

Chili og Jalapeños i haven...



”Apache” *Cap. annuum*

5 cm lang middelstærk chili. Først grøn så dybrød. Stort udbytte som modner fra midt august. Utrolig rigtbærende og tidlig høstudbytte. En lav sort, som egner sig bedst til krukke, hvor den bliver 20-30 cm høj. God til syltning. **Styrke 5**



”Tapas” *Cap. annuum*

7 cm lang og 4,5 cm bred frugt. Modner fra grøn til rød. I Spanien bruges den umoden som Tapas, hvor den grilles og overhældes med olivenolie. Styrken er 2-3 som umoden, men op til 6 ved modenhed! Planten er 70 cm høj. Kan vokse på en beskyttet plads på en solvendt terrasse.

Styrke 2 -3 umoden /Styrke 6 ved modenhed



”Long Red Slim Cayenne” *Cap. annuum*

15 cm lange slanke frugter. Umoden er frugten mørk grøn, som moden dyb rød. Frugten modnes tidligt. Kan dyrkes i potte, hvor planten bliver 50 cm høj eller i plantesæk, hvor den bliver 70 cm. Stort udbytte! Perfekt til tørring og knusning til pulver.

Styrke 6

Chili og Jalapeños i haven...



”Early Jalapeño” *Cap. annuum*
Modner fra grøn til rød. 7-8 cm lange frugter. Den mest populære og kendte chilisort i verden. Pragtfuld frugtagtig smag, knasende som et æble hvor skallen næsten ikke smages. Bruges til alt, sovse, indbagt, gryderet, bagning. Røget og tørret kaldes Jalapeño Chipotle. Aroma som æble og Hokaido græskar. Early Jalapeño er en speciel tidlig Jalapeñosort til nordiske forhold med stort udbytte. Bliver henholdsvis 50 og 40 cm i plantesæk og krukke. **Styrke 5**



”Chocolate Scotch Bonnet” *Cap. chinense*
Sorten er en Habanero type med 4 cm lange ægformede 'foldede' frugter, der først er grønne, så blanke mørkbrune. Pragtfuld kompleks aroma af passionsfrugt, kaffe, chokolade og ekstrem styrke. Rigtbærende men modner sent i september-oktober, hvorfor er det bedst at dyrke den i krukke. Til gryderetter, sovse fx. Utrolig flot. Nærmest symbol for Caribisk madlavning. Bliver 50 cm høj i krukke og 70 cm i plantesæk. **Styrke 10** **OBS! Brug handsker**



“Trinidad Morouga Red Scorpion”
Cap. chinense
Vanvittig stærk! Sund og flot plante med overhængende vækst. Bliver 60 cm høj i 5 l potte. Flotte frugter med optrukken spids. Frugten måler 4 x 4 cm og modner fra grøn til rød. Nyd aromaen af orange inden styrken sætter ind! MEGET stærk chili med flydende capsaicin!
Brug handsker! Rigtig flot udbytte
styrke 10+++ **OBS! Brug handsker**

Chili og Jalapeños i haven...



”Chili Citron” fra IB

Frugten er 7 cm lang. Først grøn med æblearoma, siden gul med citrus, solbær og aroma af nektarin. Perfekt til fisk, skaldyr, grøntsager eller som syltet tilbehør m.m. Meget stærk men utrolig delikat. Højt udbytte og en frodig plante. 120 cm i en plantesæk og kun 60 cm i 5 liters krukke. Styrke 6



”Chili Cheyenne” fra IB

15 cm lange slanke frugter. Umoden er frugten mørk grøn, som moden dyb rød. Frugten modnes tidligt. Kan dyrkes i potte, hvor planten bliver 50 cm høj eller i plantesæk, hvor den bliver 70 cm. Stort udbytte! Perfekt til tørring og knusning til pulver.

Styrke 6



”Chili Bhut Copenhagen” fra IB

Ny dansk fremdyrket chilisort som er en variant af den indiske Bhut Jolokia. Orange frugter og meget stærk. Bedst i drivhus, men en lun plads på terrassen skulle efter sigende også være ok.

Styrke 10+++



”Chilhuacle Negro” HD chokolade negro

Spændende mexikansk sort med frugter, der ligner miniature peberfrugter. Frugterne får en flot mørkebrun farve ved modenhed og smager lidt rosinagtigt. Dyrkes bedst i drivhus. Frugterne er velegnet til frysning.

Styrke 3/5

Chili og Jalapeños i haven...



”Jamaican Bell” *HD Cap. baccatum*
Utrolig flot og rigtbærende chilisort. Frugten er smuk klokkeformet. Modner fra grøn med smag af æble og stjernefrugt, til rød med duft af blomster. Prøv smagen når den er rødgrøn! Også kaldet bispehat.

Frugten er 6 x 6 cm. Planten er meget rigtbærende samt kuldetolerant! Frugten kan tørres, syltes eller fryses ned.

Styrke 3/5



“Omnicolor” *HD*

Pragtfuld harmonisk plante med 6 cm lange frugter - meget populær chili. En chili hvor både smag og udseende er i top. De mange frugter står som et fyrværkeri af farver (4 forskellige) op over planten. Som umoden er frugten hvid/lilla med blomster aroma, senere orange/røde med solbær lime aroma. Stort udbytte og kan dyrkes på friland. 50 cm i krukke hvor den fungerer meget harmonisk. 1 m i plantesæk. Perfekt til syltning, wokmad, fisk m.m. styrke 8



”Pimiento Padrón” *HD Spansk Tapas-chili*
Denne chili vil du helt sikkert støde på, hvis du spiser tapas i Spanien. Den linsteges i olivenolie og salt og serveres varm. Styrken varierer meget, men du vil oftest opleve, at de slet ikke er stærke. Grunden til dette er, at når de bruges til tapas i Spanien, så er de faktisk plukket umodne, så de ikke har haft tid til at udvikle styrken særlig meget. Planten kan blive op til 2 meter høj. Umodne frugter plukkes når de er 5 cm lange og stadig grønne. Man kan også lade frugterne modne, så bliver de ca. 10 cm lange og ændrer farve til lyst røde. Det er smartest at plukke de første frugter umodne, da dette holder gang i produktionen af nye frugter.

Chili og Jalapeños i haven...



“Marconi Golden” *Pepper Sweet*
Lækker peberfrugt med frisk sødlig smag som alm. peber - blot meget sødere. På trods af de meget store frugter, er denne variant meget hurtig til at sætte frugter og modne dem. 60-80 dage. Kan virkelig anbefales. Giver fint udbytte på friland et lunt sted.

(Fået ekstra efter køb af frø i England)



“Hot Lemon” *HD*

Spændende sort med duft og smag af citrus! Får ca. 4 cm lange, gule frugter, som er meget hotte. Fremragende til krydrede rejeretter. Fjern de brændende frø før spisning, brug en kniv og vask hænderne grundigt med det samme bagefter. God i potte på altan, balkon eller i drivhus. Gødes og vandet jævnligt. styrke 5/9



“Lang rød chili” *HD*

Tænker at det måske er samme som den fra IB og den jeg selv har købt 'Long red Cheyenne' som giver 15 cm lange slanke frugter. Umoden er frugten mørk grøn, som moden dyb rød. Frugten modnes tidligt. Kan dyrkes i potte, hvor planten bliver 50 cm høj eller i plantesæk, hvor den bliver 70 cm. Stort udbytte!

Perfekt til tørring og knusning til pulver.

Styrke 6