

Hot Chili

Opbevaring af chili – 1 - Tørring rev. 1.7

Indledning

Formålet enkelt og billigt og uden en stor maskinpark og andet bling bling (ovne til tørring og andet dyrt udstyr findes derude - søg selv på nettet).

En tør chili – især små og de tyndvæggede knaser lydeligt og knuses til flager i din [morter](#) ved **et fast** tryk ned på din chili og et drej af støderen/pistillen.

Chili skal have lav luftfugtigheden gennem hele tørringsprocessen. Formålet er at undgå mug og skimmel mv. og evt. dannelse af **aflatoxin**, som er et giftstof produceret af svampe.

Chilien bør tørres ned til en 8-9 pct. fugtighed. Fugtighed over 11 pct. tillader at mug- og svampe kan dannes, og ved 14 pct. fugtighed kan den nævnte aflatoxin dannes. Hvorimod fugtighed ned under de 4-5 pct. ses give et markant tab af farven på din chili.

Fjern enhver chili med skader. Check nøje omkring stilken (hasen) og spidsen for blødt/misfarvet væv (råd) og for evt. skimmel, mug- og svampeangreb.

Friske chili skylles efter behov for udvendigt løst snavs. De store eller en tyk-skallet chili deles/flækkes på langs i mindst to stykker – nedsætter tørretiden.

Temperatur er højest lige under loftet i din bolig, bl.a. i en solrig vindueskarm, samt over en radiator. Men især dine **hot chili** skal holdes langt væk fra børn, hunde og alskens kræ – fra enhver uden frygt og enhver kendt pilfinger.

Ved langtidstørring i boligen er det særdeles væsentligt, at dine chili ligger løst i et lag, således at der overalt er en god luftcirkulation omkring dem. Ryst nu jævnligt bakke, underlaget m.v. med chili – dine chili "luftes" og tilses løbende.

NB Varmen trækker væde ud + luftcirkulation fjerner denne væde. Chili tørres hastigt ved en god luftcirkulation og ved god plads omkring hver chili.

Ved en forceret tørring sker først en tørring i en ovn med luftcirkulation, indtil hovedparten af væden er væk – de føles tørre. Sluttørring sker i uger et tørt og lunt sted i boligen – **NB** ikke i køkkenet med daglig trafik, os, damp og fugt.

Og når ens lager igen er genopbygget til vinterhalvåret, så kan man i fred og ro lave nogle små glas med årets chili klar som værtinde- og vennegaver etc.

Hot Chili

Opbevaring af chili – 1 - Tørring rev. 1.7

Der tørres

Anvendelige chili er alle med tynde vægge f.eks. Apache, Ungarsk Lang, Long Red Slim Cayenne, Serrano og lignende typer. Hvorimod typer som Habañero, Jalapeño m.fl. med tykke frugtvægge er for krævende til alm. tørring her i DK.

Chili bør blive længst muligt på planten for at modnes helt i vores solfattige og for kolde nordiske klima, både for at få den maksimale styrke, samt for at dens frø er helt færdigudviklet. Frøene er gerne starten af følgende års chiliplanter!

En moden chili ses når den ellers spændte blanke overflade ændres, farven skifter til lidt mørkere nuance, samt planten vil begynde at trække væden ud af frugten – nu skal din chili plukkes.

Tykkvægget chili Sjældent som tørret af privatpersoner, og meget bøvlet. Men en feinschmecker både ryger samt tørrer da selvfølgelig meget gerne sin egen **Jalapeño**, og så kaldes den "**Chipotle**".



Mine egne tørrede Orange Habañero – bøvlet, men muligt.

Habañero og Jalapeño typer mistet en smule styrke, og desværre mistes de næsten enhver aroma, samt de misfarves gerne til en kedelig kulør.

Alt i alt (for mig) for meget bøvl og en begrænset anvendelse. Men en mand i svar nød kan da havne så langt ude, at han i en håndevending blender dem i et mix med andre chili til en [Habañero Hot+Sauce](#).

Hot Chili

Opbevaring af chili – 1 - Tørring rev. 1.7

Tyndvægget chili En solrig varm vindueskarm i eftersommeren er brugbar, herefter kan radiatoren anvendes. Radiator og lignende er gode både ved langtidstørring samt ifm. sluttørring af de store mængder slut på sæsonen.

I udlandet ses chili hængt op til tørring ude og inde - hyggeligt, og der har de jo også både en **lav** luftfugtighed samt en **høj** temperatur, som vi ikke har.



Ultimo Nov 2015 - langtidstørring af chili ved at bruge en radiator
(Del af en emballage, der engang husede 250 g. friske blåbær)

Bemærk at radiators temperatur er høj, hvor vandet løber til, og der stilles dine chili. Undlad tørring af dine chili ved for lav eller for ustabil temperatur.

Yes.. og jeg har ved juletid friske chili selv om Kong Frost hersker udenfor. Chili er flerårige, og med god pleje overlever de nemt et passende sted i din bolig.

Ovenfor ses der både nogle lange "Cayenne", nogle store buttede "McMichael", de små kuglerunde "Filius Blue" samt små aflange "Fluorescent Purple".

En hel del chili-efternøler kommer jo trofast dryssende pø om pø hvert eneste år. Har også tykvægget chili og fra 2016 [fryses de alle ned](#) – pt. mest praktisk.

Hot Chili

Opbevaring af chili – 1 - Tørring rev. 1.7



Mine Fynsk Apache chili tørres i husholdningens helt almindelige varmluftsovn.

Ovnen tørre dem først ved godt 50 grader og derefter i et antal timer ved godt 30 grader, indtil de alle kan fortsætte til det næste trin – slut-/langtidstørring.

En færdig chili i ovnen kan med lidt træning nemt spottes og løbende pilles fra; klem kandidaterne lidt og når chili føles "hård", så kan den forlade ovnen.

Tørring fortsætter gennem uger et lunt og tørt sted i boligen. Stedet hvor der både er luftcirkulation og en **stabil varme** på minimum $\sim 25^{\circ}\text{C}$, gerne mere.

Varme skal cirkulerer omkring et tyndt lag chili. Eventuelt findes chili i et tyndt lag gaze, samt en gammel nylonstrømpe og lignende er også anvendelig.

Ellers genanvendes som nævnt nogle plastic låg med huller og plasticbakker.