen chiliin liittyvän tiedon aina lajikekuvausista kasvatusohjeisiin asti! Kiitokset Chilyhdistyksen yhteistyökumppaneille: Chiliwikiin perustaja Jari Lindgren, Chiliwikiin ylläpitäjät Toni Airaksinen & Jani Martimo.

Foorumilta löydät kattavaa tietoa ja keskustelua Chilyhdistyksestä, chilin kotikasvatuksesta, chilin jalostamiseen upeiksi ruoiksi ja mausteiksi, sekä myös asiaa chilin vierestä. Foorumi on pyörinyt jo vuodesta 1997 asti! Kiitokset Chilyhdistyksen yhteistyökumppaneille: Chilifoorumin perustajat ja ylläpitäjät, Janne Vuorinen ja Tommi Hietavuo.

Infernochili, tuo Suomen ensimmäinen chilinkasvatussivusto, syntyi yhden miehen missiosta hulaannuttaa Suomi chileihin. Mikä tärkeintä, hän onnistui tavoitteessaan! Suomen chilyhdistys kiittää yhteistyökumppaniaan, Mr. grand old Chilihead Tommi Hietavuo a.k.a. Aji Inferno.

Suomen Chilyhdistys kiittää myös Jukka Kilpistä a.k.a. Mr. Fataliita pyyteettömästä työstä suomalaisen chilinkulttuurin ja mm. chilifoorumin englanninkielisen osion ylläpidon eteen!

Suomen Chilyhdistys kiittää Janne Vuorista, Vastahanka-Blogin kirjoittajaa, Chilifoorumin serverin ylläpidosta!



vastahanka – erilainen ruokablogi  
mittaan ei osata, mutta opetellaan



# Chilийhdistyksen projekti: Lajikepuhtaat siemenet

Teksti ja kuvat: Siku

Avaan nyt tämän ensimmäisen siemenprojektin kertomalla hie-  
man sen taustoista.

Yhdistys pyöritti vuosien ajan siemenpankkia, josta jäsenet sai-  
vat lunastaa itselleen haluamiensa lajikkeiden siemeniä. Pankin  
pyörittäminen vaati kuitenkin valtavasti aikaa ja oli käytännös-  
sä mahdoton tehtävä niille muutamalle, jotka sitä jakoivat kan-  
natella. Kiitos heille.

Siemenpankin lopettamisen myötä aloin pyöritellä päässäni aja-  
tusta, josko omasta haaveestani voisikin olla yhdistyksen pro-  
jektiksi. Ajatukseni oli saada kasvattaa yksittäistä kasvia täysin  
omissa oloissaan ja taata siten lajikepuhtaat siemenet. Projekti  
sai hyväksynnän ja sitä lähti empimättä sponsoroimaan: [www.chilitarvike.fi/](http://www.chilitarvike.fi/)

Projekti aloitetaan villichilillä C. tovarii. Kyseinen yksilö on lä-  
hes vuosi sitten otettu pistokas tovariista, jonka minulle lahjoitti  
lokakuussa 2012 nimimerkillä biblo tunnettu harrastaja. Emo-  
kasvin ja myös tämän pistokkaan alkutaipaleesta löytyy jon-  
kin verran juttua henkilökohdaisen blogini puolelta osoitteessa  
<http://sikunchilit.blogspot.fi/search/label/C.%20tovarii>.

Toivottavasti tämä ajatus ottaa tuulta siipiensä alle ja mikä tär-  
keintä on eduksi jäsenille. Olisi hienoa, jos yhdistys voisi tule-  
vaisuudessa jakaa enemmänkin vastaavia kasvatuserotteja har-  
rastajien käyttöön. Vastineeksi setin lainaan saanut harrastaja  
huolehtisi siementen käsittelystä siten, että yhdistyksen on help-  
po jakaa niitä eteenpäin. Ja ennenkaikkea loisi sisältöä yhdis-  
tyksen sivuille pitämällä blogia projektistaan.



**ROUHEA RAVINTOLA**  
**ROAST**

**RAVINTOLA.FI**

**EI SAVUA  
ILMAN TULTA**

**CHILIIYHDISTYKSEN  
KORTILLA SAAT  
-20% PÄÄRUOASTA  
(TARJOUS VOIMASSA MA-PE)**

TAMMELAN PUISTOKATU 34, TAMPERE, FINLAND, 33100  
PUH. 010 4233 247, [INFO@ROAST.FI](mailto:INFO@ROAST.FI)  
MA-TO 16 - 22 • PE 16 - 24 • LA 13 - 24 • SU 13 - 22

Puheluiden hinnat: Lankapuhelimesta: 0,0835€/puhelu + 0,06€/min  
Matkapuhelimesta: 0,0835€/puhelu + 0,1770€/min



www.  
**siemenkauppa**  
.com



**Nelson**   
GARDEN



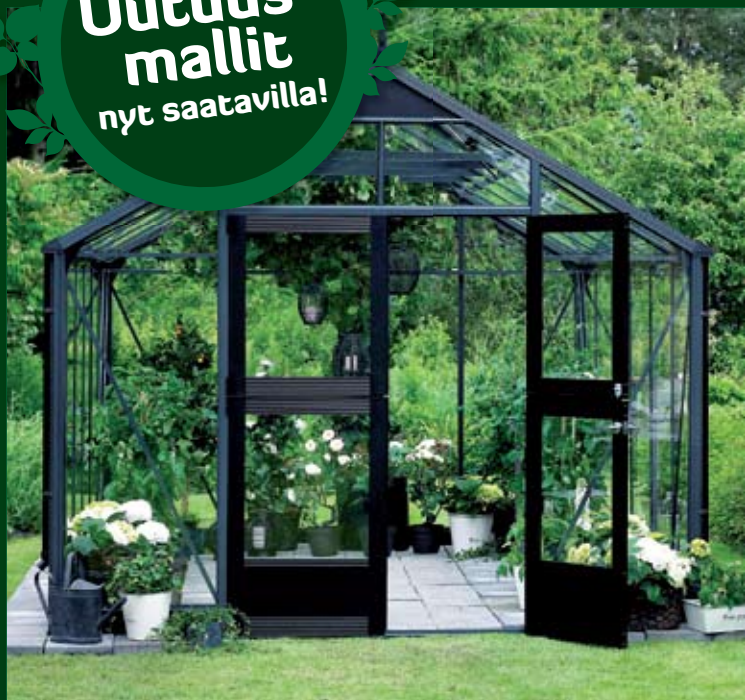


# JULIANA®

*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](http://www.juliana.fi)**

**Kivikangas**

Puh. 06 781 2900 • 68600 Pietarsaari • [www.kivikangs.fi](http://www.kivikangs.fi)



# Chilivaimon tilitys

**Marraskuussa se alkaa jo salakavalasti hiipiä elämäämme; sen huomaa kuivauskaappiin kerääntyvistä jogurtti- ja maitopurkeista. Joulun välissä menee vielä suhteellisen rauhallisesti. Tammikuussa se sitten jo ottaakin täyden ylivallan. Chilihulluus.**

Ensin se valtaa keittiön: styroksisia idätyslauttoja vesiastioineen alkaa löytyä mielenkiintoisista paikoista. Helmikuusta toukokuuhun saan seurata vierestä, miten taimia vaalitaan kuin suurintakin aarretta; siirrellään paikasta ja valaistuksesta toiseen, siirrellään purkista toiseen, Biolanin kasvualustasta toiseen, käännetään, väännetään, puunataan ja tuhrataan.

Kesäkuussa nämä vihreät aarteet valloittavat kasvihuoneen. Niille viritellään kokeellisia kastelu- ja lannoitusjärjestelmiä, tuetaan, leikataan, ihaillaan, silitellään ja jutellaan lempeitä. Tällöin minäkin saan niihin tarkan valvonnan alla hieman koskea ja tehdä erilaisia kokeiluja Biolanin tuotekehityksen nimissä. Muutoin pysyttelen visusti omassa (koko ajan pienenevässä) kasvihuoneen nurkassani. Syys – lokakuussa kun valtaisa sato on korjattu, chilit siirtyvät autotalliin. Paikkaan, jossa joskus hassusti kuvittelin, että säilyttäisimme autoa.

Vaikka toiminkin chilin kasvatuspuuhissa lähinnä apukäsinä, on addiktio chilin käytössä kuitenkin yhteinen. Kokeilu alkoi joskus vuonna 1999 Tabascon tuikkaamisella ruokaan kuin ruokaan. Siirryimme nopeasti kovempiin aineisiin sitä mukaa kuin niitä Suomesta löytyi. Poppamiehen tuotteet ovat edesauttaneet täydellisen riippuvuuden syntymisessä.

Pelkään ajoittain perheeni katoavan chiliviidakoon tai joutuvan taivasalle chilien talvehtiessä sisätiloissa. Tästäkin huolimatta ihailen suuresti mieheni määrätietoista omistautumista aiheeseen. Ja ovathan ne omat luomuchilit tajunnanräjäyttävän hyviä! Siis kohti uusia polttavia makuelämyksiä, tulispia lajikkeita ja hillittömiä kokeiluja!

(Lisätietoa mm. kasvihuoneen rakentamisesta kierrätysmateriaalista ja siementen idättämisestä styroksilautalla löytyy: [www.biolanclub.fi](http://www.biolanclub.fi))

Tiina Metsäpuro  
Projektipäällikkö  
Biolan /

*”Kokeiltuja lajikkeita Bolivian Rainbow (kuvassa), Aji Cristal, Lemon Drop, Naga Morich, Canario, Hungarian Hot Cherry, Red Tinkerbelle, Sweet Banana, Bird’s Eye Baby ym.”*





1. Biolan luomu HeVi-lannoksella lannoitettu Aji Cristal tuotti hulluna satoa. Chilit päätyvät pakastimeen, kuivaukseen ja etikkasäilykkeiksi. Siemenet otetaan talteen seuraavan vuoden idätyksiä varten. 2. Kierrätysmateriaalista tehty "Chilitalomme". Oikealla edessä Biolan Kasvupöytä, joka kätkee sisäänsä Biolan Kastelualltaan sekä Kasvusäkin. 3. Chilejä kolmessa rivissä. Biolan Kastelualltaan päällä Kasvusäkissä olevat pärjäisivät mainiosti ilman ihmistä myös kesälomareissun ajan! 4. Biolan Kasteluallas ja Kasvusäkki yhdistelmä: laiskan kastelijan ja reissajaan pelastus! (Kuvassa Aji Cristal, takana sinnittelee viiniköynnös Supaga) 5. Biolan Kasvutikas toimii täydellisenä taimikasvatushyllynä.





# Biolan - helppoa vihannesviljelyä

Biolan-kasvusäkkiperheellä voit kasvattaa helposti maukkaita ja tuoreita kasviksia omaan ruokapöytäsi. Kasvatus onnistuu vaikka parvekkeella, terassilla tai seinustalla. Kasvusäkit ovat yhteensopivia kastelua helpottavaan Kastelualltaaseen.



**Biolan Kasvusäkki** on istutusvalmis luomukasvualusta chilin, tomaatin ja kurkun kasvatukseen. Säkki sisältää kevyesti peruslannoitetun kasvualustaosan ja erillisen varastolannoiteosan, josta riittää ravinteita koko kesän kasvulle.



**Biolan Yrttimaa** on luomukasvualusta salaateille, yrteille, pikkuvihanneksille ja kukille. Kasvit voidaan istuttaa taimina tai kylvää suoraan Yrttimaan multa.



"Huoletonta kesälomailua,  
kun Kasteluallas huolehtii  
kasveistasi"



**Biolan Perunasäkki** mahdollistaa luomupottujen kasvattamisen vaikka parvekkeella.



**Biolan Mansikkamaa** mahdollistaa helpon mansikan luomukasvatuksen parvekkeella ja puutarhassa.



# CHILIKALENTERI 2014

Maaliskuu 22 Tammisillan puutarhan chilipäivät PIIKKIÖ  
Maaliskuu 28-30 Piha- ja puutarhamessut TURKU  
Huhtikuu 3-6 Omapiha-messut HELSINKI  
Huhtikuu 11-13 Puutarhamessut (supermessut) TAMPERE  
Toukokuu Tammelantorin chilipäivät TAMPERE\*  
Kesäkuu 14 Taimimoision Chilipäivät PORI  
Kesäkuu Tammelantorin chilipäivät TAMPERE\*  
Heinäkuu 12 Korkeakosken Kievarin chilimarkkinat kalastuksen kera KOTKA  
Heinäkuu Tammelantorin chilipäivät TAMPERE\*  
Elokuu 15-17 Chilifest Finland 2014 TAMPERE

\*Tarkempi ajankohta osoitteessa chilifoorumi.fi!  
Lisää chilitapahtumia osoitteesta chilifoorumi.fi!

## Lannoitteita yli 30 vuoden alan kokemuksella!

Laaja valikoima lannoitteita kasvihuonekäyttöön!  
Kysy avomaaviljelyn vesiliukoisista uutuuksista!  
Lannoitteita taimistoille ja metsätaimien tarhoille  
Turpeen peruslannoitteita multaseoksiin  
Monipuolinen tarjonta kotipuutarha-  
lannoitteita



**Kastelulannoite nyt  
KILON PURKISSA**

**Meiltä myös erikoislannoite  
RUUSULLE JA PELARGONIALLE**

**Edulliset kotipuutarhalannoitteet  
valmistettu Suomessa ammattiviljelyn  
erikoislannoitteista!**

**Pitkävaikutteisia lannoitteita/Perliittiä eri asiakasryhmille  
Hortifainilla hyvät kokemukset härmää vastaan mm. kurkulla  
Tilaukset/Lisätiedot 0400-207 288 tai [www.nutriforte.fi](http://www.nutriforte.fi)**







## SUOMEN SUURIN VALIKOIMA CHILITUOTTEITA

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](http://www.poppamies.fi) ja jälleenmyyjät voivat ottaa yhteyttä [myynti@poppamies.fi](mailto:myynti@poppamies.fi).

Poppamies-tuotteet saatavilla hyvinvarustelluista kaupoista kautta maan.  
[www.poppamies.fi/jalleenmyyjat](http://www.poppamies.fi/jalleenmyyjat)

Poppamiehen reseptit arkeen ja juhlaan.  
[www.poppamies.fi/reseptit](http://www.poppamies.fi/reseptit)

## VIRALLINEN MAAHANTUOJA JA JAKELIJA



*Hot-Headz*, Iso-Britannian vanhin ja johtava chilituote-brändi. Laadukkaita tuotteita sipseistä kastikkeisiin.



*Quinta d'Avo*, Portugalin johtava Piri-Pirikastike -valmistaja, jonka kanssa Poppamies rakentaa piri-piri -reseptejä suomalaiseen makuun.



*Siipiweikot*, tamperelainen hot wings -legenda vuodesta -93. Kastikkeet saatavana Poppamieheltä.