



BOTANISKA  
TRÄDGÅRDEN  
LUNDS UNIVERSITET



# Chilipeppar

*Capsicum annuum*

## Fakta om växten

- De flesta sorters chilipeppar, och den nära släktingen paprika, kommer ifrån Sydamerika.
- Medan paprikan är söt, innehåller chilipeppar mycket mer av det starka ämnet *capsaicin*. Ju mindre och spetsigare frukterna är desto starkare brukar de smaka.
- Hur stark en chilipeppar är mäts i enheten *scoville*. Scoville-skalan går från 0 till 16 miljoner. 16 miljoner är detsamma som rent *capsaicin*.
- Paprika ligger på mellan 0 och 100 scovillegrader. Världens starkaste chilipeppar kallas "Dragon's Breath" och ligger på 2,5 miljoner scoville.
- Stark chilipeppar kan användas som bedövningsmedel på huden.
- Äter du ofta chilipeppar kan du vänja dig vid starkare och starkare smak.
- Habanero, jalapeno och tabasco är olika typer av chilipeppar.

**På nästa sida: Lär dig odla chilipeppar**

## Odling

- Chilipeppar kan du så redan i januari. Paprika sår du i mars. Det är lättare att odla chilipeppar än att odla paprika.
- När fröna gror ställer du krukans i ett soligt fönster.
- När plantorna är ett par centimeter höga skolar du om dem i en 12-14 centimeter vid krukans som du fyller med plant- eller blomjord.
- Det måste vara minst 8°C på natten innan du flyttar ut krukans utomhus.
- Har du ett växthus trivs chilin allra bäst där, men det går också bra att ställa krukans på en solig och vindskyddad plats. Håll jorden fuktig och ge extra näring under sommaren.
- På hösten kan du ta in krukans och fortsätta odla inomhus ett tag till.

## Växtskydd

- Det är ganska vanligt med bladlöss på chiliplantor. Spruta med vatten eller något miljövänligt växtvårdsmedel. Odlar du i krukans inomhus brukar det hjälpa att sätta ut den (om det inte är för kallt utomhus).

## Skörd

- Skörda chilifrukterna efterhand de mognar. Då kommer det ännu fler blommor och frukter på plantan.
- Du kan torka chili genom att hänga plantorna upp-och-ner inomhus.
- Innan du ska använda stark chilipeppar kan du skrapa bort fröna och de vita hinnorna inuti frukten. *Gnugga inte ögonen när du håller på med detta.* Det gör väldigt ont att få chilipeppar i ögonen! Tvätta händerna när du är klar.
- Använd chili i grytor och såser. Provsma så att det blir lagom starkt.

