

PEPPERS PRESERVING

☀ Spring - Fall



Pickling:

Peppers can be stored indefinitely in a 100% vinegar solution.

Dehydrating:

Dehydrated peppers can be stored for a long time and used as needed.

1. To dehydrate peppers, wash and prep them by removing the stem and slicing them into pieces, then arrange them in a single layer on a dehydrator tray or baking sheet.
2. Dry them at a low temperature, around 125°F to 135°F (52°C to 57°C), for 6-12 hours until they are dry and brittle. Check dryness regularly and rotate as needed.
3. Once cooled, condition the peppers by storing them in an airtight container for a few days, then seal them in airtight jars or bags for long-term storage.

Fermenting:

Fermenting extends storage life but alters the flavor.

You'll need:

- Sea salt
- Filtered water
- Peppers
- Garlic (optional)
- Wide-mouth mason jar – wide-mouth glass jars make it easier to get the ferment out once it's done.
- Fermentation weights (optional) – fermenting weights help to keep the food under the brine. To avoid mold, you want to be sure that all pieces of your ferment stay below the brine level.
- Lids
 - Fermentation lids (optional) – use an airlock Mason jar lid system if you have one.
 - You can also use a metal canning lid. If you use a metal canning lid, you will need to “burp” your jars to keep the pressure from building up too much.

PEPPERS PRESERVING

 Spring - Fall



Tip:

If you don't have fermentation weights, using a regular mouth Mason jar can help keep the ferment below the brine.

Method:

1. Always start ferments with clean and sanitized vessels.
2. You'll need to make a salt-water brine solution. The amount of salt and water you'll use will depend on how much brine you need (and how many jars of fermented peppers you're making). To make the brine, mix four tablespoons of sea salt for every quart of filtered water to make a 5% brine. Make your salt brine and set aside.
3. Wash and slice or dice peppers. Keep in mind that the smaller the pieces, the faster the fermentation process.
4. Place peppers (and optional garlic) into your jars. Be sure to leave some room at the top of the jar for the fermentation weight as well as expansion during the fermentation process.
5. Pour brine to cover the peppers (and garlic) and place a fermenting weight on top (if using). Make sure all ingredients are submerged under the brine.
6. Add a fermentation lid (or a regular two-piece Mason jar lid) and leave it on the counter at room temperature to ferment for one to five weeks. If using a Mason jar lid, be sure to "burp" the jar regularly to release the gas buildup and prevent the jar from exploding. You should be able to tell when it's time to burp if the dome of the lid is pressed out. To burp your jar, simply open the jar and let the gas escape, then close the jar back up and return it to its fermentation spot.

Once the peppers have finished fermenting, store them in the refrigerator, and they should last for several months.

PIMIENTOS CONSERVAS

☀ primavera - otoño



Encurtido:

Los pimientos se pueden conservar indefinidamente en una solución de vinagre 100 %.

Deshidratación:

Los pimientos deshidratados se pueden conservar durante mucho tiempo y usar según sea necesario.

1. Para deshidratar los pimientos, lávelos y prepárelos quitándoles el tallo y cortándolos en trozos. Luego, colóquelos en una sola capa sobre una bandeja deshidratadora o una bandeja para hornear.
2. Séquelos a baja temperatura, entre 52 °C y 57 °C (125 °F y 135 °F), durante 6 a 12 horas hasta que estén secos y quebradizos. Compruebe que estén secos regularmente y rótelos según sea necesario.
3. Una vez enfriados, acondicione los pimientos guardándolos en un recipiente hermético durante unos días y luego ciérrelos en frascos o bolsas herméticas para un almacenamiento prolongado.

Fermentación: La fermentación prolonga la vida útil, pero altera el sabor.

Necesitarás:

- Sal marina
- Agua filtrada
- Pimientos
- Ajo (opcional)
- Tarro de vidrio de boca ancha: los frascos de vidrio de boca ancha facilitan la salida del fermento una vez listo.
- Pesas de fermentación (opcional): las pesas de fermentación ayudan a mantener los alimentos bajo la salmuera. Para evitar la formación de moho, asegúrate de que todos los restos del fermento permanezcan por debajo del nivel de la salmuera.
- Tapas
 - Tapas de fermentación (opcional): usa un sistema de cierre hermético para frascos de vidrio, si tienes uno.
 - También puedes usar una tapa metálica para conservas. Si usas una tapa metálica, tendrás que hacer eructar los frascos para evitar que la presión se acumule demasiado.

PIMIENTOS CONSERVAS

☀ primavera - otoño



Consejo:

Si no tienes pesas de fermentación, usar un frasco Mason de boca normal puede ayudar a mantener la fermentación por debajo de la salmuera.

Método:

1. Siempre comience la fermentación con recipientes limpios y desinfectados.
2. Necesitará preparar una solución de salmuera de agua y sal. La cantidad de sal y agua que usará dependerá de la cantidad de salmuera que necesite (y de cuántos frascos de pimientos fermentados vaya a preparar). Para preparar la salmuera, mezcle cuatro cucharadas de sal marina por cada litro de agua filtrada para obtener una salmuera al 5%. Prepare la salmuera y reserve.
3. Lave y corte los pimientos en rodajas o dados. Tenga en cuenta que cuanto más pequeños sean los trozos, más rápido será el proceso de fermentación.
4. Coloca los pimientos (y el ajo opcional) en los frascos. Asegúrate de dejar espacio en la parte superior del frasco para la pesa de fermentación y para la expansión durante el proceso.
5. Vierte salmuera para cubrir los pimientos (y el ajo) y coloca una pesa de fermentación encima (si la usas). Asegúrate de que todos los ingredientes estén sumergidos en la salmuera.
6. Coloca una tapa de fermentación (o una tapa de frasco Mason de dos piezas) y déjala fermentar en la encimera a temperatura ambiente de una a cinco semanas. Si usas una tapa de frasco Mason, asegúrate de "eructar" el frasco regularmente para liberar el gas acumulado y evitar que explote. Deberías saber cuándo es el momento de eructar si la cúpula de la tapa está presionada hacia afuera. Para eructar el frasco, simplemente ábrelo y deja que escape el gas, luego vuelve a cerrarlo y regrésalo a su lugar de fermentación.

Una vez que los pimientos hayan terminado de fermentar, guárdelos en el refrigerador y deberían durar varios meses.

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.