

Chilimiehen ihmekasvit

Töölöläinen / S. Soininen

Upea gastronominen herkku kasvaa Kirkkonummella.

Matka perimaaseudulle Kirkkonummen perukoille suomalaisen chilin juurille taittuu mukavasti polkupyörällä pikkutien mäkiä ahertaen. Alkukesän vehmaan vihreyden keskeltä löytyy päämääräni, aito chilifarmi ja chilimies **Jukka "Fatalii" Kilpinen**.

Ennen vuosituhannen vaihdetta chilin syövereihin täysin hurahtanut Kilpinen on kokenut multasormi. "Kasvatoin aluksi kaikenlaisia eksoottisia kasveja mangoista avokadoihin. Innostuin chileistä puolivahingossa", hän kertoo. "Netistä hankkimistani siemenistä kasvattamani chilit menestyivät hyvin ja kerrostalokotini kaikki nurkat, hyllyt ja parveke olivat täynnä chiliä", Kilpinen kertoo.

Kilpisen chiliharrastus on kehittynyt ammattimaiseksi liiketoiminnaksi. Kilpinen on onnekas, sillä hänen työnsä on samalla hänen harrastuksensa ja suurin intohimonsa.

"Suomi on chilitiedon ja chiliharrastuksen edelläkävijämaa", Kilpinen yllättää. Harrastajia on kymmeniä tuhansia Lappia myöden. Monelta normiharrastajalta löytyy harvinaisten lajikkeiden siemeniä. Kilpinen on onnistunut pelastamaan esim. jo sukupuuttoon kuolleeksi uskotun lajin, *C. lanceolatum*in sukupuutolta. Aktiiviset harrastajat vaihtavat siemeniä ja tietoja, joita myös Kilpinen jakaa auliisti nettisivuillaan ja sähköposteihin vastaamalla. Chilin suosio kielii myös Tampereen Chilifestarit, jolle osallistui viime vuonna 20 000 ihmistä.

Kilpinen testaa lajikkeita kotonaan 50 neliön koefarmilla. Hän on kasvattanut jo 2 700 eri lajiketta. Parhaimmat niistä hän valitsee jatkojalostukseen ja kaupalliseen viljelyyn. "Joka vuoden alkupuolella idätän vähintään 300 erilaista chiliä. Jonossani on paljon uusia lupaavia ehdokkaita", hän sanoo.

Hän kehittää itse uusia lajikkeita kahta eri chiliä risteyttämällä. Lopputulokset ovat sattuman kauppaa, vaikka isä- ja äitichilin ominaisuudet olisivatkin tiedossa. Risteyttämistä hän kuvailee pipertämiseksi. "Pölytän äitikasvin puretun kukan emin isäkasvin siitepölyllä esim. vanupuikon avulla", hän kertoo. Maultaan ja kokonaisvaltaisuudeltaan ainutlaatuinen lopputulos saavutetaan vain jalostusta sukupolvesta toiseen toistamalla.

Viime vuonna Kilpisen viiden vuoden urakka palkittiin, kun hänen kehittämälleen Aji Fantasy -lajikkeelle myönnettiin Eviran kasvinjalostajaoikeus eli "kasvi-



Jukka Kilpinen kasvattaa suomalaisia chilejä Kirkkonummella. Aji Cristal -lajiketta hän kuvailee chilien kuningattareksi.

patentti" ensimmäisenä chililajikkeena Suomessa. Lajiketta voi kuvailla maultaan miedon hedelmäiseksi ja aavistuksen makeaksi.

Kilpinen rajaa tuotteensa chilien gourmet-kategoriaan, joka poikkeaa perusmarketin hyllyltä löytyvästä punaisesta kitkerästä pötkylästä, jonka epämiellyttävä polte on vääristänyt monen chilikäsitteksen. Ensimmäiseksi chilistä tulee mieleen tulisuus. "Tulisuus ei ole maku", Kilpinen tyrmyy. Chilejä tulisi arvioita kuten viinejä eli maistamalla ja tuoksuttamalla hienoja nyanseja löytäen. Maku, väri, muoto, tuoksu, tulisuus ja tulisuusprofiili ovat ihanteellisen kombinaation osatekijöitä.

Chilien makuerot ovat suuret. Kilpinen ihmettelee ravintolakokkeja, jotka korostavat raaka-ainoiden alkuperää, mutta joille chili on vain chiliä. Osaava kokki yltyä huikeisiin suorituksiin mauiltaan toisistaan poikkeavia lajikkeita hyödyntämällä ja kerää lisäpisteet niiden alkuperää korostamalla.

Chili sopii kaikkeen ruokaan kuten meksikolaiseen chilijäätelöön. Se on erinomaista sellaisenaan salaateissa tai muikeaa juustolla ja muilla höysteillä täytettynä uunissa kypsennettynä. Kilpisen suosikki on pieneksi pilkottu Aji Cristal voin ja patongin kera. "Minulle chili on ollut portti kulinarismiin", hän kiittelee.

Kilpinen povaa kasvavasta chilibuumista ruokatrendiä, jota pönkittää myös kotikasvatus. "Älä pelkää kasvata chilejä, vaan anna chilien kasvattaa itseäsi", Kilpinen neuvo filosofises-

ti ja suosittelee ruukkukasvustusta, runsasta valoa ja kohtuullista kastelua. Siemenet voi tilata Kilpisen Fatalii'n verkkokaupasta, josta voi lukea myös seikkaperäiset kasvatusohjeet.

Chilien C- ja E-vitamiiniarvot ovat huikat. Chilin poltteen aiheuttava kapsaisiini puolestaan kiihdyttää kehon endorfiinin eli mielihyvähormonin eritystä aiheuttaen hyvänolon tunnetta, jota Kilpinen kuvailee saunan tai juoksulenkin jälkeisen oltilan kaltaiseksi. Kapsaisiinista johtuva makuhermojen herkistyminen parantaa ruoan kaikkien maku- ja aistimista. Chilit kiihdyttävät myös verenkiertoa ja aineenvaihduntaa. "Vanha cowboy-kikka oli popsia villichilin marjoja, jotta pysyisi hereillä karjanajossa", Kilpinen kertoo.

Chili on aromaattisinta tuoreena ja sitä voi säilöä kuivaamalla, pakastamalla tai savustamalla. Chilijauhetta ei voi verrata tuoretuotteeseen, mutta talvella se on hyvä hengenpelastaja.

"Laita pieneksi silputtu chili vesitilkan kera jääpala-astiassa pakaseen", Kilpinen vinkkaa kotipakastajalle.

Savustaminen on yksi Kilpisen lukuisista aliharrastuksista. "Olen savustanut chiliä monilla puulaeilla ja whisky- sekä sherrytynnyreillä", Kilpinen sanoo. Savustettu chili on kuninkaiden mauste, jolla höyrytetään mm. kesäravintola Boathouse'n rapukeitto. Loistavan makuinen, ihanasti savulle tulvahtava ja todella ärhäkkä Naga Morich -savuchili sopii pieninä hyppysellisenä monen ruokalajin makuja sulostuttajaksi.

Piipahdamme kasvihuoneeseen, missä 15 sentin mittaisina hahkikuun alussa istutetut Aji Cristal -chilipuut kurottavat jo kolmen metrin korkeuteen. Samaan aikaan istutettu Naga Morich kasvaa hitaammin kuin tulisuu-kerätkäseen.

C. baccatum -lajiin kuuluvan Aji Cristal in väri taittuu kypsyyssään kellertävän oranssiksi ja rakenteen napakan rapeaksi.

Haukkaan palan mehukasta Aji Cristalia, joka sopii mielestäni sellaisenaan salaatteihin tai leivän päälle. Tulinen potku, hedelmäinen aromaattisuus ja makea tuulahdus ovat koukuttavia. Ruokailuun sen ärhäkkyys taittuu

makoisaksi kokonaisvaltaisuudeksi. Kilpinen pitää tulisuudesta, mutta nauttii enemmän makuja hakemisesta.

Mehiläisten pölyttämät chilit kasvatetaan luonnonmukaisesti biologista torjuntaa ja luonnonvaloa hyödyntäen. Kasvukausi voi jatkua jopa joulukuulle saakka. Kilpinen naurahtaa pitkälle kesälleen 30-asteen trooppisessa lämmössä ja kosteudessa.

Chilit jaetaan viiteen maailmalla ihmisen hyödyntämään päälajiin, joista monet ovat toistensa vastakohtia lempeinä ja kokonaisvaltaisina tai pistävinä ja tymeinä. Tulisuu-asteikolla 0-10.

Kilpisen firman tuotteita myydään vähittäistavarakaupoissa sekä netissä Fatalii Gourmet -nimellä. Hänen tuotevalikoimiinsa kuuluvat jalostetut tuotteet kuten mainio, addiktoiva Naga Morich -salmiakki- sekä vadematoffee. Suklaanapeissa maistuu hedelmäinen Aji Cristal. Chileä on tarjolla kuivattuna, myös savustettuna sekä säilykkeinä mausteliemessä.

Kilpisen aliharrastuksiin lukeutuu myös bonsai-chilipuiden eli Bonchi'n kasvattaminen. "Syksyllä otan talteen leikatut chilipuun tyngät ja istutan ne ruukkuihin. Niistä kasvatetaan kauniita hedelmiä kantavia Bonchi-pensaspuita. Kesällä puun voi laittaa taas isoon ruokkuun kasvamaan aikuiseksi", hän kertoo.

Chilin laveasta maailmasta hurmaantuneena päätän kasvattaa Kilpiselta saamistani siemenistä töölöläisiä chilejä ja pyytää lähikauppaa pitämään kotimaista tuotetta chiliä valikoimissaan.

➤ www.fatalii.net
www.fataliigourmet.net

Ravintola MOUNTAIN
Since 2000
Nepaliese Cuisine

Nordenskiöldinkatu 8
Puh. 454 0501
Ma-pe 11-22.30, la-su 13-22.30
www.ravintolamountain.com

Lounas ark. 11-15 (8,20 - 9,80)
Take Away

Parasta Tandooriruokaa!
Runsas liha-kala-kana-ja kasvisruokavaliokoma!

Myyös yksityistilaisuudet