

på spisesteder rundt om i landet. Vær opmærksom på at kernerne i en chipotle kan være meget bitre – og der er mængde af dem.

En lignende roget smag, dog mere sødlig, finder man i det spanske paprika, Pimenton de la Vera, lavet af chilier, der er langtidsoget over ege træ. Sødmen skyldes dels sorten af chili, men også varmepåvirkningen fra røgningen.

En helt særlig mexikansk ret er kalkun i saucen Mole Poblano, der består af fire helt særlige slags tørret chili, foruden mørk chokolade, kanel, peanuts og meget andet godt. Mole skal selvfølgelig helst laves fra bunden, men for at få en idé om smagen, kan du prøve den færdiglavet på glas.

New Mexico chili kan fås som et groft pulver på glas. Det er en mild chili, som samtidig har en fyldig smag. Det er velegnet til nytænkning, prøv for eksempel at drysse lidt over en frugtsalat, eller pep en kop varm kakao eller caffè latte op med lidt chili og stødt kanel.

Sved, tårer og endorfiner
Chilis brændende smag har fostret skarer af chili-tilhængere og hundreder af forskellige saucer, den ene stærkere og mere brændende end den anden. Den kendteste, Tabasco, laves i Louisiana i USA og gærer og lagrer i tre år på egetræsfade, før den frigives til det globale marked. Tabasco er dog som sukkervand for dem, der virkelig har fået hård hud på tungen og

slet ikke kan få maden stærk nok. En af de stærkeste er 'Dave's Insanity Sauce' og andre har navne som 'Acid Rain Hot Sauce' eller 'Crazy Jerry's Brain Damage Hot Sauce' – navne, der indikerer, at det ikke længere er smag, det handler om, men smerte. De allerstærkeste saucer sælges faktisk som et tilsætningsstof og i dem er det lykkedes skaberne at nå over 1.000.000 grader på Scoville-skalaen...

Men hvorfor vil folk frivilligt udsætte sig selv for dette? Sagen er, at når capsaicin brænder i mundens slimhinder, producerer hjernen endorfiner som reaktion på smerten, og da endorfin er et morfin-lignende stof, bliver man naturligt „høj“. Dette kan også forklare, at der rent faktisk er folk, der nærmest er afhængige af chili og skal have deres „daglige dosis“. Nogle vil nok hævde, at denne artikels forfatter er en af dem...

CHILI

Chili har det latinske navn Capsicum og i dag er der fremavlet over 3.000 forskellige slags. Botanisk set tilhører chili natskygge familien og her har den slægtninge som kartoffel, kaffe, aubergine og tobak.

Chili er sundt!

Frisk chili indeholder store mængder C-vitamin. Chili øger stofskiftet og giver mæthedsfølelse – og er derfor et godt slanke-middel. Desuden styrker chili immunforsvaret. Til lige har mange forskellige kulturer tillagt chili virkninger som

elskovsmiddel.

Folk er fulde af gode råd, når du har sat ild til din mund med chili. Desværre er det mest almindelige råd et af de mest forkerte: at drikke vand. **DRIK IKKE VAND!** Capsaicin-olierne i chilien er fedt-opløselige og vand vil bare sprede smerten rundt i munden og forstærke pinen. Mælk eller yoghurt siges at være det bedste middel at dulme med. Ris, brød og pasta virker også. På et amerikansk website kan man læse den stensikre løsning: drik et glas mælk og spis en peanutbutter sandwich samtidig! Så burde der være rigeligt med fedt til at opløse de brændende olier.

Internet Links:

Husk forskel på store og små bogstaver.
recipes.epicurean.com/recipeDetail.jsp?recipe_no=8500
– God opskrift på Mole Poblano

psgrill.net/Food/FoodInfo/ChilePeppers/PEPPERS.html
– Fotos og beskrivelser af en lang række friske og tørrede chilier.

www.gartneri-toftegaard.dk
– dansk gartneri med rigtigt mange slags chili. Arrangerer chilismagninger.

ushotstuff.com/Contests.htm
– sjove betingelser om konkurrencer i chilispisning – tilføj din egen historie!?

