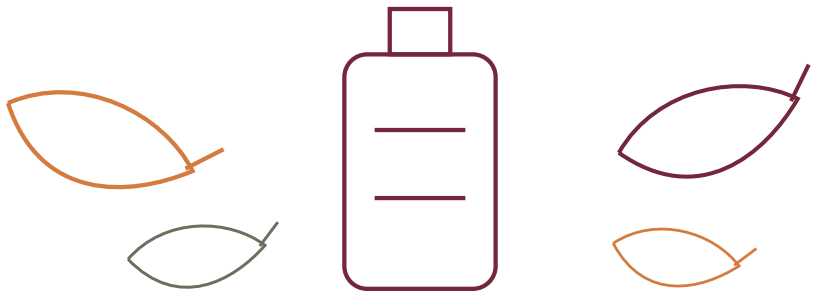
MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

HOT SAUCE MAKING KIT

Instructions for making homemade hot sauces



SK • CZ • HU • RO • PL • SI • HR • BG • GR

Slovenčina

SÚPRAVA NA VÝROBU PIKANTNEJ OMÁČKY

Návod na bezpečnú prípravu domácich pikantných omáčok z čili papričiek a koreninových zmesí v súprave.

Obsah súpravy

Jablčný ocot; 3 sklenené fľaše so skrutkovacím uzáverom; 2 stláčacie fľaštičky na podávanie; 5 etikiet; hárok nálepiek; rukavice; skladací lievik; 3 koreninové zmesi Basic, Fruity a Smokey Tomato; čili Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita a Carolina Reaper. Ďalej potrebujete: soľ, korenie, hrniec s pokrievkou, váhu alebo odmerné lyžice, odmerku, mixér a sitko alebo utierku.

Bezpečnosť a pálivosť

Pálivosť sa udáva v jednotkách Scoville, SHU. Semená nie sú najpálivejšou časťou. Najviac kapsaicínu obsahuje biele tkanivo vnútri papričky, ktoré môže semená potiahnuť. Ak je omáčka príliš pálivá, pite mlieko, nie vodu. Pomôcť môže aj zmrzlina.

Pri práci vždy používajte rukavice. Nedotýkajte sa očí, nosa, iných osôb ani zvierat. Po práci si dôkladne umyte ruky a miestnosť dobre vetrajte. Carolina Reaper používajte mimoriadne opatrne a len v malom množstve.

Čili v súprave

Ancho: Mexiko, 2 000 SHU, dymová, ovocná a sladká chuť.
Green Jalapeño: Mexiko, 5 000 SHU, pikantná a ovocná chuť.
Cayenne: Peru, 10 000 SHU, ovocná a kvetinová aróma.
Charapita: Peru, 50 000 SHU, jemná ovocná a kvetinová aróma.
Carolina Reaper: USA, 1 500 000 SHU, extrémne pálivá, ovocná a sladká.

Koreninové zmesi

Basic: cibuľa a cesnak, univerzálny základ omáčky.
Fruity: mango, kurkuma, zázvor, galangal a rasca, tropická ovocná chuť.
Smokey Tomato: paradajka, údená paprika a provensálske bylinky, jemná dymová chuť. Zmesi skladujte na suchom mieste mimo priameho slnka. Prirodzená suchosť alebo hrudky neznižujú kvalitu.

Základný postup

1. Odstráňte stopky. Čili vložte do malej misky, zalejte horúcou vodou, prikryte a nechajte 5-10 minút lúhovať. Vodu zlejte.
2. Čili, vodu, jablčný ocot a ďalšie suroviny dajte do hrnca. Krátko varte 1-2 minúty, potom 5 minút mierne povarte.
3. Zmes preložte do mixéra a mixujte 1-2 minúty. Ak mixér nemáte, varte dlhšie a roztlačte vidličkou.
4. Sklenenú fľašu varte 10 minút, aby sa dezinfikovala.
5. Cez lievik nalejte omáčku do fľaše, uzavrite ju a označte etiketou. Na podávanie môžete použiť malé stláčacie fľaštičky.

Hotovú omáčku uchovávajte v chladničke najviac 2 mesiace. Jablčný ocot je prírodný produkt a môže byť zakalený. Ak priložené množstvo nestačí, použite iný jablčný ocot.

Recepty

Pri všetkých receptoch použite uvedený základný postup.

1. Dymová paradajková omáčka

15 g Ancho, približne 1 celá paprička; 1 PL Cayenne; 2 PL Smokey Tomato; 50 ml jablčného octu; 100 ml vody; 1/2 ČL soli; 1 PL cukru.

2. Zelená čili omáčka

3 PL vločiek Green Jalapeño; 150 ml jablčného octu; 100 ml vody; 1/2 ČL soli.

3. Karibská omáčka

2 PL Cayenne; 1/3 balenia Charapita; 2 PL Fruity; 120 ml jablčného octu; 60 ml vody; 1 PL cukru.

4. Žltá omáčka Charapita

2/3 balenia Charapita; 1 PL Basic; 120 ml vody; 60 ml jablčného octu.

5. Extrémne pálivá omáčka

1 Carolina Reaper; 1 PL Cayenne; 1 PL Basic; 120 ml jablčného octu; 60 ml vody.

Tento recept je mimoriadne pálivý. Ochutnávajte po veľmi malých množstvách a nezačínajte ním, ak nemáte skúsenosti s extrémne pálivým čili.

Čeština

SADA NA VÝROBU PÁLIVÉ OMÁČKY

Návod k bezpečné přípravě domácích pálivých omáček z chilli papriček a kořenicích směsí v sadě.

Obsah sady

Jablečný ocet; 3 skleněné lahve se šroubovacím uzávěrem; 2 stlačovací lahvičky; 5 etiket; samolepky; rukavice; skládací nálevka; směsi Basic, Fruity a Smokey Tomato; chilli Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita a Carolina Reaper. Dále potřebujete: sůl, pepř, hrnec s poklicí, váhu nebo odměrné lžíce, odměrku, mixér a sítko nebo utěrku.

Bezpečnost a pálivost

Pálivost se měří ve Scovilleho jednotkách, SHU. Semena nejsou nejpálivější částí. Nejvíce kapsaicinu obsahuje bílé pletivo uvnitř papričky. Při přílišné pálivosti pijte mléko, ne vodu. Pomoci může i zmrzlina.

Vždy používejte rukavice. Nedotýkejte se očí, nosu, lidí ani zvířat. Po práci si umyjte ruce a dobře větrejte. Carolina Reaper používejte mimořádně opatrně a jen v malém množství.

Chilli v sadě

Ancho: Mexiko, 2 000 SHU, kouřové, ovocné a sladké. Green Jalapeño: Mexiko, 5 000 SHU, pikantní a ovocné. Cayenne: Peru, 10 000 SHU, ovocné a květinové. Charapita: Peru, 50 000 SHU, jemně ovocné a květinové. Carolina Reaper: USA, 1 500 000 SHU, extrémně pálivé, ovocné a sladké.

Kořenicí směsi

Basic: cibule a česnek. Fruity: mango, kurkuma, zázvor, galangal a kmín. Smokey Tomato: rajče, uzená paprika a provensálské bylinky. Uchovávejte v suchu mimo slunce. Suchost nebo hrudky nesnižují kvalitu.

Základní postup

1. Odstraňte stopky, chilli zalijte horkou vodou, přikryjte na 5-10 minut a slijte. 2. Chilli, vodu, jablečný ocet a další suroviny vařte 1-2 minuty a potom 5 minut mírně. 3. Mixujte 1-2 minuty. 4. Skleněnou láhev vařte 10 minut. 5. Nálevkou nalijte omáčku do lahve, uzavřete a označte.

Uchovávejte v chladničce nejvýše 2 měsíce. Jablečný ocet může být přirozeně zakalený. Pokud ho není dost, použijte jiný jablečný ocet.

Recepty

Ve všech receptech postupujte podle základního postupu.

1. Kouřová rajčatová

15 g Ancho; 1 lžíce Cayenne; 2 lžíce Smokey Tomato; 50 ml jablečného octa; 100 ml vody; 1/2 lžičky soli; 1 lžíce cukru.

2. Zelená chilli

3 lžíce vloček Green Jalapeño; 150 ml jablečného octa; 100 ml vody; 1/2 lžičky soli.

3. Karibská

2 lžíce Cayenne; 1/3 balení Charapita; 2 lžíce Fruity; 120 ml jablečného octa; 60 ml vody; 1 lžíce cukru.

4. Žlutá Charapita

2/3 balení Charapita; 1 lžíce Basic; 120 ml vody; 60 ml jablečného octa.

5. Extrémně pálivá

1 Carolina Reaper; 1 lžíce Cayenne; 1 lžíce Basic; 120 ml jablečného octa; 60 ml vody.

Ochutnávejte pouze velmi malé množství. Recept není vhodný pro osoby bez zkušeností s extrémně pálivým chilli.

Magyar

CSÍPŐS SZÓSZ KÉSZÍTŐ KÉSZLET

Útmutató házi csípős szósz biztonságos elkészítéséhez a készlet chilijeivel és fűszerkeverékeivel.

A készlet tartalma

Almaecet; 3 csavaros üveg; 2 nyomóflakon; 5 címke; matricalap; kesztyű; összecsukható tölcsér; Basic, Fruity és Smokey Tomato keverék; Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita és Carolina Reaper. Szükséges még: só, bors, fedeles lábas, mérleg vagy mérőkanál, mérőpohár, turmixgép és szűrő vagy konyharuha.

Biztonság és erősség

A csípősséget Scoville-egységben, SHU-ban mérik. Nem a mag a legerősebb rész, hanem a paprika belső fehér szövete. Ha túl csípős, vizet ne, inkább tejet igyon. A fagylalt is segíthet.

Mindig viseljen kesztyűt. Ne érintse meg szemét, orrát, más személyt vagy állatot. Utána alaposan mosson kezet és szellőztessen. A Carolina Reapert csak nagyon kis mennyiségben használja.

A készlet chilijei

Ancho: Mexikó, 2 000 SHU, füstös, gyümölcsös, édes. Green Jalapeño: Mexikó, 5 000 SHU, csípős és gyümölcsös. Cayenne: Peru, 10 000 SHU, gyümölcsös és virágos. Charapita: Peru, 50 000 SHU, finom gyümölcsös és virágos. Carolina Reaper: USA, 1 500 000 SHU, rendkívül csípős, gyümölcsös és édes.

Fűszerkeverékek

Basic: hagyma és fokhagyma. Fruity: mangó, kurkuma, gyömbér, galanga és kömény. Smokey Tomato: paradicsom, füstölt paprika és provence-i fűszerek. Száraz, napfénytől védett helyen tárolja. A szárazság vagy csomósodás nem minőségi hiba.

Alapeljárás

1. Távolítsa el a szárakat, öntse le a chilit forró vízzel, fedje le 5-10 percre, majd szűrje le. 2. Tegye lábasba a chilit, vizet, almaecetet és a többi hozzávalót. Forralja 1-2 percig, majd gyöngyöztesse 5 percig. 3. Turmixolja 1-2 percig. 4. Az üveget 10 percig forralva fertőtlenítse. 5. Tölcsérrel töltse meg, zárja le és címkézze.

Hűtőben legfeljebb 2 hónapig tárolható. Az almaecet természetes módon zavaros lehet. Szükség esetén más almaecettel pótolható.

Receptek

Minden receptnél az alapeljárást kövesse.

1. Füstös paradicsomos

15 g Ancho; 1 ek Cayenne; 2 ek Smokey Tomato; 50 ml almaecet; 100 ml víz; 1/2 tk só; 1 ek cukor.

2. Zöld chili

3 ek Green Jalapeño pehely; 150 ml almaecet; 100 ml víz; 1/2 tk só.

3. Karibi

2 ek Cayenne; 1/3 üveg Charapita; 2 ek Fruity; 120 ml almaecet; 60 ml víz; 1 ek cukor.

4. Sárga Charapita

2/3 üveg Charapita; 1 ek Basic; 120 ml víz; 60 ml almaecet.

5. Végső erősségű

1 Carolina Reaper; 1 ek Cayenne; 1 ek Basic; 120 ml almaecet; 60 ml víz.

Csak nagyon kis adagban kóstolja. Kezdőknek nem ajánlott.

Română

SET PENTRU SOS PICANT

Instrucțiuni pentru prepararea în siguranță a sosului picant de casă cu ardeii și amestecurile din set.

Conținutul setului

Oțet de mere; 3 sticle cu capac; 2 flacoane de servire; 5 etichete; autocolante; mănuși; pâlnie pliabilă; amestecuri Basic, Fruity și Smokey Tomato; Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita și Carolina Reaper. Mai aveți nevoie: sare, piper, oală cu capac, cântar sau linguri de măsurat, cană gradată, blender și sită sau prosop.

Siguranță și iuțeală

Iuțeala se măsoară în unități Scoville, SHU. Semințele nu sunt partea cea mai iute, ci țesutul alb din interior. Dacă sosul este prea iute, beți lapte, nu apă. Poate ajuta și înghețata.

Purtați întotdeauna mănuși. Nu atingeți ochii, nasul, alte persoane sau animalele. Spălați mâinile și aerisiți bine. Folosiți Carolina Reaper numai în cantitate foarte mică.

Ardeii din set

Ancho: Mexic, 2 000 SHU, afumat, fructat și dulce. Green Jalapeño: Mexic, 5 000 SHU, picant și fructat. Cayenne: Peru, 10 000 SHU, fructat și floral. Charapita: Peru, 50 000 SHU, fin fructat și floral. Carolina Reaper: SUA, 1 500 000 SHU, extrem de iute, fructat și dulce.

Amestecuri de condimente

Basic: ceapă și usturoi. Fruity: mango, turmeric, ghimbir, galangal și chimion. Smokey Tomato: roșie, boia afumată și ierburi de Provence. Păstrați uscat și ferit de soare. Aspectul uscat sau cocoloașele nu reduc calitatea.

Procedura de bază

1. Îndepărtați codițele, acoperiți ardeii cu apă fierbinte 5-10 minute și scurgeți. 2. Puneți în oală ardeii, apa, oțetul și restul ingredientelor. Fierbeți 1-2 minute, apoi încă 5 minute la foc mic. 3. Mixați 1-2 minute. 4. Fierbeți sticla 10 minute pentru dezinfectare. 5. Turnați prin pâlnie, închideți și etichetați.

Păstrați la frigider maximum 2 luni. Oțetul de mere poate fi tulbure în mod natural. Completați cu alt oțet de mere dacă este nevoie.

Rețete

Urmați procedura de bază pentru fiecare rețetă.

1. Roșii afumate

15 g Ancho; 1 lingură Cayenne; 2 linguri Smokey Tomato; 50 ml oțet de mere; 100 ml apă; 1/2 linguriță sare; 1 lingură zahăr.

2. Chili verde

3 linguri fulgi Green Jalapeño; 150 ml oțet de mere; 100 ml apă; 1/2 linguriță sare.

3. Caraibian

2 linguri Cayenne; 1/3 flacon Charapita; 2 linguri Fruity; 120 ml oțet de mere; 60 ml apă; 1 lingură zahăr.

4. Charapita galben

2/3 flacon Charapita; 1 lingură Basic; 120 ml apă; 60 ml oțet de mere.

5. Extrem de iute

1 Carolina Reaper; 1 lingură Cayenne; 1 lingură Basic; 120 ml oțet de mere; 60 ml apă.

Gustați numai în cantități foarte mici. Nu este recomandat începătorilor.

Polski

ZESTAW DO OSTREGO SOSU

Instrukcja bezpiecznego przygotowania domowego ostrego sosu z papryczek i mieszanek z zestawu.

Zawartość zestawu

Ocet jabłkowy; 3 zakręcane butelki; 2 butelki do podawania; 5 etykiet; naklejki; rękawiczki; składany lejek; mieszanki Basic, Fruity i Smokey Tomato; Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita i Carolina Reaper. Dodatkowo: sól, pieprz, garnek z pokrywką, waga lub miarki, kubek miarowy, blender i sitko lub ściereczka.

Bezpieczeństwo i ostrość

Ostrość mierzy się w jednostkach Scoville'a, SHU. Najostrzejsze nie są nasiona, lecz biała tkanka wewnątrz papryki. Gdy sos jest za ostry, pij mleko, nie wodę. Pomóc mogą też lody.

Zawsze używaj rękawiczek. Nie dotykaj oczu, nosa, innych osób ani zwierząt. Umyj ręce i dobrze wietrz pomieszczenie. Carolina Reaper stosuj wyjątkowo ostrożnie i w małej ilości.

Papryczki w zestawie

Ancho: Meksyk, 2 000 SHU, dymna, owocowa i słodka. Green Jalapeño: Meksyk, 5 000 SHU, ostra i owocowa. Cayenne: Peru, 10 000 SHU, owocowa i kwiatowa. Charapita: Peru, 50 000 SHU, delikatnie owocowa i kwiatowa. Carolina Reaper: USA, 1 500 000 SHU, ekstremalnie ostra, owocowa i słodka.

Mieszanki przypraw

Basic: cebula i czosnek. Fruity: mango, kurkuma, imbir, galangal i kmin. Smokey Tomato: pomidor, wędzona papryka i zioła prowansalskie. Przechowuj sucho i bez słońca. Suchość lub grudki nie pogarszają jakości.

Podstawowa metoda

1. Usuń łodyżki, zalej papryczki gorącą wodą, przykryj na 5-10 minut i odcedź. 2. Papryczki, wodę, ocet i składniki gotuj 1-2 minuty, potem łagodnie 5 minut. 3. Blenduj 1-2 minuty. 4. Gotuj szklaną butelkę 10 minut. 5. Wlej sos lejkiem, zamknij i oznacz.

Przechowuj w lodówce maksymalnie 2 miesiące. Ocet jabłkowy może być naturalnie mętny. W razie potrzeby uzupełnij innym octem jabłkowym.

Przepisy

W każdym przepisie stosuj metodę podstawową.

1. Dymny pomidor

15 g Ancho; 1 łyżka Cayenne; 2 łyżki Smokey Tomato; 50 ml octu jabłkowego; 100 ml wody; 1/2 łyżeczki soli; 1 łyżka cukru.

2. Zielone chili

3 łyżki płatków Green Jalapeño; 150 ml octu jabłkowego; 100 ml wody; 1/2 łyżeczki soli.

3. Karaibski

2 łyżki Cayenne; 1/3 fiolki Charapita; 2 łyżki Fruity; 120 ml octu jabłkowego; 60 ml wody; 1 łyżka cukru.

4. Żółta Charapita

2/3 fiolki Charapita; 1 łyżka Basic; 120 ml wody; 60 ml octu jabłkowego.

5. Ekstremalnie ostry

1 Carolina Reaper; 1 łyżka Cayenne; 1 łyżka Basic; 120 ml octu jabłkowego; 60 ml wody.

Próbuj wyłącznie bardzo małych ilości. Nie dla osób bez doświadczenia z ekstremalnie ostrym chili.

Slovenščina

KOMPLET ZA PEKOČO OMAKO

Navodila za varno pripravo domače pekoče omake s čiliji in začimbnimi mešanicami iz kompleta.

Vsebina kompleta

Jabolčni kis; 3 steklenice z navojnim pokrovom; 2 plastenki za serviranje; 5 etiket; nalepke; rokavice; zložljiv lijak; mešanice Basic, Fruity in Smokey Tomato; Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita in Carolina Reaper. Dodatno potrebujete: sol, poper, lonec s pokrovom, tehtnico ali merilne žlice, merilno posodo, mešalnik in cedilo ali krpo.

Varnost in pekočnost

Pekočnost se meri v enotah Scoville, SHU. Najbolj pekoča niso semena, temveč belo tkivo v papriki. Če je omaka prepekoča, pijte mleko, ne vode. Pomaga lahko tudi sladoled.

> Vedno nosite rokavice. Ne dotikajte se oči, nosu, ljudi ali živali. Umijte roke in dobro prezračite. Carolina Reaper uporabljajte zelo previdno in le v majhni količini.

Čiliji v kompletu

Ancho: Mehika, 2 000 SHU, dimljen, saden, sladek. Green Jalapeño: Mehika, 5 000 SHU, pikanten in saden. Cayenne: Peru, 10 000 SHU, saden in cvetličen. Charapita: Peru, 50 000 SHU, nežno saden in cvetličen. Carolina Reaper: ZDA, 1 500 000 SHU, izjemno pekoč, saden in sladek.

Začimbne mešanice

Basic: čebula in česen. Fruity: mango, kurkuma, ingver, galangal in kumina. Smokey Tomato: paradižnik, dimljena paprika in provansalska zelišča. Hranite suho in brez neposrednega sonca. Suhost ali grudice ne zmanjšajo kakovosti.

Osnovni postopek

1. Odstranite peclje, čilije prelijte z vročo vodo, pokrijte 5-10 minut in odcedite. 2. Čilije, vodo, kis in sestavine kuhajte 1-2 minuti, nato nežno še 5 minut. 3. Mešajte 1-2 minuti. 4. Steklenico kuhajte 10 minut. 5. Omako z lijakom nalijte, zaprite in označite.

> V hladilniku hranite največ 2 meseca. Jabolčni kis je lahko naravno moten. Po potrebi ga dopolnite z drugim jabolčnim kisom.

Recepti

Pri vseh receptih uporabite osnovni postopek.

1. Dimljeni paradižnik

15 g Ancho; 1 žlica Cayenne; 2 žlici Smokey Tomato; 50 ml jabolčnega kisa; 100 ml vode; 1/2 žličke soli; 1 žlica sladkorja.

2. Zeleni čili

3 žlice kosmičev Green Jalapeño; 150 ml jabolčnega kisa; 100 ml vode; 1/2 žličke soli.

3. Karibska

2 žlici Cayenne; 1/3 stekleničke Charapita; 2 žlici Fruity; 120 ml jabolčnega kisa; 60 ml vode; 1 žlica sladkorja.

4. Rumena Charapita

2/3 stekleničke Charapita; 1 žlica Basic; 120 ml vode; 60 ml jabolčnega kisa.

5. Izjemno pekoča

1 Carolina Reaper; 1 žlica Cayenne; 1 žlica Basic; 120 ml jabolčnega kisa; 60 ml vode.

> Poskusite le zelo majhno količino. Ni primerno za začetnike.

Hrvatski

KOMPLET ZA LJUTI UMAK

Upute za sigurnu pripremu domaćeg ljutog umaka s čilijima i začinskim mješavinama iz kompleta.

Sadržaj kompleta

Jabučni ocat; 3 staklene boce s navojnim čepom; 2 bočice za posluživanje; 5 etiketa; naljepnice; rukavice; sklopivi lijevak; Basic, Fruity i Smokey Tomato; Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita i Carolina Reaper. Dodatno: sol, papar, lonac s poklopcem, vaga ili mjerne žlice, mjerna posuda, blender i cjedilo ili krpa.

Sigurnost i ljutina

Ljutina se mjeri Scovilleovim jedinicama, SHU. Najljuće nisu sjemenke, nego bijelo tkivo u papričici. Ako je umak preljut, pijte mlijeko, ne vodu. Može pomoći i sladoled.

Uvijek nosite rukavice. Ne dirajte oči, nos, ljude ili životinje. Operite ruke i dobro prozračite. Carolina Reaper koristite krajnje oprezno i u maloj količini.

Čiliji u kompletu

Ancho: Meksiko, 2 000 SHU, dimljen, voćan i sladak. Green Jalapeño: Meksiko, 5 000 SHU, ljut i voćan. Cayenne: Peru, 10 000 SHU, voćan i cvjetan. Charapita: Peru, 50 000 SHU, fino voćan i cvjetan. Carolina Reaper: SAD, 1 500 000 SHU, izrazito ljut, voćan i sladak.

Začinske mješavine

Basic: luk i češnjak. Fruity: mango, kurkuma, đumbir, galangal i kumin. Smokey Tomato: rajčica, dimljena paprika i provansalsko bilje. Čuvajte na suhom i bez sunca. Suhoća ili grudice ne umanjuju kvalitetu.

Osnovni postupak

1. Uklonite peteljke, prelijte čilije vrućom vodom, pokrijte 5-10 minuta i ocijedite. 2. Čilije, vodu, ocat i ostale sastojke kuhajte 1-2 minute, zatim lagano još 5 minuta. 3. Miksajte 1-2 minute. 4. Staklenu bocu kuhajte 10 minuta. 5. Umak ulijte lijevkom, zatvorite i označite.

Čuvajte u hladnjaku najviše 2 mjeseca. Jabučni ocat može biti prirodno mutan. Po potrebi dodajte drugi jabučni ocat.

Recepti

Za sve recepte primijenite osnovni postupak.

1. Dimljena rajčica

15 g Ancho; 1 žlica Cayenne; 2 žlice Smokey Tomato; 50 ml jabučnog octa; 100 ml vode; 1/2 žličice soli; 1 žlica šećera.

2. Zeleni čili

3 žlice pahuljica Green Jalapeño; 150 ml jabučnog octa; 100 ml vode; 1/2 žličice soli.

3. Karipski

2 žlice Cayenne; 1/3 bočice Charapita; 2 žlice Fruity; 120 ml jabučnog octa; 60 ml vode; 1 žlica šećera.

4. Žuta Charapita

2/3 bočice Charapita; 1 žlica Basic; 120 ml vode; 60 ml jabučnog octa.

5. Ekstremno ljuti

1 Carolina Reaper; 1 žlica Cayenne; 1 žlica Basic; 120 ml jabučnog octa; 60 ml vode.

Kušajte samo vrlo malu količinu. Nije za početnike.

Български

КОМПЛЕКТ ЗА ЛЮТ СОС

Указания за безопасно приготвяне на домашен лют сос с чилитата и смесите в комплекта.

Съдържание

Ябълков оцет; 3 стъклени бутилки с капачка; 2 бутилки за сервиране; 5 етикета; стикери; ръкавици; сгъваема фуния; Basic, Fruity и Smokey Tomato; Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita и Carolina Reaper. Нужни са още: сол, пипер, тенджера с капак, везна или лъжици, мерителна чаша, блендер и цедка или кърпа.

Безопасност и лютивина

Лютивината се измерва в единици Scoville, SHU. Най-люти не са семената, а бялата тъкан вътре. Ако сосът е прекалено лют, пийте мляко, не вода. Може да помогне и сладолед.

Винаги носете ръкавици. Не докосвайте очи, нос, хора или животни. Измийте ръцете и проветрете. Използвайте Carolina Reaper изключително внимателно и в малко количество.

Чили в комплекта

Ancho: Мексико, 2 000 SHU, опушено, плодово и сладко. Green Jalapeño: Мексико, 5 000 SHU, люто и плодово. Cayenne: Перу, 10 000 SHU, плодово и цветно. Charapita: Перу, 50 000 SHU, фино плодово и цветно. Carolina Reaper: САЩ, 1 500 000 SHU, изключително люто, плодово и сладко.

Смеси от подправки

Basic: лук и чесън. Fruity: манго, куркума, джинджифил, галангал и кимион. Smokey Tomato: домат, пушен червен пипер и провансалски билки. Съхранявайте сухо и без пряко слънце. Сухият вид или бучките не намаляват качеството.

Основен метод

1. Отстранете дръжките, залейте чилито с гореща вода, покрийте за 5-10 минути и отцедете. 2. Варете чилито, водата, оцета и съставките 1-2 минути, после леко още 5 минути. 3. Блендирайте 1-2 минути. 4. Варете стъклената бутилка 10 минути. 5. Налейте с фуния, затворете и етикетирайте.

Съхранявайте в хладилник до 2 месеца. Ябълковият оцет може естествено да е мътен. При нужда допълнете с друг ябълков оцет.

Рецепти

За всички рецепти следвайте основния метод.

1. Опушен домат

15 g Ancho; 1 с.л. Cayenne; 2 с.л. Smokey Tomato; 50 ml ябълков оцет; 100 ml вода; 1/2 ч.л. сол; 1 с.л. захар.

2. Зелено чили

3 с.л. люспи Green Jalapeño; 150 ml ябълков оцет; 100 ml вода; 1/2 ч.л. сол.

3. Карибски

2 с.л. Cayenne; 1/3 флакон Charapita; 2 с.л. Fruity; 120 ml ябълков оцет; 60 ml вода; 1 с.л. захар.

4. Жълта Charapita

2/3 флакон Charapita; 1 с.л. Basic; 120 ml вода; 60 ml ябълков оцет.

5. Екстремно лют

1 Carolina Reaper; 1 с.л. Cayenne; 1 с.л. Basic; 120 ml ябълков оцет; 60 ml вода.

Опитвайте само много малко количество. Не е подходящо за начинаещи.

Ελληνικά

ΣΕΤ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΥΤΕΡΗΣ ΣΑΛΤΣΑΣ

Οδηγίες ασφαλούς παρασκευής σπιτικής καυτερής σάλτσας με τα τσίλι και τα μείγματα του σετ.

Περιεχόμενα

Μηλόξιδο; 3 γυάλινα μπουκάλια με βιδωτό καπάκι; 2 μπουκάλια σερβιρίσματος; 5 ετικέτες; αυτοκόλλητα; γάντια; πτυσσόμενο χωνί; Basic, Fruity και Smokey Tomato; Ancho, Green Jalapeño, Cayenne, Charapita και Carolina Reaper. Χρειάζεστε επίσης: αλάτι, πιπέρι, κατσαρόλα με καπάκι, ζυγαριά ή κουτάλια, μεζούρα, μπλέντερ και σουρωτήρι ή πετσέτα.

Ασφάλεια και καυτερότητα

Η καυτερότητα μετριέται σε μονάδες Scoville, SHU. Το πιο καυτερό μέρος δεν είναι οι σπόροι αλλά ο λευκός ιστός εσωτερικά. Αν η σάλτσα είναι υπερβολικά καυτερή, πιείτε γάλα, όχι νερό. Βοηθά και το παγωτό.

Φοράτε πάντα γάντια. Μην αγγίζετε μάτια, μύτη, ανθρώπους ή ζώα. Πλύνετε τα χέρια και αερίστε καλά. Χρησιμοποιήστε Carolina Reaper μόνο σε πολύ μικρή ποσότητα.

Τα τσίλι του σετ

Ancho: Μεξικό, 2 000 SHU, καπνιστό, φρουτώδες και γλυκό. Green Jalapeño: Μεξικό, 5 000 SHU, πικάντικο και φρουτώδες. Cayenne: Περού, 10 000 SHU, φρουτώδες και ανθώδες. Charapita: Περού, 50 000 SHU, εκλεκτό φρουτώδες και ανθώδες. Carolina Reaper: ΗΠΑ, 1 500 000 SHU, εξαιρετικά καυτερό, φρουτώδες και γλυκό.

Μείγματα μπαχαρικών

Basic: κρεμμύδι και σκόρδο. Fruity: μάνγκο, κουρκουμάς, τζίντζερ, galangal και κύμινο. Smokey Tomato: ντομάτα, καπνιστή πάπρικα και βότανα Προβηγκίας. Φυλάξτε στεγνά και μακριά από ήλιο. Η ξηρότητα ή οι σβόλοι δεν μειώνουν την ποιότητα.

Βασική διαδικασία

1. Αφαιρέστε τα κοτσάνια, καλύψτε τα τσίλι με καυτό νερό για 5-10 λεπτά και στραγγίστε. 2. Βράστε τσίλι, νερό, μηλόξιδο και υλικά 1-2 λεπτά και μετά σιγοβράστε 5 λεπτά. 3. Χτυπήστε 1-2 λεπτά. 4. Βράστε το γυάλινο μπουκάλι 10 λεπτά. 5. Γεμίστε με χωνί, κλείστε και βάλτε ετικέτα.

Φυλάξτε στο ψυγείο έως 2 μήνες. Το μηλόξιδο μπορεί φυσικά να είναι θολό. Συμπληρώστε με άλλο μηλόξιδο αν χρειάζεται.

Συνταγές

Σε όλες τις συνταγές ακολουθήστε τη βασική διαδικασία.

1. Καπνιστή ντομάτα

15 g Ancho; 1 κ.σ. Cayenne; 2 κ.σ. Smokey Tomato; 50 ml μηλόξιδο; 100 ml νερό; 1/2 κ.γ. αλάτι; 1 κ.σ. ζάχαρη.

2. Πράσινο τσίλι

3 κ.σ. νιφάδες Green Jalapeño; 150 ml μηλόξιδο; 100 ml νερό; 1/2 κ.γ. αλάτι.

3. Καραϊβική

2 κ.σ. Cayenne; 1/3 φιαλιδίου Charapita; 2 κ.σ. Fruity; 120 ml μηλόξιδο; 60 ml νερό; 1 κ.σ. ζάχαρη.

4. Κίτρινη Charapita

2/3 φιαλιδίου Charapita; 1 κ.σ. Basic; 120 ml νερό; 60 ml μηλόξιδο.

5. Υπερβολικά καυτερή

1 Carolina Reaper; 1 κ.σ. Cayenne; 1 κ.σ. Basic; 120 ml μηλόξιδο; 60 ml νερό.

Δοκιμάστε μόνο ελάχιστη ποσότητα. Δεν είναι κατάλληλη για αρχάριους.