

Hot Chili

Orange Habañero, perioden 2005-2021 – 1 – rev. 1.7

Indledning

Sensommeren 2005 tog jeg en obligatorisk osetur gennem den grønne afdeling i et supermarked, og her stødte på nogle sjove sæson"blomster" kaldet chili. Vi hapsede da hver et par små søde planter med frugter, som kunne hygge.

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 (så utroligt bøvlet) og derefter lagret luft og lystæt.

I 2014 kom en Orange Habañero igen til huse, men havde sit helt eget formål. Der skulle laves sauce sammen med min **Early Jalapeño** og andre Hot Chili.

Og i 2021 kom Orange Habañero til mit nye minidrivhus - mere herom 2022.

Orange Habañero var de første år for stærk til det daglig brug - er i styrke 10-gruppen. Som frisk chili giver den en god smag alene fra sin tykke skal til mange salater og retter, hvis frøstanden + bindevævet fjernes. Den indgår hos mig også gerne i hot chilisauce; fra 2016 også i supper - Habañero bør fryses.

Hvorfor ikke syltning? Fordi din Hot Chili med tiden vil miste en god del af sin styrke. Capsaicin siver fra chili ud i lagen, og derude dannes så en prima **HOT+** eddikelage! De ser smukke og dekorative ud - de glas, men min Habañero er ikke for pjank. Når jeg bruger tid og kræfter på at dyrke dem, så skal mine Hot Chili - alle til hobe - da bruges i madlavningen.

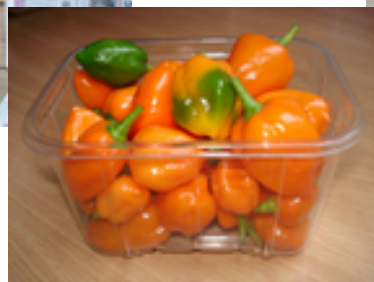
Der er link til opskrifter om mine [Habañero Hot Chili sauce ...2021 vers](#).
Og her link om lagring til vinterhalvåret [Habañero m.fl. fryses ned](#).
Og her billeder af Orange Habañero i duet med [Rød Early Jalapeño](#).

Hot Chili

Orange Habañero, perioden 2005-2021 – 1 – rev. 1.7



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 2005-2021 – 1 – rev. 1.7



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.

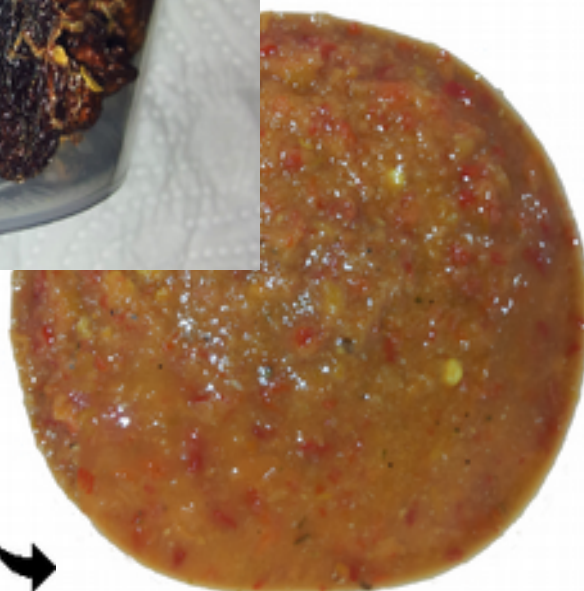
Hot Chili

Orange Habañero, perioden 2005-2021 – 1 – rev. 1.7



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.
NY 2021 vers. opskrift findes [her](#).



Til opbevaring af chili sauce på køl, kan der bruges kendte sylteglas, eller du kan.. <<---- genbruge dagligdags emballager.

Skoldes som sylteglas, påfyldt sauce, og de lukkes ved at trykke låg ned på midten og "klik låg på" kanten rundt. Sættes direkte på køl derefter.

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

Før påfyldning påsætter du en etiket med "Hot Chili Sauce". Klar tape over etiketten + hele vejen rundt, således at enderne på tape overlapper hinanden.
 H u s k at holde din **Hot** Chili langt væk fra børns rækkevidde – de smager på "tingene".