

## Hot Chili

Chili tool oa., Nyttigt værktøj 2015-17 – 1 – rev. 1.6

Værktøj til chili findes i mange afskygninger..

Helt enkle genstande uden bling bling og i en god kvalitet til fødevarer; billigt eller helt gratis, da meget helt enkelt er "affald" nu anvendeligt som genbrug.

- **Varmluftovnen** er velegnet ved tørring af en stor mængde chili.
- **Plasticbakker** fra indkøbte frugt/grønt/bær m.fl. er velegnet som dine mini-spirekasser eller en midlertidig bolig ved sluttørring af chili.
- **Keramiskskåle**, små, skal tåle varme, er også gode ved tørring af chili. Chili lagt i et lag, cirkulerende luft, varme min. 35-50°C – ovn/radiator.
- **Glas+** All typer anvendt til syltning. Kan især ses i eftersommeren, da er der bunker af dem i dine supermarkeder. Køb de solide med et plant låg og med en *blød* løs tætningsring samt velformet lukketøj af metaltråd. Ellers køb [Kilner-typer](#) der med sit tætningslåg og omløber er lufttæt.
- **Glas+** Hold udkik efter de smukke små 80-150 ml. til *værtindegaver* – enkelte eksempler ses efterfølgende. Også de utallige små 150-250 ml. glas med fødevarer (syltetøj/marmelade/oliven m.fl.) er fremragende.  
**Glas-** ikke det billige juks og fusk på tilbud (læs: piratkopier!)  
**Glas-** ikke pga. de fede overpriser i specialforretninger (læs: blær!).
- **Tætningsringe** ses af og til som fast og ukendt plasttype med ukendt konsekvens for dit indhold. Til de fleste størrelse glas skal du blot købe nogle nye helt alm. gummiringe i 5-10 stk. pakning til få kroner pr. stk.
- **Plastbøtter**, *frostemballage* – de solide med et "snapsystem" sikrer at de er lufttætte, og er med 3-4 snaplåse til rimelig priser.. se sidste side. Frostbøtter er i bunden/på låget gerne mærket med et "snefnug" samt "kniv+gaffel". Emballage med betegnelsen HO-PP kan ikke tåle frost, hvorimod emballage med betegnelsen CO-PP du'r ned til -40°C.
- **Etiketter** – Kan nemt "trykkes" af dig selv til egne glas og værtindegaver. Led på nettet efter A4-etiketter samt vejledning til husets printer.
- **Krydderihylden** – brug her små tætte glas/porcelænskrukker til din chili. Husk at mærke især dine **Hot Chili** med etiketter, samt at chili til enhver tid er placeret langt væk fra børn og husdyrs rækkevidde

## Hot Chili

Chili tool oa., Nyttigt værktøj 2015-17 - 1 - rev. 1.6



Efterårets kæmpe høst Fynsk Apache tørres i husholdningens almindelige varmluftovn



Noget af dagens resultatet.. sorteret. Billedet snyder dine øjne lidt, da plasticbakke ovenfor er meget høj, og chili her ligger i 5-6 lag.

## Hot Chili

Chili tool oa., Nyttigt værktøj 2015-17 – 1 – rev. 1.6



Et par eksempler – typer - af mine egne glas med tørrede chili

Glas til chili findes i utallige varianter og former fra omkring 80-100 ml. og opefter. Opreklamere og "smarte opbevaringsglas" bør ikke bruges til chili!

En hel række glas fra helt små på ~100 ml. op til store typer findes.. ¼, ½ liter (ses ovenfor), trekvart samt 1 og 1½ liter.

Også dekorative og fantasifulde glas som de høje slanke på ~1 liter (ses til højre), de manglekantede samt utallige varianter.

Store glas på ½ liter anvendes på mit "lager" til tørre chili, hvorfra der hentes mindre portioner til krydderihylden etc.



## Hot Chili

Chili tool oa., Nyttigt værktøj 2015-17 – 1 – rev. 1.6

Et helt rent, skoldet og helt tæt glas giver en lang og maksimale holdbarhed.

Genbrug ethvert godt glas som du finder, både til dine tørrede og syltede chili – men husk et check af om glasset er uskadte overalt, og at det er lufttæt.

Dit lager skal helst opbevares et tempereret og tørt sted, samt må aldrig stå i direkte sollys. Sollys og store temperatursvingninger ændrer hurtigt alt, som du sylter, således at "bruges senest" dato hurtigt bliver til "bruges snarest".

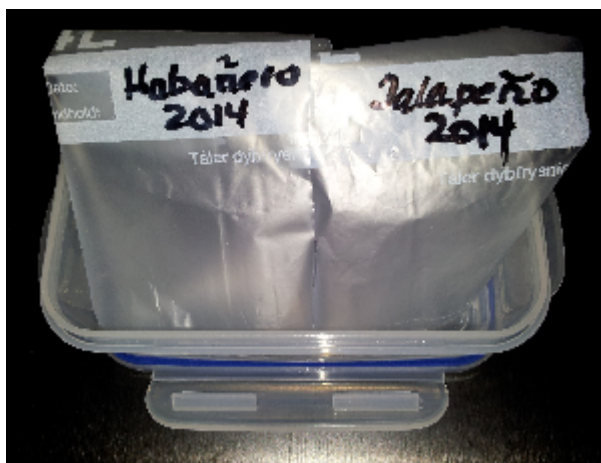


To mindre glas med syltet chili.

80-150 ml. er en prima størrelse til værtindegaver og specialiteter.



Chilityper i plastposer kan samles – kulde mistes kun fra posen, der åbnes!



Du finder bunker af billige plasticbøtter, men brug **kun** typer som er **beregnet** til fødevarer samt også til frost (har et knivgaffel + snefnug mærke).

Som det viste med et solidt låg + flere "snaplåse". Nødvendigt ved åbn/luk i hånden af en bøtte på minus 15-16°C.

De 4 snaplåse her spænder bøtten solidt og lufttæt sammen med låget.

To typer chili i frostposer er samboende.



Årets chillihøst kan hurtigt og nemt gemmes på frost i op til et års tid.