

# Hot Chili

Orange Habañero, perioden 2005-2014 – 1 – rev. 1.5

## Indledning

Sensommeren 2005 tog jeg den obligatoriske osetur gennem den grønne afdeling i et supermarked, og stødte på nogle sjove sæson"blomster" – chili. Vi hapsede hver et par små søde planter, som kunne hygge i stuen.

Der var flere typer, og den gang sagde navne mig intet, men året efter ved jeg en del om den ene af dem, **Orange Habañero**, og den anden har jeg glemt alt om. Det blev nu en vane at kikke efter chili og især de ukendte og sjove typer.

## Orange Habañero

Den kom flot gennem vinteren, og jeg fik det følgende år andre chiliplanter samt også hang til Hot Chili - lærte også at passe på - Habañero er **Hot++**.

Min Habañero blev stor, flot og gav utallige frugter i vel godt 3 år, og nogle af dem blev tørret (utroligt bøvlet) og derefter lagret luft og lystæt.

I 2014 kom en Orange Habañero igen til huse, men havde sit eget formål, der var en hot chilisaucen sammen med min **Early Jalapeño** og andre Hot Chili.

Orange Habañero var de første år for stærk til det daglig brug - er i styrke 10-gruppen. Som frisk chili har den en god smag alene i den tykke skal, og hvis frøstanden + bindevævet fjernes, så er skallen fin i salater og retter. Ellers indgår den i hot sauce; fra 2016 i supper, og en Habañero bør gemmes i fryseren.

*Hvorfor ikke syltning?* Fordi da vil enhver Hot Chili med tiden miste en del af sin styrke. Capsaicin siver fra chili ud i lagen, og der dannes derved en prima **HOT+** eddikelage! Det ser måske både smukt og dekorativt ud, men udover forsøg er min Habañero for god til pjank. Når jeg bruger tid og kræfter på at dyrke chili, så skal Habañero da også bruges i madlavningen.

Der er her link til opskrifter vedrørende [Habañero Hot Chili sauce](#).  
Og her link om lagring til vinterhalvåret [Habañero m.fl. fryses ned](#).  
Og flere billeder af Orange Habañero i duet med [Rød Early Jalapeño](#).

## Hot Chili

Orange Habañero, perioden 2005-2014 – 1 – rev. 1.5



2006/2007 - opholdsrum – et nyt Orange Habañero barn vokser og vokser.



2007 - omplantet igen og en del af dette års store høst (gl. kamera – sorry :)

## Hot Chili

Orange Habañero, perioden 2005-2014 – 1 – rev. 1.5



Sep 2014 – Rød Early Jalapeño & Orange Habañero samlet her i en skøn symbiose.




Nov 2014 – Habañero - 26 stk. høstes i Sep ca. samme antal igen klar efter ~2 mdr.

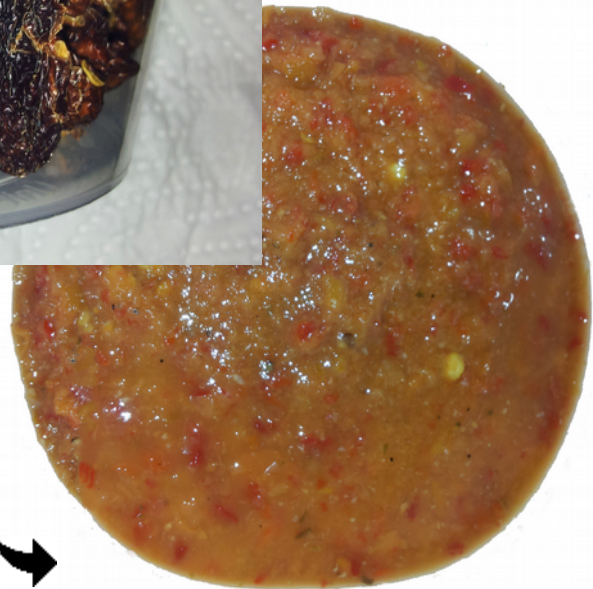
## Hot Chili

Orange Habañero, perioden 2005-2014 – 1 – rev. 1.5



2008 - tørret Orange Habañero.   
 Det er muligt som det ses her. Blev gemt lys-, lufttæt, uåbnet og urørt, og testet anvendelige 3-4 år senere.

Sep 2014 – Orange Habañero & Rød Jalapeño sauce af den første høst.  
 En virkelig **Hot+Hot** Chili sauce.  
**Opskriften findes [her](#).**



Til opbevaring af chili sauce på køl, kan der bruges kendte sylteglas, eller du kan.. evt. genbruge disse emballagetyper.

Skoldes som sylteglas før påfyldning, og lukkes ved at trykke låg ned på midten og "klikkes på" kanten rundt. Sættes derefter direkte på køl.

Brug kun typer anvendt til fødevarer.  
 Check hver enkelt - sæt låget på og test under 5-10 cm vand at den er lufttæt.. stiger der luftbobler op ?

Før påfyldning påsættes en etiket med "Hot Chili Sauce". Sæt klar tape over etiketten og hele vejen rundt om emballage, således at enderne på tape overlapper hinanden minimum 1 cm.  
 H u s k opbevaring af **Hot** Chili langt væk fra børns rækkevidde – de smager på "tingene".