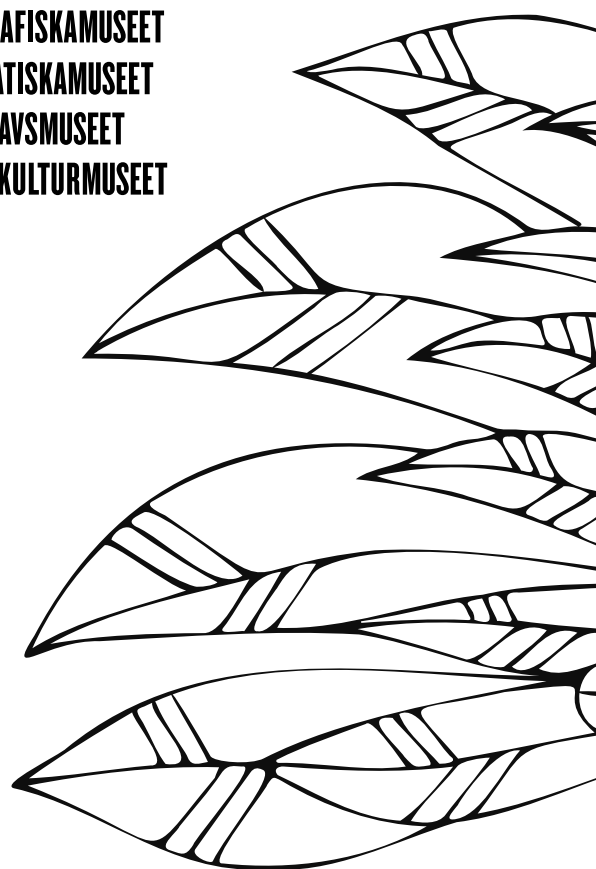


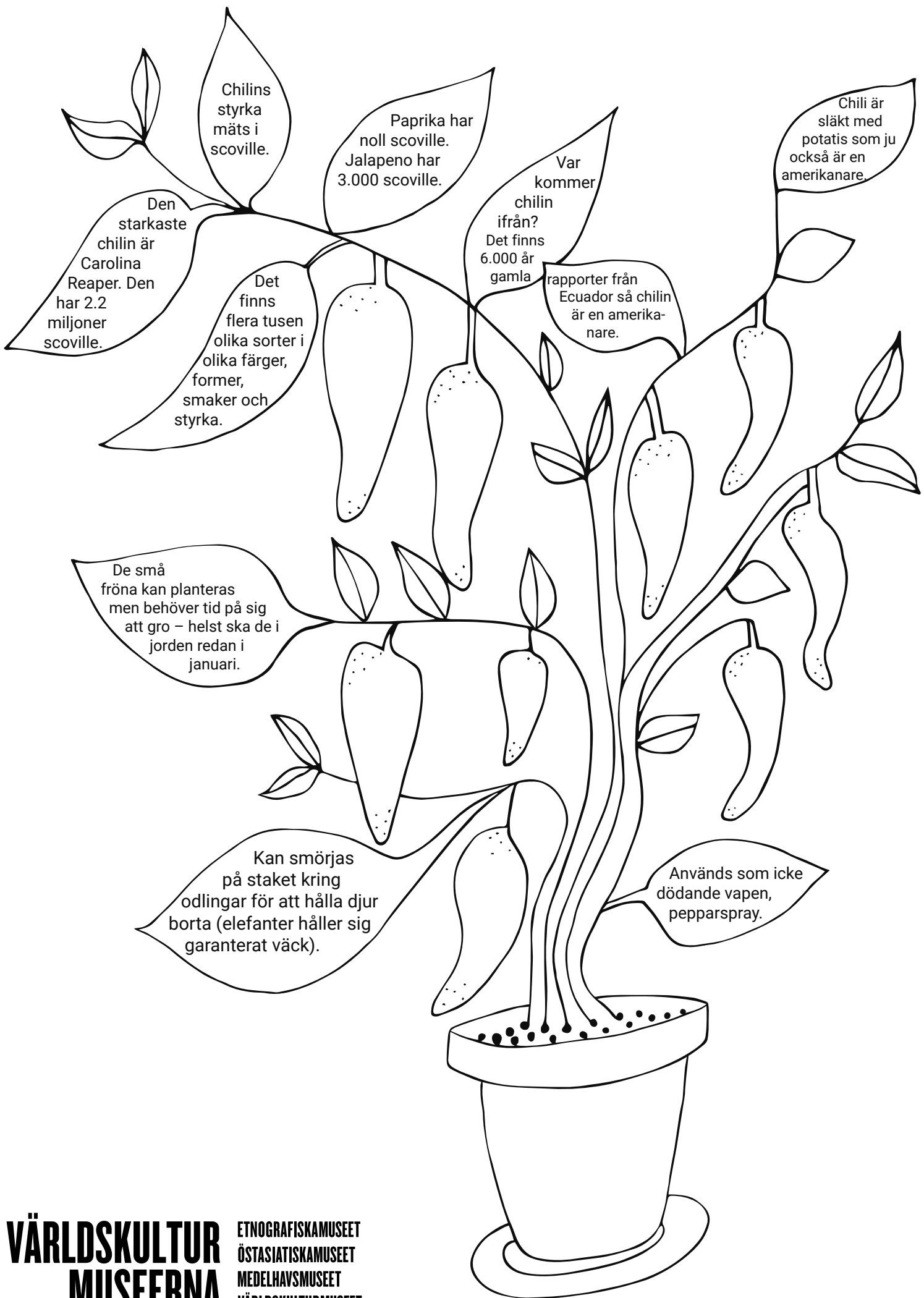
KNEP & KNÅP

som kan skrivas ut!

**VÄRLDSKULTUR
MUSEERNA**

**ETNOGRAFISKAMUSEET
ÖSTASIATISKAMUSEET
MEDELHAVSMUSEET
VÄRLDSKULTURMUSEET**





Chilins styrka mäts i scoville.

Paprika har noll scoville. Jalapeno har 3.000 scoville.

Chili är släkt med potatis som ju också är en amerikanare.

Den starkaste chilin är Carolina Reaper. Den har 2.2 miljoner scoville.

Det finns flera tusen olika sorter i olika färger, former, smaker och styrka.

Var kommer chilin ifrån? Det finns 6.000 år gamla rapporter från Ecuador så chilin är en amerikanare.

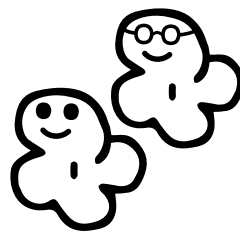
rapporter från Ecuador så chilin är en amerikanare.

De små fröna kan planteras men behöver tid på sig att gro – helst ska de i jorden redan i januari.

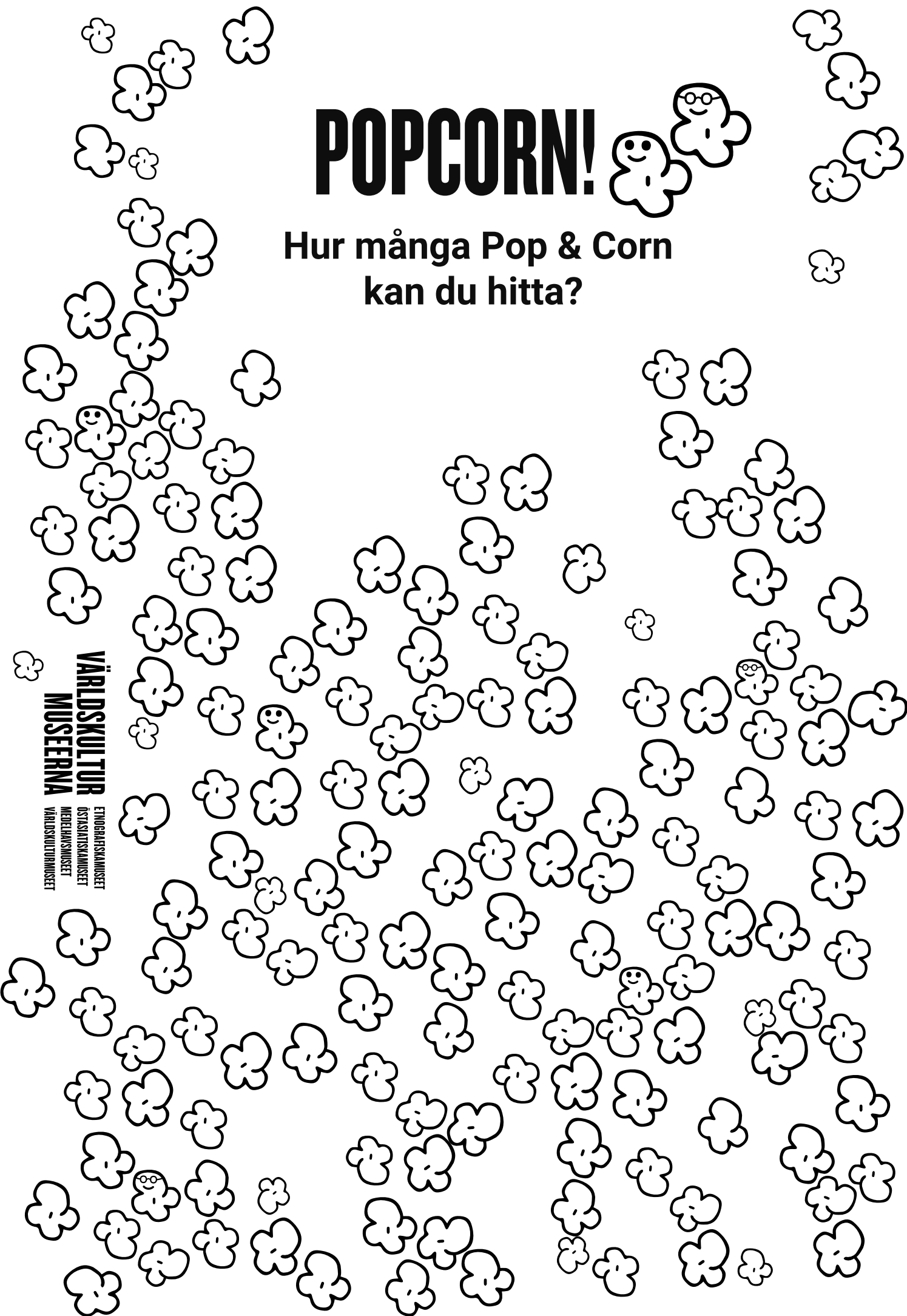
Kan smörjas på staket kring odlingar för att hålla djur borta (elefanter håller sig garanterat väck).

Används som icke dödande vapen, pepparspray.

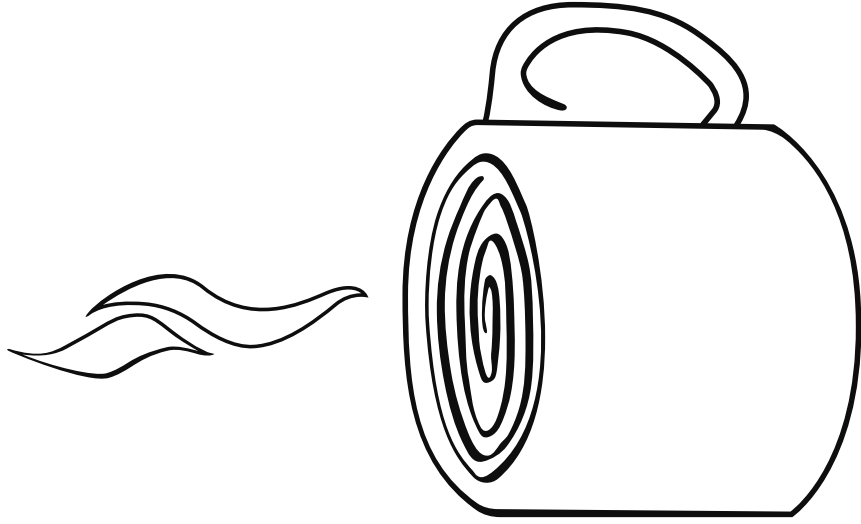
POPCORN!



Hur många Pop & Corn
kan du hitta?

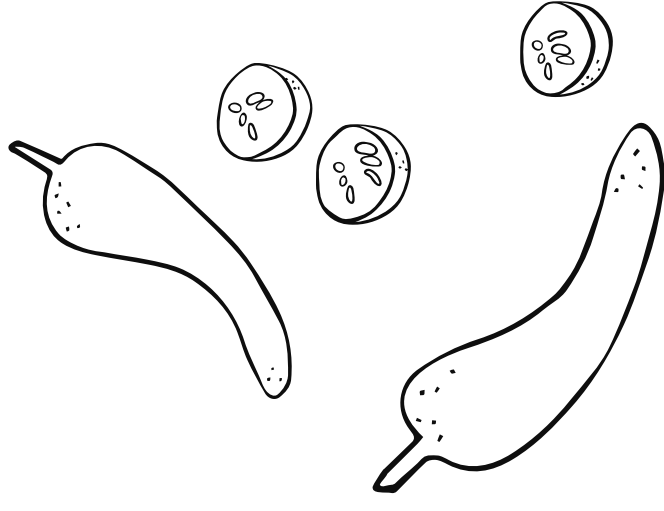


**VÄRLSKULTUR
MUSEERNA**
ETNORAFISKAMUSEET
ÖSTASIASKAMUSEET
MEDIENMUSEET
VÄRLSKULTURMUSEET



Recept **VARM CHOKLAD**

Choklad är bra på så många sätt. Det är gott och gör gott. Flavonoider är något som håller hjärnans minne mera skarpt. Det finns i choklad. Serotonin finns också i choklad och det gör oss lite gladare och piggare. Det finns de som menar att choklad är som medicin ibland. Tänk på det nu när du äter godis. Det är faktiskt piggelin-medicin!



Detta behövs

- 1 grön chilifrukt
- 2 msk kakaopulver
- 1 tsk vaniljextrakt (eller 2 tsk vaniljsocker)
- honung efter smak

Gör så här

1.

Skiva chilifrukten (den ska inte kärnas ur!) och koka den tillsammans med 2 dl vatten i 10 minuter.

2.

Sila sedan bort chilin och koka upp vattnet igen medan du tillsätter ytterligare 4 dl vatten.

3.

Tillsätt vaniljextraktet och kakaon medan du vispar kraftigt. Nu är chokladen klar! Söta med flytande honung om du vill.