



● Satoa voi saada alkukesästä alkutalveen. Korjaa sato raakana tai kypsänä, makusi mukaan. ● Kuivata ja jauha chilit jauheeksi. ● Pakasta hedelmät halkaistuina. ● Säilö viinietikkaan. ● Savusta.



Jukka Kilpinen  
ihmettelee sadon  
runsautta.



# Chili mie ja miehet vikisevät

Usein kaikki alkaa yhdestä somasta chilintaimesta ikkunalla. Sitten purkkirivi alkaa venyä. Pian olohuoneessa on viidakko kaikenvärisiä, pitkiä ja pyöreitä, tappotulisia ja mietoja, luumun ja sitruunan makuisia, marjan ja nyrkin kokoisia, villejä ja jalostettuja chilejä.

Kun kasvilamput, puhaltimet ja vesiviljelylaitteet lopulta täyttävät huoneen, tapaus on selvä: koukussa ollaan.

– Yhdelle chilinkasvatus tarjoaa mielenkiintoisen tutkimuskohteen, toiselle mukavaa puutarhanhoitoa, kolmannelle kokkausta. Neljännelle tämä laji onkin sitten extremeä, ehdottoman hauskaa ja hullua harrastamista, pohtii **Tommi Hietavuo**, vantaalainen chilimies henkeen ja vereen.

– Chiliharrastus kuuluu samaan sarjaan kuin sisu, sauna ja Lordi, Tommi nauraa. Tyypillinen chiliharrastaja on 20–30-vuotias mies. Joukossa on tietysti naisiaikin, enemmän kuin tilastot näyttävät. He ovat piiloharrastajia. Sinkkunaiset eivät jostain syystä tule tapaamisiin, mutta vaimokkeita piireissä kyllä liikkuu, Tommi kertoo.

Kirkkonummelainen **Jukka Kilpinen** tietää nettisivujen käyttäjägalupin perusteella, että chiliharrastajia on tuhansia.

– Vakavammin hurahtaneita on satoja ja täysin kaheleita muitamia, Jukka laskeskelee ja väittää vakavissaan, että hänen oma harrastuksensa on vähän enemmän kuin hulluutta.

## Netti levittää poltetta

– Nykyinen chilibuumi käyttää hyväksi internetiä ja tieto leviää nopeasti, Tommi kertoo. Kun joku on hankkinut ulkomailta harvinaisuksien siemeniä, niin netissä käy pian kova kuhina.

Tommi ja Jukka toteavat vaatimattomasti, että suomalainen chilitietämys on maailman huippua. Se on helppo uskoa, kun tutustuu miesten ällistyttävän monipuolisiin chilisivustoihin internetissä.

Ystävysten työnjako koituu ison harrastajakaartin hyväksi, päällekkäisyyksiä näillä sivuilla ei ole. Tommin Inferno-sivut ovat pääosin suomenkieliset. Jukan englanninkieliset Fatalii-sivut keräävät sankoin joukoin kansainvälisiä kävijöitä.

**Chiliharrastus leviää kuin latvapalo, harrastajia on Suomessa jo tuhansia. Lajissa on poltetta, sanovat chilimiehet ja tarkoittavat paljon muutakin kuin vain tulista makua.**



Teksti Simikka Neuvonen Kuvat Jukka Kilpinen, Kirsi Salovaara



## "Habaneron ja muiden vahvojen chilien maistelu on kuin benjihyppelyä"

Brasilialainen 'Starfish' on *Capsicum baccatum* -lajike. Jukka Kilpisen hoidokki saavutti syksyllä neljän metrin mitan. Hedelmät ovat kypsänä punaiset, miedot ja omenan makuiset.

Tommi Hietavuo ja Jukka Kilpinen ovat perehtyneet chilien kasvatukseen. Molemmilla on omat chilisivustot internetissä.

### Chilien kasvatuksen ABC



- \* Siemenet säilyttävät itävyytensä pimeässä ja kuivassa jopa kymmeniä vuosia. Pakastus heikentää itävyyttä.
- \* Valitse aluksi helppoja chilejä, kuten *C. baccatum* -lajikkeita, jotka sopivat jopa kerrostalossa kasvatettaviksi. Kasvata kesällä ulkona.
- \* Kokeile rohkeasti vesiviljelyä.
- \* Riittävä valo on chileille tärkeää. Jos pystyt antamaan lisävaloa, voit kylvää jo talvella.
- \* Varo liikakastelua. Kastele vasta sitten, kun multa on kuivahtanut.
- \* Torju tuholaiset ajoissa.
- \* Kirvat ovat rasittavia, mutta punkit saavat kasvin hengiltä. Suihkuta vedellä tai suopaliuoksella tai käytä yleistorjunta-aineita. Kokeile oivallista Neem-öljyä.
- \* Nopeimmat chilit antavat satoa 2–4 kuukaudessa, hitaimmat (rocotot) vaativat 10–11 kuukautta.
- \* Säilytä arvokkaimmat chilisi talven yli.

Chiliharrastajat ovat kuin yhtä perhettä, he pitävät yhteyttä nettissä, tapaavat ja juhlivat chilin maiston merkeissä. Sivustoilla on yhteinen keskustelufoorumi, joka on mainio väylä tietojen vaihtamiseen.

Se on myös paras paikka paneutua vaikkapa aiheeseen "Muuttaako chili parisuhteen?". Draamaa voi näet olla luvassa erityisesti silloin, kun mies innostuu chileistä.

### Paprikoiden sukua

Vihannespaprikoiden tavoin chilitkin ovat paprikoita ja kuuluvat *Capsicum*-sukuun. Ne luetaan koisokasvien *Solanaceae*-heimoon, kuten perunat, tomaatit ja tupakat. Chililajeja voidaan kutsua myös maustepaprikoiksi erotuksena miedoista vihannespaprikoista.

Chilit ovat monivuotisia, pensasmaisia kasveja. Ne ovat myrkyttömiä, mutta tulisuus voi olla tottumattomalle paha järkytys. Paprikat voivat aiheuttaa myös allergiaa. Siksi chiliä nauttivan on paras olla selvillä herkkyydestään. Erittäin vitamiinipitoisia ja terveellisiä ne myös ovat.

Luonnonvaraisia chilejä tunnetaan toistaiseksi noin 25 lajia. Ne ovat pääosin kotoisin Etelä-Amerikasta. Uusia villichilejä löytyy edelleenkin vähän tutkituilta syrjäseuduilta.

Hiljattain on todettu, että chilit ovat kauan sitten jakautuneet läntiseen ja itäiseen sukuhaaraan. Kaakkois-Brasílian alavien seutujen alkuperäiset chilit eivät aina ole tulisia, joten ne ovat olleet nisäkkäiden ravintoa. Andien rinteiden tuliset vuoristochilit taas ovat olleet mieleen linnuille,





Purppuraan vivahtava brasilialainen 'Pimenta da Neyde' on erikoinen *C. chinense* -lajike. Hedelmät ovat alusta alkaen tumman sinipunaiset, eikä niiden kypsyttä voi arvioida värin perusteella. Maku on hyvin tulinen.



Ecuadorilainen 'Turbo Pube' -chililajike (*C. pubescens*) antaa runsaasti satoa vesiviljelyssä.



Tommi Hietavuo kasvattaa chilejä parvekkeellaan.



jotka ovat tehokkaasti levittäneet niiden siementä.

Kaikki villichilit ovat luonnossa harvinaisia ja sukupuuton partaalla. Harrastajien huolena on näiden lajien säilyttäminen. Tämä periaate on kirjattu myös vasta perustetun Suomen Chiliyhdistyksen sääntöihin.

Villit lajit ovat yleensä pitkäikäisiä, joten kotiviljelyssä voi olla yli kymmenvuotiaita yksilöitä. Ne ovat myös kylmänkestäviä. Esimerkiksi *C. flexuosum* on selvinnyt parvekkeella jopa viidestätoista pakkasasteesta.

Jalostetut lajikkeet ovat helpoimmin harrastajien ulottuvilla, sillä siemenliikkeet myyvät niitä yleisesti. Monet lajikkeet vaativat korkeita päivälämpötiloja, mutta sietävät yllättävän viileitä öitä. Ne ovat usein lyhytikäisiä ja arkoja tuholaisille. Kestävimpiä ovat

eteläamerikkalaiset lajikkeet, jotka ovat harrastajien keskuudessa kaikkein suosituimpia.

### Kapsaisiini iskee

Kapsaisiini on merkillinen kemiallinen yhdiste. Sillä ei ole makua, tuoksua tai väriä. Se ei vaikuta makuhermoihin vaan iskee suoraan suun seudun kipuhermoihin.

Ihmiset kokevat tulisuuden eri tavoin, ja ahkera harjoitus lieventää aistimusta. Hyvin treenattu maistaja löytää helposti poltteen alta erilaisten chilen hedelmäiset tai makeat maut.

Monille chiliruoka aiheuttaa kovaa hikoilua ja ohimenevää poltetta. Päinvastoin kuin luulisi, chilin tiedetään auttavan vatsavaivoihin ja estävän vatsahaavan syntyä. Kapsaisiinia käytetään myös kivunhoidossa. Tuli-

sen chilin syöminen antaa hyvää oloa ja siihen voi kehittyä lievä henkinen riippuvuus.

– Habaneron ja muiden vahvojen chilen maistelu on benji-hyppymieninkiä. Sitä tekevät vain miehet, Tommi tietää. Maistoin kerran hammastikulla chilikastiketta, joka oli vahvu-

### Mikä on tulisin chili?

Tulisuutta aiheuttavan kapsaisiinin määrä vaihtelee chileissä suuresti. Tulisimmat lajikkeet kuuluvat *C. chinense* -lajiin.

Scoville-asteikolla mitattuna Tabasco-kastike on 5000 ja 'Habanero' 100 000–300 000 scovillea. Vastikään mitattu ennätys kuuluu 'Naga Morich' -lajikkeelle, joka sai yli 1 000 000 scovillea.

deltaan lähes miljoona scovillea. Kuin moottorisahalla olisi mahaa sahattu!

Moni on kokenut, että chilen paloa ei kannata sammuttaa vedellä. Se vain levittää kapsaisiinia suun limakalvoille. Sen sijaan maito ja leipä sopivat jälkivoiton. Poltteen saa sammumaan myös vahvalla alkoholilla pursuttelemalla.

### Viidakko parvekkeella

Tommi Hietavuon kasvatusharrastus sai alkupotkun vuonna 1996, jolloin hän osti pussillisen chilinsiemeniä matkamuistoksi. Taimia siemenistä ei koskaan tullut, mutta intoa sitä enemmän.

Tommi ryhtyi tutkimaan ulkomaisia chilisivustoja ja löysi uusi-seelantilaisen harrastajan, jolta sai hankituksi ensimmäiset kunnan siemenensä. Vuoden lopulla





'Locato' tulee Boliviasta. Sen kukat ovat kauniit ja värikkäät. Parhaiten *C. pubescens* -lajit viihtyvät kasvihuoneessa tai lasiparvekkeella. Hyvinä kesänä ne viihtyvät mainiosti myös ulkona, missä päivällä on valoisaa ja yöksi lämpö laskee sopivasti.



Rocoto on Andien intiaanien käyttämä nimitys *C. pubescens* -chileistä. Rocotoja inkat käyttivät ravinnoksi jo 6000 vuotta sitten.

hän oli levittänyt sata tainta työ-kavereilleen. Ensimmäinen chili-buumi oli ilmiliekkeissä.

Tommi Hietavuon heiniä on tiedon etsiminen vähän tunnetuista villichileistä ja kansantajuisten tiedon levittäminen. Omat chilinsä hän kasvattaa pienellä lasitetulla parvekkeella.

- Kasvatus kerrostalossa on hankalaa, mutta helpoilla lajikkeilla se onnistuu. Sitruunalle vivahtava perulainen 'Lemon Drop' ja munt *C. baccatum*-chilit ovat helppoja, Tommi kertoo.

- Ruukut ovat loppusyksyyn asti parvekkeella, jouka lasien raot olen teipannut umpeen. Pakkasten tultua kasvit pääsevät olohuoneen puolelle.

- Leikkaan oksat lyhyiksi ennen sisälle siirtoa. Kun aurinko alkaa maaliskuussa lämmittää, chilit pääsevät takaisin parvekkeelle versomaan, Tommi kertoo.

### Jukka vesiviljellee

Jukka Kilpinen erehtyi testaamaan chilin kasvatusa toimistohuoneessaan joskus vuosittuhannen vaihteessa. Kun kasvi oli tuottanut ensimmäisen satonsa, atk-työläisen elämä sai uuden suunnan. Nyt chilit ovat nuoren miehen työ ja harrastus.

Jukka puuhaa chilien kanssa kaikkea mahdollista siemenkauptasta valokuvaukseen. Hän valmistaa verrattomia savuchilijau-


heita, joiden aromit tulevat erilaisista puulajeista, kuten sitruunapuusta, amerikkalaisesta hikkorista, miksei myös viski- tai sherrytynnyrin laudoista.

Kasvatuksessa on satakunta eri lajia tai lajiketta. Jukan siemenpankki on Suomen monipuolisin, erilaisia chilejä on 1500. Sieltä harrastajat saavat usein haluamansa.

Jukka myös risteyttää chilejä ja nimeää omia lajikkeitaan. Sellainen on esimerkiksi 'Dutch-Habanero', jonka lopullinen jalostus on vielä kesken. Toiveena on myös onnistua risteyttämään talvenkestäviä avomaan chilejä suojaisille kasvupaikoille. Sekin voi olla jo oven takana.

Omakotitalon pihassa seisoo 50 neliön kasvihuone, jonka mies on rakentanut ja varustanut itse kehittämillään nerokkailla kasvatusjärjestelmillä. 300-400 suurta chilikasvia kypsytetään siellä satoa suurissa vesiviljelyruukuissa.

- Pelkkä vesiviljely sallisi minulle jopa 3-4 viikon poissaolon, koska kastelua ei tarvita. Täällä automatiikka hoitaa tuuletuskenkin. Vesiviljelyssä kasvu on nopeaa, ja satoa tulee todella paljon.

- Kasvuvaiheisiin voi myös vaikuttaa eri liuoksilla, Jukka innostuu. Hän kertoo, kuinka kasvi puhkesi täyteen kukkaan parissa päivässä saatuaan kukintaan tarkoitettua TopMax-ravinnetta. 



*C. baccatum* -lajit tuoleensa helposti hedillä ne eivät tarvitse pölyttäjiä avukseen

### Tärkeät chiliosoitteet

- \* [www.fatalii.net](http://www.fatalii.net)  
Pääosin englanninkielinen, runsaasti kuvia ja ohjeita. Chilijauheita ja siemeniä.
- \* [www.infernochili.tk](http://www.infernochili.tk)  
Suomenkielinen. Oivallista teoriaa. Myös englanninkielinen villichiliosio.
- \* [www.viherpeukku.com](http://www.viherpeukku.com)  
Vesiviljely- yms. kasvatustarvikkeita
- \* [www.extremefoods.com](http://www.extremefoods.com)  
Tulisten ruokien sivusto
- \* Suomen Chilyhdistys ry  
keskustelupalsta ja yhteystiedot löytyvät osoitteesta [www.infernochili.tk](http://www.infernochili.tk)



**"Chiliharrastus  
kuuluu samaan sarjaan  
kuin sisu,  
sauna ja Lordi."**



'Bolivian Rainbow' on upea *C. annuum* -koristechililajike, jonka lehdistö saa auringonvalossa lähes mustanpuhuvan värin. Se kukkii ympäri vuoden ja kantaa yhtä aikaa erivärisiä, koristeellisia ja syötäviksi kelpaavia hedelmiä.