

# Hot Chili

Fynsk Apache, høsten 2014 – 3 – rev. 1.6

## Indledning

*Praktiske info* Denne pdf kræver lidt maskinkraft. Det er med vilje, og skyldes billeder med en god opløsning, således detaljer bedre kan udforskes.

Dette er sidste og 3. del - høsten af *Fynsk Apache* i eftersommeren 2014.

## Resultatet



Medio Sep 2014 - friland – mine to chili hældte kraftigt under en alt for tung vægt. De to planter blev rettet lidt op den sidste tid med nødløsning af bambus og snor.

## Hot Chili

Fynsk Apache, høsten 2014 – 3 – rev. 1.6



23. Okt 2014 – de to planter fra friland er høstet og de ses her med bunden op. Mine tankerne i Juli om de små og uanvendelige chili blev gjort godt til skamme. Udbyttet var året 2014 meget usædvanlig.. vel omkring på +100-150%.



Udbyttet **alene** fra Apache th. ovenfor – (de små og grønne mangler ~25%)

## Hot Chili

Fynsk Apache, høsten 2014 – 3 – rev. 1.6

Hvis muligt bør Apache Chili blive på den levende plante, indtil det kan mærkes, at planten selv har trukket noget af væden ud af frugte – så er den klar.

Nemt både at se på den røde farve, der da bliver mørkere på en Apache, samt kan mærkes på de tyndvægede chili, da mange da gerne ser lidt "rynket" ud.

Vi får da en fuldmoden chili med den maksimal styrke; tørretiden bliver afkortet noget, samt frø er der fuldt udviklet til brug i de kommende år.

Overskuddet af chili fra den løbende høst gennem sommeren 2014 fik den hel vanlige langtidstørring her i huset, og derefter lagres de på glas.

Alle var flotte chili med en usædvanlig størrelse og med styrke godt over normalen.

Men mængden her i efterårets høst 2014 var som allerede vist overvældende, og 80% af mine Apache må derfor tørres i boligens almindelige varmluftovn.

Udbyttet 2014 giver mig mange hundrede prima Hot Chili til de slunkne lager.

Mere om den tørring af *Fynsk Apache* chili fra superåret 2014 kan ses i under linket [tørring og opbevaring](#), hvor billeder af dem indgår.