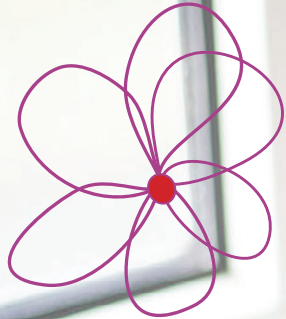


AKARMUNUM



Um kilifræ:

Tað ber sjálvandi til at taka fræ av eini kili sum tú keypir í matvøruhandlunum, og er hetta fyrstu ferð, at tú sáar kili, so ger tað. Men verður tú bitin av kili, og hevur hug at royna fleiri sløg, so hava flestu nethandlar, sum selja plantufræ, eina rúgvu av ymiskum kilifræi til sølu.

Tey hava kili, sum er heilt milt, og kili, sum brennur so illa í munni og hálsi, at tú heldur, at tú fert at doyggja. Men kili smakkar ikki bara sterkt, kili kann eisini hava nógvar aðrar smakkir - mær dámar væl nethandilin: www.fuglebjerggård.dk - lýsingarnar av ymisku sløgnum av kili eru ordiliga góðar, og so hava tey ordiliga nóg ymisk sløg.

Scoville – ymiskar styrkir

Kili er ógvuliga ymisk í styrki – og hóast eg í flestu førum bara smakki OV STERKT, tá ið eg royndar-smakki kili, so havi eg eisini roynt ymiskar kili, ið havi verið deiliga passaligar til mín smakk. Tær kiliirnar eg toli at eta, plaga at liggja um max 10.000 Scoville. Scoville er stigin, ið verður nýttur at mála styrkina í kili.

- Piparfrukt hevur Scoville 0 - og er, sum vit vita, als ikki sterk.
- Ein Jalapeno liggur millum 3.500 og 10.000 Scoville.
- Ein Habanero Kili hevur haraftur ímóti eitt Scoville tal millum 100.000 og 350.000 - hon er ógvuliga sterk.
- Buht Jolokia er hin sterkasta í heiminum, og hevur eitt Scoville tal á ímillum 855.000 og 1.050.000.