

PEPPER JELLY



32 servings



10 - 15 minutes

Ingredients

- 1 cup bell peppers, finely chopped
- 1/3 cup jalapeno peppers, finely chopped
- 1 1/3 cups vinegar (5% acidity)
- 1½ cups honey or sugar
- Pectin of your choice (adjust sweetener as recommended)

Directions

1. In a saucepan, combine the **chopped peppers and vinegar**. Bring to a boil, then simmer covered for 5 minutes. Turn off the heat.
2. Prepare your pectin and sweetener based on pectin package instructions.
3. Bring the pepper mixture back to a full boil. Stir in the pectin and sweetener mixture.
4. Stir well and bring to a boil again. Once it reaches a full boil, remove from the heat.
5. Cool slightly and carefully transfer to jars and store in the fridge. Jam will last for 3 weeks, refrigerated.
6. Serve with crackers and cheese or spread on toast.

Tips

- Use a variety of pepper colors to make a festive holiday gift!
- This jam is suitable for canning using a water bath canning method.



MERMELADA DE PIMIENTOS



32 porciones



10 - 15 minutos

Ingredientes

- 1 taza de pimientos morrones, finamente picados
- 1/3 taza de jalapeños, finamente picados
- 1 1/3 tazas de vinagre (5% de acidez)
- 1 1/2 tazas de miel o azúcar
- Pectina de su elección (ajuste el edulcorante según se recomiende)

Preparación

1. En una cacerola, combine los pimientos picados y el vinagre. Lleve a ebullición y luego cocine a fuego lento tapado durante 5 minutos. Apague el fuego.
2. Prepare la pectina y el edulcorante según las instrucciones del paquete.
3. Vuelva a hervir la mezcla de pimientos. Incorpore la mezcla de pectina y edulcorante.
4. Revuelva bien y vuelva a hervir. Una vez que hierva, retire del fuego.
5. Deje enfriar un poco y transfiera con cuidado a frascos y guarde en el refrigerador. La mermelada se conserva refrigerada durante 3 semanas.
6. Sírvala con galletas saladas y queso o untada sobre tostadas.

Consejo

- ¡Usa pimientos de distintos colores para un regalo festivo!
- Esta mermelada se puede envasar al baño maría.



PEPPERS STORAGE

☀ Spring - Fall



Peppers can be stored in several ways to maintain their freshness, depending on how long you need to keep them and how you plan to use them. For short-term storage, keep them in the refrigerator, preferably in the crisper drawer. For longer storage, freezing can be an effective method.

Refrigeration:

- Whole peppers: Store in a crisper drawer (ideally set to high humidity) or a mesh bag in the refrigerator. Ensure they are dry before storage to prevent spoilage.
- Sliced peppers: Store in an airtight container in the refrigerator. A paper towel can be added to absorb excess moisture and prevent them from becoming slimy.
- Cut peppers: Wrap the cut end tightly with plastic or reusable wrap and store in the refrigerator.

Freezing:

- Wash, dry, and remove seeds and stems.
- Freeze on a baking sheet before transferring to a freezer bag or container.
- Chili peppers: Smaller varieties can be frozen whole, while larger ones can be sliced or chopped as above.
- Vacuum sealing helps prevent freezer burn and extends storage life.

PIMIENTOS ALMACENAMIENTO

☀ primavera - otoño



Los pimientos se pueden almacenar de varias maneras para mantener su frescura, dependiendo del tiempo que necesite conservarlos y de cómo planee usarlos. Para un almacenamiento corto, guárdelos en el refrigerador, preferiblemente en el cajón de verduras. Para un almacenamiento más prolongado, la congelación puede ser un método eficaz.

Refrigeración:

- Pimientos enteros: Guárdelos en el cajón de verduras (idealmente con alta humedad) o en una bolsa de malla en el refrigerador. Asegúrese de que estén secos antes de guardarlos para evitar que se echen a perder.
- Pimientos en rodajas: Guárdelos en un recipiente hermético en el refrigerador. Puede agregar una toalla de papel para absorber el exceso de humedad y evitar que se vuelvan viscosos.
- Pimientos cortados: Envuelva bien el extremo cortado con plástico o film reutilizable y guárdelos en el refrigerador.

Congelación:

- Lave, seque y retire las semillas y los tallos.
- Congélelos en una bandeja para hornear antes de transferirlos a una bolsa o recipiente para congelar.
- Chiles: Las variedades más pequeñas se pueden congelar enteras, mientras que las más grandes se pueden rebanar o picar como se indicó anteriormente.
- El sellado al vacío ayuda a prevenir quemaduras por congelación y prolonga la vida útil del producto.

SHOPPING LIST

Pepper jelly

Elgin Farmers' Market

☐

Bell peppers

☐

Jalapeno peppers



You can find vegetables and fresh herbs at **Shepard's Flock Farm, Moontower Farm, ACC Ag. Sciences, Chaparral Cultivation Emporium** and **Simple Promise Farms**

☐

Honey - **Shepard's Flock Farm, Chaparral Cultivation Emporium** and **Yegua Creek Farms**

Pantry

☐

Vinegar (5% acidity)

☐

Sugar

☐

Pectin

LISTAS DE LA COMPRA

Mermelada de pimiento

Mercado de agricultores de Elgin

☐

Pimientos morrones

☐

Jalapeños



Puede encontrar verduras y hierbas frescas en **Shepard's Flock Farm, Moontower Farm, ACC Ag. Sciences, Chaparral Cultivation Emporium y Simple Promise Farms**

☐

Miel - **Shepard's Flock Farm, Chaparral Cultivation Emporium y Yegua Creek Farms**

Despensa

☐

Vinagre (5 % de acidez)

☐

Azúcar

☐

Pectina