

Jak zpracovat vlastní úrodu chilli papriček?

Vloženo: 07.04.2016 Reklamní sdělení



[Chilli paprička](#) patří mezi nejoblíbenější odrůdy paprik, za což může zejména její pálivost způsobená kapsaicinem. I když je tato ostrá dáma původem ze Střední a Jižní Ameriky, dobře se jí daří i u nás v České republice. Proto si [chilli papričku](#) můžeme vypěstovat doma na okenním parapetu, ve skleníku nebo třeba na zahradě. A když se sklizeň podaří, nastane otázka, co s plody chilli papričky? Jak ji co nejlépe zužítkovat, abychom si pálivé chuti užívali ještě v době, kdy napadne sníh? Existuje hned několik způsobů, o kterých si povíme.

Čerstvá chilli paprička, jak dlouho vydrží?

Jelikož mají [chilli papričky](#) tvrdou slupku, nepodlehnu zkáze tak rychle třeba jako rajče. I přesto by se však měly skladovat v chladu a v tmném prostředí. Nemůžeme však počítat s tím, že nám chilli papričky v lednici vydrží až do zimy. Do ledničky si proto dejte jen pár kusů, které budou určené k přímé konzumaci, k přidání do jídel a podobně. Mnohem trvanlivější jsou následující postupy.

Sušení

Sušená chilli paprička, to je teda věc. Sušit ji lze hned dvěma způsoby. Buď ji usušíte vcelku a to tak, že jednotlivé kusy chilli papričky navlečete na provázek, který pověsíte volně do prostoru nebo k sušení využijete klasickou sušičku ovoce a zeleniny, kdy chilli papričky nakrájíte na drobné kousky a klasickým způsobem usušíte. Sušenou chilli papričku můžete uchovávat v celku v uzavřené nádobě, kde vám vydrží hodně dlouhou dobu. Sušenou chilli papričku však můžete i rozemlít, čímž si vytvoříte domácí chilli koření. Hrubost rozemletí záleží jen na vás.

Chilli papričky v mrazáku?

I v mrazáku lze uschovat pár kousků chilli papriček, ne však kvanta. Mráz naruší strukturu chilli papriček a jejich pověstná chuť může být tatam.

Nakládání chilli papriček

Znalci přes pěstování chilli papriček už dobře ví, že je lze i nakládat. Nakládané papričky dlouho vydrží

a pochutnat si tak na nich můžete kdykoliv se vám zlíbí. K nakládání použijeme klasickou směs oleje a koření, v dobře uzavřené láhvi je následně sterilizujeme. Chilli papričky můžete nakládat samostatně nebo i s další zeleninou, třeba s okurkou nebo houbami.

Chilli olej

Pokud chilli papriček máte opravdu dostatek, nebojte se je použít i na výrobu chilli oleje. Ten bude nepostradatelným dochucovadlem do polévek, omáček a k masům. Jak jej připravit? Klasický slunečnicový nebo řepkový olej nalijeme do uzavíratelné sklenice a do něj přidáme podélně naříznuté chilli papričky, sůl a sklenici uzavřeme. Klasicky zavaříme v hrnci s vodou nebo dáme do mikrovlnné trouby na plný výkon na pět minut. Olej pak používáme všude tam, kde je ostrá chuť zapotřebí.

Chilli pasta

Dalším způsobem, jak využít nadměrnou úrodu chilli papriček je jejich zpracování do pasty. K její výrobě budete potřebovat asi 500 g chilli papriček, sůl, česnek a protlak. Chilli papričky nechte povařit ve vodě, vodu scedte, přidejte sůl, česnek, protlak a pořádně rozmixujte. Hotovou pastu naplňte do sklenic a nechte sterilizovat.

Jak vidíte způsobů ke zpracování chilli papriček je spousta. Tak si můžete jejich chuť užít podstatně déle než jen v období sklizně.

Chilli shop: <http://eshop.thechillidoctor.cz/>