

CHILI

- älska den hett!

Det började med några fröer och en rad krukor i köksfönstret. Men sedan slog den stora chilipassionen till - och idag trängs över 250 sorter i stora växthus i trädgården. Man kan lugnt säga att Kerstin Rosengren har drabbats av het kärlek till chilisläktet.

Text: LISA ISING Foto: GABRIELLA DAHLMAN

Bärpeppar 'Ají Cristal', en av Kerstins favoriter.



Bärpeppar 'Pimenta Barra do Ribeira'.

LÄNK TIPS
→ Kerstins egen facebook sida: [facebook.com/himlabackenschili](https://www.facebook.com/himlabackenschili)
→ Chiliklubben [chiliklubben.se](https://www.chiliklubben.se)
→ Chilipepparföreningen [chilipeppar.com](https://www.chilipeppar.com)



Kerstin Rosengren är chilitokig.

Att besöka Kerstin Rosengren strax innan skörd på Himlabacken öster om Ystad är en upplevelse. Chiliplantorna, som växer upp till rustika buskar på några månader, bär frukt av sällan skådad mångfald. Färgerna varierar från djupaste lacksvart, mörklila, brunt och djuprött - via hela spektrat av orange, gult, vanilj och vitt. Formerna skiftar lika mycket. I odlingsstunneln - som skyddar mot den skånska blåsten och ger ett bra klimat och längre säsong för chiliodling - finns chilifruktar som små pärlor och klot, päronformiga och klockformiga ...

- Det är just variationen som är så fascinerande, chilifruktar är goda, vackra och spektakulära. Det finns omkring 600 sorter, men med alla variationer blir det säkert 20 000 att välja bland. Sorterna korsbefruktar sig lätt - och så uppstår det

nya varianter, förklarar Kerstin.

Vad som hände mellan en handfull krukor och jättesamlingen med chiliplanter är att Kerstin gick med i Chiliklubben, en sluten grupp på Facebook och ett forum där man utväxlar erfarenheter och tips.

- Det var då mitt intresse fullkomligt exploderade! Nu har jag 250 sorter och säkert tio av varje.

I samlingen finns 'Pimenta da Neyde', den enda med frukter som förblir alldeles svarta. En chokladbrun 'Chiluacl Negro'. Den ståtliga 'Ají Cristal' med långa, röda frukter - och 'Golden Cayenne' med långa gula. 'Fish Pepper' är en randigt variererad sort, både i bladverk och i frukter. En del sorter skiftar färg under mognaden och hinner passera stadier av lila, gult, orange och rött. Små bonsaivarianter tuktas hårt för att hålla formen, men sätter ändå frukt.



VÄRT ATT VETA

→ Chili tillhör spanskepparsläktet *Capsicum* och är släkt med både **paprika** och **potatis** - alla tillhör familjen *Solanaceae*.

Några arter är **chilipeppar** ("cayenne") *Capsicum annum* Chilipeppar-gruppen (exempelvis sorten 'Jalapeño'), **spanskpeppar** ("peperoni") *C. annum*, **bärpeppar** *C. baccatum* och **havanna-peppar** *C. chinense*.

Det är ämnet kapsaicin som gör chilin stark. Styrkan sitter främst i hinnorna och vid stjälken. Hettan mäts i enheten scovillegrader. **Paprika** ligger på 0-100 grader, 'Jalapeño' på 5 000-8 000, "vanlig" chili i mataffären ligger runt 1 500. Den hetaste chilifrukt som har uppmätts - 2 200 000 (2,2 miljoner) grader - är **havanna-peppar** 'Carolina Reaper'.



Form- och färgvariation.



Gör egna chiliflakes.

CHILIFLAKES

1. Torka chili genom att trä en tråd igenom stjälken och låt frukterna hänga till tork. I Mexiko hängs de i solen, men det går bra även inomhus. När frukterna känns torra och frasiga att ta i är de färdiga. Det kan ta lite olika lång tid beroende på sort, storlek och väderlek. Öppna sedan frukterna och kontrollera att det inte bildats mögel inuti.
2. Kör de torra chilifrukterna i en mixer till flingor – "flakes". Förvara i burk med tättslutande lock. Använd som krydda i allt där chili passar och är gott: Sallader, chili con carne, köttbullar...



'Jamaican Bell'.



'Omnicolor'.



'Habanero Lemon'.



'Fish Pepper'.



'Pimenta da Neyde'.



'Black Scorpion Tongue'.



Blommande chili.



'Ají Little Finger'.

ODLINGSVÄRDA SORTER

Bärpeppar *Capsicum bacca*

- 'Ají Cristal' – mängder av röda frukter.
- 'Ají Little Finger' – högväxt med orange frukter.
- 'Hot Lemon' – het med citronsmak.

Havannapeppar *Capsicum chinense*

- 'Habanero Lemon' – gula, droppformade frukter, med stark smak och citruston.

Spanskpeppar *Capsicum annum*

- 'Black Scorpion Tongue' – frukterna skiftar från lila till rött.
- 'Chiluacl Negro' – fint växtsätt och chokladbruna frukter.
- 'Fish Pepper' – strimmiga blad och frukter, passar bra till fisk och skaldjur.
- 'Hungarian Yellow Wax Hot' – stora, gula frukter.

→ De riktiga rariteterna är de korsade som det endast finns några få frön av. Det finns också chili som odlas för sin särskilda smak: fruktiga, rökiga eller citrusryliga.

Och så finns här chilin som rankas som en av världens absolut starkaste. Styrkan mäts i enheten scovillegrader, som graderar halten av ämnet kapsaicin. Det är 'Trinidad Scorpion Butch T', en **havannapeppar** med orange frukter och en styrka på närmare 1,5 miljoner grader (jämfört med cirka 1500 i en vanlig varuhuschili).
- Man vänjer sig vid hettan. För tio år sedan använde jag kanske en halv chili till en gryta. Idag räcker det inte med fem, eller ens tio, och ibland när vi äter på restaurang undrar vi om kocken har kryddat alls, skrattar Kerstin.

Hennes egna favoriter är bland andra **bärpeppar** 'Jamaican Bell' med röda, klockformiga frukter, inte så stark, men aro-

matisk och fin i smaken. I köket använder hon gärna olika sorter av **havannapeppar**, 'Habanero', starka men också fruktiga.

Kerstin, som är textilformgivare till yrket, visar också på chiliblommorna som faktiskt är lika fina som frukterna. Det finns vita, lila, rosa och gröna varianter, och med sin skönhet har de inspirerat henne till filtade blomsterverk.

Det börjar i oktober

Chili är ett fördragsamt släkte. Växterna är självfertil, vilket innebär att det bara behövs en planta för att få frukt. Med lite värme grov fröerna tacksamt, och på 7-8 månader kan de förvandlas till riktiga små träd, dignande av frukter.

Redan i oktober sår Kerstin sina första fröer och i januari februari är sådden i full gång. Gott om ljus, näring och värme är en förutsättning för att lyckas. En värme-

matta som ger en jämn värme på 28-29 grader hjälper fröa att gro. Hon gödslar med nässelvatten (vatten där nässlor fått dra i cirka en vecka, reds anm), och när rötterna tittar ut ur krukorna är det dags att plantera om. Krukorna får gärna vara höga och smala.

En dag när sommaren går mot sitt slut är det dags för skörd och då dignar över 40 kvadratmeter av chilifrukt. Trots mängderna odlar Kerstin mest för husbehov - och för att hon inte kan låta bli. Delar av skörden torkar hon och förädlar till chili-flakes. Annat lägger hon in i vinäger eller i olja. Chilin går också bra att frysa in.
- Och mycket äter vi ju också på en gång.

Vi har chili i det mesta: tomatås, sallad, paneringar, kakor... Sedan finns det ju fantastiskt goda recept på ostfylld chili - jalapeño poppers - och en citronkaka med chili. Så det går åt! ●



Chili passar i många sorters mat, som tillbehör eller krydda.

ODLA CHILI

SÅDD: Så frön från sen höst till tidig vår. Plantorna kräver värme, gödsel och ljus för att utvecklas väl. Plantera om med jämna mellanrum. Ofta sköter plantorna pollineringen själva, annars brukar det räcka att skaka dem lätt.

Från frö till frukt tar det 6–10 månader, beroende på sort.

GÖDSLING: Vattna med nässelvatten. Lägg rejält med nässlor i en hink vatten och låt dra i cirka en vecka, rör om då och då. Späd sedan med cirka 9 delar vatten. Det finns också särskild tomatgödsel att köpa som funkar bra.

ÖVERVINTRING: Klipp ner och ställ plantan ljust och svalt efter skörden. Börja om framåt vårkanten med gödsling och värme.

SJUKDOMAR: Största hotet är löss. I större odlingar bekämpas de med andra insekter: steklar. För mindre husbehov gäller sprejning med såpvatten (1 del såpa blandat med 9 delar vatten).



En varm och skyddande odlingstunnel är perfekt för chiliplantor.

HAVREKAKOR MED CITRON OCH CHILI

100 g smör
3 dl havregryn
0,5 dl strösocker
1,5 dl vetemjöl
0,5 tsk hjorthornssalt
1–2 tsk chili, torkad och mald
1 citron, rivet skal
0,5 tsk havssalt

1. Smält smöret och blanda med övriga ingredienser.
2. Forma små runda kakor, platta till och lägg på bakplåtspapper på en ugnsplåt.
3. Baka i ugn, 175 grader, ca 12–15 min.



— Våldigt god kaka!

JALAPEÑO POPPERS

Använd chilifrukter av sorten 'Jalapeño'. Ät som snacks eller som tillbehör till grillat. Går också utmärkt att fixa på utomhusgrillen. **1.** Skär av änden (med stjälken) på frukten. Skrapa ur fröna med en liten kniv. **2.** Fyll chilin med god smakrik hårdost och täck öppningen med aluminiumfolie, så att osten inte rinner ut när den smälter. Vira eventuellt en skiva bacon runtom. **3.** Lägg frukterna på en plåt i 200 graders ugn i ca 15 minuter, eller tills skalet börjar bli svart.