

CHILI

– velsmag og Scoville-grader

Chili stammer fra Sydamerika og har, siden Columbus „opdagede“ Amerika, spredt sig til resten af verden. Det er svært at forestille sig det ungarske køkken uden paprika – som også er chili – eller det indiske og thailandske køkken uden den brændende smag fra chili. Men sådan smagte verden engang.

I dag er chili et af de mest anvendte krydderier; man anslår at mere end 2/3 af verdens befolkning spiser chili dagligt. Det er værd at bemærke, at chili er meget mere end blot den stærke smag. Blandt de mange typer findes en stor variation i smag, som giver en bred vifte af anvendelses muligheder.



Det mest bemærkelsesværdige ved chili er indholdet af stoffet capsaicin, som virker brændende ved kontakt med slimhinderne. En chilis styrke måles efter Scoville-skalaen. Denne skala er opfundet af den amerikanske farmaceut Wilbur Scoville i 1912 og baseret på, hvor mange ml af en sukker-vands opløsning der skal blandes op med samme ml af en chili, før det ikke føles stærkt længere.

Her er Scoville-tallene for forskellige chili:
 Alm. Peberfrugt – 0
 New Mexico – 100-1000
 Jalapeño – 3500-5000
 Chipotle – 60.000-100.000

Thai – 100.000-300.000
 Habanero – 100.000-350.000
 Red Savina Habanero
 300.000-577.000
 Ren capsaicin – 16.000.000

Chilens styrke er koncentreret i frøvægge og frøstol, ikke i kernerne. Kernerne kan dog indeholde bitterstoffer, som også kan virke stærke. Fjerner man frøstol, frøvægge og kerner, kan man reducere chiliens styrke med op til 90%. På den måde kan man bedre udnytte selve chiliens smag uden at omkomme ved spisebordet.

Chili du kan finde herhjemme
 Takket være indvandreres spisevaner er det i dag blevet nemmere at finde frisk habanero-chili, eller dens nærmeste slægtninge, der ligner den i smag.

Denne type er verdens allerstærkeste, og en sand manddomsprøve. For nogle år siden var jeg på besøg hos min daværende svigerfamilie i Mexico og under en middag brød en onkel ud i jubel, da jeg storsvedede, men med et saligt smil om munden, bad om ekstra habanero. Herefter var jeg accepteret som en del af familien. Det særlige ved habanero er, at den byder på en spændende syrlig smag a la æble og tomat, når først man er brudt igennem ildmuren.

En chipotle er en røget jalapeño chili – og en af de mange unikke og interessante råvarer fra det mexicanske køkken. Herhjemme var chipotle den første rigtigt „anderledes“ chili man kunne finde i almindelig handel, og siden årtusindskiftet har den holdt sit indtog på menukortet