

Hot Chili

Opbevaring af chili – 2 - Syltning rev. 1.3

Indledning

Formålet her er nemt, enkelt og billigt uden specielt udstyr eller bling bling.

NB Når vi forudsætter rene råvarer uden konserveringsmidler, så skal hygiejnen være i top! Også selv ved evt. brug af konserveringsmidler. Målet er jo så lang holdbarhed som muligt.

Konserveringsmiddel er bl.a. flydende Atamon, f.eks. en lille 250 ml. flaske med vejledning.

NB Ilten ifm. dine chili får naturens normale nedbrydning til at fortsætter. Det breder sig fra en til de øvrige chili i glasset – smid aldrig din tid, chili og indsats ud pga. hastværk og sjuskeri.

Fjern enhver chili hvis den er blød/misfarvet (har råd); hvis der ses mug-/svampeangreb, eller hvis der i frøstanden ses skimmel eller nogle mørke aftegninger.

Jeg mener at en stump stilk på din chili bedst præsenterer sig i sylteglasset – men det er dit valg om stilken fjernes, og om chili skal skæres i flere stykker.

De friske chili skylles grundigt for løst snavs etc., **før** de møder et rent skærebræt og en skoldet kniv. Hver chili får et langt snit hele vejen fra stilk til spidsen. Chili er nu helt åbnet, således lagen kommer ind og ilten presses ud.

Når nu dit eget lager genopbygges til fremtiden, så kan der også laves nogle små portioner i små glas – til værtindegaver, til børn og som vennegaver etc.

Der syltes

En basis sur/sød eddikelage (glas på 1. liter)..

- ½ liter hvid lagereddike (NB typer, se **noter**)
- 150 gram sukker (mængde, se **noter**)
tilføj hertil evt. krydderier
- -- + ved en kold lage --
- Olivenolie
- ½ spiseske salt

Hot Chili

Opbevaring af chili – 2 - Syltning rev. 1.3

Rækkefølgen er: **1)** "varm" lage koges **2)** glas skoldes **3)** chili skoldes **4)** glas fyldes.

Nyskoldede varme glas med bunden op (+ låg) står klar på rent viskestykke.

De skoldede chili kan nu lægges i glas sammen med evt. bløde krydderier.

1) Ved en "varm" lage. Eddikelagen koges op og derefter hældes den varme lage ganske roligt ud over chili.. giv nu alle luftbobler g o d tid til at stige op.

Ved afkølingen af den varme lage opnås et tæt glas med lidt undertryk, da låget ved afkøling suges mod glasset og er nu tætnet for iltning udefra.

4) Ved en "kold" lage. Man ønsker nogle mere sprøde chili, og bruger en kold eddike – evt. krydderier koges først op med lagen, og den afkøles igen.

Eddike først, derefter saltet og til sidst dækkes overfladen med olivenolie.

Øverst i glasset flyder olivenolien, og den ligger som et låg henover det hele. Olien lukker så ilten ikke får forbindelse med chili, og det sikrer holbarheden.

Efter påfyldningen fjernes eventuelle bobler ved chili, ved at glas et par gange blidt stødes med bordpladen – afvent boblerne stiger op inden glasset lukkes.

Noter

Eddike Riseddike er normalt lidt mildere og sødere. De kinesiske og thailandske varianter er mere skarpe i smagen end de japanske.

Jeg bruger **æblecidereddike**, som er mild, sammensat og aromatisk samt kan anvendes, hvor man ellers ville have brugt en lager- eller hvidvinseddike.

Sukker 0-8 teskeer for surt og op til ~250 gram for sødt.

Krydderier F.eks. hele peberkorn, nelliker, koriander og frø af spids-kommen, perleløg, hvidløg og andre såkaldte "hårde" krydderier koges med i lagen. Eventuelle "bløde" krydderi kan direkte lægges i glasset sammen med chili.

Hot Chili

Opbevaring af chili – 2 - Syltning rev. 1.3

NB Ved stærke chili - Hot Chili styrke 5-12 - bemærkes over tid, at de syltede chili mister noget af den styrken samt at farven roligt bleges.

Dette skyldes at capsaicin siver fra chili og ud i lagen, og nu dannes der efterhånden en god **HOT+** eddikelage, sammen med den mindre hot chili.

-- en syltet chili er bedst i den første tid – og derefter la..la.. --
For de tre herunder – kold eddike-salt-olie lage uden krydderier.



2014
Her er to mindre
glas med syltet
Hot Chili.

← Bhut Jolokia
(Ghost)

Rød Jalapeño →



← Orange Habañero



2015

Allerede nu kan der tydeligt ses
lidt grums, der ved bevægelse
af glasset giver en uklar lage.

Når glasset er i ro, lægger grums
sig i et tyndt lag på bunden.

Her i 2017 har jeg en
prima **HOT+** eddikelage.