

# Hot Chili

Opbevaring af chili – 3 - Nedfrysning rev. 1.5

## Indledning

Formålet er nemt, enkelt og billigt og uden en stor maskinpark med bling bling.

Når ens lager genopbygges til vinterhalvåret, så kan næsten alle typer chili fryses ned. Både samlet i nogle blokke eller løse - hver chili fryses ned solo.

- Fjern chili hvis den er blød/misfarvet ved stilk eller i spidsen (råd); ses mug-/svampeangreb, eller hvis der i frøstanden kan ses skimmel eller nogle mørke aftegninger.
- Fjern evt. kerner og skillevægge (styrken) inden frysning for nogle af dem.
- Fjern stilken og halver chili hvis der ønskes at pakke mange chili på meget lidt plads.
- Skriv navn på chili + årstal på frostpose/-bøtte med en "permanent marker".
- **NB!** Brug indfrys i indfrysingszone/-skuffe, da temperaturen i kort tid sænkes længere ned end normalt. Det vil sikre at der dannes meget mindre iskrytaller i chili.

Frysning giver dig fordele og ulemper men i grunden er det enkelt.. hvordan regner du med at skulle bruge de frosne chili og til hvad - heraf beslutning.

Ved store mængder og/eller hvor der ønskes at stable chili i fryseren så overvejes der frys i blokke eller frysning i bøtter.

Ved mindre mængder og hyppigt brug samt plukkes og mix'es – så overvej de løsfrosne som hele, skåret halve eller skåret i passende stykker til formålet.

## Frys blokke

**a)** Hele/delte chili presses til et fladt lag i en frysepose og indfryses vandret. Ved brug kan en passende mængde knækkes/saves af efter behov.

**b)** Form en frysepose - posen lægges i en anvendelig bøtte (åbning i frysepose krænges over kanten), og chili stables i fryseposen. Klik så låget på udover posen samt indfrys bøtten. Når chili er frosne, trækkes pose med chili op af bøtte, og først **nu lukkes posen** med clips. Bøtten genbruges igen og igen til at forme dine chiliposer, men en bunke bøtter fylder ikke op i din fryser.

**c)** Pladsbesparende - chili hakkes til små stykker i blender (ikke til grød) og hældes i fryseposen. Luft klemmes ud og posen presses flad til en 'plade'; lukkes med clips og den indfryses vandret. Ved brugen så hakkes der kun den nødvendige mængde (stykker) af den frosne plade.. resten forbliver i fryser.

# Hot Chili

Opbevaring af chili – 3 - Nedfrysning rev. 1.5

## Der fryses "løst"

Når der ønskes at det er nemt at fiske enkelte, lave mix'e af forskellige samt ved dosering af styrke samt smag - mit foretrukne valg ved frysning af chili.

- **NB!** Behold ~10 mm. af stilken. "Håndtag" når en chili gemmes/flyttes/hentes.
- Løsfrosne hele chili **fylder meget mere** ved opbevaringen – frossen luft.
- Chili gemmes **i takt med modning** i nogle frostposer med navn i en "chilibøtte".
- En **ret mangler** ...?, så hentes en frossen chili. Nem at åbne med skarp kniv, ned i et kaffe-/tefilter og tøj chili op i rettens varmen. Smag og styrke forbliver i retten, selv om chili+filterpose kort tid efter igen fjernes !



November. og nu skal planter til at hvile sig.

Habañero er bøvlet ved tørring samt tilsvarende min nye Rød Jalapeño. Nogle allerede syltet og resterende fryses.

Lager til vinterens retter og til **Hot+** Chili sauce kan reetableres.



Proces: **1)** Skyl chili **2)** Tørring + klargør fryser **3)** Indfrysning **4)** Gem i pose/bøtte.

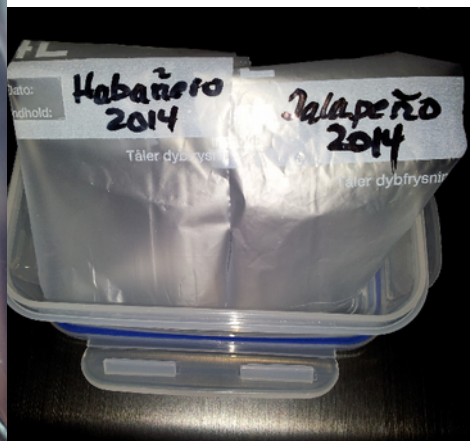
Chili skal skylles godt og får lov at tørre helt op. Der skal jævnes et plant område oven på frostvarerne i indfryszone; en højde på kun ~3-4 cm. er fint.

Lav et underlag af alm. køkken alufolie på et par minutter – bøj hjørner og kanterne lidt op. Fordel dine løse chili i et lag oven på denne "bakke", således de alle ligger solo og uden at fryse sammen med nabochili.

## Hot Chili

Opbevaring af chili – 3 - Nedfrysning rev. 1.5

Tryk på indfrys og efter en ½ times tid så check chili og afbryd indfrys. Næste dag er chili dybfrosne som sten, og dine chili lægges ned i frostposen/bøtten.



Flotte og alle er løst dybfrosne



De venter på at de næste – efternølerne – pø om pø kommer dryssende.

Når der hentes løsfrosne chili, så vær opmærksomt på, at der kommer lidt fugt ned i fryser og pose hver gang.. det danner is og iskrystaller.

Alt udføres på samme vis som at man aldrig åbner og lader fryseren stå åben.

Åbn chilibøtte/-pose og fisk hurtigst muligt chili ud, samt alt lukkes omgående.