



Menetä sydämesi chilille!





Chili – mitä se on?

- Solanaceae kasviheimon jäseniä
- Sukua mm. tomaatille, perunalle, ananaskirsikalle ja tupakalle
- Suvun Capsicum marjahedelmiä
- Kaikki tunnetut chilit ovat syötäviä
- Paprikakin on chili
- Chililajeja on kymmeniä
- Chililajikkeita on tuhansia
- Vitamiinipitoisimpia hedelmiä





...Chili



- Eräs vanhimmista viljelykasveista
- Monivuotisia
- Alkuperä Etelä-Amerikassa
- Pensasmaisia, mutta myös puuksi kasvavia lajeja (*C. parvifolium* ja *C. caballeroi*)
- Chilit eivät ole sukua pippureille
- Hedelmän koko 3 mm – 30 cm!



...Chili

- Hedelmät raakoina useimmiten vihreitä
- Voivat kypsyä miltei minkä värisiksi...
- ...ja muotoisiksi
- Vitamiinipitoisimpia hedelmiä maailmassa
- Kasvien korkeus 30 cm – 7 m



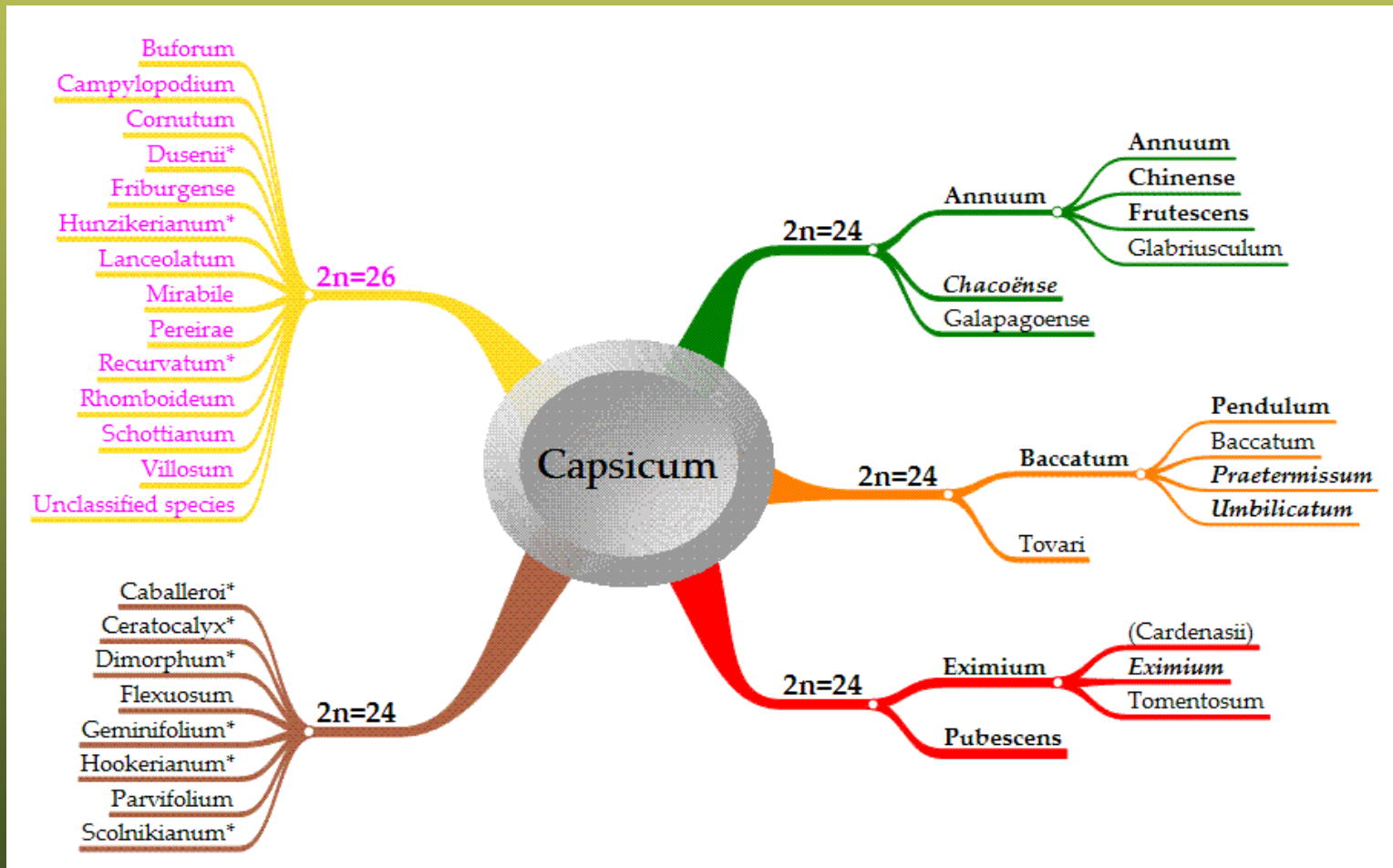


...Chili

- Tunnettiin Euroopassa ja Aasiassa jo ennen Columbuksen matkoja
- Esim. Ruotsista on löytynyt vanhoja jälkiä luultavimmin *C. frutescens* chileistä
- Ilmeisesti viikingit tuoneet mukanaan yli 1000 vuotta sitten



Chililajit





Chilien polte

- Tulisuuden aiheuttavat kapsaisinoidit
- Kapsaisiini yleisin
- Kapsaisiini on mauton, hajuton ja väritön aine
- Jotkut yhdistelmät iskevät heti...
- ...jotkut vasta viiveellä
- Kapsaisinoidit hämäävät hermostoa ja aiheuttavat poltteen tunteen

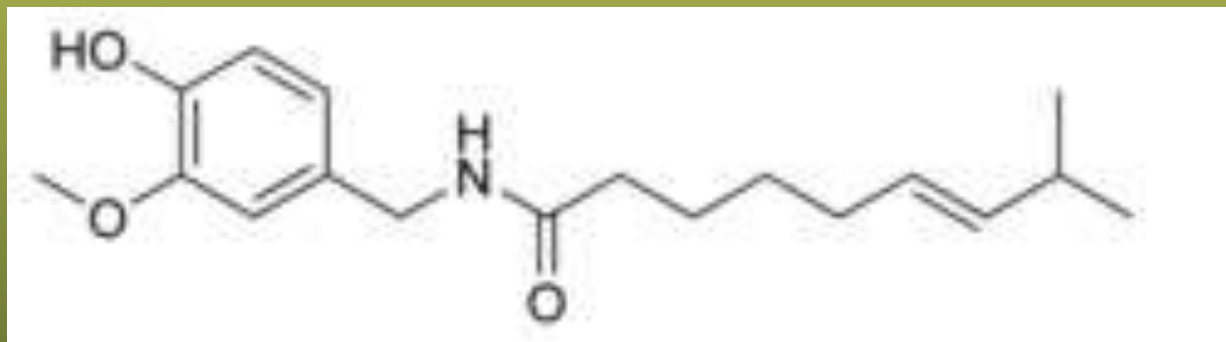




Kapsaisiini

- $(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}=\text{CH}(\text{CH}_2)_4$
 $\text{CONHCH}_2\text{C}_6\text{H}_3-4-(\text{OH})-3-(\text{OCH}_3)$

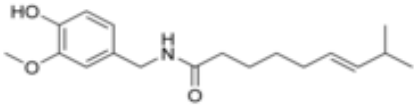
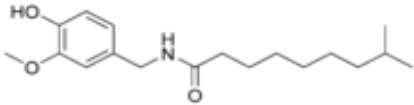
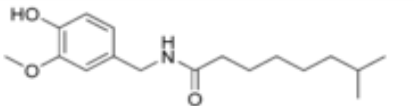
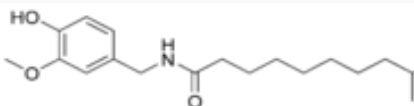
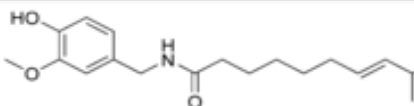
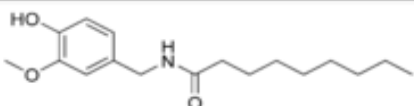
- $\text{C}_{18}\text{H}_{27}\text{NO}_3$



<http://en.wikipedia.org/wiki/Capsaicin>



Kapsaisinoidit

Capsaicinoid name	Abbrev.	Typical relative amount	Scoville heat units	Chemical structure
Capsaicin	C	69%	16,000,000	
Dihydrocapsaicin	DHC	22%	15,000,000	
Nordihydrocapsaicin	NDHC	7%	9,100,000	
Homodihydrocapsaicin	HDHC	1%	8,600,000	
Homocapsaicin	HC	1%	8,600,000	
Nonivamide	PAVA			



...Chilien polte

- Chilin polte tuntuu limakalvojen lisäksi myös iholla
- Suuret chilimäärät voivat aiheuttaa myös vatsapoltteita
- Eri kapsaisinoidit vaikuttavat eri ihmisiin hieman erilailla
- Kapsaisinoideille kehittyy nopeasti toleranssia – on mahdollista syödä yhä tulisempaa





...Chilien polte

- Peittää ruoan maun?
- Voimistaa makuja!
- Chilille voi tulla riippuvaiseksi, kuten saunomiselle tai lenkkeilyllekin





Supertulinen – mitä tapahtuu?

- Yksilöllisiä eroja
- Polttaa – sietämättömästi!
- Pintaverenkierto vilkastuu – punastuminen
- Hikoilu
- Vesi valuu silmistä
- Kuolan erityys lisääntyy





...Supertulinen

- Korviin sattuu, jopa kuulo voi heiketä väliaikaisesti
- Vilunväreitä
- Hikka
- Levoton käytös
- Oksennus
- Yleensä muutamassa minuutissa ohi
- Harkitse!





Polttaa! Mikä lieventää poltetta?

- Kylmä vesi antaa hetkellistä apua
- Kuumat juomat pahentavat!
- Kapsaisiini liukenee maidon kaseiiniin – maitotaloustuotteet auttavat hyvin
- Kapsaisiini liukenee myös alkoholiin...
- Öljy, etikka, kookosmaito, leipäkin



Millä tulisuuutta mitataan?

- Scovillen asteikko
- Scoville Heat Unit (SHU)
- 0 = Ei mitään poltetta
- 16 000 000 = Puhdas kapsaisiini
- Esim. Tabasco kastike 2500 – 5000 SHU
- Yleisesti käytössä myös asteikko 0-10
- Jossa supertuliset: 10+, 10++, 10+++



Tulisin chili?

- Pysyvästi epäselvä tilanne
- Kapsaisinoideja on erilaisia
- Eri henkilöt kokevat poltteen erilailla
- Red Savina (580 000 SHU)
- Scorpion (yli 1 000 000 SHU)
- Naga Morich (yli 1 500 000 SHU)
- Kaikki kasvit ovat yksilöitä
- Jopa saman kasvin hedelmissä on eroja!



Lähteekö henki?

- Kapsaisinoidit eivät vaurioita elimistöä
- Allergia
- Vatsapolte
- ”After burner”



Villichilit

- Harrastelijat kasvattavat, esimerkiksi:
 - *Capsicum annum* var. *Glabriusculum* ”Tepin”
 - *Capsicum galapagoence*
 - *Capsicum lanceolatum*
 - *Capsicum rhomboideum*



Chilit ja ruoka

- Käytetään yleensä mausteena
- Chiliä ei pelkästään poltteen vuoksi
- Monissa chileissä on myös makua!
- Esim. chinenseissä on oma ominaismakunsa ja tuoksunsa
- Chili on myös raaka-aine!
- Chili on myös syötävä koriste



Poltteen hallinta

- Käytä eri chililajeja
- Lisää poltetta miedontava komponentti
- Mahdollista ruokailijan itse säädellä osin poltetta



Erilaista poltetta?

- Pippuri
- Sinappi
- Piparjuuri
- Wasabi



Chilien käsittely

- Käytä suojahanskoja tulisimmissa lajikkeissa!
- Pese huolellisesti työvälineet!
- Siemenet ovat syötäviä – poikkeuksena kovat siemenet



Chilin anatomia

- Kuori
- Hedelmäliha
- Siemenkiinnikkeet
- Kanta
- Siemenet





Kuuluisia chiliruokia

- Chili eli Chili con Carne
- Goulash
- Tom Yam
- Salsa
- Täytetyt chilit
- Chilisuklaa
- Curryt
- Chorizo-makkara



Chilillä lisäpotkua!

- Chilillä saa lisää terää perusruokiin
- Keittoihin helppo lisätä jauheena / valmiina chilili-kastikkeina



Chililajikkeita

Maailman suosituimpia chili-lajikkeita

Useasta ei Capsicum lajista:

C. annum

C. frutescens

C. baccatum

C. chinense

C. pubescens



Chilien kasvatus

- Mielenkiintoinen harrastus
- Vaatii vain valoa, vettä ja hieman ravinteita
- Hyötykasveja
- Mahdollisuus saada lajikkeita, joita muuten on lähes mahdoton hankkia
- ”Mopo voi karata käsistä”



Ruokachilien kasvatus

- Mahdollista saada muuten tavoittamattomissa olevia herkkuja
- Tutustu lajikkeisiin
- Valitse helppoja kasvatettavia ensin



Villichilien kasvatus

- Siemeniä erittäin vaikea saada
- Uhanalaisia lajeja
- Harrastajilla mm. sukupuuttoon jo luullun *C. lanceolatum*'in siemeniä Suomessa
- Suomessa Pohjoismaiden tiettävästi ainoa *C. tovarii*





Koristechilit



- Bolivian Rainbow
- Myös muita koristechilejä:
- "Apache F1"
- Bonsai chilit – "bonchit"





Chilimyyttejä I

- Vihreät ovat tulisimpia?





Chilimyyttejä II

- Chilin siemenet ovat tulsia?





Chilimyyttejä III



- Vesi helpottaa poltetta?



Chilimyyttejä IV



- Chili polttaa makuaistin pilalle?



Chilin terveystvaikutukset

- Tasaa sokeriaineenvaihduntaa
- Lisää aineenvaihduntaa
- Luonnon oma laihdutuslääke
- Kipulääke
- Ehkäisee ilmeisesti eräitä syöpiä
- Runsaasti C-vitamiinia



Chilien säilöntä

- Kuivaus
 - Vain ohutkuoriset lajikkeet, jos ei kuivuria
 - Jauheiksi haluttaessa
- Pakastus
 - Rakenne kärsii, mutta voidaan käyttää tuoreen tavalla ruokaan pilkottuna
- Etikkasäilöntä
 - Hygienen kanssa oltava tarkkana
- Savustus
 - Eri savustusmateriaaleja lukuisia
 - Jauheiksi haluttaessa



Chilitasting

- Maistellaan chilejä!



Paprika - C. annuum

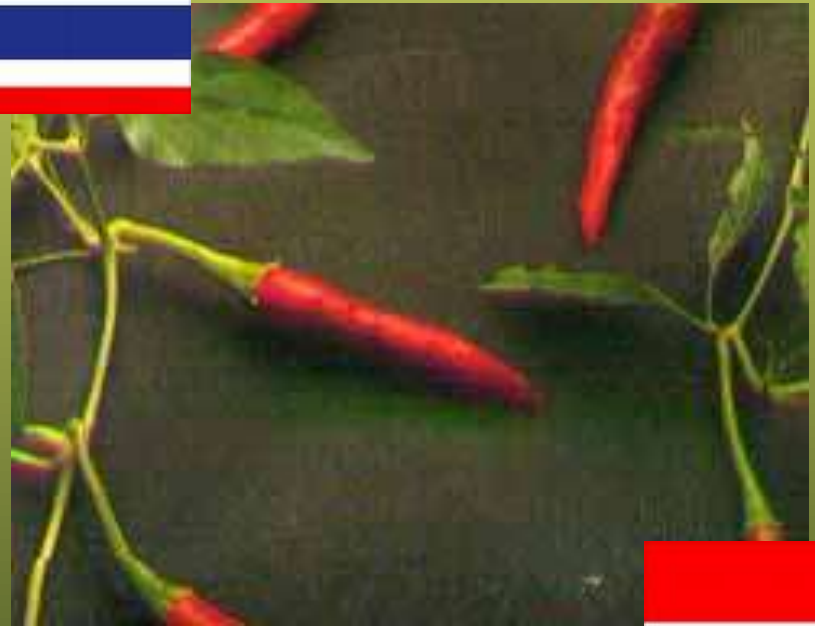
- Unkarilaisten jalostama
- Poltteen
- Makea ja mehukas
- Paksuhedelmäliha
- Eniten käytetty chili
- Lukuisia lajikkeita: Eri muotoisia, eri värejä





"Thai"-chili (C. annuum)

- Pieni ja "pippurinen"
- Käytetään tuomaan poltetta
- Ohutkuorinen ja pienikokoinen
- Lukuisia eri lajikkeita:
Thai, Thai Sun, Thai Berry,
Thai Dragon,
Thai Hot, Rawit
(Indonesiassa),...
- Suositun Sweet and Sour-kastikkeen osa





Pepperoni (C. annuum)

- Euroopan suosituin tulinen chili
- Suosittu kebabin lisuke
- Ohutkuorinen
- Lajikkeita lähes tulettomasta keskituliseen
- Lajikkeita
 - Pepperonchini, pepperone, lombardo



Dutch (C. annuum)

- Pitkä, ohut ja keskitulinen
- Satoisa
- Kaupan yleisin tuorechili
- Jalostettu hollannissa
- Useita lajikkeita nykyään
- Raakana vihreä
- Punaisia, oransseja ja keltaisia muotoja





Cascabel (C. annuum)

- Meksikosta
- Kuivattuna helisee kuten kalkkaro
- Mieto
- Maukas ja makeahko
- Käyttö tuoreena ja kuivattuna





Chilaca

- Maukas ja miedohko
- Kuivattuna "Pasilla"
- Tuoreena, kuivattuna, savustettuna
- Meksikolaisen keittiön ylpeyksistä
- Tumman ruskeaksi kypsyttyä
- Luumumainen makea maku





Guajillo (*C. annuum*)

- Meksioista
- Miedohko – keskitulinen
- Käytetään paljon kuivattuna
- Makea ja herkullinen
- Herkkä ötökkätuhoille





Jalapeño C. annum


- ”Jalapalainen” – ”Jallu”
- Herkullinen
- Keskitulinen, paksulihainen
- Tex Mex -keittiön erottamaton osa
- Käytetään yleensä raakana vihreänä
- Punainen kypsä on tulisempi
- Savustettu punainen: Chipotle
- Useita alalajeja



chileman.org


HOME PAGE
ABOUT
DATABASE
GROWING GUIDES
PRODUCTS
S JOURNAL
S JOURNAL
FILE FORUM
POD PALS

Welcome to thechileman's 2008 Jalapeño Invitation.



I can confirm that this year ChiliPark is the champion and takes the 2008 chileman title to Finland. Thank you to everyone who entered this year's competition and congratulations to ChiliPark!

And it's a clean sweep for Finland with victory in the Jalapeno corking photo competition going to Dazzler with these amazing Conchos Jalapenos. Thanks to everyone who sent us corking photographs. There were three or four very good examples, notably from Steffco and Potawie, but we felt Dazzler had the edge.



↓ Seuraava ↑ Edellinen ✎ Korosta kaikki ☐ Huomioi kirjainkoko



Serrano (*C. annuum*)

- Jalapeñon tulisempi muoto
- Maukas
- Käyttö raakana tai kypsänä
- Tuoreena tai säilöttynä





Cayenne (C. annuum)

- Meksiko/USA
- Polttava, hieman kitkerä
- 30 000 – 50 000 SHU
- Pienikokoinen kasvi
- Satoisa
- Tuoreena hienonnettuna
- Kuivattuna, jauhettuna





De Arbol (C. annuum)

- Meksikosta
- Ei makea
- Tulinen 15 000 – 30 000 SHU
- Käytetään kuivattuna





Mirasol (C. annuum)

- Meksikosta
- ”Katsoo aurinkoa”
- Mieto 2-3
- Makeahko





Poblano (C. annum)



- Meksikosta
- Mieto 1000-1500 SHU
- Punainen
- Musta muoto "Mulato"
- Myös nimellä "Ancho"
- Satoja alalajikkeita





Linnunsilmä-chilit (C. annuum)

- Vain vähän jalostettu
- Leviävät luonnossa lintujen ansiosta
- Pieniä
- Useita lajikkeita
- Penquin, Piri Piri, Pico de Gallo, Bird's Eye





Habanero (C. chinense)

- "Havannalainen"
- Lukuisia eri lajikkeita
- Poimuttunut muoto "Scotch Bonnet"
- Yleensä supertulisia
- Myös täysin tulleettomia





Madame Jeanette (C. chinense)

- Alkuperämaa: Surinam
- Tulinen
- Suurikokoinen
- Satoisa
- Helppo kasvattaa!





Aji Panca (*C. chinense*)

- Perusta
- Myös "Aji Brown"
- "Aji" tarkoittaa chiliä
- Herkullinen ja makea
- Lähes tuleton
- Tuoreena, kuivattuna





Datil (*C. chinense*)

- Florida, St. Augustine
- Tulinen! Usko pois!
- Kokeile!





Fatalii (*C. chinense*)

- Keski-Afrikasta
- Voimakas maku ja tuoksu
- Herkullinen, mutta todella tulinen





Tabasco (*C. frutescens*)

- Alkuperä: Meksiko
- Vietiin Lousianaan
- Satoisa
- Suurikokoinen kasvi
- Tulisuus 8 – 50 kSHU
- Tabasco-kastikkeen chili





Malagueta (*C. frutescens*)

- Alkuperä: Brasilia
- Tulisuus 7-8
- Paksunahkainen
- Terävä polte
- Paras kuivattuna





Aji Colorado (*C. baccatum*)

- Alkuperämaa: Bolivia
- La Paz'n alueelta
- Suosittu myös Perussa
- Mieto ja maukas





Aji Cristal (*C. baccatum*)

- Alkuperämaa: Chile
- Herkullinen, raikas ja miedohko
- Ohutkuorinen ja rapea
- Raakana läpikuultavan vaalean vihreää





Aji Amarillo (C. baccatum)

- Alkuperämaa: Peru
- Tunnetuin baccatum
- Aji Yellow, ”keltainen chili”
- Satoisa ja sitkeähenkinen
- Tulinen
- Saa säilykkeenä





Lemon Drop

- Alkuperämaa: Peru
- ”Peru Yellow”
- Sitruunamainen tuoksu
- Tulinen 8-9
- Hyvänmakuinen
- Satoisa
- Suosittu itsekasvatettava





Bishop's Crown (C. baccatum)

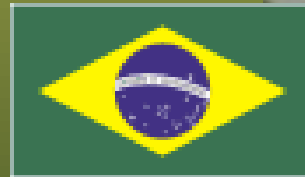
- "Piispan hattu"
- Barbadoselta
- Mieto ja makeahko
- Suurikokoinen kasvi
- Tulisuus 3-4





Rain Forest (C. baccatum)

- Mieto, hyvän makuinen ja makea
- Pienikokoinen ja satoisa
- Hedelmä n. 3 cm





Starfish (*C. baccatum*)

- Makea ja maukas
- Eryyisen suositeltava!
- Isokokoinen – yli 4 m
- Reunoilta mieto
- Sisus tulinen
- Satoisa





Capsicum pubescens

- Intiaanien käyttämä nimi ”rocoto”
- Andien vuoristosta – 2000-4500 m
- Andien intiaanit ovat käyttäneet jo yli 8000 vuoden ajan!
- Paksulihaisia ja mehukkaita
- Kovat, mustat siemenet
- Hienostunut polte
- Sopivat pakastettavaksi





Rocoto (*C. pubescens*)

- Punainen rocoto
- Perustyyppi
- Yli 200 cm korkea
- Vaatii tukeaa ja leikkelyä
- Tulinen
- Mehukas
- Paksulihainen





Canario (*C. pubescens*)

- Yellow rocoto
- Tulisempi
- Usein erittäin tulinen
- Hienostunut polte
- Paksulihainen
- Äärimmäinen täytettävä chili!





PI-585267 "Turbo Pube" (C. Pubescens)

- Tomaatin kokoisia hedelmiä
- Suhteellisen pienikokoinen kasvi
- Satoisa
- Mieto paprikamainen aromi ja hurja polte
- Hienostunut polte





Chilituotteet

- Kastikkeita
- Salsoja
- Hilloja
- Chipsejä
- Popcorneja
- Karkkeja
- Laastareita...





Chili ja seksi

- Muistetaan miten kapsaisinoidit vaikuttavat...





Chilin viihdekäyttö

- Pieniä määriä huipputulisia
- Tai suurempiakin!
- Rajojen hakua
- Endorfiinit tuovat kiitoksen





Chilinsyöntikilpailu?

Vapaaehtoisia!



www.chilyhdistys.fi

- Chilitietämyksen jako
- Chilitapaamiset
- Kumppanitoimintaa
- Jäsenetuja
- Ruokareseptejä, kasvatusvinkkejä,...
- Luomme eurooppalaista chilihistoriaa!
- Chilitietämys Suomessa korkealla tasolla



Kiitokset

- Tommi Hietavuo:
- <http://www.saunalahti.fi/~thietavu/>
- Jukka Kilpinen:
- www.fatalii.net





www.chilyhdistys.fi

Tässä oli vain tulivuoren huippu!

www.chilyhdistys.fi/join

Liity tuliseen joukkoomme!